

# Wildkräuter

## Im Jahreszyklus

Kennenlernen, Erleben, Kochen, Heilkunde, Kreatives,  
Naturkosmetik, Ethnobotanik, Brauchtum

Tauchen Sie ein in diesen besonderen Jahreszyklus. Lernen Sie die Vielfalt der Wildpflanzen kennen und werden Sie sicher in der Bestimmung von Wildpflanzen.

---

### Modul 1 20./21. April 2024

Kennenlernen der Gruppe. Ablauf des Jahresprogramms, Prüfungsablauf, Wie legt man ein Herbarium an? Basics der Botanik, Erste Exkursion: Kräuter im Vorfrühling. Wildes Mini Menü. Brauchtum zum früheren bäuerlichen Jahresbeginn, der phänologische Kalender.

---

### Modul 2 11./12. Mai 2024

Eine Pflanzenfamilie und deren Hauptwirkstoffe. Praxis: Erste Wildkräuter im Glas, Vitamine im Frühling. Exkursion. Vegetationsbesonderheiten im Frühling. Brauchtum Ostern & Kräuter.

---

### Modul 3 15./16. Juni 2024

Bestäubungsökologie. Zwei Pflanzenfamilien und deren Hauptwirkstoffe  
Praxis: Duftiges & Naturkosmetik. Brauchtum Mai & Pflanzen. Magisch  
Zauberpflanzen & Hexenkräuter. Exkursion Wildpflanzen im Mai.

---



**WALDKAUZ**  
Wildkräuter- & Waldpädagogik

---

## Modul 4 3./4. August 2024

Zwei Pflanzenfamilien und deren Hauptwirkstoffe. Wir kochen gemeinsam ein großes Wildkräutermenü. Brauchtum Sommersonnwende. Vom Trocknen, Haltbarmachen & Lagern von Pflanzen & Früchten. Exkursion: verschiedene Biotope kennenlernen.

---

## Modul 5 28./29. September 2024

Eine Pflanzenfamilie und deren Hauptwirkstoffe. Die Dosis macht das Gift! Giftpflanzen – Potential und Risiken. Brauchtum August. Praxis: Kräuterbuschen und einiges mehr kreatives mit Wildpflanzen. Erste Grundlagen der Salbenherstellung, Rohstoffkunde, Ölauszüge.

---

## Modul 6 19./20. Oktober 2024

Eine Pflanzenfamilie und deren Hauptwirkstoffe. Biotop Hecken, Heckengewächse, Bedeutung von Hecken. Fruchtbildung und –verbreitung, Praxis: Feines aus Wildfrüchten. Exkursion: entlang an Waldrändern und Hecken.

---

## Modul 7 23./24. November 2024

Bäume in Küche und Heilkunde. Wälder, die besondere Krautschicht unter den Bäumen. Praxis: Räuchern, Räuchertraditionen, Herstellen von Räucher-  
kugeln & Bündeln. Brauchtum Weihnachten & Pflanzen. Praxis: Salben & Tinkturen, Rohstoffkunde, Herstellung mehrerer Produkte.

---

## Modul 8 22./23. Februar 2025

Eine Pflanzenfamilie und deren Hauptwirkstoffe. Winterschutz bei Pflanzen. Das Wunder der Knospen, Verwendung in Küche und Heilkunde. Praxis: Natur-Seife-sieden. Exkursion mit kleiner Outdoorküche

---

---

## Modul 9 29./30. März 2025

Frühling: Keimen und Wachsen, Frühlingsaftstrom Eine Pflanzenfamilie und deren Hauptwirkstoffe. Praxis: Pflanzenfarben. Herstellen von Aquarellfarben und kreativ damit arbeiten. Färberei von Stoff & Wolle.

---

## Modul 10 26./27. April 2025

Eine Pflanzenfamilie und deren Hauptwirkstoffe. Bitter ist das neue Süß – große Bitterverkostung. Von Wurzeln und Blümchen – Kaffee und Muckefuck. Biotopkunde: Natürliche Sukzession. -Das „bittere“ Menü. Wiederholung. Prüfungsvorbereitung.

---

## Modul 11 10./11. Mai 2025

1. Tag: Schriftliche & mündliche Prüfung.  
2. Tag Präsentation der Abschlussarbeit & Herbarien. Nachmittags Zertifikatsübergabe, Willkommen: Familien, Freunde & Interessierte.

---

## Kursinformationen

<b>Veranstaltungsort:</b>	Waldakademie Mönchhof Mönchhof 100, 73667 Kaisersbach (Rems-Murr-Kreis)
<b>Dozentin:</b>	Tina Günther
<b>Kurszeiten:</b>	9–17 Uhr
<b>Kurspreis:</b>	2.750,- Euro (auf 2 Raten zahlbar) (enthalten sind: Kursunterlagen, alle Materialien, Gefäße und Zutaten, Kaffee/Tee, Gebäck und saisonales Obst)
<b>Anmeldung:</b>	<a href="http://www.moenchhof-waldakedemie.de">www.moenchhof-waldakedemie.de</a>
<b>Hinweis:</b>	Modulelemente können gegebenenfalls getauscht werden.

