

**Weiterbildung Jahreskurs**  
**Essbare Wildpflanzen und Bäume**  
**von der Knospe bis zur Wurzel**  
**Termine und Themen 2022**



## Termine 2022

inhaltliche Änderungen vorbehalten, je nach Witterung und Vegetation

### So 20. März

Kleine Knospe – große Kräfte! Wir bestimmen und verkosten Knospen von Bäumen, junge Triebe und stellen für unsere grüne Hausapotheke ein sog. Gemmopräparat aus Knospen her.



Sa 9. April

Frisches Frühlingsgrün - voller Vitalstoffe, erkennen und genießen.





Sa 30. April

Es grünt so grün im Blätterwald – essbare Blätter von Bäumen und Sträuchern.



Sa 4. Juni

Erleben und erschmecken Sie den immens großen kulinarischen Facettenreichtum der heimischen Vitalstoff-königin.



Sa 9. Juli

Farbenfrohe Blütenküche und das  
Liebesleben/Sexualität der Pflanzen.





## Sa 23. Juli

- wilde Sommergäste wie z.B. Knopfkraut, Weißer Gänsefuß, Wilde Möhre und Waldengelwurz
- grüne Hausapotheke: Roll-on bei Insektenstichen und Harzbalsam



Sa 17. September

Herbstschätze Teil I und „zweiter Frühling“





Sa 15. Oktober

Herbstschätze Teil II und Pflegeprodukte aus Wildpflanzen, z.B. Naturshampoo und Seife, die auf Bäumen und auf der Wiese wächst.



## Sa 12. November

- Giftpflanzen
- Pflanzenfamilien
- Inhaltsstoffe
- wildes Grün im Winter und Wurzelzeit
- aromatische Waldgeschenke für die Adventszeit



## So 13. November

- Vorräte anlegen und Möglichkeiten der Haltbarmachung
- rohköstliche wilde "Bäckerei"



- Kulturgeschichte der essbaren Wildpflanzen
- Namensgebung (Taxonomie) bei Pflanzen
- Wie kommunizieren Pflanzen miteinander?
- Netzwerker und Tauschhändler – Pilze als unverzichtbarer Partner der Pflanzen
- Übergabe Teilnahmezertifikat
- Abschied und Ausblick





Bei allen Terminen von März bis November:  
Essbare Wildpflanzen im Jahreslauf in Praxis und  
Theorie sowie Verkostungen.



Über den Jahreslauf verteilt:

verschiedene Schwerpunkthemen, siehe ab S. 2

botanische Bestimmungsübungen,  
sehen – fühlen – riechen

Veränderungen der wilden Grünen wahrnehmen

Blick für Naturzusammenhänge entwickeln  
bzw. vertiefen

pflanzliche Inhaltsstoffe

Pflanzenfamilien, Giftpflanzen

Wahrnehmungsübungen, Sinne aktivieren

Verbindung schaffen zum wilden Grün

Wiederholung und praktische Übungen, um  
Wiedererkennen der Pflanzen zu festigen

**Wildpflanzen in die alltägliche  
Ernährung integrieren 😊**