



# Fachausbildung für Selbstversorgung 2020

## Jahresbegleitende Ausbildung: Selbstversorgung aus Natur und Garten

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Dauer:</b>                  | <b>7 Module / Wochenenden, alle auch einzeln buchbar</b><br>(Unterrichtszeiten: jeweils ca. Fr. 18 – ca. 21 Uhr; Sa 9.30 – ca. 21.00 Uhr und So 9 – 15.30 Uhr)  |
| <b>Veranstaltungsort:</b>      | <b>Akademie für Traditionelles KräuterWissen, Marktstraße 7, 87480 Weitnau</b>  |
| <b>TN-begühr</b>               | <b>Gesamte Ausbildung</b><br>Mitglieder 1.290 €<br>Nichtmitglieder 1500 €<br><b>Buchung ein Modul</b><br>Mitglieder 240 €<br>Nichtmitglieder 270 €<br><b>ab 3 Modulen (frei wählbar)</b><br>Mitglieder 200 € pro Modul<br>Nichtmitglieder 225 € pro Modul |
| <b>Prüfungsgebühr</b>          | 90 €  |
| <b>Materialien und Skript:</b> | 30 € pro Wochenende (incl. Pausenverpflegung)   |
| <b>TN-zahl</b>                 | mind. 8 TN pro Modul; max. 16 TN<br>Der Verein behält sich vor, Wochenenden mit zu wenigen TeilnehmerInnen 14 Tage vorher abzusagen. Der bezahlte Betrag wird anschließend gutgeschrieben oder auf Wunsch rückvergütet.                                   |
| <b>Ausbildungsleitung</b>      | Andi Haller und Gerti Epple, Allgäuer Kräuterland e.V.  |
| <b>Anmeldung bei</b>           | <b>Akademie für Traditionelles KräuterWissen, Marktstraße 7, 87480 Weitnau</b><br>Tel. 08375-9298 118 oder unter: <a href="mailto:akademie@allgaeuer-kraeuterland.de">akademie@allgaeuer-kraeuterland.de</a>  |

## 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 dem Linienbus (Linie 50 Haltestelle Weitnau) vom Hbf in 25 Min. zu erreichen.
- Benötigte Übernachtungen in oder um Weitnau sind unter [www.weitnau.de](http://www.weitnau.de) zu finden.
- Zu den Seminartagen mitzubringen: Schreibzeug, bequeme Kleidung, warme Socken, **wetterfeste Kleidung und Schuhwerk**
- Die Tages-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.
- Zu jedem Wochenende beginnen wir mit einer Vorstellungsrunde von 18 – 18.30 Uhr.
- Bei Nichtteilnahme eines Ausbildungstages oder unklarer Witterung bitte bei der Ausbildungsleitung absagen.
- Bei Rücktritt der Ausbildungswochen bis 10 Tage vor Beginn erlauben wir uns 25 % des Betrages einzubehalten, sofern kein Ersatz genannt werden kann. Nach begonnener Ausbildung kann der Beitrag nicht mehr zurückbezahlt werden.
- 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.

### Zertifizierter Fachmann/Fachfrau für Selbstversorgung

Die Prüfung ist freiwillig und findet 1 x jährlich statt (mind. 5 TN). Sie umfasst zwei Teile. Die schriftliche Prüfung dauert 90 Min. Die mündliche Prüfung wird in Form einer selbst erstellte **Projektarbeit im Bereich der Selbstversorgung** im Prüfungsmodul (Dauer ca. 15 Min.) durchgeführt. 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: 30.05.19ep



