

# Deine Ausbildung zum:r Selbstversorger-Experte/in Selbstversorgerpädagoge/-pädagogin

Kursstart jederzeit möglich



## Oma's Wissen neu entdecken und im „Heute“ anwenden

---

Die Geschichte der Selbstversorgung ist so alt wie die Menschheit selbst und sicherte jahrtausendlang unser Überleben. Erst im letzten Jahrhundert, den letzten Jahrzehnten, haben wir verlernt den Wert von Lebensmitteln zu schätzen und dachten, die Lebensmittelindustrie versorgt uns alle...

Doch diverse Lebensmittelskandale, Erkrankungen durch Fehlernährungen und zuletzt eine Pandemie bringen wieder immer mehr Menschen zum Umdenken. Das Gemüse aus dem eigenen oder Gemeinschaftsgarten, die selbst gekochte Marmelade, das eigene Deo... all das erfüllt uns mit Zufriedenheit und Stolz.

Wir widmen uns den vielen Facetten der Selbstversorgung. Von Anbautipps im Garten, über gemeinsame Marmelade einmachen, verwenden von Wildkräutern, entdecken von Hausmitteln bis hin zu selbst hergestellter Kosmetik spannt sich der Bogen. Unzählige Themen die wir besprechen. Auch eine Exkursion ist geplant, die wir nach Absprache, gemeinsam erleben werden.

**Das Geheimnis des Wandels: Konzentriere nicht all Deine ganze Kraft auf das Bekämpfen des Alten, sondern darauf, das Neue zu formen.“**

**Sokrates**

## Kursinhalte im Überblick

---

- 🌱 Grundlagen der Selbstversorgung
- 🌱 Der Bio-Garten/Biologische Anbaumethoden
- 🌱 Beetplanung, Fruchtfolge, Mischkultur
- 🌱 Pflanzenjauchen, Kompost, Dünger
- 🌱 Wildkräuter verarbeiten und haltbar machen
- 🌱 Selbstversorgergarten – Kräutergarten – Obstgarten (inkl. Schnittmaßnahmen)- Balkongarten
- 🌱 Grundlagen der Permakultur & Saatgutvermehrung
- 🌱 Gemüse, Obst und Früchte einkochen und haltbar machen
- 🌱 Einführung in die „Natürliche Hautpflege“ mit Zutaten aus Küche, Garten & Natur
- 🌱 Natürliche Hausmittel entdecken und richtig anwenden
- 🌱 Die Kunst des Sauerteigs & Brotbackens
- 🌱 Arten der Konservierung, Fermentieren, Essigherstellung, Kombucha
- 🌱 DIY-Kosmetik samt Geschenkideen
- 🌱 Leben ohne Plastik im Alltag umsetzen lernen
- 🌱 Haltung von Kleintierhaltung, Milchverarbeitung und Pilze vermehren
- 🌱 Gartenpädagogik: Grundlagen der Wissensvermittlung, Schulgarten anlegen, praktische Umsetzung eines vielfältig nutzbaren Schulgartens für den Unterricht, Umwelt- und Klimaschutzrelevante Themen u.v.m.

## Was dich erwartet - Kursumfang

---

### Bequem von zuhause aus lernen in deinem Tempo!

Gesamt: 586 Unterrichtseinheiten, diese umfassen...

- 🌱 **1 Jahr Zugang** zu unsere einzigartigen und modernen Lernplattform mit allen Inhalten, vielen Erklärvideos, Rezept- und Ideenportal (Zugang zur Plattform wird mit Eingang der Zahlung automatisch freigegeben)
- 🌱 **Checklisten, Arbeitsblätter** und ausführliche **Unterlagen** mit vielen einfachen Rezepten
- 🌱 Viele Zubereitungs-**Videos** mit Schritt für Schritt-Anleitungen
- 🌱 **Frage-Forum** mit persönlicher Betreuung durch das wild.wuchs.Natur-Team
- 🌱 Checklisten, Arbeitsblätter und ausführliche Unterlagen mit vielen einfachen Rezepten
- 🌱 **10 x Live-Zoom-Termine** Möglichkeiten zum Austausch in der Gruppe und Einblicke in jahreszeitliche Selbstversorgerthemen zu jeweils 1- 1,5 Stunden (Die Live-Zooms sind NICHT verpflichtend!!!  
Alle Inhalte und Aufzeichnungen unserer Zoom-Termine stehen dir für die gesamte Kursdauer zur Verfügung
- 🌱 **Aussaatkalender, Pflanzpläne, Sammelkalender**
- 🌱 **Literaturempfehlungen** und weiterführende Informationen
- 🌱 Erklärvideos mit Schritt für Schritt Anleitungen
- 🌱 Quizzes, um dein Wissen zu vertiefen
- 🌱 Exklusive **WhatsApp-Gruppe** zum Austausch in der Gruppe, wo du dich inspirieren, motivieren sowie unterstützen lassen kannst - Du bist nicht allein!
- 🌱 Aufzeichnungen von Experteninterviews
- 🌱 Digitale Exkursionen – lernen von Experten
- 🌱 Praxis steht im Vordergrund

