

Fachausbildung für Selbstversorgung 2025

Selbstversorgung aus Natur und Garten

Jahresbegleitende Ausbildung

Dauer: 9 Module / WoE, alle auch einzeln buchbar (Unterrichtszeiten: siehe Programm)

Veranstaltungsort: Akademie für Traditionelles KräuterWissen, Marktstraße 7, 87480 Weitnau und

TN-zahl mind. 8 TN pro Modul; max. 16 TN

weitere Orte (lila markiert)

Ausbildungskosten	Gesamte Ausbildung	1770,00 (= 10% Rabatt)	2025,00 € (= 10% Rabatt)
	Buchung v. einem Modul	Mitglieder 250 €	Nichtmitglieder 280 €
	ab 3 Modulen (frei wählbar)	Mitglieder 220 € pro Modul	Nichtmitglieder 250 € pro Modul
Prüfung (freiwillig)	Prüfungsgebühr	90 €	
Materialien und Skript:	30 € pro Modul (incl. Pausensnack)		

Anmeldung unter Akademie für Traditionelles KräuterWissen, Marktstraße 7, 87480 Weitnau

www.allgaeuer-kraeuterland.de

Ausbildungsleitung

Gerti Epple, Kempten mobil: 0171-7879053 e-mail: gerti@wildkraeuterfrau.de

Allgäuer Wildkräuterfrau, Fachberaterin für Selbstversorgung und nachhaltige Lebensweisen, zertifiz. Natur- und Landschaftsführerin, Fachfrau für systemische Räucherkunde, Buchautorin,

Kathrin Leitner, Kempten, mobil: 0170 4320595, e-mail: kathrinleitner@posteo.de

Sonderpädagogin, Fachfrau für Selbstversorgung,

Andi Haller, Wildenthal, mobil: 0043-650 9106160; haliander@gmx.at

Permakulturgärtner, Selbstversorger

Weitere ReferentInnen der Fachausbildung:

Dr. Michael Schneider, Wertach, Biologe, Buchautor

Conny Berkold, Gärtnerei Löwenzahn

Jenny Klemm,

Michael Hojer, Buchenberg, Selbstversorger, Ergotherapeut

Christine Giera, Lindenberg, Allgäuer Wildkräuterführerin

Petra Mönch, Immenstadt, Heilpraktikerin, Destillier-Fachfrau

Thomas Schneid, Schwarzenberg, Förster, Jäger

Marianne Reitemann, Oy-Mittelberg, Allgäuer Wildkräuterführerin

Gerhard Pfeiffer, Dornbirn, Fischereimeister

Dr. Petra Reitz, Neukirch, Agraringenieurin, Wildkräuterführerin, Fachberaterin essbare Wildpflanzen

Margot Wenning-Keidler, Filzerin, Imkerin

Ralf Wiedemann, Weitnau, Landwirt, Konditor, Koch

Michael Borth, Sonthofen, Landschaftsplaner

Johannes Waibel, Oberstdorf, Pilzsachverständiger

Martin Siebert, Wangen, Sensenmählehrer

Vroni Gauß, Eglofs, Lehmbauerin, Malermeisterin

Max Kretzschmann, Bier brauen

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>

Modul: Selbstversorgung aus Garten und Natur – Permakultur **14.03. – 16.03.2025**

Ansprechpartner für dieses Wochenende: Andi Haller

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
	Pause	
18.00 – 21.00 Uhr	Vermehrung von Saatgut	Conny Bertold,
Samstag 9.30 – 12.30 Uhr	KlimaFit gärtnern - Was erwartet uns und was können wir tun? Biodiversität im Permakulturgarten	Jenny Klemm
	Mittagspause	
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,
Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr	Permakultur Grundlagenkurs: Überblick	Andi Haller,
	Mittagspause	
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:

11. – 13.04.2025

Ansprechpartner für dieses Wochenende: Andi Haller

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14:00 - 14:30 Uhr	Begrüßung, Vorstellung, Organisation	Andi Haller
14.30 – 17.30 Uhr	Kochen mit den jungen Wilden zum vegetarischen Wildkräutergericht	Christine Giera,
	Pause	
18.00 – 21.00 Uhr	Der Boden als wichtigste Grundlage für erfolgreiches Gärtnern Boden und Kompost – das Gold des Gärtners	Andi Haller,
Samstag 9.00 – 9.30	Informationen zur Prüfung und zur Projektarbeit (allg. Infos s. S. 2)	Gerti Epple
9.30 – 12.30 Uhr	Von Bäumen und Baumblättern Erkennen & verwenden	Gerti Epple
	Mittagspause	
14.00 – 17.00 Uhr	Essbare Wildpflanzen im Frühjahr: Bestimmen von essbaren Wildpflanzen & sammeln	Dr. Michael Schneider
Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr	Ort: AKL Gemeinschaftsgarten Kempten, Bachtelmühlstraße 55 ggü.	Andi Haller Andi Haller



