



Klimaschutz-Akademie

Wildkraut und Färberpflanzen

17.05.2023 | 09:00–15:15 Uhr
Herten | BP-Nr: 260-23

[Anmelden](#)

Eine Veranstaltung von:



Die BNE-Agentur NRW in der NUA ist die Fach- und Koordinierungsstelle für Bildung für nachhaltige Entwicklung des Landes NRW.

Das Landesprogramm „Schule der Zukunft“ (SdZ) begleitet Schulen dabei, BNE für die eigene Unterrichts- und Schulentwicklung zu entdecken und zu nutzen. Es wird von den für Umwelt und Schule zuständigen Ministerien gefördert und von der BNE-Agentur NRW koordiniert.



Thema

Klimaschutz-Akademie: Wildkraut trifft Färberpflanzen – mit natürlichen Ressourcen das Klima schützen

Klimaschutz vor der Haustür, direkt im Kita- und Schulgelände: In dieser Klimaschutz -Akademie werden die natürlichen Ressourcen aus der Umgebung genutzt und so auch gleich viel Energie gespart!

Dabei werden Wildkräuter und Färberpflanzen bestimmt, gesammelt, kreativ und köstlich verarbeitet und so genussvoll mit allen Sinnen erlebt. Es werden Methoden und Rezepte ausprobiert, die sich im pädagogischen Alltag mit Kindern in Kita

und Schule leicht umsetzen lassen. Gleichzeitig ist die aktive Auseinandersetzung mit den heimischen Pflanzen eine wichtige Voraussetzung für das Wissen um eine nachhaltige Entwicklung und damit ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz.

Das Motto der Klimaschutz-Akademie lautet „Klimaschutz schafft Zukunft – gestalte deine und unsere Zukunft jetzt!“. Die Veranstaltung ist vom MWIKE (Ministerium für Wirtschaft, Industrie, Klimaschutz und Energie) gefördert und richtet sich gezielt an Schüler:innen von Berufskollegs mit Schwerpunkt Gesundheit und Soziales / Erzieher:innen, Kinderpfleger:innen und Heilerziehungspfleger:innen. Es kann sich die gesamte Klasse mit einer Lehrkraft anmelden.

Diese Veranstaltung wird **voll** angerechnet.

1



Programm

ab 08:30 Uhr

Ankommen auf dem Hof Wessels

Anmeldung und Stehkaffe

Nutzen Sie die Gelegenheit für den Austausch.

09:00 Uhr

Begrüßung

- Dorothee Wiegard, NUA
- Karina Spohr, Hof Wessels

09:15 Uhr

Vortrag: Wildkräuter

Wilde Kräuter sind allgegenwärtig und begleiten uns auf Schritt und Tritt. Doch obwohl sie heimisch, lokal, gesund, nahrhaft und vielfältig sind, treten wir sie oft mit Füßen und bezeichnen sie als Unkraut.

Erfahren Sie mehr über die Bedeutung und den Wert der grünen Wilden für die heimische Artenvielfalt und lernen Sie ihre gesundheitsfördernde Wirkung für den Menschen am Beispiel der Brennnessel kennen. Nicht als brennende „Allerweltspflanze“, die wir am liebsten vermeiden, sondern als heilkräftiges und vielseitiges Heilkraut.

- Sabine Liedtke, Dipl. Sozialpädagogin, Gesundheits-, Entspannungs-, Natur- und Wildnispädagogin

09:45 Uhr

Vortrag: Färberpflanzen

Galläpfel, Kreuzdorn, gebrannter Ocker – schon die Namen der Rohstoffe von Tinten oder Pigmenten hören sich spannend und abenteuerlich an. Jahrhundertlang waren sie Basis der mittelalterlichen Malerei und kommen aus aller Welt. Doch auch mit den Pflanzen direkt vor der Haustür können leicht Farben hergestellt werden und wunderbare Farb-

Kunstwerke entstehen.

