

## Weiterbildung Wildkräuter- und Heilpflanzenpädagogik 2017



Pflanzen begleiten uns auf Schritt und Tritt durchs Leben. Viele wild wachsende einheimische „Un-Kräuter“ werden heute als Nahrungs- und Heilpflanzen wiederentdeckt, traditionelles Pflanzenwissen erfährt eine Renaissance. Kräuter werden als Delikatessen in der Küche, als Beigabe für Gerichte und für die Herstellung von Heilmitteln wie Salben, Tees oder Tinkturen verwendet. Und auch die moderne Medizin nutzt überliefertes Wissen über Heilpflanzen für die Entwicklung von Medikamenten.

Die Weiterbildung Wildkräuter- und Heilpflanzenpädagogik gibt Einblicke in die Vielfalt und Schönheit unserer heimischen Pflanzenwelt und regt dazu an, diese Fülle zu nutzen und gleichzeitig zu bewahren. Dazu gehört neben einer grundlegenden Kenntnis der heimischen Flora auch das Wissen um Inhaltsstoffe, Wirkungen, Sammelvorschriften, Zubereitungs- und Konservierungsmöglichkeiten.

Darüber hinaus befähigt die Weiterbildung dazu, das Wissen und den Umgang mit den Pflanzen spannend, fundiert und zielgruppengerecht an Menschen aller Altersgruppen zu vermitteln. Durch den handelnden, selbsttätigen Umgang mit der einheimischen Pflanzenwelt kann Wildkräuter- und Heilpflanzenpädagogik Menschen mit der Natur wieder neu vertraut machen. Sie ist ein Beitrag zur Bewahrung und nachhaltigen Entwicklung unserer Natur- und Kulturlandschaft.

### Inhalte und Methoden

Als Teilnehmende lernen Sie einheimische Pflanzen über verschiedene Wahrnehmungsebenen kennen und erwerben Hintergrundwissen über sie: Erkennungsmerkmale, Inhaltsstoffe, Zubereitungsarten, Anwendungsgebiete in Küche und Hausapotheke, sowie Geschichten, Märchen und mythologische Zusammenhänge.

An jedem Seminar stehen ein Wirkstoff und eine dazu passende Leitpflanze im Mittelpunkt, die für die Jahreszeit typisch ist.

Kulinarische und heilwirksame Rezepte (Salben, Tinkturen, Liköre etc.) werden vor Ort gemeinsam zubereitet.

Weiteres zu den Inhalten können Sie dem Terminplan entnehmen, der Ihnen mit den Anmeldeunterlagen zugeschickt wird.



Die Seminare der Weiterbildung werden praxisnah, erfahrungs- und handlungsorientiert gestaltet. Praktische Einheiten in Einzelarbeit und in Gruppenaktionen stehen im Vordergrund. Fachwissen wird durch die Beiträge der Dozierenden vermittelt.

Das breite Methodenspektrum des Kurses umfasst unter anderem Wahrnehmungsschulung, spielerische und kreative Elemente, meditative Übungen, Exkursionen und den Austausch von Erfahrungen.

Der Transfer in die Arbeit mit unterschiedlichen Gruppen wird regelmäßig thematisiert und in Kleingruppenarbeit vertieft.

So werden sowohl das Wissen über Pflanzen als auch methodisch-didaktische Grundlagen vermittelt, dieses Wissen unterschiedlichen Zielgruppen näher zu bringen. Die schriftlichen Seminarunterlagen der Dozentinnen werden ergänzt durch Protokolle der Teilnehmenden.

## Ziele

Ziel der Weiterbildung Wildkräuter- und Heilpflanzenpädagogik ist es, Sie zur fundierten pädagogischen Arbeit mit dem Thema „Wildkräuter und Heilpflanzen“ zu befähigen.



Dazu gehört:

- ❖ fachliche Kompetenz in Bezug auf die botanische Bestimmung von ausgewählten einheimischen Pflanzen
- ❖ fachliche Kompetenz in Bezug auf deren Verwendung in Küche und Hausapotheke
- ❖ fachliche Kompetenz in Bezug auf rechtlich-organisatorische Aspekte (wie z.B. Naturschutzrecht, Genehmigungspflichten, Kennzeichnung von Wildpflanzen-Produkten)
- ❖ methodisch-didaktische Kompetenz, um anderen Menschen vielfältige Zugänge zur Pflanzenwelt zu ermöglichen
- ❖ die Fähigkeit, für verschiedene Ziel- und Altersgruppen angemessene Konzepte zu entwickeln

## Adressaten/-innen



Die Weiterbildung richtet sich an Menschen, die mit Gruppen arbeiten und das Thema „Wildkräuter und Heilpflanzen“ in die Bildungsarbeit einbringen und umsetzen möchten.

