



neverest
LIFELONG LEARNING

DIPLOMLEHRGANG
**SELBSTVERSORGUNGS-
PÄDAGOGIK**
Infomappe



Infos zum Lehrgang

Ob im eigenen Garten oder auf dem Balkon, immer mehr Menschen folgen dem ursprünglichen Pfad der Selbstversorgung. Einerseits um unabhängiger zu sein und andererseits um zu wissen, was sich etwa in der eigenen Nahrung befindet. Mit anderen Worten möchten viele Menschen Gemüse, Obst und Kräuter anbauen oder ihre eigenen Lebensmittel herstellen. Es braucht nicht viel Platz dafür. Wichtig ist nur der Mut, um damit anzufangen!



Diese Ausbildung wird dich dein ganzes Leben lang begleiten. Ob du an einem Sonntagmorgen frischgebackene Brötchen genießt oder dein eigens hergestelltes Joghurt mit selbst angebautem Obst garnierst, das Gewand für deine Kinder nähst oder weniger wegwirfst und stattdessen neue Verwendung für Gegenstände findest.

In diesem Lehrgang werden wir mit der Basis beginnen. Wir werden uns Schritt für Schritt vorarbeiten, damit du dein neu erworbenes Wissen zu Hause anwenden kannst. Du hast deinen eigenen Garten oder aber nur ein paar Fensterkisterl, egal. Es braucht lediglich gute Erde, ein sonniges Plätzchen und ein wenig Geduld, um Selbstversorger zu werden. Vielleicht hast du auch Interesse an einem Gemeinschaftsgarten und möchtest deiner Leidenschaft dort freien Lauf lassen.



Unser Fokus bei der Selbstversorger Ausbildung ...

... liegt auf dem Anbauen von Pflanzen, dem Verarbeiten und auch Haltbarmachen von Lebensmitteln. Außerdem widmen wir uns der Herstellung von Teigwaren. Weiters werden wir gemeinsam Brot backen und verschiedene Möglichkeiten der Milchverarbeitung kennenlernen. Dabei werden wir auch pflanzliche Alternativen anwenden. Ein Ausflug in Kleintierbetriebe steht ebenso auf dem Plan. Denn die Vorliebe für Hühner und andere kleine Nutztiere wächst stetig. Damit eure Kreativität und Geschick gefordert wird, gibt es auch einen Einblick in die Näh- und Handwerkskunst.

Da wir viel Wert auf praktisches Tun legen, wirst du dir bei vielen Modulen etwas Selbstgemachtes mit nachhause nehmen können.

Inhalte des Lehrgangs

Selbstversorgung auf den Punkt gebracht:

- Säen, Ernten und Verarbeiten von eigenem Obst/Gemüse/Kräutern
- biologische Anbaumethoden und Vorratshaltung
- „zu tun“ im Garten
- am Balkon im Jahreskreislauf
- Urban Gardening
- Grundlagen der Kleintierhaltung
- Brot, Teigware und Milchverarbeitung (auch vegan)
- Handwerkskunst
- Upcycling
- Reinigungsmittel ökologisch selber herstellen
- Grundlagen des Nähens



Das bringt dir die Ausbildung

- Du erhältst eine Ausbildung fürs Leben
- Du lernst die ersten Schritte für einen Weg in die Selbstversorgung
- Du lernst Obst, Gemüse und Kräuter selbst anzubauen
- Du lernst über verschiedene Bodentypen und ihre Eigenschaften
- Du lernst Lebensmittel selbst herzustellen
- Du entdeckst verschiedene Methoden der Vorratshaltung
- Du erfährst etwas über die Kleintierhaltung
- Du lernst Hausmittel selbst herzustellen
- Du lernst Wissen zum Thema Selbstversorgung weiterzuvermitteln
- Du lernst wie du deinen Garten/Balkon am besten planen kannst

Lehrgangsstruktur

Die Ausbildung zum:r Selbstversorger:in umfasst 10 Module, 168 UE Präsenztraining + Selbststudium und kann berufsbegleitend absolviert werden. Die Ausbildung zum:r Selbstversorgerpädagog:in umfasst 11 Module. Darin inkludiert sind 168 UE Präsenztraining, Selbststudium, eine Diplomarbeit, & einen Online-Test. Diese Variante kann ebenfalls berufsbegleitend absolviert werden.