### Modul: Selbstversorgung aus Garten und Natur: 13. – 15. März 2020

| Datum                       | Inhalt   | Referenten/Institution                                 |
|-----------------------------|--|--|
| Freitag<br>18 – 21.30 Uhr   | Bedeutung der Selbstversorgung in der Kulturgeschichte:<br>Selbstversorgung aus Natur und Garten – heute noch möglich? | Gerti Epple, Allgäuer<br>Wildkräuterfrau, Autorin      |
| Samstag<br>9.30 – 12.00 Uhr | Von Bäumen und Baumblättern<br>Erkennen & verwenden  | Gerti Epple oder Marlies Osterried                     |
| 13.30 – 17.00 Uhr           | Vermehrung von Saatgut   | Conny Berkold, Gärtnerei<br>Löwenzahn                  |
| 18.30 – 21.00 Uhr           | Die Gartenplanung unter permakulturellen Prinzipien  | Andi Haller, Hirschegg,<br>Selbstversorger             |
| Sonntag<br>9.00 – 12.00 Uhr | Mein Paradiesgarten – ein Naturgarten für Alle<br>Grundlagen zum Anlegen eines Nutz- und Wohngartens                   | Felix Schmitt, Staudengärtner und<br>Naturgartenplaner |
| 13.30 – 15.30 Uhr           | Mein Paradiesgarten /Meine Öko-Oase<br>Umgestalten des Gartens zum Selbstversorgergarten                               | Felix Schmitt, Staudengärtner und<br>Naturgartenplaner |

### Modul 2: Mein Selbstversorgergarten II: 3. - 5. April 2020

| Datum                       | Inhalt   | Referenten/Institution                                 |
|-----------------------------|--|--|
| Freitag<br>18 – 21.30 Uhr   | Der Boden als wichtigste Grundlage für erfolgreiches Gärtnern<br>Boden und Kompost – das Gold des Gärtners   | Andi Haller, Hirschegg,<br>Selbstversorger             |
| Samstag<br>9.30 – 14:30 Uhr | Unser tägliches Brot –<br>Brot backen (Praxis)   | Marianne Reitemann, Bäckerin                           |
| 15.30 – 17.30 Uhr           | Essbare Wildpflanzen im Frühjahr:<br>Bestimmen von essbaren Wildpflanzen & sammeln   | Michael F. Schneider, Biologe                          |
| 18.15 – 21.00 Uhr           | Kochen mit den jungen Wilden zum vegetarischen<br>Wildkräutergericht   | Christine Giera, Allgäuer<br>Wildkräuterführerin       |
| Sonntag<br>9.00 – 12.00 Uhr | Gemüse im Selbstversorgergarten – welches gelingt?<br>Vorstellen verschiedener Gemüsesorten für den Eigenanbau<br>Mischkultur, Grundsätze für den Anbau, | Felix Schmitt, Staudengärtner und<br>Naturgartenplaner |
| 13.30 – 15.30 Uhr           | Anzucht von Jungpflanzen –<br>Tipps und Tricks von der Aussaat bis ins Beet  | Felix Schmitt  |

**Mitzubringen: Bestimmungsbuch, Schürze**

Osterferien in BY: 6.4. – 19.4.

### Modul 3: Tiere auf dem Selbstversorgerhof 15. – 17. Mai 2020

| Datum                       | Inhalt  | Referenten/Institution                          |
|-----------------------------|---|---|
| Freitag<br>18 – 21.30 Uhr   | Wildtiere in unserer Kulturlandschaft   | Thomas Schneid, Förster und Jäger               |
| Samstag<br>9.30 – 12.30 Uhr | Haustierrassen für den Selbstversorger:<br>Geeignete Tierarten<br>Haltung und Schlachtung<br>Vorstellung der Gesellschaft für aussterbende Haustierrassen | Ralf Wiedemann, Landwirt,<br>Sommerhof, Weitnau |
| 14.00 – 16.00 Uhr           | Fachexkursion zu einem Selbstversorgerhof<br>(Fahrt in Fahrgemeinschaften)  | Ralf Wiedemann<br>Sommerhof, Ettensberg         |
| 16.30 – 17.30 Uhr           | Milchverarbeitung im Haushalt (mit Verkostung)<br>Herstellen von Joghurt, Topfen, Frischkäse, Ziger   | Gerti Epple                                     |
| 18.00 – 21.00 Uhr           | <b>Fischerei im hauseigenen Teich</b><br>Praxis: Schlachten von Forellen  | Gerhard Pfeiffer<br>Fischereimeister            |
| Sonntag<br>9.00 – 11:30 Uhr | Einführung in die Bienenhaltung;<br>Imkervereine Schwaben   | Gerti Epple, Imkerin                            |
| 13.00 – 15.30 Uhr           | Wollverarbeitung, Filzen  | Bettina Wenning                                 |



