

# Selbstversorgung für Fortgeschrittene

## Selbstversorgung aus Natur und Garten

### Block 3

#### „Tiere und ihre Produkte für alle Lebenslagen“

**Dauer:** 3 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)**

<b>Ausbildungskosten</b>	<b>Gesamte Ausbildung</b>	648,00 (=10% Rabatt)	730,00 € (=10% Rabatt)
	Buchung v. <b>einem Modul</b>	Mitglieder 250 €	Nichtmitglieder 280 €
	<b>ab 3 Modulen</b> (frei wählbar)	Mitglieder 220 € pro Modul	Nichtmitglieder 250 € pro Modul
<b>Materialien und Skript:</b>	30 € pro Modul (incl. Pausensnack)		

**Anmeldung unter** Akademie für Traditionelles KräuterWissen, Marktstraße 7, 87480 Weitnau  
[www.allgaeuer-kraeuterland.de](http://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,

#### Weitere ReferentInnen der Fachausbildung:

Christine Giera, Lindenberg, Allgäuer Wildkräuterführerin  
Petra Mönch, Immenstadt, Heilpraktikerin, Destillier-Fachfrau  
Thomas Schneid, Schwarzenberg, Förster, Jäger  
Gerhard Pfeiffer, Dornbirn, Fischereimeister  
Margot Wenning-Keidler, Filzerin, Imkerin  
Ralf Wiedemann, Weitnau, Landwirt, Konditor, Koch  
Johannes Waibel, Oberstdorf, Pilzsachverständiger  
Vroni Gauß, Eglofs, Lehmbauerin, Malermeisterin  
Carina Brunner, Fachlehrerin für Hauswirtschaft

#### 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](http://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 Tiere auf dem Selbstversorgerhof

16.05. – 18.05.2025

Ansprechpartnerin für dieses Wochenende: Gerti Epple

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14.00 – 14.30 Uhr 14.30 – 17.30 Uhr	Begrüßung, Vorstellung, Organisation <b>Einführung in die naturgemäße Bienenhaltung;</b> Leben, Haltung, Honiggewinnung	Gerti Epple
	Pause	
18.00 – 21.00 Uhr	<b>Wildtiere in unserer Kulturlandschaft</b>	Thomas Schneid,
Samstag 9.30 – 12.30 Uhr	<b>Haustierrassen für den Selbstversorger:</b> Geeignete Tierarten, Haltung und Schlachtung,	Ralf Wiedemann,
	Mittagspause	
13.30 – 16.30 Uhr	<b>Ort: Sommerhof, Ettensberg 13, Weitnau</b> Hofführung rund um den Selbstversorgerhof	Ralf Wiedemann,
Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr	<b>Fischerei im hauseigenen Teich (bei gutem Wetter Outdoor)</b> Praxis: Schlachten von Forellen im Haushalt (mit Verkostung)	Gerhard Pfeiffer
	Mittagspause	
13:00- 15:30 Uhr	<b>Produkte vom Schaf:</b> Vom Vlies zur Wollverarbeitung, Filzen	Margot Wenning

Mitzubringen: längliche Vorratsdose für den Fisch

## Modul der autarken Selbstversorger

04.07. – 06.07.2025

Ansprechpartnerin für dieses Wochenende: Kathi Leitner

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14.00 – 14.30 Uhr	Begrüßung, Vorstellung, Organisation	Kathi Leitner
14.30 – 17.30	<b>Bauen mit Lehm</b> Grundlagen, Möglichkeiten, Beispiele	Vroni Gauß,
	Pause	
18.00 – 20.00 Uhr	<b>Energieautark Wohnen – aber wie?</b> Von einfachen Lösungen bis echten Neuansätzen	Renergie Allgäu e.V.
Samstag 9.30 – 12.30 Uhr	<b>Ort: Gemeinschaftsgarten Kempten, Bachtelmühlstraße 55 ggü.</b> <b>Kochen eines sommerlichen Wildkräutermenüs am offenen Feuer</b> (Outdoorküche) (Praxis)	Christine Giera,
	Mittagspause	
13.30 – 17.00 Uhr	<b>Alternative Energie für verschiedene Wohnformen</b> Praxis: Modellbau einer autarken Klein-PV-anlage mit Batterie	Renergie Allgäu e.V. und Jeele Böggemann
Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr 13.00 – 16.30 Uhr	<b>Von Waldbaumfrüchten und wilden Wurzeln</b> – nahrhaftes Essen aus dem Wald erkennen, sammeln und bevorraten – inkl. Zubereiten eines wilden Menüs	Dr. Petra Reitz

Mitzubringen: Vorratsdosen

## Modul Die selbstgemachte Kräuter-Hausapotheke 1 incl. Zertifikatslehrgang „Herstellen von Pflanzenwässern“

12.09. – 14.09.2025

Ansprechpartnerin für dieses Wochenende: Kathi Leitner

Datum	Inhalt	Referenten/Institution
Freitag 14.00 – 17.30 Uhr	Begrüßung, Vorstellung, Organisation <b>Heimische Pilze – erkennen und sammeln, zubereiten</b>	Kathi Leitner, Gerti Epple, Johannes Waibel
	Pause	
18.00 – 21.00 Uhr	<b>Pilze selber anbauen im Garten: Pilzkulturen, Arten,</b>	
Samstag 9:30 – 12:30 Uhr 13:30 – 18:00 Uhr	<b>Zertifikats-Lehrgang Destillieren</b> „Herstellen von Pflanzenwässern“	Petra Mönch
Sonntag 9.00 – 12.00 Uhr 13.00 – 15.30 Uhr	Zertifikats-Lehrgang	Petra Mönch,