



Fischerjugend NRW...

GOES WILD

MISSCHULE

1 WILDKRÄUTER

FINDEN & BESTIMMEN

+

RICHTIG VERWENDEN



2 OUTDOOR COOKING

FISCH IN DER WILDNIS ZUBEREITEN

Methoden und Live-Cooking

3 SCHNITZKURS

SCHNITZEN MIT DER JUGENDGRUPPE

Pädagogischer Schnitzschein



PROGRAMM

Es wird wild...

Zusammen besuchen wir für unsere Jugendleitungsfortbildung im Herbst die Wildnisschule Ruhr in Hattingen. Martin Maschka, Wildnispädagoge, Naturführer und unser Referent für Naturschutz wird mit uns gemeinsam einen spannenden Tag rund um die Themen: Outdoor, Wildnis und Erlebnispädagogik verbringen. Nach einem kurzen parlamentarischen Teil im Indianer-Tipi starten wir mit unserem Outdoor-Erlebnis. Alle Inhalte sind so aufgebaut, dass ihr diese direkt für eure Jugendarbeit im Verein einsetzen und mit euren Jugendlichen bspw. beim Zeltlager oder Nachtangeln einen eigenen Outdoor-Survival-Tag veranstalten könnt.

Wir freuen uns auf Euch!

JUGENDLEITUNGSFORTBILDUNG 2022



ES WIRD WILD...

WIR LADEN EUCH EIN!

Unsere diesjährige Jugendleitungsfortbildung steht ganz im Zeichen des Outdoor-Erlebnisses!

Um den „Wildnstag“ selbst in Eurer Jugendgruppe durchzuführen, haben wir spannende Themen und Inhalte so für Euch zusammengestellt, dass Ihr diese direkt mit Kindern und Jugendlichen umsetzen könnt. Hierfür werden wir alle Programmpunkte gemeinsam praktisch ausprobieren.

Wann: 23.10.2022 um 10:00 Uhr (Ende: ca. 15:00 Uhr)

Wo: Natur- & Wildnisschule Ruhrgebiet, Am Zippe 50 in 45529 Hattingen ([Anfahrt](#))
(bitte eng zusammen parken)



Hinweis: Bringt bitte wetterfeste Kleidung und Schuhwerk mit: Wir sind draußen ☺

Die Veranstaltung und das gemeinsame Mittagessen sind für Euch kostenlos! (Fahrtgelder werden anteilig gezahlt!)

Bitte meldet Euch frühzeitig und verbindlich beim Eurem Verbandsjugendleiter an! (Adressen s. Tagesordnung / Einladung)

Workshop 1: Wildkräuter bestimmen und verwenden

Als Start in den Tag und zur Vorbereitung auf den nächsten Workshop werden wir uns auf die Spuren der heimischen Wildkräuter begeben. In diesem Workshop lernt ihr die verschiedenen Kräuter kennen, erfahrt etwas über deren Standorte und deren saisonales und regionales Vorkommen.

Martin wird Euch anschließend alles über die richtige An- und Verwendung von selbst gesammelten Wildniskräutern beim Outdoor-Kochen mit der Jugendgruppe erzählen. Hierbei geht er natürlich auch auf etwaige gefährliche Doppelgänger von Kräutern in unserer Region ein.



Inhalte im Überblick:

Praxis I: Grundlagen:
Wildniskräuter

Praxis II: Eigenständiges Sammeln
und Klassifizieren von heimischen
Wildkräutern

Workshop 2: OUTDOOR - COOKING

Martin führt Euch in die Jahrhunderte alten Methoden des Outdoorkochens ein. Ihr lernt alles Wissenswerte über das Zubereiten Eures Fanges direkt am Ufer:

Gemeinsam erfahren wir alles über die notwendigen Zutaten, Methoden und Hygienebestimmungen beim Kochen in der Wildnis.

Natürlich werden die zuvor gesammelten Wildkräuter verwendet und wir das Ergebnis dieses Workshops gemeinsam probieren.



Inhalte im Überblick:

Praxis-Workshop: Outdoor-Cooking am Erdloch

Input: Hygienebestimmung beim Outdoor-Kochen, Gefahren und Durchführungsbedingungen

Workshop 3: pädagogischer Schnitzschein

Während der Fisch mit den gesammelten Kräutern im Erdloch gar wird, widmen wir uns dem Schnitzen mit der Jugendgruppe.

Martin wird Euch neben den praktischen Handgriffen alle relevanten Gesetze, Bestimmungen und Gefahren des Schnitzens mit Kindern und Jugendlichen vermitteln.

Zudem erfahrt Ihr mehr über den pädagogischen Nutzen des Schnitzens in der Kinder- und Jugendarbeit. Alle Inhalte befähigen Euch zum Erhalt des pädagogischen Schnitzschein.



Inhalte im Überblick:

Workshop: Schnitzen mit der Jugendgruppe

Input: Gefahren und Gesetze, pädagogischer Nutzen des Schnitzens, Erhalt des pädagogischen Schnitzschein