Die Tätigkeitsfelder von Wildkräuter- und Heilpflanzenpädagogen und -pädagoginnen umfassen sämtliche Bereiche von Erziehung und Bildung: in Kindergärten und Schulen, in der außerschulischen Arbeit mit Kindern und Jugendlichen, bei Bildungsveranstaltungen für Erwachsene und Senioren im Rahmen von Führungen, Seminaren, Workshops, Vorträgen z.B. bei Bildungsträgern wie Volkshochschulen, Naturerlebniszentren oder bei Tourismus- und Kurverwaltungen.

Die Weiterbildung ist auch geeignet für ehemalige Teilnehmende unserer Weiterbildungen „Naturpädagogik“ und „Facherzieher/in für Natur- und Waldpädagogik“, die dieses Thema auffrischen, vertiefen und erweitern möchten.

## Anforderungen

Für eine Teilnahme an der Weiterbildung setzen wir voraus:

- ❖ Erfahrungen im Leiten von Gruppen (keine Bedingung, aber von Vorteil)
- ❖ Freude im Umgang mit Heilpflanzen und Wildkräutern
- ❖ Interesse, sich auf die Natur, auf andere Menschen und auf eigene Lernprozesse einzulassen



## Struktur und Ablauf

Die Weiterbildung erstreckt sich mit fünf Terminen über eine Vegetationsperiode vom Frühling bis zum Spätherbst. Sie umfasst 10 Seminartage mit insgesamt 90 Unterrichtseinheiten (inkl. Prüfung). Alle Seminare beginnen freitags um 18.00 Uhr und enden sonntags um 15.00 Uhr.



Die Seminarhäuser liegen naturnah und dadurch meist etwas abgelegen, so dass sich die Bildung von Fahrgemeinschaften lohnt – eine Adressliste wird hierfür rechtzeitig verschickt. In allen Seminarhäusern erfolgt die Übernachtung in Mehrbettzimmern. Da wir eine Mindestbelegung zahlen müssen, kann der Kurs nicht ohne Übernachtung gebucht werden.

Die Weiterbildung ist nur als Ganzes belegbar, eine Teilnahme an einzelnen Seminaren ist nicht möglich.

## Team

- ❖ Coco Burkhardt, Diplom-Sozialpädagogin (FH), Kräuterexpertin, Buchautorin
- ❖ Astrid Fiebich, Diplom-Sozialpädagogin (FH), Heilpraktikerin, Heilpflanzenexpertin im SWR-Fernsehen
- ❖ Eleonore Gliewe, Körpertherapeutin, Wildpflanzenexpertin, vegetarische Köchin, Yogalehrerin
- ❖ Maya Patzke, Naturpädagogin, Heilpflanzenexpertin, Seminarleiterin zum Thema Pflanzen u. Naturverbindung
- ❖ Claudia Salach, Diplom-Biologin und Heilpflanzenexpertin
- ❖ Melanie Vraux, Dipl. Biologin, Natur-, Erlebnis-, Kräuter- und Wildnispädagogin, Geschäftsführerin und pädagogische Leiterin von "Wildwärts"

Eine **pädagogische Begleitung** ist an allen Seminaren dabei. Sie ist direkte Ansprechpartnerin vor Ort, begleitet den Gruppenprozess und übernimmt organisatorische Aufgaben.

Die Gruppe erhält in den Seminarhäusern vegetarische **Vollverpflegung**.



## Abschluss



Die Weiterbildung schließt mit dem Abschlusszertifikat „Wildkräuter- und Heilpflanzenpädagogin/-in“.

Dieses erhalten Sie unter folgenden Bedingungen:

- ❖ regelmäßige Teilnahme an den Seminaren (maximal 2 Fehltage)
- ❖ das Erstellen einer schriftlichen Monografie einer Pflanze, die in der Weiterbildung nicht ausführlich besprochen wurde
- ❖ das Bestehen einer schriftlich-mündlichen Prüfung am letzten Termin: Rekapitulation von Pflanzenwissen; Erarbeitung und Präsentation eines angemessenen Konzepts für eine Veranstaltung zu einem vorgegebenen Thema

## Kosten

Kursgebühr € 995,-- , bei Anmeldung bis drei Monate vor Kursbeginn € 945,-- (Frühbuchpreis) – darin sind die Kosten für Unterrichtsskript und Materialien enthalten. Diese Kursgebühr ist in Raten zu zahlen, Einzelheiten dazu finden Sie im Anmeldeformular.

Die Kosten für Unterkunft und Verpflegung betragen pro Seminarwochenende etwa € 100,-- (abhängig von Kursgröße und Seminarhaus). Sie sind jeweils in bar vor Ort zu entrichten.

## Teilnehmerzahl

15-22 Personen



## Kurse 2017

|   |                    |                          |
|---|--------------------|--------------------------|
| <b>Schwarzwald:</b>   | Kursstart 24.03.17 | Anmeldeschluss: 10.02.17 |
| <b>Heilbronner Land:</b>  | Kursstart 07.04.17 | Anmeldeschluss: 24.02.17 |
| <b>Berlin/Brandenburg:</b><br><i>(in Kooperation mit Wildwärts)</i> | Kursstart 05.05.17 | Anmeldeschluss: 17.03.17 |



## Informationsabend in Berlin

Am Freitag, den 20.01.2017 findet um 17.00 Uhr in der NABU Landesgeschäftsstelle Berlin, Wollankstr. 4, 13187 Berlin ein Informationsabend statt. Hier besteht die Möglichkeit, die Organisation und den Ablauf der Weiterbildung sowie Dozentinnen kennen zu lernen. Mit einer Präsentation vermitteln wir visuelle Eindrücke aus dem Kurs. Eine Mitarbeiterin der Naturschule Freiburg e.V. steht für Fragen zur Verfügung.

