

Allgäuer Kräuterland e.V. mit Akademie für Traditionelles KräuterWissen



Wilde Fülle – Selbstversorgung im Rhythmus von Garten und Natur

Neuaufgabe der Selbstversorger:innen-Ausbildung

Ziel der Ausbildung

Im Mittelpunkt stehen das Zusammenspiel und die ergänzenden Qualitäten von **kultiviertem Garten und wilder Natur** in **Küche und Bevorratung**. Die Ausbildung vermittelt Wissen und tiefe praktische Erfahrung rund um die Selbstversorgung im Einklang mit dem Jahreskreis.

Gesamtleitung

Andi Schneider Ingenieur und Permakulturdesigner in Ausbildung

Patricia Fuchs Physiotherapeutin, WWOOF Koordinatorin und Permakulturdesignerin in Ausbildung

selbstversorgung@allgaeuerkraeuterland.de

Zielgruppe

Menschen ggf. mit Vorerfahrung, mindestens großem Interesse an Selbstversorgung

Offenheit für ganzheitliche Lern- und Lebensformen

Bereitschaft zur Eigeninitiative (z. B. bei Übernachtung, Verpflegung)

Gruppengröße: min. 10 – max. 16 Personen

Zeitlicher Rahmen

Dauer: 3 x 2 Wochenenden (Samstag, 9–18 Uhr, Sonntag, 9–16 Uhr)

Verteilung: Über ca. 6–8 Monate hinweg, orientiert am Jahreskreis

Einzelne Module (zwei Wochenenden) buchbar, keine Einzelbuchung von Wochenenden

Vision und Zielsetzung

Die Ausbildung folgt dem Leitbild des **Allgäuer Kräuterlands**:

Naturverbindung, Weitergabe von Pflanzenwissen, regionale Selbstversorgung und verantwortungsvolles Leben im Einklang mit natürlichen Rhythmen.

- Gesellschaftlich: Rückbesinnung auf einfache, resiliente Lebensweisen
- Persönlich: Selbstermächtigung, Naturverbindung & Kräuterkraft
- Fachlich: Grundwissen in Gartenbau, Wildpflanzenverarbeitung & Vorratshaltung
- Methodisch: Breites, spezifisches Themenspektrum mit Raum zur Vertiefung

Modul: Gartenwissen und Anbau

Inhalte

Grundlagen des Selbstversorgergartens: Gartenplanung (Platzausnutzung, Permakulturelle Designansätze, Integration in die Umgebung), (Neu-)anlegen von Gärten (Heumulch, Pappe, Folie), Kompostierung, Jauchen und Korean Natural Farming, Jungpflanzenanzucht (Erdpresstöpfe, Quickpots, Saatschalen, Saatbeet), Set-up Anzuchtstisch, Saatgutgewinnung, Gärtner im Winter, Saisonverlängerung, Mistbeete, Permakulturelle Ansätze e.g. zur Extensivierung, gärtnerisches Arbeiten im Jahreslauf.

Referenten: Patricia Fuchs, Andi Schneider, Gastreferent: Andi Haller

Termine

03. - 04. April 2027 (Frühjahr)

Veranstaltungsort Oberstixner Hof, Missen-Wilhams, Oberstixner 1, 87547 Missen-Wilhams

Anreise per PKW oder ÖPNV gut erreichbar

Übernachtung Mehrbettzimmer, Zelt, beschränkt Camper, Anreise am Vortag möglich, nach Verfügbarkeit auf Wunsch Verlängerung vor Ort für Mithilfe im Rahmen von Wwoof möglich

Zusätzliche Infrastruktur vor Ort Lagerfeuerplatz, Küche, Wandermöglichkeiten, Hofladen

26. - 27. Juni 2027 (Sommer)

Veranstaltungsort Permakulturgarten Andi Haller, Wildentalstraße 37, 6993 Mittelberg, A

Anreise per PKW oder ÖPNV gut erreichbar

Übernachtung Zelt, Camper, Hotels/Ferienwohnungen in der Umgebung, Anreise am Vortag möglich, auf Wunsch Verlängerung vor Ort für Mithilfe

Zusätzliche Infrastruktur vor Ort Lagerfeuerplatz, Teeküche, Wandermöglichkeiten, Dorfladen in der Nähe

Modul: Wildpflanzen und Kräuterwissen

Inhalte

Die wilde Natur ist ein reich gedeckter Tisch. In diesem Modul lernst du essbare Wildpflanzen, Wildkräuter und Bäume kennen, stellst Salben, Tinkturen, Oxymel uvm. her und bekommst Einblick in die traditionelle und moderne Kräuterheilkunde.

Ihr lernt Pflanzen zu erkennen und zu unterscheiden, zu sammeln und individuell die Produkte zu den jeweiligen Pflanzen herzustellen. Kein festgefahrener Konzept, sondern ein besonderes fließendes Erfahren und Umsetzen der von der Natur bereitgestellten Schätze. Die langjährigen Referentinnen werden euch durch Skript und Wort ein tiefes Wissen vermitteln und euch die wilden Kräuter auf vielfältige Weise näherbringen.

