

# HINTER DEN KULISSEN

*Kursleiter:innen  
stellen  
sich vor*



## Marion Schönheiter-Konopik

hat sich den organischen Formen der Natur zugewandt und ist heute eine leidenschaftliche und erfahrene Wildpflanzenfachberaterin

Hallo liebe Wildpflanzeninteressierte,

Ich lebe im beschaulichen Roßtal inmitten von vielem Grün und trotzdem zentral. Rund um meinen Wohnort lassen sich sehr viele Wildpflanzen finden, die ich immer wieder für leckere Gerichte verwende. Doch auch ich treffe manchmal auf mir noch unbekannte, essbare Wildpflanzen, die ich dann für mich erst „entdecken“ muss. Bei Wildpflanzen endet das Lernen nie; doch dieses „Lernen“ hat auch etwas sehr Entspannendes und bedeutet immer eine Auszeit vom Alltag. Die Grundsteine für die Beschäftigung mit Wildpflanzen wurden bei mir sehr früh gelegt und doch sollte es Jahre dauern, bis ich schließlich den richtigen Weg für mich gefunden habe.

*Schon als Kind taten mir die „Unkräuter“ leid, die ich im Gemüsegarten meiner Großeltern auszupfen musste.*

Ich bewunderte damals oft die Schönheit und den sehr filigranen Aufbau dieser wilden Pflanzen. Als Jugendliche hatte ich dann das Glück einen Biologielehrer zu haben, der Exkursionen in die „wilde Natur“ anbot und uns die große Wertigkeit dieser „Unkräuter“ nahebrachte. Später begann ich, neben meiner hauptberuflichen Tätigkeit als Architektin, mich intensiv mit wilden Heilpflanzen zu beschäftigen. Ich machte neben-



beruflich eine Ausbildung zur Kräuterfrau und stieg immer tiefer in die Welt der wilden Pflanzen ein. Im Zuge dieser Ausbildung erkannte ich das große Potential der wilden Pflanzenwelt für eine präventive Gesundheitsfürsorge. Mein Interesse an den kulinarischen Möglichkeiten der essbaren Wildpflanzen war geweckt. Ich beschloss meinen beruflichen Schwerpunkt auf die Ernährung mit Wildpflanzen zu legen. Nach zweijährigem Studium/Ausbildung legte ich die Prüfung zum „Fachberater für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen (HfWU)“ mit Auszeichnung ab. Seitdem biete ich die verschiedensten Kurse zu essbaren Wildpflanzen an. Wildpflanzen sind zu jeder Jahreszeit und fast überall verfügbar... regionale und nachhaltige Ernährung ist damit ganz einfach. In all meinen Kursen, ob Wanderung oder Kochkurs zeige ich Ihnen die Vielfältigkeit unserer heimischen „Unkräuter“ auf.

Mein Ziel ist es, ein ganzheitliches Erlebnis zu schaffen und meine Kursteilnehmer zu ermuntern die Wildpflanzen mit all ihren Sinnen zu erfassen. Ich freue mich dann jedes Mal aufs Neue, wenn ich meine große Begeisterung für diese verkannten Pflanzen auf meine Kursteilnehmer übertragen kann.

In diesem Sinne bis demnächst  
*Ihre Marion Schönheiter-Konopik*

## Meine Kurstipps

**24F 2009 Z Alle Neune - Wildkräuterküche zum Feierabend**  
Freitag, 19.04.2024, 17-20 Uhr 1x

**24F 2010 Z Alle Neune - Wildkräuterfrühstück mit 9 Wildkräutern**  
Montag, 22.04.2024, 9-12 Uhr, 1x

**24F 2016 Z Wildes Grün - mit allen Sinnen erleben und genießen**  
Essbare Wildkräuter auf Wanderungen entdecken, sammeln, verarbeiten und genießen  
Mittwoch, 27.03.- 24.04.2024,  
17-19:30 Uhr, 3x

**24F 2017 Z Wildes Grün - Wildpflanzen mit allen Sinnen erleben und genießen**  
Essbare Wildkräuter auf Wanderungen entdecken, sammeln, verarbeiten und genießen  
Freitag, 22.03. - 26.04.2024,  
9-11:30 Uhr, 3x

**24F 2018 Z Erstes Grün - Essbare Wildpflanzen erkennen und genießen. Die Linder Gruben: eine Wildpflanzen-Fundgrube**  
Mittwoch, 17.04.2024,  
17-19 Uhr, 1x