### Terminpläne und Anmeldeunterlagen erhalten Sie bei:

Astrid Fiebich, Naturschule Freiburg e.V., Habsburgerstr. 9, 79104 Freiburg  
Tel. 0761-3685940, E-Mail: [fiebich@naturschule-freiburg.de](mailto:fiebich@naturschule-freiburg.de)

### Reduzieren Sie den Seminarpreis mit der Bildungsprämie!

Der Prämiegutschein des Bundesministeriums für Bildung und Forschung unterstützt berufstätige Menschen mit geringem Einkommen und fördert die berufliche Weiterentwicklung mit einem Zuschuss von 50%, max. bis zu € 500 pro Weiterbildungsmaßnahme. Einen Prämiegutschein können Sie erhalten, wenn Sie mit mindestens 15 Wochenstunden erwerbstätig sind und Ihr zu versteuerndes Einkommen 20.000 Euro (oder 40.000 Euro bei gemeinsam Veranlagten) nicht übersteigt. Alle weiteren Informationen zur Bildungsprämie finden Sie auf [www.bildungspraemie.info](http://www.bildungspraemie.info)

#### Wichtig – bitte beachten!

- ❖ Um einen Prämiegutschein zu erhalten, müssen Sie sich beraten lassen, **bevor** Sie sich anmelden und **bevor** Sie eine Anzahlung leisten! Wenn Sie sich kurzfristig einen Platz reservieren lassen möchten, melden Sie sich bitte bei uns.
- ❖ Die angestrebte Weiterbildung muss innerhalb des Gültigkeitszeitraumes des Prämiegutscheins (**maximal 6 Monate**) beginnen.
- ❖ Ein Gutschein ist nur gültig, wenn die **Teilnahme** an der abgeschlossenen Weiterbildungsmaßnahme bestätigt wurde.
- ❖ Bitte beachten Sie außerdem, dass im Falle einer Förderung Ihr **Eigenanteil** bis zum Kursstart vollständig bezahlt sein sollte.

Informationen über weitere Förderprogramme einzelner Bundesländer finden Sie unter <https://www.test.de/Leitfaden-Weiterbildung-finanzieren-Weiterbildung-zahlt-sich-aus-4886405-0/>



## Termine und Themen

### Weiterbildung „Wildkräuter- und Heilpflanzenpädagogik“ Berlin/Brandenburg 2017



#### 1. Frühjahrsputz und Suppenteller

05. – 07. Mai 2017  
Fr 18 – So 15 Uhr

Drei Eichen  
15377 Buckow

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 Stoffwechsellage 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.

*Melanie Vraux und/oder Maya Patzke und pädagogische Begleitung*

#### 2. Vom Wert der „Unkräuter“

23. – 25. Juni 2017  
Fr 18 – So 15 Uhr

Feld-Wald-und-Wiesen-Schule  
17268 Gerswalde

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.

*Eleonore Gliewe und pädagogische Begleitung*

#### 3. In voller Blüte

14. – 16. Juli 2017  
Fr 18 – So 15 Uhr

Feld-Wald-und-Wiesen-Schule  
17268 Gerswalde

Zu Beginn der Hohen Zeit können wir aus dem Vollen schöpfen: Wiesen und Hecken stehen in Blüte. „Wiesenpflaster“ 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).

*Eleonore Gliewe und pädagogische Begleitung*

#### 4. Die Ernte einfahren

15. – 17. September 2017  
Fr 18 – So 15 Uhr

Drei Eichen  
15377 Buckow

Die Kräuter-Sammel-Saison geht zu Ende. Feuerrot und glänzend schwarz leuchten und locken jetzt wilde 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.

*Melanie Vraux und/oder Maya Patzke und pädagogische Begleitung*

#### 5. Wurzelgräbereien/Abschluss

17. – 19. November 2017  
Fr 18 – So 15 Uhr

Feld-Wald-und-Wiesen-Schule  
17268 Gerswalde

Die Pflanzenpracht zieht sich zurück – es ist die Zeit des Wurzelgrabens. 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.

*Melanie Vraux, Maya Patzke und pädagogische Begleitung*

Änderungen vorbehalten. Aufgrund des langen Planungszeitraums kann es vorkommen, dass ein Termin verschoben werden muss oder ein anderer Dozent / eine andere Dozentin ein Seminar übernimmt. Dies versuchen wir zu vermeiden. Wo es dennoch nicht anders geht, werden wir die Teilnehmer/innen darüber unverzüglich informieren.

Stand: September 16