	Gartenrundgang, Besprechung der eigenen Gartenplanungen Frühjahrsarbeiten im Garten – was ist zu tun?	
12.00 – 13.00 Uhr	Mittagspause	
13.00 – 15.30 Uhr	Jungpflanzenanzucht – Tipps und Tricks von der Aussaat bis ins Beet	

Mitzubringen: Bestimmungsbuch, Schürze, Arbeitskleidung für den Garten, Arbeitsschuhe, Schlechtwetterkleidung

Modul Tiere auf dem Selbstversorgerhof

16.05. – 18.05.2025

Ansprechpartner für dieses Wochenende: Gerti Epple

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 10.00 – 10.30 Uhr	Begrüßung, Vorstellung, Organisation	Gerti Epple,
10.30 – 13.30 Uhr	Einführung in die naturgemäße Bienenhaltung; Leben, Haltung, Honiggewinnung	
Freitag 14.30 – 17.30 Uhr	Produkte vom Schaf: Vom Vlies zur Wollverarbeitung, Filzen	Margot Wenning
	Pause	
18.00 – 21.00 Uhr	Wildtiere in unserer Kulturlandschaft	Thomas Schneid,
Samstag 9.30 – 12.00 Uhr	Haustierrassen für den Selbstversorger: Geeignete Tierarten, Haltung und Schlachtung,	Ralf Wiedemann,
	Mittagspause	
13.30 – 16.00 Uhr	Ort: Sommerhof, Ettensberg 13, Weitnau Hofführung rund um den Selbstversorgerhof	
16.45 – 19.30 Uhr	Fischerei im hauseigenen Teich (bei gutem Wetter Outdoor) Praxis: Schlachten von Forellen im Haushalt (mit Verkostung)	Gerhard Pfeiffer
Sonntag 8.00 – 12.00 Uhr	Ort: Gemeinschaftsgarten Kempten, Bachtelmühlstraße 55 ggü. Sensen-Schnupperkurs	Martin Siebert
13:00 - 16:00 Uhr	Mähen mit der Sense – gute Sense, gekonnt geschnitten	

Mitzubringen: 2 Gläser (ca. 150 ml), längliche Vorratsdose für den Fisch

Modul „Sommer im Selbstversorgergarten“

20.06 – 22.06.2025

Ansprechpartner für dieses Wochenende: Gerti Epple

Pfingstferien

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14.00 – 17.30 Uhr	Begrüßung, Vorstellung, Organisation Milchverarbeitung im Haushalt (mit Verkostung), Praxis	Gerti Epple,
	Pause	
18.00 – 21.00 Uhr	Herstellen von Nudeln und Spätzle auf Vorrat Qualität von Mehlen, Eierverwertung...	Gerti Epple
Samstag 8.00 – 12.00 Uhr	Ort: Gemeinschaftsgarten Kempten, Bachtelmühlstraße 55 ggü. Bestimmung von essbaren Wildpflanzen und Blüten im Sommer	Gerti Epple
	Mittagspause	
13.00 – 16.00 Uhr	Sommerarbeiten im Selbstversorger-Garten: Anschl. Gemütliches Sommer-Pflanzungen, Pflege, Ernten, Arbeiten für das nächste Jahr	Kathrin Leitner,
Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr	Von Waldbaumfrüchten und wilden Wurzeln – nahrhaftes Essen aus dem Wald erkennen, sammeln und bevorraten – inkl. Zubereiten eines wilden Menüs	Dr. Petra Reitz
13.00 – 16.00 Uhr		

Mitbringen: Arbeitskleidung für den Garten, Arbeitsschuhe, Schlechtwetterkleidung, Sitzunterlage, Glas/Becher und Schüsselchen, Besteck

