



# 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 Permakulturd designer in Ausbildung

**Andi Haller** Permakulturreferent

[selbstversorgung@allgaeuerkraeuterland.de](mailto: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 & 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:** Andi Haller, Andi Schneider

### **Termine**

#### **16.-17. Mai 2026 (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

#### **25.-26. Juli 2026 (Sommer)**

**Veranstaltungsort** Permakulturgarten Andi Haller, Wildentalstraße 37, 6993 Mittelberg, Österreich

**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 festgefahrenes 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

### 25.04. – 26.04.2026 (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

### 26.09. - 27. 09.2026 (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

### 15.08. - 16.08.2026 (Hochsommer) und

### 17.10. - 18. 10.2026 (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 2026

**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 |
|----------------------------------|------------------------------------|-----------------|
| <b>Gesamte Ausbildung</b>        | 1100 €                             | 1200 €          |
| <b>Einzelnes Modul</b>           | 400 €                              | 440 €           |
| <b>Prüfungsgebühr (optional)</b> | 90 €                               |                 |
| <b>Materialien und Skript:</b>   | 30 € pro Modul (inkl. Pausensnack) |                 |

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