Termine

25./26.08.2023 Wilder Sommer Wilder Spätsommer 15./16.09.2023 06./07.10.2023 Wilder Herbst 11.11.2023 Wilder Theorie 27.01.2024 Pflanzenspiele Wilder Frühling 15./16.03.2024 12./13.04.2024 Wilder Frühling II 17./18.05.2024 Wilde Fülle 01.06.2024 Wilder Abschluss

Seminarzeiten

Fr 16.30 - 20.30 Uhr, Sa 9 - 16.30 Uhr

Teilnehmerzahl

max. 12 Teilnehmer*innen

Ort

Seminarplatz "Ins Freie" in Westerkappeln

Referentin

Björg Dewert (Dipl.-Ing. Landschaftsentwicklung), Kräuterkundige, Natur- und Wildnispädagogin, Mentorin



Kursgebühr

1.200 € inkl. Kursunterlagen und Zertifizierung, zzgl. Kostenumlage für Lebensmittel

Ratenzahlung und die Anrechnung von Prämiengutscheinen/Bildungsschecks sind nach Vereinbarung möglich. Absolvent*innen des Jahreskurses "Fachkraft für Naturerleben in der Frühpädagogik" erhalten 10% Rabatt.

Übernachtung in Westerkappeln ist möglich mit separater Abrechnung.

Anmeldung und Info:

LEB Osnabrück Drosselweg 2

49134 Wallenhorst

Tel. +49 5407- 2091

Mail anmeldung-os@leb.de

Kooperationspartner:





LEB Umweltbildung

Zertifizierte Fachkraft für essbare heimische Wildpflanzen



Unsere Wildpflanzen

Erstaunlich viele Wildpflanzen sind essbar. Sie sind besonders reich an Vitalstoffen, die unser Körper für Gesundheit und Wohlbefinden benötigt.

In Wildpflanzen ist ihre Konzentration sogar deutlich höher als in angebautem Gemüse. Entsprechend groß ist auch die Fülle an Aromen, mit denen leckere Speisen kreiert werden kön-nen. Das Wissen um diese Pflanzen ist – fast – verloren gegangen.



Theoretisches wechselt mit Pflanzengängen und praktischen Anleitungen in einer abwechslungsreichen Landschaft.

Im Kursverlauf entwickeln Sie ein eigenes Projekt in einem Vertiefungsschwerpunkt je nach persönlichem Wunsch z.B.:

- Küche und Zubereitung
- Wildpflanzenführungen
- Beratung, Ökologie und Umweltschutz u.a.

Wir begleiten Sie individuell bei der Entwicklung Ihres Interessenschwerpunkts.

Sie lernen

- wichtige essbare Pflanzen in unserer Region durch die Jahreszeiten und Entwicklungsstadien kennen;
- essbare Arten sicher zu bestimmen sowie von ungenießbaren und giftigen Pflanzen zu unterscheiden;
- gesammelte Pflanzen professionell zu pressen und ein eigenes Herbarium anzulegen;
- gekonnt interessante und leckere Gerichte aus heimischen Wildpflanzen zuzubereiten;
- ihr Wissen in einem von Ihnen gewählten Gebiet anzuwenden bzw. weiterzugeben;
- die oft auf den ersten Blick unscheinbar aussehenden Pflanzen in ihrer Vielfalt und eigenen Schönheit zu schätzen.

Das Kursangebot versteht sich zugleich als Beitrag zu einer nachhaltigen und ökologisch verträglichen Regionalentwicklung.



Praxis

Die Jahresfortbildung ist geeignet für

- Fachkräfte aus den Bereichen Gesundheit, Hauswirtschaft, Gastronomie, Tourismus und Pädagogik, die Wildpflanzenführungen anbieten oder sich für eine integrale Regionalentwicklung engagieren wollen,
- und für alle Interessierten, die für sich und ihre Familie einen Schritt zur Verbesserung ihrer Lebensqualität realisieren möchten.



Die LEB in Niedersachsen e.V. ist

- finanzhilfeberechtigte Landeseinrichtung gemäß §§ 3+5 NEBG;
- zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2015;
- zugelassener Träger gemäß AZAV/§178 SGB III.