## Ziele:

---

- 🌿 Altes Wissen (neu) entdecken und im „Heute“ anwenden
- 🌿 Ein Stück weit Unabhängigkeit in vielen Bereichen
- 🌿 Wissen über nachhaltige Lebensweise im Einklang mit der Natur
- 🌿 Selbstversorgung im Alltag integrieren und anwenden
- 🌿 Inspiration und Freude am selber machen

## Das Besondere an dieser Online-Ausbildung

---

**...mit unsere modernen Lernplattform kannst DU lernen wann und wo DU willst und in deinem Tempo! Du bist zeitlich vollkommen flexibel.**

### Ortsunabhängig

- 🌿 Gemütlich von Zuhause aus Lernen und dabei die Umwelt schonen
- 🌿 Der Online-Zugang ist einfach & unkompliziert -> alle Inhalte stehen dir jederzeit zur Verfügung. Die Module kannst du in deinem eigenen Tempo lernen.
- 🌿 Egal ob Laptop, PC, Tablet oder Smartphone, eine aufrechte Internetverbindung ist ausreichend
- 🌿 Die Ausbildungsunterlagen und viele Rezepte sind downloadbar
- 🌿 Du lernst begleitet und kannst dir deine Inhalte trotzdem so einteilen, wie es für dich am besten passt
- 🌿 Du wirst bei DIR zuhause, in DEINER Umgebung, in der Natur vor DEINER Haustür heimisch! Bei uns wird dein natürliches Habitat zum Lernfeld!
- 🌿 Alle Inhalte kommen zu dir. Du musst nirgendwohin fahren und eine Reise organisieren! Das spart Kosten und schont die Umwelt.
- 🌿 Du bekommst Lern-Inspiration und praktische Unterstützung. Mit jedem Tag und jeder Aufgabe vertieft sich dein Selbstversorgerwissen – ganz nebenbei, mitten in deinem Alltag.
- 🌿 Du vertieft deine Selbstversorger Know How und wirst viel mehr über Pflanzen und deren Anwendung lernen!
- 🌿 Du bekommst Wissenswertes einer langjährigen Kräuterfrau und Selbstversorgerin sowie viele Tipps wie du dieses Wissen einfach & schnell in deinen Alltag integrieren kannst, sowie an andere weitergeben kannst.

### Rezepte mit Mehrwert

- 🌿 Praxis steht im Vordergrund
- 🌿 Schritt für Schritt Video-Anleitungen
- 🌿 Einfache & unkomplizierte Rezepte
- 🌿 Für Einsteigerinnen
- 🌿 Umfangreiche Unterlagen mit Übungen
- 🌿 Rezepte mit regionalen Zutaten aus Küche, Garten und Natur
- 🌿 natürlich, gesund & nachhaltig im Einklang mit der Natur

## UNSER HIGHLIGHT – Live-Online-Fragestunde

Uns ist der persönliche Austausch sehr wichtig und darum bieten wir zusätzlich monatlich eine **Live-Online-Fragestunde per Zoom** an, wo die wichtigsten Inhalte vermittelt werden, wo wir uns austauschen können, *Fragen stellen kannst und Elisabeth dich motivieren kann, damit du dran bleibst u.v.m.*

Die Online-Fragestunde ist nicht verpflichtend und Voraussetzung für die Absolvierung für den Kurs. Alle Termine stehen als Aufzeichnung jederzeit zur Verfügung. Uns ist wichtig, dass du flexibel lernen kannst, aber der persönliche Austausch nicht zu kurz kommt, wenn dieser gewünscht wird. Die Module können selbstständig erlernt werden.

