



## Lehrgang

# „Wildpflanzen-Guide (m/w)“

Richtet sich an alle Wildpflanzen interessierte Menschen, die sich ein solides Grundwissen über die heimischen Wildpflanzen aneignen möchten

Im Landkreis Biberach 2026

*Fachwissen vermitteln, Kulturlandschaften erhalten...*

Mon.	Modul	Termin	Ort	Thema	Referent	Einheit
FEBRUAR	1	Samstag, 21.02.26 9:00	Landwirtschaftsamt, Biberach Lehrsaal 1.4, Altbau, Praxis 1.5 Lehrküche	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Begrüßung, Vorstellungsrunde</li> <li>➤ Organisatorisches, Ablaufbesprechung des Lehrgangs</li> <li>➤ Einführung Wildpflanzen, Definition des Begriffs „Essbare Wildpflanzen“</li> <li>➤ Kulturgeschichte der essbaren Wildpflanzen</li> <li>➤ <b>Pflanzenkunde:</b> Wildes Im Winter, Immergrüne Kräuter, Essbare Nadelbäume, Inhaltsstoffe, Merkmale, Verwechslungsgefahr</li> <li>➤ <b>Wildpflanzenwanderung:</b> (je nach Wetterlage und Zeit)</li> <li>➤ <b>Methode, Konservierung, Gesundheit:</b> ätherische Öle, Gerätekunde</li> <li>➤ <b>Küchenpraxis:</b> Wildes im Winter, Essbarer Wald, Laubmehle</li> </ul>	Alexander Ego, Leiter OGAB  Angelika Romer, Lehrgangsleiterin	8 UE 6 h
MÄRZ	2	Samstag, 21.03.26 9:00	Landwirtschaftsamt, Biberach Lehrsaal 1.4, Altbau, Praxis 1.5 Lehrküche	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Begrüßung, Rückblick zum vorigen Lehrgangstag, Austausch</li> <li>➤ Wahl zum Lehrgangssprecher u. Lehrgangsfotograf</li> <li>➤ Tagesausblick, Sammeliste der Pflanzen im März, Vorfrühling</li> <li>➤ Überblick über die wichtigsten Pflanzenfamilien, Blattstellungen</li> <li>➤ Pflanzliche Inhaltsstoffe und deren Wirkung auf den menschlichen Körper</li> <li>➤ <b>Pflanzenkunde:</b> Frühlingskräuter, Knospen von Bäumen und Sträuchern, Merkmale, Verwechslungsgefahr</li> <li>➤ <b>Wildpflanzenwanderung:</b> Erste Kräuter finden, Knospen sichten</li> <li>➤ <b>Methode, Konservierung, Gesundheit:</b> Entgiftung, Knospen-Medizin</li> <li>➤ <b>Küchenpraxis:</b> Frühlingskräuter, Knospen- Kulinarik</li> </ul>	Angelika Romer, Lehrgangsleiterin	8 UE 6 h
APRIL	3	Samstag, 18.04.26 9:00	Landwirtschaftsamt, Biberach Lehrsaal 1.4, Altbau, Praxis 1.5 Lehrküche	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Begrüßung, Rückblick zum vorigen Lehrgangstag, Austausch</li> <li>➤ Tagesausblick, Sammeliste der Pflanzen im April, Vollfrühling</li> <li>➤ <b>Pflanzenkunde:</b> Frühlingskräuter, Laubbäume, Merkmale, Verwechslungsgefahr</li> <li>➤ <b>Wildpflanzenwanderung:</b> Gruppenführung erlernen</li> <li>➤ <b>Methode, Konservierung, Gesundheit:</b> Wintermüdigkeit, Kreuzblütler voll nutzen</li> <li>➤ <b>Küchenpraxis:</b> Das-wilde-Trimurvivat, Frühlingskräuter</li> </ul>	Angelika Romer, Lehrgangsleiterin	8 UE 6 h
MAI	4	Samstag, 09.05.26 9:00	Landwirtschaftsamt, Biberach Lehrsaal 1.4, Altbau, Praxis 1.5 Lehrküche	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Begrüßung, Rückblick zum vorigen Lehrgangstag, Austausch</li> <li>➤ Tagesausblick, Sammeliste der Pflanzen im Mai, Frühsommer</li> <li>➤ <b>Pflanzenkunde:</b> Frühlingskräuter, Laubbäume, Merkmale, Verwechslungsgefahr</li> <li>➤ <b>Wildpflanzenwanderung:</b> Gruppenführung Vertiefung</li> <li>➤ <b>Methode, Konservierung, Gesundheit:</b> Vitalkräfte neu wecken, Rosengewächse nutzen</li> <li>➤ <b>Küchenpraxis:</b> Wildes Buffett aus der Fülle der Natur im Mai</li> </ul>	Angelika Romer, Lehrgangsleiterin	8 UE 6 h
JUNI	5	Samstag, 13.06.26 9:00	Landwirtschaftsamt, Biberach Lehrsaal 1.4, Altbau, Praxis 1.5 Lehrküche	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Begrüßung, Rückblick zum vorigen Lehrgangstag, Austausch</li> <li>➤ Tagesausblick, Sammeliste der Pflanzen im Juni, Hochsommer</li> <li>➤ <b>Pflanzenkunde:</b> Sommerkräuter, Blüten, Früchte, Giftpflanzen, Merkmale, Verwechslungsgefahr</li> <li>➤ <b>Wildpflanzenwanderung:</b> Gruppenführung Methoden</li> <li>➤ <b>Methode, Konservierung, Gesundheit:</b> Blütenfarben einfangen</li> <li>➤ <b>Küchenpraxis:</b> Blütenmenü, Sommercocktails</li> </ul>	Angelika Romer, Lehrgangsleiterin	8 UE 6 h

