

Herzlich willkommen

zur Informationsveranstaltung zur **WILDKRÄUTERKLASSE 2022/23.**



Ein paar Fakten zum Hof.

Demonstrationsbetrieb Ökologischer Landbau. #oekohofeinblicke #biohoefe

Vielseitige Landwirtschaft.
Unverpackter Hofladen. Hofbackstube.
Bauwagen im Garten = nachhaltig Urlaub machen.
Kaffee & Kuchen. Frühstück.
Veranstaltungen & Seminare.

Biobetrieb seit 1980.

35 Hektar.

Grünland. Klee gras & Luzerne. Lupinen.
Ur-Getreide (Einkorn | Emmer | Dinkel | Waldstaudenroggen | Lichtkornroggen).
Heu & Hafer für Pferde.

Regenerative Landwirtschaft.

Großer (Wildkräuter-)Garten.

BUND-Waldgarten.



Eine Wildkräuterklasse – was ist das eigentlich?

- Ein Wildkräuterjahreskurs der in einer festen, interessierten Gruppe stattfindet mit dem Ziel die Wildkräuter in unserer Umgebung kennen und bestimmen zu können, sowie sie in der Küche oder für die Herstellung von Kosmetik einsetzen zu können
- Jeden Monat findet ein Kurstermin statt um die Wildkräuter über das Jahr hinweg zu begleiten und kennen zu lernen
- Jeder Termin gliedert sich in einen theoretischen und einen praktischen Teil
- In der Theorie beschäftigen wir uns jeden Monat mit der Bestimmung und Erkennung von ausgesuchten und essbaren Wildpflanzen
- Der praktische Teil setzt sich aus dem Sammeln der Kräuter und deren Weiterverarbeitung zusammen



Das Ziel unserer Wildkräuterklasse.

- DAS ZIEL ist es, die im Jahreskurs behandelten Wildkräuter in jedem Wachstumsstadium erkennen zu können, sowie ihren Nutzen zu kennen.
- Die essbaren Wildpflanzen in der Küche einzusetzen im Hinblick auf eine gesunde und vollwertige Ernährung.
- Sich die kosmetischen Eigenschaften der Pflanzen zu Nutze zu machen.
- Seine eigenen Sammelplätze zu finden, zu kartieren und zu beurteilen.
- Ein persönliches Herbarium zu erstellen.

- ZIEL IST ES NICHT die Heilkräfte der Pflanzen bei Erkrankungen einzusetzen, da dies in den Bereich der Phytotherapie gehört.



Ein exemplarischer Tag in der Wildkräuterklasse.

• Theorie

- Kennenlernen von Pflanzenfamilien
- Bestimmen von Pflanzenfamilien
- Erkennen von Pflanzenfamilien
- Besprechen und Auswahl von Rezepturen

• Praxis

- Sammeln der erforderlichen Kräuter
- Bestimmen und Sortieren der gesammelten Kräuter
- Anwendung der Rezepturen = Herstellung der Wildkräuterprodukte



Saisonkalender für Wildkräuter

	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Bärlauch												
Beifuß												
Brennnesseln												
Brunnenkresse												
Gänseblümchen												
Gundermann												
Knoblauchsrauke												
Löwenzahn												
Sauerampfer												
Sauerklee												
Schafgarbe												
Scharbockskraut												
Veilchen												
Vogelmiere												
Waldmeister												
Wilde Malve												
Wilde Möhre (Samen)												

Saisonkalender für Wildfrüchte

		Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Brombeere													
Hagebutte													
Holunderbeeren													
Walderdbeere													
Waldhimbeere													
Wilder Sanddorn													

Saisonkalender für Wildnüsse

		Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Buheckern													
Eicheln													
Esskastanie													
Haselnuss													
Roskastanie													
Walnuss													

Eure Aufgaben für Zuhause: Herbarium & Co.

- Parallel zum Kurs erstellt Ihr – angeleitet durch uns Euer eigenes Herbarium:
 - Ein Herbarium oder Herbar (v. lat.: herba = Kraut) ist eine Sammlung konservierter, getrockneter und gepresster Pflanzen bzw. Pflanzenteile für die Liebhaber-Beschäftigung mit Wildpflanzen.
 - Einzelne Pflanzen bzw. ihre Teile sind dabei als Einheit erkennbar auf einem Papier aufgeklebt. Sie sollten von einem Aufsammlungsereignis stammen und die Fundumstände dokumentiert sein (Datum, Fundort, Standort, Sammler etc.).
 - Ein Herbarium erlaubt dem Wildkräutersammler, Pflanzen unterschiedlicher Herkunft zu vergleichen und unsichere Bestimmungen zu überprüfen.
- Außerdem empfehlen wir Euch außerhalb der Kurszeiten ...
 - eigene Sammelorte rund um Euren Wohnort zu finden und festzulegen (das kann auch eine Strecke sein).
 - die bereits kennengelernten Pflanzen zuhause zu suchen, zu finden, zu bestimmen und das Jahr über zu beobachten.



