

Fachausbildung für Selbstversorgung 2025

Selbstversorgung aus Natur und Garten



Block 2:

„Ernten, Vorrat herstellen und Körperpflege zum Essen und Heilen“

Dauer: 3 Wochenenden, 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	Buchung v. einem Modul	Mitglieder 250 €	Nichtmitglieder 280 €
	ab 3 Modulen (frei wählbar)	Mitglieder 220 € pro Modul	Nichtmitglieder 250 € pro Modul
Materialien und Skript:	€ 30,00 pro Modul (€ 90,00 pro Block (incl. Pausenverpflegung))		

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

Ausbildungsteam

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
Sonderschulpädagogin, Fachfrau für Selbstversorgung,
Andi Haller, Wildenthal mobil: 0043-650 9106160; haliander@gmx.at
Permakulturgärtner, Selbstversorger

Weitere ReferentInnen der Fachausbildung:

Michael Hojer, Buchenberg, Selbstversorger, Ergotherapeut
Dr. Petra Reitz, Neukirch, Agraringenieurin, Wildkräuterführerin, Fachberaterin essbare Wildpflanzen
Ralf Wiedemann, Weitnau, Landwirt, Konditor, Koch
Michael Borth, Sonthofen, Landschaftsplaner
Carina Brunner, Fachlehrerin für Hauswirtschaft
Max Kretzschmann, Bodelsberg, Geigenbauer, Bierbrauer für den Hausgebrauch

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 „Sommer im Selbstversorgergarten“

20.06 – 22.06.2025

Ansprechpartnerin für dieses Wochenende: Gerti Epple

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, Eiverwertung...	Gerti Epple
Samstag 9.30 – 12.00 Uhr	Fahrt: Gemeinschaftsgarten Kempton, Bachtelmühlstraße 55 ggü. Bestimmung von essbaren Wildpflanzen	Gerti Epple
	Mittagspause	
13.00 – 16.00 Uhr	Sommerarbeiten im Selbstversorger-Garten: Sommer-Pflanzungen, Pflege, Ernten, Arbeiten für das nächste Jahr	Kathrin Leitner,
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 – 16.00 Uhr	Herstellen von Vorrat: Marmelade und Chutneys, Gewürze, Kräutersalze, aromatisierte Essige oder Öle selbst gemacht	Carina Brunner

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

Modul Die selbstgemachte Kräuter-Hausapotheke 2:

24.10. – 26.10.2025

Ansprechpartnerin für dieses Wochenende: Gerti Epple

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14.00- 18.00 Uhr	Begrüßung, Vorstellung, Organisation Gut versorgt mit traditioneller Heilkunde und Hausmitteln für die ganze Familie – Überblick über selbst hergestellte Heilmittel mit Kräutern	Gerti Epple,
18.30 – 21.00 Uhr	Vom wilden Kraut zum feinen Kräutertee: Sammeln, Trocknen und Verarbeitung von Kräutern für beste Qualität des Kräutertees,	Gerti Epple,
Samstag 9.00 – 12.30 Uhr	Seifen sieden für individuelle Körperpflege - altes Handwerk entdeckt	Gerti Epple
	Mittagspause	
13.30 - 16.30 Uhr	Selbst hergestellte Reinigungsmittel aus 5 Zutaten für Sanitär, Fenster, Küche, Haus; Alternative Waschmittel,	
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,
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: Ettensberg 13	
13.30 – 17.00 Uhr	Fachgerechter Obstbaumschnitt Schnitt und Vermehrung von Beerenobst	Ralf Wiedemann,
Sonntag 9.00 – 12:00 Uhr	Fermentieren von Lebensmitteln Praxis: Sauerkraut herstellen	Kathi Leitner
12:00 – 13:00 Uhr	Mittagspause	
13.00 – 15.30 Uhr	Häusliches Bierbrauen für Selbstversorger	Max Kretzschmann

Mitzubringen: Gartenschere, Arbeitshandschuhe, feste Schuhe