



Fachausbildung für Selbstversorgung 2023

Selbstversorgung aus Natur und Garten

Jahresbegleitende Ausbildung I

- Dauer:** 8 Module / WoE, alle auch einzeln buchbar (Unterrichtszeiten: siehe u.)
- Veranstaltungsort:** Akademie für Traditionelles KräuterWissen, Marktstraße 7, 87480 Weitnau
- TN-zahl** mind. 8 TN pro Modul; max. 12(16) TN
Der Verein behält sich vor, Wochenenden mit zu wenigen Teilnehmer*innen 7 Tage vorher abzusagen. Der bezahlte Betrag wird in diesem Fall gutgeschrieben oder auf Wunsch rückvergütet.
- Ausbildungsleitung** Andi Haller und Gerti Epple, Allgäuer Kräuterland e.V.

NeuerTN-beitrag	Gesamte Ausbildung	Mitglieder 1.490 €	Nichtmitglieder 1700 €
	Buchung v. einem Modul	Mitglieder 240 €	Nichtmitglieder 270 €
	ab 3 Modulen (frei wählbar)	Mitglieder 210 € pro Modul	Nichtmitglieder 235 € pro Modul
	Prüfungsgebühr	95 €	
Materialien und Skript:	30 € pro Modul (incl. Pausensnack) gesamte Ausbildung: 240 €		

Anmeldung unter Akademie für Traditionelles KräuterWissen, Marktstraße 7, 87480 Weitnau
www.allgaeuer-kraeuterland.de

Wichtige Hinweise für den/die Teilnehmer/in

- ✓ Die **Anfahrten** zu den einzelnen Ausbildungsorten sind selbstständig zu organisieren. Der nächste Bahnhof ist Hbf Kempten/Allgäu. Der Seminarort ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln (ÖPNV) sehr gut zu erreichen. Linienbus (Linie 50 Haltestelle Weitnau) vom Hbf ist in 25 Min. zu erreichen.
- ✓ Benötigte **Übernachtungen** in oder um Weitnau sind unter www.weitnau.de zu finden.
- ✓ Zu den Modulen sind mitzubringen: Schreibzeug, bequeme Kleidung, warme Socken, **wetterfeste Kleidung und Schuhwerk**
- ✓ Die **Mittags-Verpflegung** an den Ausbildungstagen ist nicht im Preis inbegriffen. Die Akademie ist eine Selbstversorger-Einrichtung mit gut ausgestatteter Küche. Sie können sich selbst oder in der Gruppe Essen zubereiten oder mitbringen oder sich im Gasthof nebenan verwöhnen lassen.
- ✓ **Bei kurzfristiger Nichtteilnahme** eines Ausbildungstages oder unklarer Witterung ist bei der Ausbildungsleitung abzusagen.
- ✓ Für die Fachausbildung gelten die **allgemeinen Geschäftsbedingungen** sowie Rücktrittsbedingungen des Vereins: <https://allgaeuer-kraeuterland.de/87/agb>
- ✓ **Haftungsansprüche** gegen den Verein oder die Referenten, die sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, welche durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter und unvollständiger Informationen verursacht wurden sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens des Referenten oder des Vereins kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt.
- ✓ Die **Hygienemaßnahmen** zur Vorbeugung der Ausbreitung von Covid-19 sind von allen Teilnehmer/innen einzuhalten.
Sie erhalten unsere Hygienevorschriften mit separatem Beiblatt.

Prüfung zum/r Zertifizierter Fachmann/Fachfrau für Selbstversorgung

Die Prüfung ist freiwillig und findet 1 x jährlich im Dezember statt (mind. 5 TN). Sie umfasst zwei Teile.
Schriftliche Prüfung mit 100 Min.



Mündliche Prüfung: Projektarbeit im Bereich der Selbstversorgung; selbst gewähltem Thema, mit Präsentation (15 Min.)
Eine Zulassung zur Prüfung erfolgt nur bei einer Anwesenheit von 80 % der gesamten Ausbildung.
Die **Anmeldung zur Prüfung** muss schriftlich bis 6 Wochen vor dem Prüfungstermin erfolgen. Die Prüfungsgebühr ist spätestens mit der Anmeldung zur Prüfung zu begleichen. Nur nach bestandener Prüfung kann der Titel Fachmann/Fachfrau für Selbstversorgung geführt werden.
Nähere Informationen erhalten Sie in der Ausbildung. Aktualisiert am: 01.08.22 ep

Modul 1: Selbstversorgung aus Garten und Natur:

31.03. – 2.04.2023

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14:30 - 17:30 Uhr	Bedeutung der Selbstversorgung in der Kulturgeschichte: Selbstversorgung aus Natur und Garten – heute noch möglich?	Gerti Epple, Allgäuer Wildkräuterfrau, Autorin
18.00 – 21.00 Uhr	Die Gartenplanung unter permakulturellen Prinzipien	Andi Haller, Permakulturgärtner
Samstag 9.30 – 12.30 Uhr	Von Bäumen und Baumblättern Erkennen & verwenden	Gerti Epple
13.30 – 17.00 Uhr	Vermehrung von Saatgut	Conny Berkold, Gärtnerei Löwenzahn
Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr	Mein Paradiesgarten – ein Naturgarten für Alle Grundlagen zum Anlegen eines Nutz- und Wohngartens	Felix Schmitt, Staudengärtner und Naturgartenplaner
13.00 – 15.30 Uhr	Mein Paradiesgarten /Meine Öko-Oase Umgestalten des Gartens zum Selbstversorgergarten	Felix Schmitt, Staudengärtner und Naturgartenplaner