## Umfang des Kurses:

---

**586 Einheiten**, diese umfassen...

- ✦ **Selbststudium der einzelnen Module** mit über 25 Stunden Videomaterial und ausführlichen Skripten, evtl. weiterführende Literatur-Recherchen
- ✦ Wöchentlich sind **5 Stunden LIVE-ONLINE-PRÄSENZ** mit Q & A´s Fragestunde inkl. gemeinsames, interaktives Lernen mit DI Elisabeth Teufner Bed., als Kursleitung & Fachexpertin verpflichtend
- ✦ Online-Präsenz-Studium kann mittels **Einlogg-Protokolls** jederzeit kontrolliert werden
- ✦ Inhalt/Kursablauf: werden nach jahreszeitlich, spezifischen Themen besprochen und gemeinsam bearbeitet
- ✦ Austausch via Online-Forum inkl. Betreuung durch das wild.wuchs.Natur-Team
- ✦ **Zusätzliche 10 x Live-Zoom Termine** mit Fragestunde, jeweils ca. 1 -1,5 Stunden
- ✦ Übungsaufgaben und Übungsquizzes zu jedem Modul
- ✦ Abschlussarbeit zu einem Thema deiner Wahl
- ✦ Gartentagebuch (Vorlage Vorhanden)
- ✦ Abschlussprüfung (Multiple Choice Test)

## Zur Referentin: DI Elisabeth Teufner BEd.

---

- ✦ Agrar- und Pflanzenwissenschaftlerin mit Schwerpunkt Wildkräuter
- ✦ Ökopädagogin, Natur-, Agrar- und Umweltpädagogin
- ✦ Kräuter - und DIY-Kosmetik Expertin
- ✦ „Selbstversorgerin“ von Jugend an
- ✦ Buchautorin
- ✦ Lehrerweiterbildungen in pädagogischen Hochschulen
- ✦ Referentin in der Erwachsenen Bildung NÖ + OÖ
- ✦ TCM – Ernährungsexpertin & TCM Ernährungberaterin i. A.

## Zur Referentin: Elke Wallner

---

- ✦ Jahrelange „Selbermacherin“
- ✦ Kräuterpädagogin
- ✦ Wachau.hiata
- ✦ Grüne Kosmetik Pädagogin
- ✦ Grüne Natur Apotheke-Expertin

# Inhalt der Ausbildung



## Modul – Mein Selbstversorgergarten: Gemüsegarten – Obstgarten & Kräutergarten

Obst-, Gemüse- und Kräuteraanbau, Grundlagen ☼ Kultivierung & Pflegemaßnahmen von eigenem Obst & Gemüse (Kohlgemüse, Fruchtgemüse, Blattgemüse, Wurzelgemüse, Zwiebelgemüse, Hülsenfrüchte) ☼ Aussaat, Anbau, Ernte, Trocknung und Verarbeitung ☼ Beerenobst ☼ Wie lege ich ein Beet richtig an ☼ Anbau auf kleinsten Flächen ☼ Gartengestaltung und -planung, Grundlagen ☼ Gärtnern für intelligente Faule ☼ Naschobst und -hecken ☼ Selbstversorgergarten für Kinder ☼ Gemüsebeet in der Schule ☼ Kräuterspirale, Grundlagen ☼ Kultivierung im Gewächshaus ☼ Saat- und Pflanzpläne ☼ Sammelkalender ☼ Arbeitskalender ☼ Checklisten & Arbeitsblätter ☼ Biologische Anbaumethoden ☼ Boden & Pflanzenernährung ☼ Saatgut & Sortenwahl ☼ Beetplanung, Mischkultur, Fruchtfolge ☼ Mulchen & Unkrautmanagement ☼ Biologische Düngung & Schädlingsabwehr ☼ Kompost selber herstellen ☼ Baum- und Strauchschnitt ☼ biologische Pflanzenstärkungsmittel ☼ Wurmkompost ☼ Einführung in die Permakultur ☼ Wie fördere ich Nützlinge im Garten? ☼ Insekten- und Bienenfreundliche Gärten ☼ Tipps gegen Schnecken & Co ☼ Vermehrung von Gemüse, Kräuter & Obst ☼ Pflanzsysteme bei Obst & Gemüse ☼ Keim-, Grünsprossen und Microgreens ☼ Mehrjähriges Gemüse ☼ Saatgutvermehrung im Gemüsegarten