Die Ausbildung ist in folgende Module aufgeteilt:

- GRUNDlagen Teil 1
- GRUNDlagen Teil 2
- PLANbar
- MÄÄHbar
- ESSbar
- HALTbar
- SCHAUbar
- SAÜber
- HERSTELLbar
- LERNbar (Ergänzungsmodul für den Abschluss zum/zur Dipl. Selbstversorgerpädagog:in)

1

GRUNDlagen Teil 1

Im ersten Modul der Ausbildung erfahren wir vieles über die Unterschiede zwischen Monokultur, Permakultur und Mischkultur und wie man den Boden unter seinen Füßen analysieren und für den Anbau von Pflanzen "verbessern" kann. Welche Hausmittel kann ich dafür verwenden? Was ist Kompost und wie wird er hergestellt? Welche Rolle spielt Kompost beim Anbau? Regenwasser und die richtige Benutzung wird auch ein wichtiges Thema sein. Weiters beschäftigen wir uns mit diversen Anbaumethoden bzw. Beetarten. Was sind die Vor- und Nachteile eines Hochbeets bzw. eines Flachbeets?

2

GRUNDlagen Teil 2

Die 4 Jahreszeiten werden in diesem Modul eine große Rolle spielen. Von der Pflanzenzucht bis zur Ernte werden wir die wichtigsten Schritte kennenlernen. Worauf muss ich Acht geben? Welche Faktoren sind beim Anbau zu berücksichtigen? Wieviel Sonne oder Schatten brauchen unsere Selbstversorgerpflanzen? Welche Pflanzen sollte ich nicht nebeneinandersetzen? Weiters beschäftigen wir uns mit unterschiedlichen Pflanzenvermehrungsarten. Erste Hilfe- Maßnahmen und der Umgang mit tierischen Gästen im Gemüsebeet - auch dies wird eines unserer vielen Themen in diesem Modul sein.

3

PLANbar

Auch auf dem kleinsten Fleckchen ist Platz für Selbstversorgung. Egal ob Garten, Balkon, Fensterbank oder sogar Indoor - Gemüse, Obst und Kräuter lassen sich überall anbauen. In diesem Modul befassen wir uns mit der Planung dieser Bereiche. Zusätzlich wirst du deinen eigenen vorhandenen Raum genau planen. Bei einem Online Abend stellen die Teilnehmer:innen gegenseitig ihre Planungen und Gedanken dazu vor.



4

MÄÄHbar

Dieses Modul widmet sich den grundlegenden Fragen zur Kleintierhaltung. Hühner, Schafe, Ziegen und Bienen liefern uns viele nützliche Rohstoffe, die für uns Selbstversorger:innen verwendbar sind. Welche Haltungsformen gibt es für die einzelnen Tierarten? Mit welchen Summen müssen wir rechnen, wenn Kleintiere angeschafft werden sollen? Wie wird am besten angefangen? Gibt es "Einsteigerrassen"? Welche gesetzlichen Vorschriften gilt es zu beachten? All diese Fragen werden wir bei einer Exkursion zu einem Kleintierhaltungsbetrieb beantwortet bekommen.

5

ESSbar

In diesem Seminar beschäftigen wir uns mit der Verarbeitung von Milch und Getreide. Wir lernen, wie wir Joghurt, Topfen oder Butter einfach und leistungsfähig selbst herstellen können. Hier können auch Personen, die einer pflanzenbasierten Ernährung nachgehen, mitmachen, da wir auch vegane Produkte herstellen werden. Zusätzlich beschäftigen wir uns mit den verschiedensten Getreidearten und werden diese zu Brot und Teigwaren verarbeiten. Welche Getreidearten eignen sich besonders gut zum Brotbacken und für die Herstellung von Teigwaren? Was ist Germ und was ist bei ihrer Verwendung zu beachten? Den zu Hause vorbereiteten Sauerteig werden wir gemeinsam am Präsenztage verarbeiten.





6

HALTbar Teil 1

Im Teil 1 werden wir uns mit essbaren Wildkräutern beschäftigen und diese anschließend auch zu Tees, Aufstrichen etc. verarbeiten. Räuchern, Einsalzen und die Herstellung von Sirupen und Säften werden weitere Themen sein, mit denen wir uns praktisch beschäftigen werden.