#### Modul 4: „Schätze des Sommers“ 10. – 12. Juli 2020

| Datum                        | Inhalt  | Referenten/Institution                            |
|------------------------------|---|---|
| Freitag<br>18.00 – 21.30 Uhr | Auch im Winter gut „versorgt“:<br>bewährte Vorratshaltungsmethoden, Gerätekunde, Anlegen von Vorrat, Qualität, Einlagern in Mieten und Erdkellern | Gerti Epple, Weitnau<br>Allgäuer Wildkräuterfrau, |
| Samstag<br>10 – 12.30 Uhr    | Sommer:<br>Bestimmung von essbaren Wildpflanzen und Blüten  | Gerti Epple                                       |
| 14.00 – 17.00 Uhr            | Herstellen von Vorrat: Gefrieren, Marmelade und Chutneys, Gewürze, Kräutersalze, aromatisierte Essige oder Öle selbst gemacht (Praxis)            | Gerti Epple                                       |
| 18.00 – 21.00 Uhr            | Kochen eines sommerlichen Wildkräutermenüs am Lagerfeuer (Outdoorküche) (Praxis)  | Christine Giera, /Andi Haller                     |
| Sonntag<br>9.00 – 15.30 Uhr  | Heimische Pilze – erkennen und sammeln<br>Pilze züchten, Pilzkulturen   | Rainer Schall, Leutkirch,<br>Wildnispädagoge,     |

**Mitbringen: bruchfestes Geschirr: Teller, Glas, Tasse, Besteck, Sitzunterlage**

#### Praxismodul im Permakulturgarten im Kleinwalsertal 8. – 9. August 2020

|                             |  |             |
|-----------------------------|--|-------------|
| Samstag<br>9.00 – 12.00 Uhr | Führung durch einen Selbstversorgergarten  | Andi Haller |
| 13.30 – 17.00 Uhr           | Praxisteil. Richtiges Kompostieren, Beet anlegen oder Fermentieren von Lebensmitteln | Andi Haller |
| 18.30 – 21.00 Uhr           | Gemeinsames Zubereiten einer Mahlzeit am offenen Feuer und fröhliches Beisammensein  | Andi Haller |
| Sonntag<br>9.00 – 12.00 Uhr | Arbeiten im Garten nach permakulturellen Prinzipien                                  | Andi Haller |
| 13.00 – 15.00 Uhr           | Trocknen von Lebensmitteln: Obst, Gemüse, Kräuter                                    | Gerti Epple |

#### Modul 5: Die selbstgemachte Kräuter-Hausapotheke 1: 11. – 13. September 2020

**incl. Zertifikatslehrgang „Herstellen von Pflanzenwässern und ätherischen Ölen“ nach Susanne Fischer-Rizzi**

| Datum                       | Inhalt  | Referenten/Institution  |
|-----------------------------|---|---|
| Freitag<br>18- 21.30 Uhr    | Einführung: Gut versorgt mit traditioneller Heilkunde und Hausmitteln für die ganze Familie | Gerti Epple   |
| Samstag<br>9.30 – 12.30 Uhr | Zertifikats-Lehrgang Destillieren <b>nach Susanne Fischer-Rizzi</b>                         | Petra Mönch, Heilpraktikerin und Destillier-Fachfrau nach Fi-Ri |
| 13.30 – 18 Uhr              | Zertifikats-Lehrgang <b>nach Susanne Fischer-Rizzi</b>                                      | Petra Mönch, Heilpraktikerin und Destillier-Fachfrau nach Fi-Ri |
| Sonntag<br>9.30 - 17 Uhr    | Destillation (2)<br>Ätherische Öle und Pflanzenwässer                                       | Petra Mönch, Heilpraktikerin und Destillier-Fachfrau nach Fi-Ri |

#### Modul 6: Die selbstgemachte Kräuter-Hausapotheke 2: 16. – 18. Oktober 2020

| Datum                        | Inhalt  | Referenten/Institution                   |
|------------------------------|---|--|
| Freitag<br>18.00 – 21.30 Uhr | Selbst hergestellte Heilmittel und Körperpflege mit Kräutern<br>Grundsätze zum Sammeln, Trocknen und Verarbeitung für Tee                               | Gerti Epple,<br>Allgäuer Wildkräuterfrau |
| Samstag<br>9.30 – 17.30 Uhr  | Von Waldfrüchten und Baumnüssen –<br>Wildfrüchte und wilde Wurzeln bestimmen und sammeln<br>Zubereiten eines herbstlichen Menüs mit Früchten und Nüssen | Rainer Besser, Corvus Bodensee           |
| 18.30 – 21.00 Uhr            | Seifen sieden- ein altes Handwerk wieder entdeckt (Praxis)  | Gerti Epple<br>Seifensiederin, LandHand  |