- Martina Hoff, Landschaftsarchitekturbüro Hoff & Koch

10:15 Uhr

Organisation der Workshop-Phase und Pause

Sie haben die Möglichkeit, an zwei der vier Workshops teilzunehmen. Die Zuteilung auf die Workshops erfolgt vor Ort am Tag der Veranstaltung. Bitte teilen Sie sich mit Ihrer Klasse auf alle angebotenen Workshop-Bereiche auf.

Workshop 1: Erlebniswerkstatt Brennnessel

- Sabine Liedtke, Dipl. Sozialpädagogin, Natur- und Wildnispädagogin, BUND Kräuterpädagogin

In einem erlebnisreichen Workshop lernen wir die magischste, heilkräftigste und widerspenstigste unserer heimischen Kräuter kennen: die Brennnessel.

Mit sinnlichen und spielerischen Methoden für Groß und Klein machen wir uns mit der Brennnessel und ihren Eigenschaften bekannt. Beim Sammeln und Verarbeiten der Pflanze, der Herstellung von wilden Gerichten am Lagerfeuer (z.B. Brennnesselchips) und dem Ausprobieren von kreativen Gestaltungsmöglichkeiten erfahren Sie viel über die Pflanze, lernen deren Heilwirkung und ihre Bedeutung für die Natur kennen. Sie erleben dabei vielfältige und erlebnisreiche Möglichkeiten zum Nutzen und weiteren Verarbeitung, die Sie einfach im pädagogischen Alltag umsetzen können.

Workshop 2: Färberpflanzen

- Martina Hoff, Landschaftsarchitekturbüro Hoff & Koch, Essen

Der Workshop wendet sich an alle, die Lust haben, alte Techniken neu kennenzulernen: Färberpflanzen sammeln oder anbauen, Farben

kochen, Pigmente anreiben. Mit einfachen Mitteln experimentieren wir mit Färberpflanzen, stellen Pflanzenfarben her und lassen kleine Kunstwerke entstehen. Kinder und Jugendliche können Sie mit diesen Techniken immer wieder begeistern! Empfohlen wird robuste Kleidung, die Farbspritzer verträgt, denn es werden zum Teil sehr langlebige Pflanzenfarbstoffe verarbeitet, gemörsert und gekocht!

Workshop 3: Allerhand Wildkräuter in ihrer Vielfalt genießen

- Anika Jäger, Kräuterfachfrau auf Hof Wessels

Wildkräuter sind gar nicht so schwer zu finden, eigentlich wachsen sie schon direkt vor unserer Haustür und werden oft als Unkraut beschimpft. Bei einer kleinen Erkundungstour werden wir uns einige der teils schmackhaften oder heilenden Pflanzen und ihre Inhaltsstoffe ge-

nauer anschauen und gemeinsam ihre Verwendungsmöglichkeiten ausprobieren. Wir werden u.a. wildes Kräutersalz mörsern, ein Kräutersuchspiel und Pflanzenporträt herstellen und uns durch den Kräutergarten probieren. Alle Tools lassen sich leicht in der Arbeit mit Kindern und Jugendlichen umsetzen.

Workshop 4: Lecker und gesund kochen mit Wildkräutern

- Nicole Bader, leidenschaftliche (out- und indoor) Köchin, Natur-Wildnispädagogin

In zwei Workshop-Einheiten verarbeiten wir Wild- und Küchenkräuter gemeinsam zu leicht umzusetzenden Köstlichkeiten. Im ersten Workshop am Vormittag verarbeiten wir Kräuter zu kleinen Beilagen für unser vegetarisches Mittagessen. Im zweiten Workshop am Nachmittag stellen wir süße Leckereien und salzige Snacks her. Dabei verzichten

wir gänzlich auf ungesunde Zutaten wie weißen Industriezucker oder raffiniertes Öl. Alle Rezepte sind einfach gehalten, leicht zuzubereiten und können mit Kindern und Jugendlichen nachgekocht werden.

