

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

Ausbildungsstart 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.

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...

- 🌱 **2 Jahre 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 pro Jahr** Möglichkeiten zum Austausch in der Gruppe und Einblicke in jahreszeitliche Selbstversorgerthemen zu jeweils einer Stunde (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 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 vertiefst 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
- ✦ 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-Online Termine pro Jahr per Zoom zum Lernen, Austausch und um deine Fragen zu stellen**, jeweils ca. 1 Stunde
- ✦ 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 Ernährungsberaterin

Zur Referentin: Elke Wallner

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

Inhalt der Ausbildung



Modul – Mein Gemüsegarten:

Grundlagen - Lass uns einen Gemüsegarten starten ☼ Bewirtschaftungsformen ☼ Kultivierung & Pflegemaßnahmen von eigenem Gemüse (Kohlgemüse, Fruchtgemüse, Blattgemüse, Wurzelgemüse, Zwiebelgemüse, Hülsenfrüchte) ☼ Aussaat, Anbau, Ernte und Verarbeitung ☼ Wie lege ich ein Beet richtig an ☼ Anbau auf kleinsten Flächen ☼ Gartengestaltung und -planung, Grundlagen ☼ Gärtnern für intelligente Faule ☼ Selbst-versorgergarten für Kinder ☼ Gemüsebeet in der Schule ☼ Kultivierung im Gewächshaus ☼ Wie lege ich ein Hügel- oder Hochbeet an ☼ Saat- und Pflanzpläne ☼ Sammelkalender ☼ Arbeitskalender ☼ Checklisten & Arbeitsblätter ☼ Biologische Anbaumethoden ☼ Boden & Pflanzenernährung ☼ Saatgut & Sortenwahl ☼ Beetplanung, Mischkultur, Fruchtfolge ☼ Mulchen & Unkrautmanagement ☼ Biologische Düngung & Schädlingsabwehr ☼ Kompost selber herstellen ☼ biologische Pflanzenstärkungsmittel ☼ Wurmkompost ☼ 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 ☼ Gemüseanbau im Winter

Modul – Mein Obstgarten: Ansprüche im Obstbau ☼ Kernobst ☼ Steinobst ☼ Beerenobst ☼ Schnittmaßnahmen & Veredelungen ☼ Baum- und Strauchschnitt ☼ Naschobst und -hecken ☼ Ernte & Lagerung ☼ Obstgarten rund ums Jahr ☼ Obst-Portraits ☼ Krankheiten & Schädlinge ☼ natürliche Schädlingsbekämpfung ☼ Biologische Düngung ☼ Anbau, Ernte und Verarbeitung ☼ Sortenwahl ☼ Obstbäume für Kleingärten

Modul – Mein Kräutergarten:

Kräuter für bestimmte Standorte ☼ Kräutergarten anlegen ☼ Die Kräuterspirale ☼ Kräuterpflege rund ums Jahr ☼ Kräuter vermehren ☼ Kräuter richtig schneiden und ernten ☼ Essbare Blüten ☼ Wildkräuter & Ernährung ☼ Kräuter-Portraits ☼ Kräuter konservieren & verarbeiten inkl. Rezeptteil

Modul – Mein Ziergarten: Slowflowers - Nachhaltiger Blumenanbau ☼ Vermehrung ☼ Anbau, Pflege & Ernte im Jahreskreislauf

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 – Vorratshaltung, Einkochen, Fermentieren & Haltbarmachung

Verschiedene Methoden der Haltbarmachung kennenlernen ☼ Marmeladen, Gelee, Ketchup, Kompott, Sirup, Säfte, Eingelegtes süß & sauer oder in Öl ☼ Ansatzessig & Grundlagen der Essigherstellung, Anwendungen & Essigsorten ☼ Senf aus Kräutern & Früchten selbstgemacht ☼ Wildkräut zubereitungen (falsche Kapern, Fruchtleider, Quittenkäse, Röster, Chutneys, Mus, u.v.m.) ☼ Lagerung in Keller und Erdmieten ☼ Lebensmittelkennzeichnung und Verpackungstipps ☼ Trocknen und Dörren mit Hilfe der Sonne, Solardörerschrank ☼ Fermentieren von Obst & Gemüse ☼ fermentierte Getränke ☼ Kombucha ☼ Sauerkrautherstellung ☼ Pflanzenöle selber pressen

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 ☼ Slowflowers - Nachhaltiger Blumenanbau

