



Fachausbildung für Selbstversorgung 2024

Selbstversorgung aus Natur und Garten

Jahresbegleitende Ausbildung

- Dauer:** 8 Module / WoE, alle auch einzeln buchbar (Unterrichtszeiten: siehe Programm)
Veranstaltungsort: Akademie für Traditionelles KräuterWissen, Marktstraße 7, 87480 Weitnau und **weitere Orte (lila markiert)**
TN-zahl mind. 8 TN pro Modul; max. 16 TN
Ausbildungsleitung Andi Haller und Gerti Epple, Allgäuer Kräuterland e.V.

Ausbildungskosten	Gesamte Ausbildung	Mitglieder 1.490 €	Nichtmitglieder 1700 €
	Buchung v. einem Modul	Mitglieder 240 €	Nichtmitglieder 270 €
	ab 3 Modulen (frei wählbar)	Mitglieder 215 € pro Modul	Nichtmitglieder 235 € pro Modul
Prüfung (freiwillig)	Prüfungsgebühr	90 €	
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

- ✓ 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.
- ✓ Die **Anfahrten** zu den einzelnen Ausbildungsorten sind selbstständig zu organisieren. Der nächste Bahnhof ist Hbf Kempten/Allgäu. Der Seminarort ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln (ÖPNV) gut zu erreichen. Mit dem Linienbus (Linie 50 Haltestelle Weitnau) vom Hbf ist Weitnau 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 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.

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 als Hausarbeit

Das Thema kann aus den Inhalten der Ausbildung selbst gewählt werden. Diese ist als Präsentation (15 Min.) mit Anschauung zu halten.

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.



Modul: Selbstversorgung aus Garten und Natur – Permakultur 15.03. – 17.03.2024

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14:00 - 17:30 Uhr	Begrüßung, Vorstellung, Organisation Bedeutung der Selbstversorgung in der Kulturgeschichte: Selbstversorgung aus Natur und Garten – heute noch möglich?	Gerti Epple, Allgäuer Wildkräuterfrau, Autorin
18.00 – 21.00 Uhr	Vermehrung von Saatgut	Conny Bertold, Gärtnerei Löwenzahn
Samstag 9.30 – 12.30 Uhr	KlimaFit gärtnern - Was erwartet uns und was können wir tun? Biodiversität im Permakulturgarten	Jenny Klemm
13.30 – 14.15 Uhr	Fahrt in Fahrgemeinschaft nach Oy- Mittelberg	
14.15 – 17.15 Uhr	Ort: Oy-Mittelberg, Unser tägliches Brot – Brot backen (Praxis)	Marianne Reitemann, Allgäuer Wildkräuterführerin
Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr	Permakultur Grundlagenkurs: Überblick	Andi Haller, Permakulturgärtner
13.00 – 15.30 Uhr	Umgestalten des Gartens zum Selbstversorgergarten	Andi Haller

Hausaufgabe: Erstellen eines Gartenplans des eigenen Gartens (sofern vorhanden)

Modul Mein Selbstversorgergarten - Frühjahr:

26. – 28.04.2024

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14:00 - 14:30 Uhr	Begrüßung, Vorstellung, Organisation	Andi Haller
14.30 – 17.30 Uhr	Essbare Wildpflanzen im Frühjahr: Bestimmen von essbaren Wildpflanzen & sammeln	Dr. Michael Schneider Biologe
18.00 – 21.00 Uhr	Der Boden als wichtigste Grundlage für erfolgreiches Gärtnern Boden und Kompost – das Gold des Gärtners	Andi Haller, Permakulturgärtner
Samstag 9.30 – 12.30 Uhr	Von Bäumen und Baumblättern Erkennen & verwenden	Gerti Epple, Allgäuer Wildkräuterfrau, Autorin
14.00 – 17.30 Uhr	Kochen mit den jungen Wilden zum vegetarischen Wildkräutergericht	Christine Giera, Allgäuer Wildkräuterführerin
Sonntag 9.00 – 11.00 Uhr	Ort: AKL Gemeinschaftsgarten Kempten, Bachtelmühlstraße 55 ggü. Frühjahrsarbeiten im Garten – so geht es	Andi Haller
11.15 – 13.00 Uhr	Jungpflanzenanzucht – Tipps und Tricks von der Aussaat bis ins Beet	
14.00 – 15.30 Uhr	Hortus Natura in Kempten – Fachexkursion	

