

Termine und Themen
Weiterbildung „Wildpflanzenpädagogik“
Luxemburg/Trier 2024



1. Frühjahrsputz und Suppenteller	03. – 05. Mai 2024 Fr 18 – So 15 Uhr	Centre de Formation et Animation L – 5290 Neihaischen
--	---	--

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.

Tanja Keßler & päd. Begleitung

2. Vom Wert der „Unkräuter“	07. – 09. Juni 2024 Fr 18 – So 15 Uhr	Centre de Formation et Animation L – 5290 Neihaischen
------------------------------------	--	--

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.

Gudrun Hieber & päd. Begleitung

3. In voller Blüte	28. – 30. Juni 2024 Fr 18 – So 15 Uhr	Centre de Formation et Animation L – 5290 Neihaischen
---------------------------	--	--

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).

Gudrun Hieber & päd. Begleitung

4. Wilde Früchte	13. – 15. September 2024 Fr 18 – So 15 Uhr	Tagungshaus Die Mühle D – 54314 Hentern
-------------------------	---	--

Die Kräuter-Sammel-Saison geht zu Ende. Feuerrot und glänzend schwarz leuchten und locken in den Hecken jetzt reich die wilden Früchte und signalisieren: Wir strotzen vor Vitaminen und stärken die Abwehrkräfte. Auf den Wiesen warten viele Samen darauf, uns mit ihrer geballten Power zu versorgen.

Seminarthemen: Nutzung von Wildfrüchten und Samen – botanische Bestimmungsübungen – konzeptionelle Entwicklung von Veranstaltungen – Rechtliches bezüglich Verarbeitung, Vermarktung und Heilanwendungen – Haftpflicht – Merkmale von Pflanzenfamilien – Vergabe der Prüfungsaufgaben für die schriftliche Arbeit.

Tanja Keßler & päd. Begleitung

5. Die Ernte einfahren/Abschluss	08. – 10. November 2024 Fr 18 – So 15 Uhr	Centre de Formation et Animation L – 5290 Neihaischen
---	--	--

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.

Gudrun Hieber, Tanja Keßler & päd. Begleitung

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

Stand: 28. Juli 2023