## Modul – Mein Balkongarten

Standortbestimmung ☼ Die Balkon-Typen ☼ Pflanzenauswahl ☼ Kulturdauer ☼ Anbauvorschlag ☼ Ein- und mehrjähriges Gemüse ☼ Gemüse und Kräuter für unterschiedliche Standorte ☼ Stark- Mittel- und Schwachzehrer ☼ Sortenempfehlungen ☼ Pflanzgefäße ☼ Erde ☼ Düngung ☼ Bewässerung ☼ Schädling & Krankheiten

#

## Modul – Einführung in die Permakultur

Grundlagen der Permakultur ☼ Regenerative Landwirtschaft ☼ Die Erfinder und ihre Prinzipien ☼ Methoden der Permakultur ☼ Der Permakulturprozess

## Modul – Gärtnern im Einklang mit der Natur

Artenvielfalt – Was ist das? ☼ Dein Weg zu deinem Naturgarten ☼ Schritt für Schritt zu deiner Naturwiese ☼ Insektenhotels selber bauen ☼ Unterkünfte für Nützlinge ☼ Tipps für glückliche Bienen ☼ Pflanzen für den Naturgarten ☼ Insektenschutzgarten ☼ Checkliste zu deinem Bienenschutzgarten

## Modul – Pilze selber züchten

Pilzgarten ☼ Wie vermehren sich Pilze ☼ Pilzzucht im Garten ☼ Pilzrezepte ☼ Pilze vermehren mit Kindern

## Modul – Kleintierhaltung von Hühnern, Laufenten, Wachteln, Hasen, Ziegen und Schafen

Grundlagen einer gesunden und artgemäßen Haltung ☼ Hühnerhaltung im eigenen Garten leicht gemacht ☼ Auswahl der Tiere und deren Stallung ☼ Besonderheiten in den 4 Jahreszeiten ☼ Hühnersprache – Hühnerpsychologie ☼ Fütterung und Eierproduktion – nicht so einfach wie gedacht ☼ Gesundheit und Schutz vor natürlichen Feinden ☼ praktische Hinweise & Tipps was vor der Anschaffung der ersten Tiere unbedingt zu bedenken ist



## Modul – Brot backen, Teigwaren (auch glutenfrei)

Allgemeines über Brotbacken ☼ Sauerteig, glutenfrei, mit Keimlingen, Rohkostbrot, Brot im Glas, Knäckebrot ☼ Brotbacken über dem Lagerfeuer ☼ Anleitung für einen selbstgebauten Holzbackofen

## Modul – Verarbeitung von Milch und Milchprodukten

☼ Herstellung von Butter, Joghurt, Frischkäse und veganen Milchprodukten

## Modul – Vorratshaltung, Einkochen, Fermentieren & Haltbarmachung

Verschiedene Methoden der Haltbarmachung kennenlernen ☼ Marmeladen, Gelee, Ketchup, Kompott, Sirup, Säfte, Eingelegtes süß & sauer oder in Öl ☼ Ansatzessig & Grundlagen der Essigbereitung, Essigsorten ☼ Senf aus Kräutern & Früchten selbstgemacht ☼ Wildkräuterzubereitungen (falsche Kapern, Fruchtleder, Quittenkäse, Röster, Chutneys, Mus, u.v.m.) ☼ Lagerung in Keller und Erdmieten ☼ Lebensmittelkennzeichnung und Verpackungstipps ☼ Trocknen und Dörren mit Hilfe der Sonne, Solardörrschrank ☼ Fermentieren von Obst & Gemüse ☼ fermentierte Getränke ☼ Kombucha ☼ Sauerkraut u.v.m.

## Modul – Dein Einstieg in die Hobby-Imkerei und Herstellung von Bienenprodukten

Warum sind Bienen- und Bienenprodukte für uns so gesund ☼ Voraussetzungen und Grundlagen der Imkerei ☼ Begriffsbestimmungen - imkerlicher Sprachgebrauch ☼ Fachbegriffe ☼ Materialkunde: Basis- und Grundausrüstung einer Imkerei ☼ Kennenlernen der imkerlichen Tätigkeiten und Abläufe ☼ Herstellung von Bienenprodukten ☼ Bio-Oxymel – die positive Wirkung von Essig & Honig ☼ Propolistinktur, Bienenlippenbalsam, Kerzenherstellung, u.v.m.

