

## Weiterbildungsangebot für Fachberater\*innen (HfWU) für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen

### EINSTEIGER WILDE ZUBEREITUNGEN & ANBAU

Verwilderung von Alltagsgerichten & einfache Anbaumöglichkeiten  
für Deine tägliche wilde Küche im Garten, im Hochbeet oder auf  
Deinem Balkon nach permakulturellen Gesichtspunkten

**Veranstaltung:**

**Veranstaltungsort:** Forstamt Erfurt-Willrode, Forststraße 71, 99097 Erfurt

**Termin:** 17. - 18. April 2024

**Teilnahmegebühr:** 376,00 EUR pro Person ohne Übernachtung  
Zubereitung von 1x wildem Power Frühstück  
1x wilden Mittags-Snackvariationen &  
1x wildes 3 – Gänge – Menü  
Einfache Anbaumöglichkeiten für Deine tägliche Küche  
Ausführliches Skript & Getränke inklusive

**Teilnehmerzahl:** min. 8 Personen; max. 12 Personen

**Dozentin:** Andrea Porps  
[www.wildpflanzengeschenke.de](http://www.wildpflanzengeschenke.de)

Christine Rauch  
[www.wildrausch.de](http://www.wildrausch.de)

**Anmeldung:** per E-Mail an: [susanne.liemer@hfwu.de](mailto:susanne.liemer@hfwu.de)

**Anmeldeschluss:** 31. März 2024 bei Buchung bis 29.02.2024 350 EUR

**AGB:** Bei einer Stornierung bis 4 Wochen vor Lehrgangsbeginn wird eine Bearbeitungspauschale von EUR 50 einbehalten. Ab 4 Wochen vor Lehrgangsbeginn ist die volle Teilnahmegebühr zu entrichten. Selbstverständlich kann ein/e Ersatzteilnehmer\*in benannt werden.

### **Beschreibung:**

Einblick in die Gerätekunde, Konsistenzlehre, Kombinationsmöglichkeiten und die praktikable Anwendung in Deiner Alltagsküche, sowie einfach umzusetzende Möglichkeiten für Deinen eigenen permakulturellen Anbau.

### **Dozentinnen:**

Andrea Porps, Dipl. Agraringenieurin, Dozentin an der HfWU, Fachberaterin für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen, Repräsentantin für die Stiftung Essbare Wildpflanzenparks, Permakulturdesignerin, Inhaberin der Firma Wildpflanzengeschenke

Christine Rauch, Dipl. Betriebswirtin (FH), Dozentin an der HfWU, Rohkost Chefin, Vitalkostzubereiterin & Fachberaterin für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen, Repräsentantin für die Stiftung Essbare Wildpflanzenpark, Inhaberin der Firma WILDRAUSCH

### **Programmablauf:**

#### **MODUL: WILDPFLANZENZUBEREITUNGEN I MITTWOCH, 17. April 2024**

09:00 h	Begrüßung Überblick der kommenden Tage
10:00 h	Gemeinsame Zubereitung: Wilder Smoothie & Wilde Smoothie-Bowl
11:00 h	Sammelspaziergang
12:00 h	Zubereitung von wilden Snacks, wilden Aufstrichen & wildem Fingerfood, inklusive Anrichtungsimpulsen
13:00 h	Gemeinsames Mittagessen
14:00 h	Gerätekunde
14:30 h	Pause
15:00 h	Konsistenzlehre & Kombinationsmöglichkeiten in der Alltagsküche
16:00 h	Pause
16:30 h	Zubereitung wildes 3-Gänge-Menü
18:00 h	Abendessen

**MODUL: WILDPFLANZEN ANBAU I DONNERSTAG, 18. April 2024**

09:00 h	Porridge mit wilden Toppings
10:00 h	Permakultur: Was ist das? Besondere Wertschätzung der Wildniszone
11:00 h	Pause
11:30 h	Empfehlungen für einen einfachen Einstieg
13:00 h	Gemeinsames Mittagessen
14:00 h	Wildobstlebensgemeinschaft inklusive Pflanzaktion
15:00 h	Pause
15:30 h	BONUS: Boden, unsere Lebensgrundlage bereichern Top Kompost für Effektive
16:30 h	Gemeinsamer Abschluss
Ca.17:00 h	Abreise