LWA = Landwirtschaftsamt; LRA = Landratsamt; OGAB = Obst- und Gartenbauakademie Biberach

**STAND: 26. November 2025 \* Terminänderungen möglich und vorbehalten bzw. werden kurzfristig bekannt gegeben**



## Lehrgang

# „Wildpflanzen-Guide (m/w)“

Richtet sich an alle Wildpflanzen interessierte Menschen, die sich ein solides Grundwissen über die heimischen Wildpflanzen aneignen möchten

Im Landkreis Biberach 2026

*Fachwissen vermitteln, Kulturlandschaften erhalten...*

<b>JUNI</b>	<b>6</b>	Samstag, 27.06.26 9:00	Wird noch bekannt gegeben	<b>Exkursion - Kräuterführung – Besichtigung</b>	Angelika Romer, Lehrgangsleiterin	8 UE 6 h
<b>JULI</b>	<b>7</b>	Samstag, 25.07.26 9:00	Landwirtschaftsamt, Biberach Lehrsaal 1.4, Altbau, Praxis 1.5 Lehrküche	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Begrüßung, Rückblick zum vorigen Lehrgangstag, Austausch</li> <li>➤ Tagesausblick, Sammeliste der Pflanzen im Juli, Hochsommer</li> <li>➤ <b>Pflanzenkunde:</b> Sommerkräuter, Blüten, Früchte, Merkmale, Prüfungsvorbereitung-Wiederholung</li> <li>➤ <b>Wildpflanzenwanderung:</b> Gruppenführung im Team üben, Wiesenvesper</li> <li>➤ <b>Methode, Konservierung, Gesundheit:</b> Wildpflanzen in der Floristik nutzen,</li> <li>➤ <b>Küchenpraxis:</b> Samen, Blüten, Früchte, Sommer-Butter im Garten</li> </ul>	Angelika Romer, Lehrgangsleiterin	8 UE 6 h
<b>SEPTEMBER</b>	<b>8</b>	Samstag, 19.09.26 9:00	Landwirtschaftsamt, Biberach Lehrsaal 1.4, Altbau, Praxis 1.5 Lehrküche	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Begrüßung, Rückblick zum vorigen Lehrgangstag, Austausch</li> <li>➤ Tagesausblick, Sammeliste der Pflanzen im September, Spätsommer</li> <li>➤ <b>Pflanzenkunde:</b> Wildobst, Nüsse, Samen, Blüten, Merkmale, Verwechslungsgefahr</li> <li>➤ <b>Methode, Konservierung, Gesundheit:</b> Sommerliches Wildgemüse, Sommer einfangen, Jahresausarbeitung besprechen</li> <li>➤ <b>Wildpflanzenwanderung:</b> Gruppenführung allein üben, Kostproben</li> <li>➤ <b>Küchenpraxis:</b> Hagebutten, Eicheln, Kastanien, Bucheckern, Herbst in der Kräuterküche</li> </ul>	Angelika Romer, Lehrgangsleiterin	8 UE 6 h
<b>OKTOBER</b>	<b>9</b>	Samstag, 24.10.26 9:00	Landwirtschaftsamt, Biberach Lehrsaal 1.4, Altbau, Praxis 1.5 Lehrküche	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Begrüßung, Rückblick zum vorigen Lehrgangstag, Austausch</li> <li>➤ Tagesausblick, Sammeliste der Pflanzen im Oktober, Frühherbst</li> <li>➤ <b>Pflanzenkunde:</b> Wildobst, Samen, Nüsse, Früchte, Merkmale, Verwechslungsgefahr, Prüfungsvorbereitung</li> <li>➤ <b>Wildpflanzenwanderung:</b> Gruppenführung und ihre Risiken, Kostproben</li> <li>➤ <b>Methode, Konservierung, Gesundheit:</b> Naturkosmetik, Samen verarbeiten</li> <li>➤ <b>Küchenpraxis:</b> Wildobst, Nüsse, Wildes Herbst Buffett</li> </ul>	Angelika Romer, Lehrgangsleiterin	8 UE 6 h
<b>NOVEMBER</b>	<b>10</b>	Samstag, 21.11.26 9:00	Landwirtschaftsamt, Biberach Lehrsaal 1.4, Altbau, Praxis 1.5 Lehrküche	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Begrüßung, Rückblick zum vorigen Lehrgangstag, Austausch</li> <li>➤ <b>Prüfung:</b> schriftlicher Teil</li> <li>➤ <b>Wildpflanzenwanderung:</b> Gruppenführung allein vortragen, Kostproben</li> <li>➤ <b>Methode, Konservierung, Gesundheit:</b> Wildgemüse, Verarbeitungsmethoden</li> <li>➤ <b>Küchenpraxis:</b> Wintergemüse mit Wilden Samen und Wildobst verfeinert, Wilde-Festtagsbäckerei</li> </ul>	Angelika Romer, Lehrgangsleiterin	8 UE 6 h
<b>DEZEMBER</b>	<b>11</b>	Samstag, 05.12.26 9:00	Landwirtschaftsamt, Biberach Lehrsaal 1.4, Altbau, Praxis 1.5 Lehrküche	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Begrüßung, Rückblick zum vorigen Lehrgangstag, Austausch</li> <li>➤ <b>Prüfung Praxis:</b> Jahresausarbeitung einzeln vorstellen</li> <li>➤ <b>Küchenpraxis:</b> Buffett Vorbereitung, Getränke</li> <li>➤ <b>Zertifikatsübergabe</b></li> <li>➤ Ausblick – Impressionen Blick in die Zukunft als Wildpflanzenkunde</li> <li>➤ <b>Feier</b> – Wildes Buffett</li> </ul>	Angelika Romer, Lehrgangsleiterin  Alexander Ego, Leiter OGAB	8 UE 6 h