Modul 2: Mein Selbstversorgergarten II:

28. – 30.04.2023

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14:30 - 17:30 Uhr	Essbare Wildpflanzen im Frühjahr: Bestimmen von essbaren Wildpflanzen & sammeln	Dr. Michael Schneider
18.00 – 21.00 Uhr	Der Boden als wichtigste Grundlage für erfolgreiches Gärtnern Boden und Kompost – das Gold des Gärtners	Andi Haller,
Samstag 9.30 – 12.30 Uhr	Kochen mit den jungen Wilden zum vegetarischen Wildkräutergericht	Christine Giera, Allgäuer Wildkräuterführerin
	Fahrt in Fahrgemeinschaft nach Oy	
14.00 – 17.30 Uhr	Ort: Oy-Mittelberg, Unser tägliches Brot – Brot backen (Praxis)	Marianne Reitemann, Allgäuer Wildkräuterführerin
Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr	Ort: Riederalp Immenstadt Gemüse im Selbstversorgergarten – welches gelingt? Vorstellen verschiedener Gemüsesorten für den Eigenanbau Mischkultur, Grundsätze für den Anbau,	Felix Schmitt, Staudengärtner und Naturgartenplaner
13.00 – 15.30 Uhr	Anzucht von Jungpflanzen – Tipps und Tricks von der Aussaat bis ins Beet	Felix Schmitt

Mitzubringen: Bestimmungsbuch, Schürze

Modul 3: „Schätze des Sommers“

9. – 11.06.2023

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14.30 – 17.30 Uhr	Outdoortermin Sommer: Bestimmung von essbaren Wildpflanzen und Blüten	Gerti Epple, Weitnau Allgäuer Wildkräuterfrau,
18.00 – 21.00 Uhr	Auch im Winter gut „versorgt“: bewährte Vorratshaltungsmethoden, Gerätekunde, Anlegen von Vorrat, Qualität, Einlagern in Mieten und Erdkellern	Gerti Epple
Samstag 9.30 – 12.30 Uhr	Herstellen von Vorrat: Gefrieren, Marmelade und Chutneys, Gewürze, Kräutersalze, aromatisierte Essige oder Öle selbst gemacht (Praxis)	Gerti Epple
13.30 – 17.00 Uhr	Kochen eines sommerlichen Wildkräutermenüs am Lagerfeuer (Outdoorküche) (Praxis)	Christine Giera, Allgäuer Wildkräuterführerin



Sonntag 9.00 – 12.30 13.30 - 16.30 Uhr	Von Waldfrüchten und Baumnüssen – Wildfrüchte und wilde Wurzeln bestimmen und sammeln Zubereiten eines Menüs mit Früchten und Nüssen	Dr. Petra Reitz, Allgäuer Wildkräuterführerin,

Mitbringen: Sitzunterlage

Für Essen ist in diesem Modul vielfältig gesorgt

**Modul 4: Die selbstgemachte Kräuter-Hausapotheke 1: incl. Zertifikatslehrgang
„Herstellen von Pflanzenwässer und ätherischen Ölen“ 7. – 9.07.2023**

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14.30 – 17.00 Uhr	Einführung: Gut versorgt mit traditioneller Heilkunde und Hausmitteln für die ganze Familie	Gerti Epple, + Ass. Allgäuer Wildkräuterfrau
17.30 – 19.30 Uhr	Selbst hergestellte Heilmittel und Körperpflege mit Kräutern: Trocknen und Verarbeitung für Tee	Gerti Epple
Samstag 9.30 – 12.30 Uhr	Zertifikats-Lehrgang Destillieren	Petra Mönch, Heilpraktikerin und Destillier-Fachfrau
13.30 – 18 Uhr	Zertifikats-Lehrgang	Petra Mönch, Heilpraktikerin und Destillier-Fachfrau
Sonntag 9.30 – 12.30 13.30 – 17.00 Uhr	Destillation (2) Ätherische Öle und Pflanzenwässer	Petra Mönch, Heilpraktikerin und Destillier-Fachfrau

Modul 5: Praxis im Permakulturgarten im Kleinwalsertal 22. – 23.07.2023

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Samstag 9.00 – 12.00 Uhr	Ort: Wildentalstraße 37, D-87569 / A-6993 Mittelberg Begrüßung mit einer spirituellen Einleitung in das Permakulturprojekt Führung durch den Permakulturgarten	Andi Haller
13.00 – 17.00 Uhr	Praktisches Arbeiten im alltäglichen Aufgabenbereich d. Landwirtschaft Erfahren von Entspannungstechniken in der Natur	
18.30 – 21.00 Uhr	Gemeinsames Zubereiten einer Mahlzeit mit Schätzen aus dem Garten am offenen Feuer und fröhliches Beisammensein	
Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr	Gute Morgen Yoga Arbeiten im Garten nach permakulturellen Prinzipien	
13.00 – 15.00 Uhr	Diverse Praxisinhalte Abschlussmeditation	

