



# Fachausbildung für Selbstversorgung 2020

## Jahresbegleitende Ausbildung: Selbstversorgung aus Natur und Garten

<b>Dauer:</b>	<b>7 Module / Wochenenden plus Praxismodul, alle auch einzeln buchbar</b> (Unterrichtszeiten: jeweils ca. Fr. 18 – ca. 21 Uhr; Sa 9.30 – ca. 21.00 Uhr und So 9 – 15.30 Uhr) Der Freitag entfällt beim Praxismodul.	
<b>Veranstaltungsort:</b>	<b>Akademie für Traditionelles KräuterWissen, Marktstraße 7, 87480 Weitnau</b>	
<b>TN-gebühr</b>	<b>Gesamte Ausbildung</b> (exklusive Praxismodul!)	Mitglieder 1.290 € Nichtmitglieder 1500 €
	<b>Buchung ein Modul</b>	Mitglieder 240 € Nichtmitglieder 270 €
	<b>ab 3 Modulen</b> (frei wählbar)	Mitglieder 200 € pro Modul 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 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> 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 von den Ausbildungswochen bis 4 Wochen vor Beginn erlauben wir uns 25 % des Betrages einzubehalten, sofern kein Ersatz genannt werden kann. Bei der Stornierung ab 4 Wochen vor den Ausbildungswochen wird eine Stornierungs- bzw. Ausfallgebühr von 50 % der Ausbildungsgebühr berechnet. Nach begonnener Ausbildung kann der Beitrag nicht mehr zurückbezahlt werden. Bei Nennung einer/eines Ersatzteilnehmer\*in fallen € 50,- Bearbeitungsgebühr an.
- 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 18 – 21.30 Uhr	Bedeutung der Selbstversorgung in der Kulturgeschichte: Selbstversorgung aus Natur und Garten – heute noch möglich?	Gerti Epple, Allgäuer Wildkräuterfrau, Autorin
Samstag 9.30 – 12.00 Uhr	Von Bäumen und Baumblättern Erkennen & verwenden	Gerti Epple oder Marlies Osterried
13.30 – 17.00 Uhr	Vermehrung von Saatgut	Conny Bertold, Gärtnerei Löwenzahn
18.30 – 21.00 Uhr	Die Gartenplanung unter permakulturellen Prinzipien	Andi Haller, Hirscheegg, Selbstversorger
Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr	Mein Paradiesgarten – ein Naturgarten für Alle Grundlagen zum Anlegen eines Nutz- und Wohngartens	Felix Schmitt, Staudengärtner und Naturgartenplaner
13.30 – 15.30 Uhr	Mein Paradiesgarten /Meine Öko-Oase Umgestalten des Gartens zum Selbstversorgergarten	Felix Schmitt, Staudengärtner und Naturgartenplaner