Referentinnen: Christine Giera, Birgit Lecheler

Termine

24. - 25. April 2027 (Frühjahr)

Veranstaltungsort Seminarhaus MachmitHof Wildpoldsried, Einöde 30, 87499 Wildpoldsried

Anreise per PKW gut erreichbar, Mitfahrmöglichkeiten/ Abholung nach Absprache

Verpflegung gemeinsames Mitbring-Büffet möglich oder jede:r bringt sich sein Essen mit / ein Gasthof ist mit dem Auto in 5 - 10 min zu erreichen.

Übernachtung im Camper/ Bus möglich, max. 4 Stellplätze vorhanden, 15 €/Nacht und Fahrzeug mit Strom, Wasser aus der eigenen Quelle, Keine WC Entleerung möglich!

Übernachtung im Seminarraum für max. 5 Personen mit Schlafsack und Isomatte möglich, 20 €/pro Nacht und Hotels/Ferienwohnungen in der Umgebung

Anreise am Vortag am Seminarort nicht möglich

18. - 19. September 2027 (Herbst)

Seminarhaus „Beim Waldaufseher“ Eva Köllner Unterhalden 3, 87488 Betzigau/Hauptmannsgreut

Anreise per PKW gut erreichbar, Mitfahrmöglichkeiten/ Abholung nach Absprache

Übernachtung direkt vor Ort 6 Pers., Buchung direkt über FEWO

Anreise am Vortag möglich

Zusätzliche Infrastruktur vor Ort Lagerfeuerplatz, Teeküche, Wandermöglichkeiten

Modul: Vorrat und Verarbeitung

Inhalte

Im 3. Modul lernen wir, wie man aus Milch Käse, Joghurt oder Butter herstellt, Lebensmittel durch Fermentation haltbar macht und ein einfaches Brot backt. Wir befassen uns mit klassischen Methoden der Vorratshaltung – vom Einkochen und Einwecken bis zum Ansatz von Apfelessig – und entdecken die Grundlagen der Destillation sowie die Herstellung natürlicher Pflege- und Reinigungsprodukte. Eine Hofführung gibt Einblicke in ein gelebtes Selbstversorgerkonzept.

Referentinnen: Manuela Scholz, Lisa Hartmann

Termine

**07. - 08. August 2027 (Hochsommer) und
16. - 17. Oktober 2027 (Herbst)**

Veranstaltungsort Seminarhaus MachmitHof Wildpoldsried, Einöde 30, 87499 Wildpoldsried
Anreise per PKW gut erreichbar, Mitfahrmöglichkeiten/ Abholung nach Absprache
Verpflegung gemeinsames Mitbring-Büffet möglich oder jede:r bringt sich sein Essen mit

ein Gasthof ist mit dem Auto in 5 - 10 min zu erreichen.

Übernachtung im Camper/ Bus möglich, max. 4 Stellplätze vorhanden, 15 €/Nacht und Fahrzeug mit Strom, Wasser aus der eigenen Quelle, Keine WC Entleerung möglich!

Übernachtung im Seminarraum für max. 5 Personen mit Schlafsack und Isomatte möglich, 20 €/pro Nacht und Hotels/Ferienwohnungen in der Umgebung

Anreise am Vortag am Seminarort nicht möglich

Teilnehmerahmen

Zeitraum Frühjahr bis Herbst 2027
Dauer 3 Module à zwei Wochenenden (je Samstag 9 - 18 Uhr, Sonntag 9 - 16 Uhr)

Module einzeln buchbar

Gruppengröße 10 bis 16 Personen
Übernachtung Zelt, Camper oder Pension in Eigenorganisation, siehe Programm

Veranstaltungsorte Selbstversorgerhöfe im Allgäu, siehe einzelne Programm
Zertifikat Bei Teilnahme an allen Modulen und freiwilliger Projektarbeit

Kosten

	Mitglieder	Nichtmitglieder
Gesamte Ausbildung	1100 €	1200 €
Einzelnes Modul	400 €	440 €
Projektarbeit und Zertifikat (optional)	90 €	
Materialien und Skript:	30 € pro Modul (inkl. Pausensnack)	

Projektarbeit und Zertifikat

Im Anschluss an die Selbstversorger:innen-Ausbildung hast du die Möglichkeit, dein Wissen im Rahmen einer begleiteten Projektarbeit zu vertiefen, praktisch anzuwenden und deine Ausbildung mit einem Zertifikat abzuschließen.

Anstelle einer klassischen Prüfung steht dabei dein eigener Lernprozess im Mittelpunkt. Du wählst ein Thema aus den Inhalten der Ausbildung, setzt dich intensiv damit auseinander und dokumentierst deine Erfahrungen und Erkenntnisse.

Dabei geht es nicht darum, alles von Anfang an perfekt zu machen. Auch Fehler, Umwege und unerwartete Ergebnisse gehören ausdrücklich zum Lernprozess dazu.

Eine erfahrene Referent:in steht dir für ein abschließendes Feedbackgespräch zur Verfügung..

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