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 Naschobsthecke ☼ 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

Modul – Natur als Arbeitsplatz

Berufsmöglichkeiten einer Selbstversorgerpädagogin ☼ Rechtliches zur Durchführung von Workshops ☼ Dein grüner Karriereweg ☼ ausführliche Vorlagen für pädagogische Einheiten ☼ Praxiseinheiten aufbereiten (Checklisten, Arbeitsschritte, Auftritt und Drehbuch) ☼ Seminarplanung ☼ Projektorganisation ☼ grünes Marketing ☼ Vorlage Businessplan ☼ Berufsbild als Referentin ☼ wie kann ich das Erlernte in meinen bestehenden Beruf integrieren ☼ Pädagogische Arbeit in Gruppen ☼ altersgerechte Wissensvermittlung ☼ Recherchen und geistiges Eigentum ☼ Teambildung ☼ Organisation von Projekten und Seminaren ☼ Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern & Entscheidungsträgern ☼ Projekt-Konzeptionierung ☼ Wertschätzender Umgang ☼ Kalkulation & Finanzierung von Projekten ☼ Rechtliche Grundlagen ☼ Berufsfeld Neuer Selbstständiger

Modul – Brot backen, Teigwaren (auch glutenfrei)

Allgemeines über Brotbacken ☼ Wir backen gemeinsam das erste Sauerteigbrot ☼ Sauerteig selber ansetzen ☼ Sauerteigweckerl ☼ glutenfrei, mit Keimlingen, Rohkostbrot, Brot im Glas, Knäckebrot ☼ Brotbacken über dem Lagerfeuer ☼ Anleitung für einen selbstgebauten Holzbackofen

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 – 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 ☼ Seifenherstellung ☼ Natural Cleaning - Ökologischer Haushalt & heimische Waschpflanzen

Modul – Verarbeitung von Milch und Milchprodukten

☼ Hilfreiches zur Herstellung von Milchprodukten ☼ Herstellung von Butter, Joghurt, Frischkäse und veganen Milchprodukten ☼ Rezeptsammlung tierische Milch und Milchprodukte ☼ Rezeptsammlung vegane Milchprodukte

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 – Pilze selber züchten

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

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 – 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 – 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 – Nachhaltige Geschenkkideen aus Garten & Natur

Tipps für nachhaltige Geschenkverpackungen ☼ Kulinarische Geschenkkideen inkl. Rezeptteil zu Sirup, salze, Essig, Öl, usw. ☼ Pflegende Geschenkkideen inkl. Rezeptteile zu Salbe, Seife, Badepraline, Badesalz, usw. ☼ Kreative Geschenkkideen wie Blumige Windlichter, Duftsäckchen, usw.

Modul – Natural Cleaning

Tipps & Tricks rund um Natural Cleaning und ökologisch Putzen ☼ Heimische Waschpflanzen ☼ Rohstoffkunde ☼ Rezepte von Geschirrspülmittel bis hin zur Scheuermilch



Die Modulübersicht soll dir aufzeigen, welche umfassende Ausbildung auf dich wartet. Wichtig zu wissen ist, dass nicht alle Module prüfungsrelevant sind. Lass dich bitte von dem großen Angebot nicht verunsichern, du musst nicht alle Themen bis ins kleinste Detail zur Prüfung wissen. Deine Ausbildung ist ein Lernprozess, der wachsen darf, sich entwickelt und dich immer weiterbringt.
Der Fokus in der Ausbildung liegt auf den gartenbaulichen Themen.

Ablauf Kursstart

- 🌿 Anmeldung zur Ausbildung 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 freigeschaltet.
- 🌿 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.

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 inkl. entsprechende Vorlagen dazu gibt auf unserer Lernplattform.

Projektarbeit

Die Projektarbeit für den/die Selbstversorger-PädagogIn 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.). Eine Durchführung ist nicht Voraussetzung!

Das Projekt, welches 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 – **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.

Mit unserem Zertifikat, welches im gesamten, dreisprachigen Raum (Ö, D, CH) anerkannt ist, kannst du folgende Tätigkeiten ausüben:

- Kurse & Workshops in der **Kinder- und Erwachsenenbildung durchführen**
- mit **Kräuterprodukten** gesund bleiben & deine Liebsten verwöhnen
- deine eigenen **Selbstversorger-Workshops entwickeln**
- Menschen mit **Vorträgen** mit deinen Selbstversorgerthemen **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

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.