



3. LEHRGANG:

WILDKRÄUTER-GUIDE (M/W)

RICHTET SICH AN ALLE WILDKRÄUTERINTERESSIERTE MENSCHEN,
DIE SICH EIN SOLIDES GRUNDWISSEN ÜBER DIE
HEIMISCHEN WILDPFLANZEN ANEIGNEN MÖCHTEN

IM LANDKREIS BIBERACH 2020

OGAB: Fachwissen vermitteln, Kulturlandschaften erhalten...

Monat	Modul	Termin	Ort	Thema	Referent	Einheit
APRIL	1	Samstag, 04.04.20 9. ⁰⁰	Landwirtschaftsamt, Biberach Lehrsaal 1.4, Altbau	<p style="text-align: center;">Begrüßung der 3. Generation der „Wildkräuter-Guides“</p> <ul style="list-style-type: none"> Begrüßung, Organisatorisches, Vorstellungsrunde <p style="text-align: center;">„Die jungen Wilden“ – Frühlingserwachen in der Natur</p> <ul style="list-style-type: none"> Allgemeine Informationen zum Gesamt-Lehrgang Vorstellung der Prüfungsvoraussetzung und des Prüfungsablaufs Theorie: Über die vitalisierenden Kräfte der Wildpflanzen im Frühling. Einführung in die Sekundären Pflanzenstoffe Exkursion: Giersch, Vogelmiere, Bärlauch, Löwenzahn, Brennnessel, Knoblauchsrauke, Spitzwegerich, Gundermann, Scharbockskraut, Labkraut, Taubnessel und Schafgarbe - diese und weitere Wildkräuter findet man bereits jetzt in ihrem Jungstadium in Wald und Wiese. Wir machen uns auf die Suche nach ihnen und sehen nach, wie sich die Natur auf den Vollfrühling vorbereitet Praxis: Verwendung der Frühlingskräuter in Küche und Hausapotheke. 	<p>Alexander Ego, Leiter OGAB</p> <p>Christina Benz, Kursleiterin www.naturbotschaft.de</p> <p>Renate Haberbosch, Freundin der Kräuterküche</p>	8
MAI	2	Samstag, 09.05.20 9. ⁰⁰	Landwirtschaftsamt, Biberach Lehrsaal 1.4, Altbau	<p style="text-align: center;">„Frühsommer in Küche und Hausapotheke“</p> <ul style="list-style-type: none"> Begrüßung, Organisatorisches, Tagesausblick Theorie: Sammeln, Trocknen und Konservieren von Wildpflanzen / Kleine Teekunde Exkursion: Die Natur im Wonnemonat Mai - Kräuterbrauchtum im Frühsommer: Hinter jedem Aberglaube steckt ein Fünkchen Wahrheit – alles nur Kräutermärchen? Praxis: Verwendung der Frühsommerkräuter in Küche und Hausapotheke 	<p>Christina Benz, Kursleiterin</p> <p>Renate Haberbosch, Freundin der Kräuterküche</p>	8
JUNI	3	Samstag, 20.06.20 9. ⁰⁰	Landwirtschaftsamt, Biberach Lehrsaal 1.4, Altbau	<p style="text-align: center;">„Sommer im Kräutergarten“</p> <ul style="list-style-type: none"> Begrüßung, Organisatorisches, Tagesausblick Abgabe der freiwilligen Hausaufgaben. Theorie: Anlegen und Pflege eines heimischen Kräutergartens für Körper und Seele, Einführung in die Bestimmungsmerkmale von Exkursion: Beim Besuch eines Kräutergartens erfahren Sie Spannendes über Kräuter, die nicht in unserer heimischen Natur, sondern im Garten gedeihen. Praxis: Herstellung einer Kräutertinktur 	<p>Christina Benz, Kursleiterin</p> <p>Renate Haberbosch, Freundin der Kräuterküche</p>	8



3. LEHRGANG:

WILDKRÄUTER-GUIDE (M/W)

RICHTET SICH AN ALLE WILDKRÄUTERINTERESSIERTE MENSCHEN,
DIE SICH EIN SOLIDES GRUNDWISSEN ÜBER DIE
HEIMISCHEN WILDPFLANZEN ANEIGNEN MÖCHTEN

IM LANDKREIS BIBERACH 2020

OGAB: Fachwissen vermitteln, Kulturlandschaften erhalten...