10:30 Uhr

Workshop-Phase 1

12:00 Uhr

Mittagspause mit Mittags-Imbiss und Material-Info-Tischen zu BNE in KiTa und Schule

13:00 Uhr

Workshop-Phase 2

14:30 Uhr

Wie geht's weiter?

Zusammenstellung möglicher Aktivitäten für die eigenen Schulen in Kleingruppen

14:50 Uhr

Vorstellen der Ergebnisse

Ausklang mit Gelegenheit zum weiteren Austausch

Moderation

Dorothee Wiegard, NUA

Bitte kleiden Sie sich der Wetterlage entsprechend, da die Workshops der Veranstaltung teilweise im Außenbereich des Hof Wessels stattfinden werden.





Kosten

Die Teilnahmekosten betragen 25 €. Für Teilnehmende am Landesprogramm „Schule der Zukunft“ ist die Veranstaltung kostenlos.

Reisekosten können gegen Einreichung entsprechender Belege erstattet werden.

Anmeldemodalitäten

Anmeldeschluss ist am **03.05.2023** vorbehaltlich freier Plätze.

Da die Platzzahl stark begrenzt ist, erfolgt die Anmeldung ausschließlich über die **Online-Anmeldung** und wird durch die begleitende Lehrkraft zentral für die einzelnen Teilnehmenden der Gruppe durchgeführt.

Platzreservierungen, Nachmeldungen sowie kurzfristige Wechsel von Teilnehmenden sind aus organisatorischen Gründen leider nicht möglich.



Es gelten die **allgemeinen Geschäftsbedingungen** der Natur- und Umweltschutz-Akademie NRW (NUA) für die Durchführung von Veranstaltungen.

Bildangaben

Foto Titel: Dorothee Wiegard

Foto Holzkasten mit Phiolen: Martina Hoff

Foto Kräuterstraße: Sabine Liedtke



Kontakt

Ort

BNE-Regionalzentrum Hof Wessels
Langenbochumer Str. 341
45701 Herten

Anfahrt

ÖPNV: Ab HBF Recklinghausen mit dem Bus 383 + 8 min Fußweg (oder Busse 249 + 243 oder Busse 249 + 245)

Auto: A43, Ausfahrt Recklinghausen Nord auf die L511 Richtung Herten-Westerholt, Westerholter Straße, rechts abbiegen auf die Mühlenstraße, links abbiegen auf die Langenbochumer Straße

Organisatorische Fragen

werden beantwortet unter
Tel. 02361 305-3304 und -3040
Email: sdz@nua.nrw.de

Fachliche Fragen

Dorothee Wiegard
Tel. 0234 5479830
Email: dorothee.wiegard@sdz-nrw.de

Impressum

BNE-Agentur NRW in der
Natur- und Umweltschutz-Akademie NRW
Siemensstraße 5, 45659 Recklinghausen
Postanschrift:
FB 35 (NUA), LANUV NRW, 40208 Düsseldorf

Telefon: 02361 305-3345

E-Mail: sdz@nua.nrw.de

Internet: sdz.nrw, bne.nrw/agentur, nua.nrw.de

Social Media (@bnenrw): [Facebook](#) & [Instagram](#)

Newsletter: sdz.nrw/newsletter

Podcast: bne.nrw/podcast

Die BNE-Agentur NRW ist die Fach- und Koordinierungsstelle für Bildung für nachhaltige Entwicklung des Landes NRW. Sie ist eingerichtet in der Natur- und Umweltschutz-Akademie NRW (NUA) im Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (LANUV).

LANUV 
Kompetenz für ein
lebenswertes Land

Landesamt für Natur,
Umwelt und Verbraucherschutz
Nordrhein-Westfalen



Die NUA arbeitet in einem Kooperationsmodell mit den vier anerkannten Naturschutzverbänden (BUND, LNU, NABU, SDW) zusammen.