## Modul – Natürliche Kosmetik für die ganze Familie: Ölauszüge und Salben rühren

Grundlagen der DIY Kosmetik ☼ Salben, Mazerate, Ölauszüge ☼ Worauf ist zu achten ☼ Das 1 x 1 der Heilsalben im Jahreskreislauf ☼ Lippenbalsam, Deo, Duschgel und Zahnpasta

## Modul – Naturapotheke - Traditionelle Hausmittel aus Küche, Garten & Natur

Natürliche Hausmittel entdecken und richtig anwenden ☼ für die ganze Familie ☼ im Jahreskreislauf ☼ Tinkturen, Oxymel, Teemischungen, Salben und Sirupe ☼ Wickel und Umschläge, Fußbäder ☼ Immunsystem stärken ☼ Kräuterkunde ☼ Hilfe bei Husten, Durchfall & Schnupfen ☼ Baumharz – Wertvolles Heilmittel aus der Natur

## Modul – Schmuck, Dekoration und Floristik aus Naturmaterialien

Weidenzweige, Tannenzapfen oder Apfelkerne u.v.m. schöne Dinge aus vorhandenen Materialien herstellen ☼ Kränze binden ☼ Gestecke ☼ Blumensträuße ☼ u.v.m.

## Modul – Upcycling Ideen & Plastikfrei leben

Leben ohne Plastik im Alltag umsetzen lernen ☼ Herausforderungen & Hürden ☼ Selbermachen statt kaufen ☼ 5 Hausmittel ersetzen eine Drogerie ☼ Selbstgemachte Pflege-, Kosmetik – und Haushaltsprodukte ☼ Natürliche Reinigungsmittel selbst herstellen ☼ mehr Autarkie im Haushalt ☼ Upcycling Ideen für den Garten, für Kinder & Kleidung ☼ Gartendekorationen selber machen ☼ Nähen und Reparieren ☼ Bienenwachstücher

## Modul – Gartenpädagogik

Grundlagen der Wissensvermittlung ☼ Einsatz von Gartenpädagogik im schulischen Bereich ☼ Vermittlung von Umwelt- und Klimaschutzrelevanten Themen ☼ Anlegen eines schulischen Naturgartens ☼ geeignete Gemüsesorten und Kräuter für den Schulgarten ☼ Anlegen einer Naschobstthecke ☼ Anlegen einer Kräuterspirale im Schulgarten ☼ Pflege, Ernte und Verarbeitung von selbst angebauten Lebensmitteln im pädagogischen Bereich ☼ Sammeln und Verarbeiten von Wildkräutern ☼ kindgerechte Bestimmungsmethoden ☼ Schulfreiräume vom Fensterbrett bis zum Naturgarten für den Unterricht gestalten können ☼ praktische Umsetzung eines vielfältig nutzbaren Schulgartens ☼ Kreatives mit Naturmaterialien ☼ Naturgarten im Jahreskreislauf mit allen Sinnen kennenlernen ☼ Bastel- & Spielmöglichkeiten



## Ablauf Kursstart

---

- 🌿 Anmeldung zum gewünschten Kurs auf unserer Website.
- 🌿 Rechnung folgt per E-Mail – bitte auch im Spam-Ordner nachsehen.
- 🌿 Zugang zur Lernplattform wird mit Eingang der Zahlung (2-3 Werktagen) automatisch freigegeben. Bei PayPal-Zahlung wird der Kurs sofort freigeschalten.
- 🌿 Du erhältst deine Kurszugangsdaten per E-Mail.
- 🌿 Alle wichtigen Informationen rund um deinen Kurs findest du auf der Lernplattform.
- 🌿 Die Termine der ZOOM-Treffen sind auf der Lernplattform zu finden. Sie sind NICHT verpflichtend. Aufzeichnungen stehen zur Verfügung.