Modul der autarke Selbstversorger

04.07. – 06.07.2025

Ansprechpartner für dieses Wochenende: Kathi Leitner

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14.00 – 14.30 Uhr	Begrüßung, Vorstellung, Organisation	Kathi Leitner
14.30 – 17.30 Uhr	Bauen mit Lehm Grundlagen, Möglichkeiten, Beispiele	Vroni Gauß,
	Pause	
18.00 – 20.00 Uhr	Energieautark Wohnen – aber wie? Von einfachen Lösungen bis echten Neuansätzen	Renergie Allgäu e.V.
Samstag 9.30 – 12.30 Uhr	Ort: Gemeinschaftsgarten Kempten, Bachtelmühlstraße 55 ggü. Kochen eines sommerlichen Wildkräutermenüs am offenen Feuer (Outdoorküche) (Praxis)	Christine Giera,
	Mittagspause	
13.30 – 17.00 Uhr	Alternative Energie für verschiedene Wohnformen Praxis: Modellbau einer autarken Klein-PV-anlage mit Batterie	Renergie Allgäu e.V.
Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr	Auch im Winter gut „versorgt“: bewährte Vorratshaltungsmethoden, Gerätekunde, Anlegen von Vorrat, Qualität, Einlagern in Mieten und Erdkellern	Carina Brunner
13.00 – 15.30 Uhr	Herstellen von Vorrat: Marmelade und Chutneys, Gewürze, Kräutersalze, aromatisierte Essige oder Öle selbst gemacht	

Mitzubringen: Vorratsdosen

Modul Praktische Arbeit im Permakulturgarten

02.08 – 03.08.2025

Ort: Wildentalstraße 37, D-87569 / A-6993 Mittelberg

Ansprechpartner für dieses Wochenende: Andi Haller

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Samstag 9.00 – 12.00 Uhr	Begrüßung mit einer spirituellen Einleitung in das Permakulturprojekt Führung durch den Permakulturgarten	Andi Haller
	Mittagspause	
13.30 – 17.00 Uhr	Praktisches Arbeiten im alltäglichen Aufgabenbereich d. Landwirtschaft Erfahren von Entspannungstechniken in der Natur	
	Pause	
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	
	Mittagspause	
13.00 – 15.00 Uhr	Diverse Praxisinhalte, Abschlussmeditation	

Mitzubringen: Arbeitskleidung, wetterfeste Kleidung und Schuhe, Handschuhe

Modul Die selbstgemachte Kräuter-Hausapotheke 1

12.09. – 14.09.2025

incl. Zertifikatslehrgang „Herstellen von Pflanzenwässer“

Ansprechpartner für dieses Wochenende: Gerti Epple

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,
18.00 – 21.00 Uhr	Vom wilden Kraut zum feinen Kräutertee: Sammeln, Trocknen und Verarbeitung von Kräutern für beste Qualität des Kräutertees,	Gerti Epple
Samstag 9.30 – 12.30 Uhr 13.30 – 18.00 Uhr	Zertifikats-Lehrgang Destillieren „Herstellen von Pflanzenwässern“	Petra Mönch,

Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr 13.00 – 15.30 Uhr	Zertifikats-Lehrgang	Petra Mönch,
--	----------------------	--------------

Modul Die selbstgemachte Kräuter-Hausapotheke 2:

24.10. – 26.10.2025

Ansprechpartnerin für dieses Wochenende: **Kathi Leitner**

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

07.11. – 09.11.2025

Ansprechpartner für dieses Wochenende: Kathi Leitner

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,
	Pause	
17.30 – 20.00 Uhr	Herstellen von Apfelsaft: Weiterverarbeitung zu Most und Essig,	Michael Hojer,
Samstag 9.30 - 12.00 Uhr	Alte Obstsorten fürs Allgäu: Äpfel, Birnen, Beeren, Wildobst...	Michael Borth,
Fahrt:	Mittagspause mit Fahrt zum Outdoortermin:	
13.30 – 17.00 Uhr	Ort: Sommerhof, Ettensberg 13, Weitnau Fachgerechter Obstbaumschnitt Schnitt und Vermehrung von Beerensträuchern	Ralf Wiedemann,
Sonntag 9.00 – 11.30 Uhr	Fermentieren von Lebensmitteln Praxis: Sauerkraut herstellen	Kathi Leitner
11.30– 12.30 Uhr	Mittagspause	
12.30 – 14.30 Uhr	Häusliches Bierbrauen für Selbstversorger	Max Kretzschmann
15.00 – 16.00 Uhr	Abschlussrunde mit gemütlichem Ausklang	

Mitzubringen: Gartenschere, Arbeitshandschuhe, feste Schuhe

Prüfungstag am Sa. 22.11.2025

8.45 Uhr	Abgabe der Facharbeiten	Leitungsteam und
9.00 – 11.00 Uhr	Prüfungseröffnung, Schriftliche Prüfung (100 Min.)	Prüfungskommission
Ab 12.15 Uhr bis Ende	mündliche Prüfung: Vorstellen der ausgearbeiteten Projekte (je TN 15 Min.) anschließend mündliche Fragen der Prüfungskommission (10 Min.)	



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. Daran schließen sich Fragen der Prüfungskommission an. (10 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.