Eure Kursleiterin.

Birgit Brinkmann

Kräuterpädagogin
Hauswirtschaftsmeisterin
SeK. I Lehrerin



Die Kursgebühren.

- Der Seminarpreis ist wie folgt gestaffelt – je nachdem, in welchen Raten Ihr zahlen möchtet:
 - 825 Euro bei Zahlung vor jeder Einheit (also dann 11 x 75 Euro).
 - 800 Euro bei vierteljährlicher Zahlungsweise (also dann 4 x 200 Euro).
 - 790 Euro bei einmaliger Zahlung vor Beginn der Wildkräuterklasse.
- Der Preis versteht sich zzgl. Materialkosten in Bio-Qualität (Essig, Salz, Öl, Pfeffer, Zucker, ...) für die Zubereitung von feinen Wildkräuterköstlichkeiten während des Seminars – auch abhängig von den Mengen, die Ihr zubereiten möchtet (~ 5 bis 10 Euro).
- Im Seminarpreis inbegriffen sind natürlich die von Euch gesammelten Wildkräuter, Bio-Filterkaffee und Wasser, sowie ein begleitendes Skript, das mit jedem Termin wächst und für das Ihr bitte Eure eigene Mappe zum Abheften mitbringt.
- Ebenfalls noch hinzu kommen Kosten für Gläser, Flaschen und andere Behälter, die Ihr ganz nach Euren eigenen Vorlieben anschaffen könnt.



Die Termine immer samstags von 12 bis ca. 18-19 Uhr	Grobes Themengebiet	Termin der offenen Wildkräuterklasse?
26. März 2022	Ankommen, Kennenlernen, Grundlagen des Wildkräutersammelns, Anlage eines Herbariums, die Wildkräuter des Frühlings und ihre Familien, Rezepturen zur Entschlackung (Smoothies, Salate, ...)	NEIN
30. April 2022	Löwenzahn, Japanischer Knöterich, Herstellung von Senf	JA
28. Mai 2022	Holunderblüten, Rosenblüten, Herstellung von Essig	JA
25. Juni 2022	Schwarze Nüsse, Sommerwildkräuter, Herstellung von Salzen & Fermenten	JA
30. Juli 2022	Sommerwildkräuter vertiefend, Brennnesseln, Wildkräuterküche	JA
27. August 2022	Wilde Sommerblüten, Blütenküche	JA
24. September 2022	Wildkräutersamen, Brennnesselsamen, Herstellung von Fermenten	JA
29. Oktober 2022	Aufarbeitung der Herbarien, Verarbeitung von Fermenten, Wildkräutervorratshaltung, Planung des Novembertermins	NEIN
26. November 2022	Herstellung von Wildkräutervorräten (Tapenaden, Balsamicos,	NEIN
28. Januar 2023	Nutzen der Wildkräutervorräte in der Küche	NEIN
25. Februar 2023	Planung des ersten eigenen Wildkräuterjahres, Wunschthemen.	NEIN



„Offene“ Wildkräuterklasse

- Sollten sich nicht genügend Teilnehmer (mind. 6) für eine „geschlossene“ Wildkräuterklasse anmelden, werden wir an den benannten Terminen von Frühjahr bis Herbst das Programm der Wildkräuterklasse „öffnen“ und die Teilnahme an sechs Modulen als einzelne Einheiten ermöglichen.
- Die Kurseinheiten der offenen Wildkräuterklasse sind in sich geschlossen.
- Eine Anmeldung ist immer erst 14 Tage vor dem Termin möglich, weil wir dann erst Auskunft darüber geben können, welche Wildkräuter wir im Detail behandeln werden.
- **Die Kursgebühr je Einheit beträgt 125 Euro inkl. Skript und Material.**



Vergleich Wildkräuterjahresklasse vs. „offene“ Einheiten.

	Jahresklasse.	Offene Einheiten.
Anzahl Termine	11	6
Kosten je Kurseinheit (inkl. Material und Skript)	~ 80 Euro	125 Euro
Von uns vorgegebene Menge an Wildkräuterköstlichkeiten, die hergestellt werden können	Nein	Ja
Whatsapp-Gruppe für Eure Fragen zwischen den Einheiten	Ja	Nein
Erstellung eines eigenen Herbariums unter unserer Anleitung	Ja	Nein
Möglichkeit jederzeit auf dem Hof Wildkräuter sammeln zu können	Ja	Nein



Vielen lieben Dank.

Jetzt seid Ihr an der Reihe.

Wer ist bei der Wildkräuterklasse 2022/23 mit dabei?