Mitzubringen: Bestimmungsbuch, Schürze

Modul Tiere auf dem Selbstversorgerhof

24.05. – 26.05.2024

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14.00 – 17.00 Uhr	Begrüßung, Vorstellung, Organisation Milchverarbeitung im Haushalt (mit Verkostung) Herstellen von Joghurt, Topfen, Frischkäse, Ziger	Gerti Epple, Allg. Wildkräuterfrau
17.30 – 20.30 Uhr	Wildtiere in unserer Kulturlandschaft	Thomas Schneid, Förster und Jäger
Samstag 9.30 – 12.00 Uhr	Ort: Sommerhof, Ettensberg 13, Weitnau Hausterrassen für den Selbstversorger: Geeignete Tierarten, Haltung und Schlachtung,	Ralf Wiedemann, Landwirt, Sommerhof, Weitnau
13.30 – 16.00 Uhr	Ort: Sommerhof, Ettensberg 13, Weitnau Fachexkursion zu einem Selbstversorgerhof	Ralf Wiedemann Sommerhof
16.45 – 19.30 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: Vom Vlies zur Wollverarbeitung, Filzen	Margot Wenning



Modul „Schätze des Sommers“

21.06 – 23.06.2024

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14.00 – 17.30 Uhr	Begrüßung, Vorstellung, Organisation Auch im Winter gut „versorgt“: bewährte Vorratshaltungsmethoden, Gerätekunde, Anlegen von Vorrat, Qualität, Einlagern in Mieten und Erdkellern	Gerti Epple, Allg. Wildkräuterfrau
18.00 – 21.00 Uhr	Herstellen von Vorrat: Gefrieren, Marmelade und Chutneys, Gewürze, Kräutersalze, aromatisierte Essige oder Öle selbst gemacht (Praxis)	Gerti Epple
Samstag * 11.30 – 14.00 Uhr	Outdoortermin Ort: Gemeinschaftsgarten Kempten, Bachtelmühlstraße 55 ggü. Bestimmung von essbaren Wildpflanzen und Blüten	Gerti Epple, Weitnau Allgäuer Wildkräuterfrau
14.45 – 17.45 Uhr Anschl. Gemütliches Beisammensitzen	Kochen eines sommerlichen Wildkräutermenüs am Lagerfeuer (Outdoorküche) (Praxis)	Christine Giera, Allgäuer Wildkräuterführerin
Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr 13.00 – 16.00 Uhr	Waldbaumfrüchte und wilde Wurzeln – bestimmen, sammeln Zubereiten eines wilden Menüs	n.n.

Mitbringen: Sitzunterlage Für Essen ist in diesem Modul vielfältig gesorgt

* Samstag. 8.30 – 11.00 Uhr	Seminar des Allgäuer Kräuterland e.V. zusätzlich buchbar: Sensen-Schnupperkurs – gute Sense, gekonnt geschnitten Ort: Gemeinschaftsgarten Kempten, Bachtelmühlstraße 55 ggü. 36,00 € Mitglieder, 46,00 € Nichtmitglieder (mind. 8 TN, max. 16 TN) - Anmeldung erforderlich unter www.allgaeuer-kraeuterland.de	Heiner Miller, Sensenlehrer
--------------------------------	---	-----------------------------

