**Dr. Markus Strauß**
Dipl. Geograph,
Biologe & Geologe
Buchautor

# Zertifizierter Fachberater

für

# Selbstversorgung aus der Natur


**Akademie für Ganzheitsmedizin Heidelberg**
*Ärztl. Leiter* Gert Dorschner
Kohlhof 3
69117 Heidelberg
*fon* 06221 - 40 45 07
*fax* 06221 - 40 45 08
*e-mail* info@a-f-g.de
www.a-f-g.de

Bankverbindung
Deutsche Apotheker- & Ärztebank e.G. Mannheim
BLZ 300 606 01
Konto 0104390482


Sehr verehrte Interessenten,

Essbare Wildpflanzen bieten das ganze Jahr über eine gesunde, schmackhafte und zudem kostenlose Bereicherung des Speiseplans! Außerdem werden viele Wildpflanzen seit Alters her als Heilpflanzen sowie zur Herstellung von Körperpflegeprodukten benutzt. Entdecken Sie im Rahmen dieser praxisorientierten Seminarreihe unsere einheimische Flora im Ablauf der Jahreszeiten noch einmal ganz neu: Sie werden erstaunt sein, welche gesunden & schmackhaften Genüsse sich in Feld, Wald und Wiese sammeln lassen!
Unser Dozent, Dr. Markus Strauß beschäftigt sich seit vielen Jahren intensiv mit dem Thema essbare Wildpflanzen. Seine Buchreihe „Natur & Genuss“ zählt inzwischen zu den Standardwerken. Er ist Autor des in der deutschsprachigen Literatur einzigen & einzigartigen Buches zum Thema „Köstliches von Waldbäumen“.

**Datum:** Montag 16.04.; 07.05.; 11.06.; 09.07.; 10.09.; 01.10.; 12.11.2012
**Unterrichtszeit**: Montags jeweils 15 – 19:30 Uhr
**Ort**: Seminarzentrum am Kohlhof der Akademie für Ganzheitsmedizin HD
Kohlhof 3, 69117 Heidelberg - Wegbeschreibung unter www.a-f-g.de

**Dozent**: Dr. Markus Strauß, Dipl. Geograph, Biologe und Geologe, erfolgreicher Buchautor
Ursula Gieringer, Studienleiterin der AfG, PTA, Enzymtherapeutin und Mediatorin

**Kursgebühr**: 465,- € für gesamten Kurszyklus o. 75,- € /Tag - inkl. Skript + Verköstigung.
*10% Mehrbucherrabatt für Studenten der AfG*
*15% Mehrbucherrabatt in Kombination mit „Zertifizierter Spezialist für Wildpflanzenküche“*

*Kursprogramm Siehe Rückseite* →

✂ Bitte abtrennen ✂

Hiermit melde ich mich verbindlich an zum zertifizierten „Fachberater für Selbstversorgung aus der Natur“ an der Akademie für Ganzheitsmedizin Heidelberg, Kohlhof 3, 69117 Heidelberg.
Die o.g. Kursgebühr von 465,- € gesamt oder 75,- € / Montag (abzüglich eventueller Rabatte) überweise ich nach Erhalt der Anmeldebestätigung und Rechnung umgehend auf das Konto der Akademie für Ganzheitsmedizin bei der **APO-Bank Mannheim - BLZ 30060601 - Kto.Nr. 0104390482**

Name, Vorname | Straße, Nr. | PLZ | Ort

Telefon | Email | Datum, Unterschrift

FACHQUALIFIKATION

# Zertifizierter Fachberater für Selbstversorgung aus der Natur
## „Natur & Genuss“ – Essbare Wildpflanzen & Wildkräuter

Voraussetzung für den Einsatz der wertvollen Lebensmittel aus der Natur in der Küche ist lediglich das sichere Erkennen von essbaren Wildkräutern, Früchten, Blüten, Blättern, Nüssen und Waldfrüchten sowie das Wissen wann und wo welche Teile der Wildpflanzen gesammelt werden können.
Diese Seminarreihe bietet die einzigartige Möglichkeit, die Pflanzenwelt im Verlauf der verschiedenen Jahreszeiten kennen zu lernen.
Jedes der einzelnen Seminarsegmente ist praxisorientiert und als in sich geschlossene Einheit konzipiert.

### Kursinhalte:

- Einführung in die Angewandte Phytotherapie – Herstellung von Heilmitteln und Körperpflegeprodukten (Tees, Salben, Massageöle, Badezusätze, Tinkturen)
- Bestimmungsübungen in Wald, Feld und Wiese
- Gemeinsames Sammeln von Wildgemüse, Blättern & Blüten, Wildobst, Nüssen und Waldfrüchten
- Gemeinsames Zubereiten verschiedener Mahlzeiten
- Besprechung von Rezepten, Verwendungsmöglichkeiten, Techniken der Haltbarmachung, sowie gesundheitliche, ökologische und ganzheitliche Aspekte

**Bitte immer mitbringen**: *wetterfeste Kleidung und Schuhwerk, Stofftasche / Korb zum Sammeln !*

| | |
|---|---|
| 16.04.12: | Angewandte Phytotherapie – Herstellung von Heilmitteln und Körperpflegeprodukten |
| 07.05.12: | Frühlingskräuter und Blüten I |
| 11.06.12: | Frühlingskräuter und Blüten II |
| 09.07.12: | Sommerliches Wildgemüse |
| 10.09.12: | Wildobst: Holunder, Sanddorn, Hagebutte & Co |
| 01.10.12: | Waldfrüchte: Eicheln, Bucheckern & Co |
| 12.11.12: | Essbare Wildpflanzen im Winter & alternative Festtagsbäckerei mit Trocken- und Waldfrüchten – Schriftliche Abschlußprüfung<br>Abschlussfeier mit Feedbackrunde & Zertifikatsverleihung |

***„Gesundheit geht durch die Küche,***
***nicht durch die Apotheke"***
**(**Kneipp**)**

✂ Bitte abtrennen ✂

Akademie für Ganzheitsmedizin Heidelberg

An die
Akademie für Ganzheitsmedizin
Kohlhof 3

69117 Heidelberg