## Ablauf Kursstart Bildungskarenz

---

- 🌿 Berechnen der benötigten Stunden. Siehe nächster Abschnitt Bildungskarenz.
- 🌿 Anmeldung zum gewünschten Kurs auf unserer Website. **Wichtig: Kauf auf Rechnung** - Zahlung NICHT per PayPal da sonst der Kurs sofort startet.
- 🌿 Danach per E-Mail an [info@wildwuchsnatur.at](mailto:info@wildwuchsnatur.at) den Wunschstartermen, Dauer der Bildungskarenz, benötigte Stundenanzahl und das Geburtsdatum bekannt geben
- 🌿 Anmeldebestätigung, Lernnachweise und Teilnahmebestätigung oder etwaige Bestätigungen die das AMS benötigt stellen wir gerne auf Anfrage aus.
- 🌿 Weiterer Ablauf zum Wunschkursstart wie oben erwähnt.

## Bildungskarenz

---

Unsere Online-Ausbildung „Selbstversorger-Experte“ ist für eine Bildungskarenz geeignet. Du kannst deine Karenzzeiten flexibel gestalten, nimm Kontakt mit uns auf, falls du eine individuelle Lösung benötigst.

### Berechnungsbeispiel:

1. Selbstversorger-Ausbildung mit 586 Stunden = Bildungskarenz von **29 Wochen** (= ein halbes Jahr) zu je **20 Wochenstunden**.

Mit einer Kombination aus zwei Online-Ausbildungen zum Beispiel „Selbstversorger-Experte“ und [„Mein Kräuterjahr“](#) bzw. [„DIY Kosmetik Coach“](#) ist es möglich für **ein komplettes Jahr Bildungskarenz mit 20 Wochenstunden** zu erhalten.

2. Selbstversorger- Ausbildung mit 586 Stunden = Bildungskarenz von **52 Wochen** (= ein Jahr) zu je **11 Wochenstunden**
3. Selbstversorger-Ausbildung mit 586 Stunden = Bildungskarenz von **36 Wochen** (= ein knappes  $\frac{3}{4}$  Jahr) zu **16 Wochenstunden**

#### Benötigte Unterlagen:

Sehr gerne stellen wir nach Anmeldung eine Anmeldebestätigung und Lernerfolgsnachweise aus und bestätigen benötigte AMS- Formulare.

In unserem Schulungsplan ist eine interaktive Erarbeitung des Lehrstoffes in Form von E-Learning-Plattform, Lernerfolgskontrollen über Hausübungen, Übungsquiz, Prüfungsvorbereitung mit Selbsterfahrung und einer Abschlussprüfung gegeben.

Die schulungstypischen Möglichkeiten zur Kommunikation mit uns, dem Kursträger zu inhaltlichen Fragestellungen ist durch Online-Workshops via Zoom und über einen Informationsaustausch per Lernplattform mit Vortragender und Mitstudenten möglich.

Bitte schreib uns eine Nachricht an [info@wildwuchsnatur.at](mailto:info@wildwuchsnatur.at) , wir helfen gerne weiter.

## Abschluss mit Prüfung - Prüfungsordnung - Zertifikat

---

Nach dem Absolvieren aller Module, Quizzes und Abgabe aller Aufgaben, kannst du an einer Prüfung teilnehmen.

#### Zulassung zur Prüfung

Für die Zulassung zur Prüfung (Multiple Choice Test) ist eine Absolvierung sämtlicher Module des Ausbildungslehrganges, alle Quizzes sowie die fristgerecht eingereichte schriftlich dokumentierte Projektarbeit und dein Workbook (Gartentagebuch) erforderlich.

Fristen und Termine sind auf unserer Lernplattform ersichtlich.

Abschlussprüfung: individuell möglich, *innerhalb eines Jahres* -> monatliche Prüfungstermine sowie weitere Informationen sind auf unsere Lernplattform ersichtlich.

#### Prüfungsinhalte:

- schriftliche Prüfung über die wesentlichen Inhalte (Multiple Choice Test)
- Ausarbeitung deiner Selbstversorger-Projekte in Form eines Workbook
- Projektarbeit: Workshop-Ausarbeitung für ein Thema deiner Wahl, oder ein anderes Projekt, dass du als zukünftige Selbstversorgerexpertin umsetzen willst (in der Theorie)

Dies dient dazu festzustellen, ob du dich **aktiv mit den Inhalten beschäftigt hast** und ein umfassendes Wissen erlangt hast. Genaue Informationen dazu gibt es zu Beginn des Kurses und auf unserer Lernplattform. Wir besprechen auch bei einem Live-Termin alle deine Fragen ganz genau.