Modul 6: Die selbstgemachte Kräuter-Hausapotheke 2: 15.9. – 17.09.2023

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14:30- 17:30	Seifen sieden- ein altes Handwerk wieder entdeckt (Praxis)	Gerti Epple, Allgäuer Wildkräuterfrau
18.00 – 21.00 Uhr	Selbsthergestellte Reinigungsmittel aus 5 Zutaten für Sanitär, Fenster, Küche, Haus; Alternative Waschmittel,	Gerti Epple, Allgäuer Wildkräuterfrau
Samstag 9:30 – 12.00 Uhr 13:00- 16:30 Uhr	Heimische Pilze – erkennen und sammeln Pilze züchten, Pilzkulturen	Rick Frommknecht, Pilzsachverständiger
Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr	Traditionelle Heilmittel: Von Kräuterweinen und -geistern	Gerti Epple,



	Herstellen von Tinkturen, Essenzen und Heilweinen	
13.00 – 15.30 Uhr	Herstellung von Salben und Cremes, Körperöle (Praxis)	Gerti Epple, Allgäuer Wildkräuterfrau

Mitzubringen:

altes Handtuch, HH-Handschuhe mit langen Stulpen, Schutzbrille, 4 kleine Joghurtbecher (ca. 150 ml)

Modul 7: Tiere auf dem Selbstversorgerhof

13.10. – 15.10. 2023

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14.30 – 16.30 Uhr	Milchverarbeitung im Haushalt (mit Verkostung) Herstellen von Joghurt, Topfen, Frischkäse, Ziger	Johanna Fink, Allg. Wildkräuterführerin
17.00 – 20.00 Uhr	Wildtiere in unserer Kulturlandschaft	Thomas Schneid, Förster und Jäger
Samstag 9.30 – 12.00 Uhr	Haustierrassen für den Selbstversorger: Geeignete Tierarten, Haltung und Schlachtung Vorstellung der Gesellschaft für aussterbende Haustierrassen	Ralf Wiedemann, Landwirt, Sommerhof, Weitnau
13.00 – 16.00 Uhr	Ort: Sommerhof, Ettensberg 13, Weitnau (in Fahrgemeinschaften) Fachexkursion zu einem Selbstversorgerhof	Ralf Wiedemann Sommerhof,
16.30 – 19:00 Uhr	Fischerei im hauseigenen Teich Praxis: Schlachten von Forellen im Haushalt (mit Verkostung)	Gerhard Pfeiffer Fischereimeister
Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr	Einführung in die Bienenhaltung; Leben, Haltung, Honiggewinnung	Gerti Epple, Imkerin
13:00- 15:30 Uhr	Produkte vom Schaf: Wollverarbeitung	Margot Wenning

Modul 8: Der Obst- und Beerengarten

27.10. – 29.10.2023

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14.30 – 16.15 Uhr	Herbstgenüsse - Lebensmittel gut bevorratet: trocknen und dörren von Obst, Gemüse	Gerti Epple, Allgäuer Wildkräuterfrau
16.30 – 18.00 Uhr	Fermentieren von Lebensmitteln: Am Beispiel Sauerkrautbereitung,	Andi Haller, Selbstversorger
18.30 – 21.00 Uhr	Herstellen von Apfelsaft Weiterverarbeitung zu Most und Essig, Apfel-Weinbereitung	Michael Hojer, Buchenberg
Samstag 9.30 - 12.00 Uhr	Alte Obstsorten fürs Allgäu Äpfel, Birnen, Beeren, Wildobst...	Michael Borth, Sonthofen, Landschaftsplaner
13.00 – 17.00 Uhr	Fachgerechter Obstbaumschnitt (vor Ort Termin in Ettensberg 13, Weitnau: Praxis)	Ralf Wiedemann, Weitnau, Streuobstführer,
Sonntag 10.00 – 13.00 Uhr	Outdoor: GH Sonne, Imberg b. Sonthofen (Kleinbrauerei) Häusliches Bierbrauen für Selbstversorger	Jörg Müller, Allgäuer Wildkräuterführer, Gastwirt
14:00 – 15:30 Uhr	Vermehrung von Wildobst und Beerensträucher	Andi Haller

Mitzubringen: Gartenschere, Arbeitshandschuhe, feste Schuhe

Prüfungstag (mind. 5 TN) vorauss. am So 5.11. oder Sa. 18.11.2023

8.45 Uhr	Abgabe der Facharbeiten	Leitungsteam und Prüfungskommission
9.00 – 11.00 Uhr	Prüfungseröffnung Schriftliche Prüfung (100 Min.)	
12.00 – ca. 16 Uhr	mündliche Prüfung: Vorstellen der ausgearbeiteten Projekte (je TN ca. 15 Min.) anschließend mündliche Fragen der PK	

Änderungen vorbehalten!