|                             |  |  |
|-----------------------------|--|--|
| Sonntag<br>9.00 – 12.00 Uhr | Herstellung von Salben und Cremes, Körperöle (Praxis)                                | Gerti Epple,                             |
| 13.30 – 16.00 Uhr           | Von Kräuterweinen und -geistern<br>Herstellen von Tinkturen, Essenzen und Heilweinen | Gerti Epple, Allgäuer<br>Wildkräuterfrau |

**Mitzubringen: altes Handtuch, HH-Handschuhe, Schutzbrille, kleine Joghurtbecher**

### Modul 7: Der Obst- und Beerengarten 6. – 8. November 2020

| Datum            | Inhalt  | Referenten/Institution                               |
|------------------|---|--|
| Fr. 18 – 21.30   | Herstellen von Apfelsaft<br>Weiterverarbeitung zu Most und Essig,<br>Apfel-Weinbereitung                | Michael Hojer, Buchenberg                            |
| Sa. 9.30 -12 Uhr | Alte Obstsorten fürs Allgäu<br>Äpfel, Birnen, Beeren, Wildobst...                                       | Michael Borth, Sonthofen,<br>Landschaftsplaner       |
| 13.30 – 17 Uhr   | Fachgerechter Obstbaumschnitt<br>(vor Ort Termin in Ettensberg 13, Weitnau: Praxis)                     | Ralf Wiedemann, Weitnau,<br>Streuobstführer,         |
| 18 – 21.00 Uhr   | Herbstgenüsse des Allgäus gut bevorratet:<br>trocknen von Obst, Gemüse, Kräuter<br>Sauerkrautbereitung, | Gerti Epple, Wildkräuterführerin                     |
| So. 10 – 13      | Exkursion zur Brauerei:<br>Häusliches Bierbrauen für Selbstversorger                                    | Jörg Müller, Allgäuer<br>Wildkräuterführer, Gastwirt |
| 14:00 – 15:30    | Vermehrung von Obstbäumen, Beerensträucher  | Andi Haller  |

### Prüfungstag

|                 |   |  |
|-----------------|---|--|
| 8.45 Uhr        | Prüfungseröffnung   | Leitungsteam und<br>Prüfungskommission |
| 9 – 12.00 Uhr   | Prüfung: Vorstellen der ausgearbeiteten Projekte<br>(je TN ca.20 Min.) anschließend mündliche Fragen der PK |  |
| 13 – ca. 15 Uhr |   |  |

## Neue Ausbildung 2021 beginnt:

### Modul: Selbstversorgung aus Garten und Natur: voraussichtlich 17. – 19. März 2021

| Datum                 | Inhalt   | Referenten/Institution                                 |
|-----------------------|--|--|
| Fr.<br>18 – 21.30 Uhr | Bedeutung der Selbstversorgung in der Kulturgeschichte:<br>Selbstversorgung aus Natur und Garten – heute noch möglich? | Dr. Markus Strauß, Stuttgart<br>Autor                  |
| Sa. 9.30 – 12         | Die Gartenplanung unter permakulturellen Prinzipien  | Andi Haller, Hirschegg,<br>Selbstversorger             |
| 13.30 – 17 Uhr        | Vermehrung von Saatgut   | Conny Bertold, Gärtnerei<br>Löwenzahn                  |
| 18 – 21 Uhr           | Von Bäumen und Baumblättern<br>Erkennen & verwenden  | Dr. Markus Strauß,                                     |
| So. 9 - 12 Uhr        | Mein Paradiesgarten – ein Naturgarten für Alle<br>Grundlagen zum Anlegen eines Nutz- und Wohngartens                   | Felix Schmitt, Staudengärtner und<br>Naturgartenplaner |
| 13.30 – 15.30         | Mein Paradiesgarten /Meine Öko-Oase<br>Umgestalten des Gartens zum Selbstversorgergarten                               | Felix Schmitt, Staudengärtner und<br>Naturgartenplaner |