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

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 18 – 21.30 Uhr	Der Boden als wichtigste Grundlage für erfolgreiches Gärtnern Boden und Kompost – das Gold des Gärtners	Andi Haller, Hirscheegg, Selbstversorger
Samstag 9.30 – 14:30 Uhr	Unser tägliches Brot – Brot backen (Praxis)	Marianne Reitemann, Bäckerin
15.30 – 17.30 Uhr	Essbare Wildpflanzen im Frühjahr: Bestimmen von essbaren Wildpflanzen & sammeln	Michael F. Schneider, Biologe
18.15 – 21.00 Uhr	Kochen mit den jungen Wilden zum vegetarischen Wildkräutergericht	Christine Giera, Allgäuer Wildkräuterführerin
Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr	Gemüse im Selbstversorgergarten – welches gelingt? Vorstellen verschiedener Gemüsesorten für den Eigenanbau Mischkultur, Grundsätze für den Anbau,	Felix Schmitt, Staudengärtner und Naturgartenplaner
13.30 – 15.30 Uhr	Anzucht von Jungpflanzen – 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 18 – 21.30 Uhr	Wildtiere in unserer Kulturlandschaft	Thomas Schneid, Förster und Jäger
Samstag 9.30 – 12.30 Uhr	Haustierrassen für den Selbstversorger: Geeignete Tierarten Haltung und Schlachtung Vorstellung der Gesellschaft für aussterbende Haustierrassen	Ralf Wiedemann, Landwirt, Sommerhof, Weitnau
14.00 – 16.00 Uhr	Fachexkursion zu einem Selbstversorgerhof (Fahrt in Fahrgemeinschaften)	Ralf Wiedemann Sommerhof, Ettensberg
16.30 – 17.30 Uhr	Milchverarbeitung im Haushalt (mit Verkostung) Herstellen von Joghurt, Topfen, Frischkäse, Ziger	Gerti Epple
18.00 – 21.00 Uhr	<b>Fischerei im hauseigenen Teich</b> Praxis: Schlachten von Forellen	Gerhard Pfeiffer Fischereimeister
Sonntag 9.00 – 11:30 Uhr	Einführung in die Bienenhaltung; 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 18.00 – 21.30 Uhr	Auch im Winter gut „versorgt“: bewährte Vorratshaltungsmethoden, Gerätekunde, Anlegen von Vorrat, Qualität, Einlagern in Mieten und Erdkellern	Gerti Epple, Weitnau Allgäuer Wildkräuterfrau,
Samstag 10 – 12.30 Uhr	Sommer: 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 9.00 – 15.30 Uhr	Heimische Pilze – erkennen und sammeln Pilze züchten, Pilzkulturen	Rainer Schall, Leutkirch, Wildnispädagoge,

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

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

Das Praxismodul wird innerhalb der gesamten Fachausbildung extra berechnet!

Samstag 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 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 6: 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 18- 21.30 Uhr	Einführung: Gut versorgt mit traditioneller Heilkunde und Hausmitteln für die ganze Familie	Gerti Epple
Samstag 9.30 – 12.30 Uhr	Zertifikats-Lehrgang Destillieren nach Susanne Fischer-Rizzi	Petra Mönch, Heilpraktikerin und Destillier-Fachfrau nach Fi-Ri
13.30 – 18 Uhr	Zertifikats-Lehrgang nach Susanne Fischer-Rizzi	Petra Mönch, Heilpraktikerin und Destillier-Fachfrau nach Fi-Ri
Sonntag 9.30 - 17 Uhr	Destillation (2) Ätherische Öle und Pflanzenwässer	Petra Mönch, Heilpraktikerin und Destillier-Fachfrau nach Fi-Ri

#### Modul 7: Die selbstgemachte Kräuter-Hausapotheke 2: 16. – 18. Oktober 2020

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



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

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

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

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

### Prüfungstag

8.45 Uhr	Prüfungseröffnung	Leitungsteam und Prüfungskommission
9 – 12.00 Uhr	Prüfung: Vorstellen der ausgearbeiteten Projekte (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. 18 – 21.30 Uhr	Bedeutung der Selbstversorgung in der Kulturgeschichte: Selbstversorgung aus Natur und Garten – heute noch möglich?	Dr. Markus Strauß, Stuttgart Autor
Sa. 9.30 – 12	Die Gartenplanung unter permakulturellen Prinzipien	Andi Haller, Hirschegg, Selbstversorger
13.30 – 17 Uhr	Vermehrung von Saatgut	Conny Bertold, Gärtnerei Löwenzahn
18 – 21 Uhr	Von Bäumen und Baumblättern Erkennen & verwenden	Dr. Markus Strauß,
So. 9 - 12 Uhr	Mein Paradiesgarten – ein Naturgarten für Alle Grundlagen zum Anlegen eines Nutz- und Wohngartens	Felix Schmitt, Staudengärtner und Naturgartenplaner
13.30 – 15.30	Mein Paradiesgarten /Meine Öko-Oase Umgestalten des Gartens zum Selbstversorgergarten	Felix Schmitt, Staudengärtner und Naturgartenplaner