

Termine

18./19.06.2021	Wilder Sommer
02./03.07.2021	Wilder Sommer II
03./04.09.2021	Wilder Spätsommer
08./09.10.2021	Wilder Herbst
05./06.11.2021	Wilde Theorie
05./06.03.2022	Wilder Frühling
25./26.03.2022	Wilder Frühling II
22./23.04.2022	Wilde Fülle
14.05.2022	Wilder Abschluss

Teilnehmerzahl

Mindestens sieben,
max. zwölf Teilnehmer*innen

Orte

„Ins Freie“ in Westerkappeln und
LEB in Wallenhorst.
Bei Bedarf weitere Standorte im Raum
Osnabrück

Referentin

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



Kursgebühr

1.275 € inkl. Kursunterlagen,
Prüfung und Zertifizierung,
zzgl. Kostenumlage für Lebensmittel

Ratenzahlung und die Anrechnung von
Prämiengutscheinen/Bildungsschecks
sind nach Vereinbarung möglich.
Absolvent*innen des Jahreskurses „Fach-
kraft 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 5402 96508-13
Mail: anmeldung-os@leb.de

Kooperationspartner:



LEB Umweltbildung



Zertifizierte Fachkraft für heimische essbare Wildpflanzen

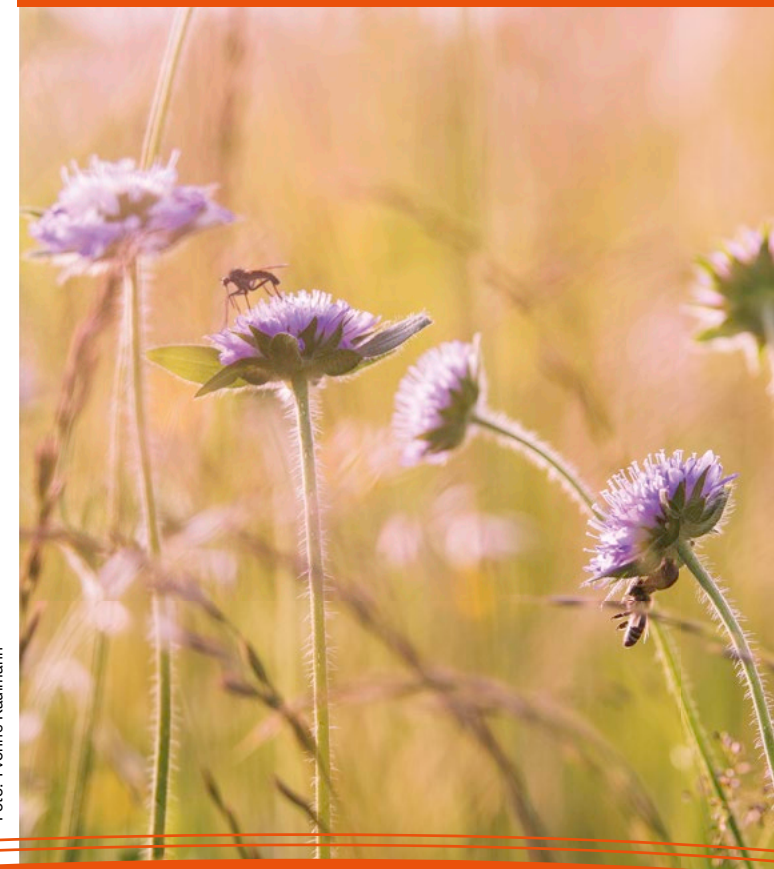


Foto: Yvonne Kaulmann

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 können. 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.:

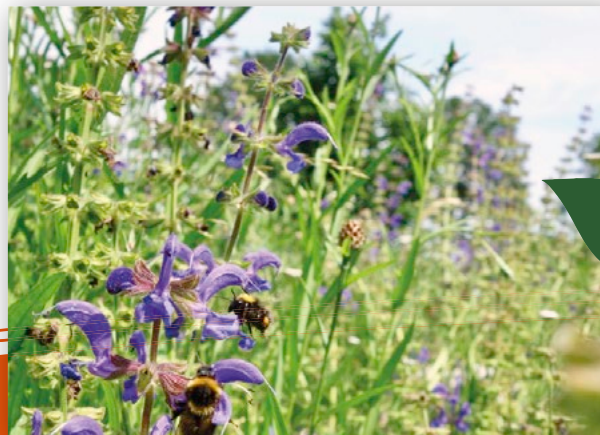
- Küche und Zubereitung
- Wildpflanzenführungen
- Beratung, Ökologie und Umweltschutz u. a.

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.