Monat	Modul	Termin	Ort	Thema	Referent	Einheit	
AUGUST	4	Samstag, 15.08.20 9. ⁰⁰	Landwirtschaftsamt, Biberach Lehrsaal 1.4, Altbau	<p>„Wilde Sommerkräuter“</p> <ul style="list-style-type: none"> • Begrüßung, Organisatorisches, Tagesausblick • Theorie: Wissenswertes und Erstaunliches über die wilden Sommerkräuter • Pflanzenbrauchtum: Der Frauendreißiger: Hochzeit der Kräuter • Exkursion: Welche Pflanzen begegnen uns jetzt in der Frauendreißigerzeit, deren Verarbeitung, Anwendung und Konservierung • Sommer in der Kräuterküche 	Christina Benz, Kursleiterin Renate Haberbosch, Freundin der Kräuterküche	8	
	SEPTEMBER	5	Samstag, 19.09.20 9. ⁰⁰	Landwirtschaftsamt, Biberach Lehrsaal 1.4, Altbau	<p>Das wilde Herbstkleid der Natur</p> <ul style="list-style-type: none"> • Begrüßung, Organisatorisches, Tagesausblick, Besprechung des Abschlussbuffets, Besprechung des Prüfungsablaufs und Prüfungsvorbereitung • Abgabe des Herbariums und der schriftlichen Ausarbeitung der Jahrespflanze als Prüfungsvoraussetzung • Theorie: Wie zeigt sich die Natur im Herbst? Welche Wildpflanzen sind jetzt aktuell? Welche Pflanzenteile verwerten wir in Küche und Hausapotheke? • Praxis: Herbst in der Kräuterküche 	Christina Benz, Kursleiterin Renate Haberbosch, Freundin der Kräuterküche	8
		OKTOBER	6	Samstag, 17.10.20 9. ⁰⁰	Landwirtschaftsamt, Biberach Lehrsaal 1.4, Altbau	<p>„Winterstille – Zurück in die Wurzeln“ ---Prüfungstag---</p> <ul style="list-style-type: none"> • Begrüßung, Organisatorisches, Tagesausblick • Treffpunkt im Klassenzimmer • Prüfung mit anschließender Zeugnisübergabe • Gemeinsames Genießen des Kräuterbuffets und Abschlussfeier • Theorie: Von Ölauszügen, Salbenherstellung und der wohltuenden Wirkung von Bienenwachs • Praxis: Sie erlernen Grundlagen des Salbenrührens <p style="text-align: center;">Zertifikatübergabe Abschlussfeier mit herbstlichen Kräuterköstlichkeiten</p>	Alexander Ego, Leiter OGAB Christina Benz, Kursleiterin * Die Bewertungskommission besteht federführend und in erster Linie aus der Kursleiterin und einem Zweitkorrektor.
Gesamtstundenanzahl 3. Lehrgang Wildkräuter-Guide (m/w): 6 Module à 8 VOLLSTUNDEN:						48	

Liebe angehende Wildkräuter-Guides,

zu jedem theoretischen Unterrichtstag zählt eine Praxisarbeit. Darüber hinaus werden wir jeden Kurssamstag - außer am Prüfungstag - die Kräuter in der Küche zu einem gemeinsamen Essen veredeln. In der Küche wird Sie **OGAB-Hauswirtschaftsleiterin Renate Haberbosch** begleiten.

Die jeweiligen Exkursionsorte werden von Ihrer Kursleiterin Christina Benz angekündigt. Es werden Fahrgemeinschaften vom OGAB-Parkplatz aus gebildet. Bitte beachten Sie, dass sich die Kursinhalte und Exkursionsorte ein wenig verändern können, dies aufgrund der Wetterlage, dem Stadium des Pflanzenwachstums oder aus Gesprächen in den jeweiligen Kursen heraus.

Bitte denken Sie jeden Kurssamstag an

- Wetterfeste Kleidung (Jacke, Schuhwerk, Schirm, trockenes Schuhwerk für den Lehrsaal, vielleicht auch Kleidung zum Wechseln)
- Sonnenschutz, Schreibzeug, Schreibblock, kleiner Exkursions-Notizblock für die Hosentasche
- Schürze, Geschirrtuch, Schneidemesser
- Becher für die Lehrsaal-Getränkeversorgung
- Kleines Mittagspausenvesper
- Gute Laune, ein aufgeschlossenes Wesen und Freude an Erlebnissen mit und in der Natur, das wäre toll ☺