

# Termine und Themen

## Weiterbildung „Wildpflanzenpädagogik“

### Schwarzwald 2022



<b>1. Frühjahrsputz und Suppenteller</b>	<b>06. – 08. Mai 2022</b> <b>Fr 18 – So 15 Uhr</b>	<b>Haus Sonnhalde</b> <b>79853 Lenzkirch-Kappel</b>
--	---	--

Welche kulinarischen Köstlichkeiten sind vor Ort schon zu entdecken? Das frische Grün und die neu erwachende Kraft der Frühjahrspflanzen unterstützen die Entschlackung des Körpers. Sie helfen gegen Frühjahrsmüdigkeit und füllen uns den Teller mit allerlei Leckereien.

**Seminarthemen:** kulinarische Kräuter-Köstlichkeiten im Frühjahr – die Kraft der Frühjahrspflanzen zur Stoffwechsellanregung und gegen Frühjahrsmüdigkeit – verantwortungsbewusste Sammelpraxis – Einführung in die Botanik – gesundheitliche Aspekte/Gefahren beim Sammeln und Verwenden von Wildpflanzen – Einführung in Naturpädagogik – Kennenlernen der Teilnehmenden und der Organisationsstruktur.

*Astrid Fiebich und pädagogische Begleitung*

<b>2. Vom Wert der „Unkräuter“</b>	<b>24. – 26. Juni 2022</b> <b>Fr 18 – So 15 Uhr</b>	<b>Freizeithof Langenhard</b> <b>77933 Lahr</b>
------------------------------------	--	--

Gerade die Pflanzen, die zu den „Unkräutern“ gezählt werden, gehören zu den wertvollsten Wegbegleitern des Menschen. Wir nähern uns respektvoll den helfenden und kulinarischen Seiten dieser Pflanzen und entdecken ihre vergessenen Qualitäten. Botanische Bestimmungsübungen weisen Pfade durch die grüne Vielfalt im Mai.

**Seminarthemen:** Verkannte „Unkräuter“ als wertvolle Wegbegleiter wahrnehmen – respektvolle Annäherung an das Lebewesen „Pflanze“ – naturheilkundliche Anwendungsmöglichkeiten der Frühlingskräuter – Unkrautleckereien – rechtliche Vorschriften – grundlegende botanische Bestimmungsübungen.

*Coco Burkhardt und pädagogische Begleitung*

<b>3. In voller Blüte</b>	<b>15. – 17. Juli 2022</b> <b>Fr 18 – So 15 Uhr</b>	<b>Haus Sonnhalde</b> <b>79853 Lenzkirch-Kappel</b>
---------------------------	--	--

Zu Beginn der Hohen Zeit können wir aus dem Vollen schöpfen: Wiesen und Hecken stehen in Blüte. „Wiesenspflaster“ und andere hilfreiche Pflanzen können für unsere Hausapotheke gesammelt, verarbeitet und haltbar gemacht werden. Blüten zieren unsere Teller und bereichern die Speisen.

**Seminarthemen:** Kraft und Nutzen von Blütenpflanzen – Herstellung von Salben und weiteren Heilmitteln – Verarbeitung und Haltbarmachung – Kulinarisches aus Blütenpflanzen – ziel- und altersgruppengerechte Zugänge zur Pflanzenwelt (Didaktik).

*Claudia Salach und pädagogische Begleitung*

<b>4. Didaktik / Planung von Veranstaltungen</b>	<b>24. Juli 2022</b> <b>So 19 – 21.30 Uhr</b>	<b>online per Zoom</b>
--	--	------------------------

*Franziska Kubisch; Dipl. Biologin, Naturpädagogin, Heilpflanzen- und Wildkräuterpädagogin*

<b>5. Wilde Früchte</b>	<b>16. - 18. September 2022</b> <b>Fr 18 – So 15 Uhr</b>	<b>Freizeithof Langenhard</b> <b>77933 Lahr</b>
-------------------------	---	--

Die Kräuter-Sammel-Saison geht zu Ende. Feuerrot und glänzend schwarz leuchten und locken jetzt reich die Früchte und signalisieren: wir strotzen vor Vitaminen! Als Vorrat für den langen Winter ernten wir die letzten Kräuter und Blüten sowie die ersten Früchte und bereiten Fruchtsäfte und -liköre zu.

**Seminarthemen:** Liköre, Beerenmus und andere Fruchtzubereitungen – botanische Bestimmungsübungen – konzeptionelle Entwicklung von Veranstaltungen – Rechtliches bezüglich Verarbeitung, Vermarktung und Heilanwendungen – Haftpflicht – Merkmale von Pflanzenfamilien – Vergabe der Prüfungsaufgaben für die schriftliche Arbeit.

*Coco Burkhardt und pädagogische Begleitung*

<b>6. Die Ernte einfahren/Abschluss</b>	<b>18. - 20. November 2022</b> <b>Fr 18 – So 15 Uhr</b>	<b>Freizeithof Langenhard</b> <b>77933 Lahr</b>
---	--	--

Die Pflanzenpracht zieht sich zurück – in den Wurzeln und Samen schlummert nun die Kraft für das nächste Vegetationsjahr. In häuslicher Gemütlichkeit werden nun die gesammelten Schätze des Jahres verarbeitet und schöne, gesunde, „kräuterige“ Weihnachtsgeschenke produziert. Darüber hinaus beschäftigen wir uns mit dem Räuchern. An diesem letzten Seminars findet auch die schriftlich-mündliche Abschlussprüfung statt.

**Seminarthemen:** Ernte und Verarbeitung von Wurzeln und getrockneten Kräutern zu Genuss- und Heilmitteln –Räuchern mit Heilpflanzen – mündliche Prüfung und Präsentation der schriftlichen Arbeit – Überreichung der Zertifikate – persönliche Ausblicke.

*Astrid Fiebich, Claudia Salach und pädagogische Begleitung*

*Änderungen vorbehalten. Aufgrund des langen Planungszeitraums kann es zu Änderungen eines Termins, eines Seminarorts oder eines Dozenten / einer Dozentin kommen. Über etwaige Änderungen werden Sie umgehend informiert.*