

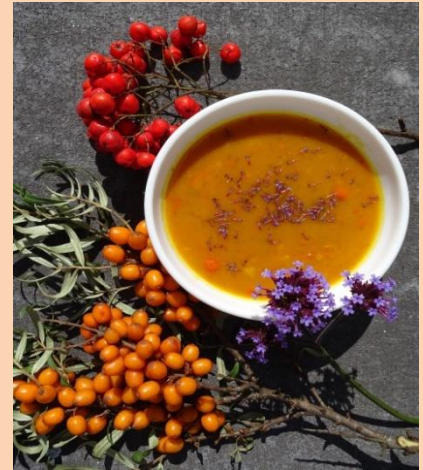
## Weiterbildung „ Essbare Wildpflanzen und Bäume – von der Knospe bis zur Wurzel“



köstliche Frühlingsküche



hmm, lecker - frischer  
Lindenblattaustrieb



Suppe aus Beeren von Sand-  
dorn und Eberesche

Essbare Wildpflanzen enthalten ein vielfaches, manchmal sogar zigfaches an Vitalstoffen im Vergleich mit Kulturgemüse und strotzen nur so an für uns wertvollen Inhaltsstoffen.

Im Jahreslauf erleben Sie, welche Pflanzenteile jeweils in der für Sie am besten nährenden Kraft stehen. Sie werden vertrauter mit dem sich jahreszeitlich veränderten Pflanzenstadium und erkennen die wilden Grünen auch dann, wenn Sie nicht gerade blühen.



Brennnesselbier



aromatische Wilde Möhre



Löwenzahnblütengelee

Sie erleben und erschmecken z.B. Goldnessel, Knoblauchsrauke, Nelkenwurz, Wiesenbärenklau („Wiesenfenchel“), Knopfkraut, Weißer Gänsefuß (Baumspinat), Waldengelwurz. Sie verkosten Bäume und Sträucher z.B.: Spitzahorn, Feldahorn, Linde, Buche, Fichte, Douglasie, Weißdorn.

„Allerweltpflanzen“ und „unbeliebtes Grün“ wird sich als Delikatesse am Wegesrand erweisen. Oder sogar als Vitalstoffkönigin und Vitalstoffkönig sowie heimisches Superfood entpuppen, das unsere größte Wertschätzung verdient.

Sie stellen auch das eine oder andere Mittel für Ihre grüne Hausapotheke und Naturkosmetik her: Gemmopräparat aus Knospen, Roll-on gegen Insektenstiche, Harzbalsam sowie Naturkosmetik wie Naturshampoo, Naturdeo und Seife die auf Bäumen wächst.



Blütenküche



fein aromatischer  
Lärchenaustrieb



u.a. Buchenblätter und Buchen-  
keimlinge

Findet im Seminarraum der Bundesgeschäftsstelle Deutscher Naturheilbund im schönen Ambiente des Schlosses Bauschlott sowie in der Umgebung von Neulingen-Bauschlott (Wald und Wiesen) statt. Der Seminarort liegt ca. 10 km südlich von Bretten und ca. 10 km nördlich von Pforzheim.

Preis: 1.050,00 Euro für die gesamte Weiterbildung mit neun Seminartagen von März bis November. Inklusive ausführlicher und bebildeter Unterlagen, sämtlichen Materialkosten sowie die in der Teilnehmerinformation zusätzlich aufgeführten weiteren Leistungen.

Preis: 980,00 Euro für Buchungen bis zum 30.11.2019 und für Mitglieder Freunde Naturheilkunde im Schloss e.V.

Weitere Details wie Inhalte und Themen, Teilnehmerinformationen usw.  
unter [www.wildekarde-naturschule.de](http://www.wildekarde-naturschule.de) einsehen oder für Postversand  
anfordern.



Rotkleeblütenknäckebrötchen



wildes Pesto



Frühlingsküche

Anmeldung ist ab sofort möglich.  
Anmeldeunterlagen und weitere Informationen  
unter [www.wildekarde-naturschule.de](http://www.wildekarde-naturschule.de)

Wilde Karde Naturschule  
Daniela Schneider  
Tel. 07243 949444

[info@wildekarde-naturschule.de](mailto:info@wildekarde-naturschule.de)  
[www.wildekarde-naturschule.de](http://www.wildekarde-naturschule.de)



Blütenbrote



Blütentorte



Blütensalat

## **Themenübersicht 2020**

- Änderungen vorbehalten, je nach Witterung und Vegetation -

Bei allen Terminen von März bis November:

Essbare Wildpflanzen im Jahreslauf in Theorie und Praxis sowie Verkostungen.

### Sa, 14. März

kleine Knospe – große Kräfte! Wir bestimmen und verkosten Knospen von Bäumen, junge Triebe und stellen für unsere grüne Hausapotheke ein sog. Gemmopräparat aus Knospen her.

### Sa 4. April

frisches Frühlingsgrün - voller Vitalstoffe, erkennen und genießen

### Sa 2. Mai

Es grünt so grün im Blätterwald – essbare Blätter von Bäumen und Sträuchern

### Sa 30. Mai

Erleben und erschmecken Sie den kulinarischen Facettenreichtum der heimischen Vitalstoffkönigin

### Sa 27. Juni

farbenfrohe Blütenküche und Sexualität bei Pflanzen

### Sa 18. Juli

wilde Sommergäste wie z.B. Knopfkraut, Weißer Gänsefuß und Wilde Möhre, grüne Hausapotheke: Roll-on gegen Insektenstiche und Harzbalsam

### Sa 19. September

Herbstschätze Teil I und „zweiter Frühling“

### Sa 17. Oktober

Herbstschätze Teil II und Pflegeprodukte aus Wildpflanzen, z.B. Naturshampoo, Naturdeo, Seife die auf Bäumen wächst

### Sa 14. November

Wildes Grün im Winter und Wurzelzeit  
Aromatische Waldgeschenke für die Weihnachtszeit  
Abschied und Ausblick, Übergabe Teilnahmezertifikat