



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"> ➤ Begrüßung, Vorstellungsrunde ➤ Organisatorisches, Ablaufbesprechung des Lehrgangs ➤ Einführung Wildpflanzen, Definition des Begriffs „Essbare Wildpflanzen“ ➤ Kulturgeschichte der essbaren Wildpflanzen ➤ Pflanzenkunde: Wildes Im Winter, Immergrüne Kräuter, Essbare Nadelbäume, Inhaltsstoffe, Merkmale, Verwechslungsgefahr ➤ Wildpflanzenwanderung: (je nach Wetterlage und Zeit) ➤ Methode, Konservierung, Gesundheit: ätherische Öle, Gerätekunde ➤ Küchenpraxis: Wildes im Winter, Essbarer Wald, Laubmehle 	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"> ➤ Begrüßung, Rückblick zum vorigen Lehrgangstag, Austausch ➤ Wahl zum Lehrgangssprecher u. Lehrgangsfotograf ➤ Tagesausblick, Sammelliste der Pflanzen im März, Vorfrühling ➤ Überblick über die wichtigsten Pflanzenfamilien, Blattstellungen ➤ Pflanzliche Inhaltsstoffe und deren Wirkung auf den menschlichen Körper ➤ Pflanzenkunde: Frühlingskräuter, Knospen von Bäumen und Sträuchern, Merkmale, Verwechslungsgefahr ➤ Wildpflanzenwanderung: Erste Kräuter finden, Knospen sichten ➤ Methode, Konservierung, Gesundheit: Entgiftung, Knospen-Medizin ➤ Küchenpraxis: Frühlingskräuter, Knospen- Kulinarik 	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"> ➤ Begrüßung, Rückblick zum vorigen Lehrgangstag, Austausch ➤ Tagesausblick, Sammelliste der Pflanzen im April, Vollfrühling ➤ Pflanzenkunde: Frühlingskräuter, Laubbäume, Merkmale, Verwechslungsgefahr ➤ Wildpflanzenwanderung: Gruppenführung erlernen ➤ Methode, Konservierung, Gesundheit: Wintermüdigkeit, Kreuzblütler voll nutzen ➤ Küchenpraxis: Das-wilde-Trimumvirat, Frühlingskräuter 	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"> ➤ Begrüßung, Rückblick zum vorigen Lehrgangstag, Austausch ➤ Tagesausblick, Sammelliste der Pflanzen im Mai, Frühsommer ➤ Pflanzenkunde: Frühlingskräuter, Laubbäume, Merkmale, Verwechslungsgefahr ➤ Wildpflanzenwanderung: Gruppenführung Vertiefung ➤ Methode, Konservierung, Gesundheit: Vitalkräfte neu wecken, Rosengewächse nutzen ➤ Küchenpraxis: Wildes Buffet aus der Fülle der Natur im Mai 	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"> ➤ Begrüßung, Rückblick zum vorigen Lehrgangstag, Austausch ➤ Tagesausblick, Sammelliste der Pflanzen im Juni, Hochsommer ➤ Pflanzenkunde: Sommerkräuter, Blüten, Früchte, Giftpflanzen, Merkmale, Verwechslungsgefahr ➤ Wildpflanzenwanderung: Gruppenführung Methoden einfangen ➤ Methode, Konservierung, Gesundheit: Blütenfarben einfangen ➤ Küchenpraxis: Blütenmenü, Sommercocktails 	Angelika Romer, Lehrgangsleiterin	8 UE 6 h



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...

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



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 Theorienteil, ein Kräuterspaziergang und Praxisteil. Darüber hinaus werden wir jeden Lehrgangs-Samstag - außer am Prüfungstag und Exkursionstag die Kräuter in der Küche zu einem gemeinsamen Buffet 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 Lehrsaal, 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 Lehrsaal-Getränkeversorgung
- Kleines Mittagspausenvesper

**Ihre Lehrgangsleiterin
Angelika Romer**

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