### Projektarbeit

Die Projektarbeit für den/die Selbstversorger-Expertin ist in schriftlicher Form zu erstellen und umfasst Planung, Organisation & wenn möglich auch die Durchführung eines Projektes deiner Wahl (z.B. Vortrag, Seminar, Workshop etc.). Nicht Voraussetzung!

Das Projekt, das du wählst, sollte deinem zukünftigen Einsatzbereich ähnlich sein. Die Dokumentation soll folgende Punkte beinhalten:

- Titel deines Projektes
- detaillierte Beschreibung (Motivation für die Idee, Planung, Werbemaßnahmen, Zielgruppe, Teilnehmernutzen, Ablauf etc.)
- Durchführung des Projektes (Erwartungshaltung, Erkenntnisse, Ergebnis)
- Fazit (persönliche Gedanken)

Weitere Informationen folgen auf unserer Lernplattform!

Die Projektarbeit und Selbsterfahrungen sendest du bitte in schriftlicher Form per E-Mail an [info@wildwuchsnatur.at](mailto:info@wildwuchsnatur.at) – **jeweils 1 Monat vor deinem gewünschten Prüfungstermin**

Der Beurteilungsschlüssel gliedert sich wie folgt:

ausgezeichnet: >100% (erreichbar bei Pluspunkten für die Projektarbeit)

sehr gut: 95-100 %

gut: 89-94 %

befriedigend: 82-88 %

genügend: 75-81 %

nicht genügend: < 75 %

### **Anmeldung zur Abschlussprüfung**

ist über die Lernplattform möglich.

### Zertifikat

Das Zertifikat zum:r Selbstversorgerpädagogen/-pädagogin bekommst du nach bestandener Prüfung per E-Mail zugesendet. Ohne absolvierte Prüfung, nach Abschluss aller Module und Quizzes erhältst du eine Teilnahmebestätigung die auf der Lernplattform zur Verfügung steht

### Wiederholung der Prüfung

Bei nichtbestandener Prüfung, oder nicht antreten hast du die Möglichkeit, diese zu einem anderen vereinbarten Termin zu wiederholen. Hier müssen wir eine Prüfungsgebühr verrechnen.

### Danach kannst Du:

- Kurse in der Kinder- und **Erwachsenenbildung durchführen**
- mit **Kräuterextrakten** gesund bleiben & deine Liebsten verwöhnen
- deine eigenen **Selbstversorger-Workshops entwickeln**
- **Kurse** für Erwachsene und Kinder abhalten
- Menschen mit **Vorträgen** mit deinen Naturthemen **begeistern**
- deine Umgebung mit dem Wissen und der Freude **inspirieren**
- Das Wissen aus **Großmutter's** Erinnerung in deiner Familie **wiederbeleben**
- als Referentin im Team der wild.wuchs.Natur-Akademie tätig sein

## Teilnahmevoraussetzungen

---

- \* vollendetes 18. Lebensjahr
- \* Liebe zu sich selbst und der Natur
- \* Wertschätzung und Offenheit gegenüber „Altem“ + „Neuen“
- \* Freude an aktiver Bewegung, am Tun & Begeisterung
- \* Keine Scheu vor schmutzigen Händen

## Stornoversicherung

---

Du kannst dich optional für eine Stornoversicherung entscheiden. Solltest du am Kurs nicht teilnehmen können, erhältst Du die Kurskosten ersetzt.

[Alle Details zur Stornoversicherung](#), oder direkt über die Homepage.

## Änderungen

---

Die wild.wuchs.Natur-Akademie behält sich Änderungen bzgl. Inhalten, Termine, Ort vor. Bei eventuellen Änderungen werden alle Teilnehmer unverzüglich schriftlich verständigt. Kommt jedoch so gut wie nie vor 😊

## Haftung

---

Die Teilnahme am Selbstversorgerkurs erfolgt freiwillig. Die Teilnehmer übernehmen innerhalb und außerhalb der Ausbildung die Verantwortung über eventuell von ihnen verursachte Schäden selbst. Veranstalter und Vortragende sind von Haftungsansprüchen freigestellt.