Modul Die selbstgemachte Kräuter-Hausapotheke 1:

incl. Zertifikatslehrgang „Herstellen von Pflanzenwässer“

05.07 – 07.07.2024

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14.00 – 17.30 Uhr	Begrüßung, Vorstellung, Organisation Gut versorgt mit traditioneller Heilkunde und Hausmitteln für die ganze Familie – Überblick über selbst hergestellte Heilmittel mit Kräutern	Gerti Epple, Allgäuer Wildkräuterfrau
18.00 – 21.00 Uhr	Vom wilden Kraut zum feinen Kräutertee: Sammeln, Trocknen und Verarbeitung von Kräutern für beste Qualität des Kräutertees, Zubereitungsarten von Tees	Gerti Epple
Samstag 9.30 – 12.30 Uhr 13.30 – 18.00 Uhr	Zertifikats-Lehrgang Destillieren „Herstellen von Pflanzenwässern“	Petra Mönch, Heilpraktikerin und Destillier-Fachfrau
Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr 13.00 – 16.30 Uhr	Zertifikats-Lehrgang	Petra Mönch,

Modul Praktische Arbeit im Permakulturgarten

20. – 21.7.2024

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Samstag 9.00 – 12.00 Uhr	Begrüßung, Vorstellung, Organisation Ort: Wildentalstraße 37, D-87569 / A-6993 Mittelberg Begrüßung mit einer spirituellen Einleitung in das Permakulturprojekt Führung durch den Permakulturgarten	Andi Haller
13.30 – 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 Die selbstgemachte Kräuter-Hausapotheke 2

13.09. – 15.09.2024

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14.00- 18.00 Uhr	Begrüßung, Vorstellung, Organisation Seifen sieden- ein altes Handwerk wieder entdeckt (Praxis)	Gerti Epple, Allgäuer Wildkräuterfrau
18.30 – 21.00 Uhr	Selbst hergestellte Reinigungsmittel aus 5 Zutaten für Sanitär, Fenster, Küche, Haus; Alternative Waschmittel,	Gerti Epple, Allgäuer Wildkräuterfrau
Samstag 9.30 – 12.30 Uhr	Heimische Pilze – erkennen und sammeln	Johannes Waibel Pilzsachverständiger
13.30 - 16.30 Uhr	Pilze selber anbauen im Garten: Pilzkulturen, Arten,	
17.00 – 18.00	Informationen zur Prüfung und zur Projektarbeit (allg. Infos s. S. 2)	Gerti Epple
Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr	Traditionelle Heilmittel: Von Kräuterweinen und -geistern Herstellen von Heilweinen , Tinkturen, Essenzen und Körpersprays	Gerti Epple, Allgäuer Wildkräuterfrau
13.00 – 16.00 Uhr	Sanfte Körperpflege aus der Natur Herstellung von Salben und Cremes, Körperöle (Praxis)	Gerti Epple,

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

Modul Vorrat aus Natur, Obst- und Beerengarten

08.11. – 10.11.2024

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14.00 – 17.00 Uhr	Begrüßung, Vorstellung, Organisation Herbstgenüsse - Lebensmittel gut bevorratet: trocknen und dörren von Obst und Gemüse	Gerti Epple, Allgäuer Wildkräuterfrau
17.30 – 20.00 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
Fahrt: 13.30 – 17.00 Uhr	Outdoortermin: Ettensberg 13 Fachgerechter Obstbaumschnitt Schnitt und Vermehrung von Beerensträuchern	Ralf Wiedemann, Weitnau, Streubstföhrer,
Sonntag 9.00 – 11.00 Uhr	Fermentieren von Lebensmitteln Praxis: Sauerkraut herstellen	Gerti Epple
11.10 – 11.45	Fahrt nach Sonthofen, GH Sonne, Imberg Mittagessen für Alle (Selbstzahler)	
12.30 – 14.30 Uhr	Häusliches Bierbrauen für Selbstversorger	Jörg Müller, Allgäuer Wildkräuterföhrer, Gastwirt
14.30 – 15.30 Uhr	Abschlussrunde mit gemütlichem Ausklang	Andi Haller

Mitzubringen: Gartenschere, Arbeitshandschuhe, feste Schuhe

Prüfungstag (mind. 5 TN) vorauss. am Sa. 30.11.2024

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	

Allgäuer Kräuterland e.V.
Akademie für Traditionelles KräuterWissen



Änderungen vorbehalten!