**Gesamtstundenanzahl Lehrgang Wildpflanzen-Guide (m/w): 11 Module à 8 Unterrichtseinheiten à 45 min: 88 UE / 66 h**

LWA = Landwirtschaftsamt; LRA = Landratsamt; OGAB = Obst- und Gartenbauakademie Biberach

**STAND: 26. November 2025 \* Terminänderungen möglich und vorbehalten bzw. werden kurzfristig bekannt gegeben**



Lehrgang

## „Wildpflanzen-Guide (m/w)“

Richtet sich an alle Wildpflanzen interessierte Menschen, die sich ein solides Grundwissen über die heimischen Wildpflanzen aneignen möchten

Im Landkreis Biberach 2026

*Fachwissen vermitteln, Kulturlandschaften erhalten...*

### **Liebe angehende Wildpflanzen-Guides,**

zu jedem Unterrichtstag zählt ein Theorieteil, ein Kräuterspaziergang und Praxisteil. Darüber hinaus werden wir jeden Lehrgangs-Samstag - außer am Prüfungstag und Exkursionstag die Kräuter in der Küche zu einem gemeinsamen Buffett veredeln.

Die jeweiligen Orte zum Kräuterspaziergang werden vorher angekündigt. Es werden Fahrgemeinschaften, vom OGAB-Parkplatz aus, gebildet. Bitte beachten Sie, dass sich die Lehrgangsinhalte und Exkursionsorte ein wenig verändern können, dies aufgrund der Wetterlage, dem Stadium des Pflanzenwachstums oder aus Gesprächen in den jeweiligen Modulen heraus.

### **Bitte denken Sie jeden Lehrgangs-Samstag an:**

- Wetterfeste Kleidung (Jacke, Schuhwerk, Schirm, trockenes Schuhwerk für den Lehrsaa, vielleicht auch Kleidung zum Wechseln)
- Sonnenschutz, Schreibzeug, Schreibblock, kleiner Exkursions-Notizblock für die Hosentasche
- Sitzunterlage um auf dem Boden zu sitzen, wenn wir draußen sind
- Schürze, Geschirrtuch, Vorratsdose für Reste, 2 Gläser für Kräuterprodukte für zu Hause
- Becher für die Lehrsaa-Getränkeversorgung
- Kleines Mittagspausenvesper

**Ihre Lehrgangsleiterin**  
**Angelika Romer**

*Fachberaterin für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen (HfWU),  
Wildkräuter-Guide, Hauswirtschaftsleitung  
(HfWU - Hochschule für Wirtschaft und Umwelt)*