7

HALTbar Teil 2

Im 2ten Teil werden wir Marmeladen, Chutneys und sauer eingelegtes Gemüse herstellen. Essige und Liköre werden frisch angesetzt und dürfen bei euch zuhause weiter reifen.



8

SCHAUbar

Hier seid ihr gefragt - in Niederösterreich gibt es jede Menge Schaugärten zu besichtigen. Jeder Schaugarten ist mit Liebe und Kreativität gestaltet. Eure Aufgabe ist es, zwei davon auszusuchen und euch davon inspirieren zu lassen. Vielleicht findest du dabei Ideen, die du bei dir zuhause umsetzen kannst und möchtest. Mit Hilfe einer Hausarbeit werden deine Beobachtungen und Ideen schriftlich festgehalten.



9

SAUber

Du möchtest keine Chemiebomben mehr zum Putzen verwenden und dafür Geld ausgeben? Dann ist dieses Modul genau richtig für dich. Es benötigt nur wenige und leistbare Haushaltsmittel um effiziente Reinigungsmittel herzustellen. Weiters werden wir einen Ausflug in die Grundlagen des Nähens machen. Welche Stoffarten gibt es und wofür eignen sie sich? Wie pflege ich die unterschiedlichen Stoffarten richtig, damit sie so lange wie möglich haltbar bleiben? Wo am Körper werden Maße genommen? Was ist ein Schnittmuster und wie gehe ich damit um? All diese Fragen und noch mehr werden in diesem Modul bearbeitet und am Präsenzttag praktisch umgesetzt.



10

HERSTELLbar

Aus Alt mach Neu - alte Gegenstände müssen nicht gleich weggeworfen werden, sondern können mit Liebe und Kreativität einem neuen Zweck zugeführt werden. Pflege und Reparatur von Werkzeugen stehen ebenfalls am Programm, damit deine Materialien länger verwendbar sind. Die Handhabe und der richtige Umgang mit einer Axt werden am Präsenzttag ebenfalls behandelt.

11

LERNbar

Dieses Modul ist für all jene, die den Abschluss zum/zur Dipl. Selbstversorgerpädagog:in machen wollen, obligatorisch. Hier werden wir uns mit verschiedenen Unterrichtsmethoden und Präsentationstechniken auseinandersetzen. Dieses Modul wird Online bzw. mittels Online-Videos abgehalten.

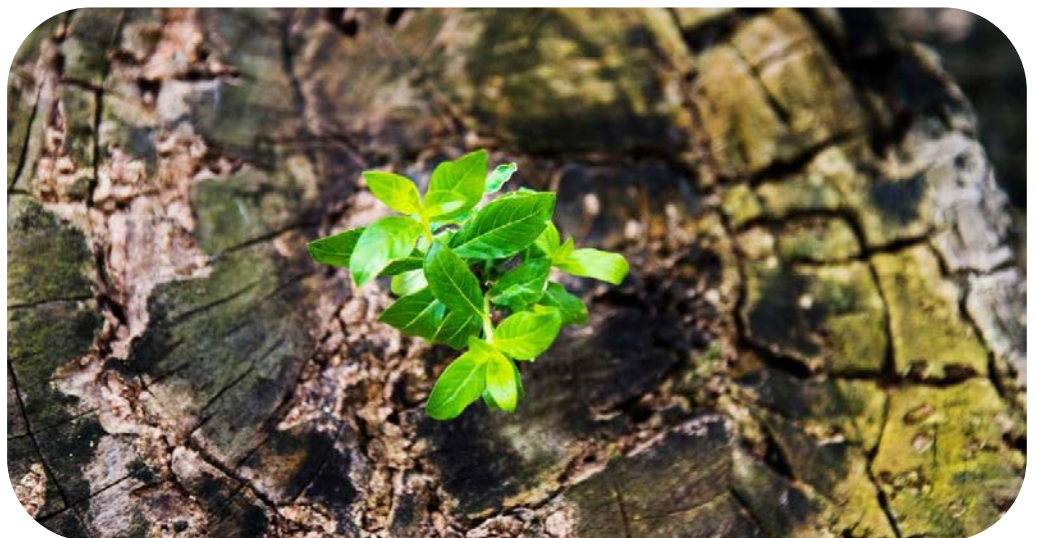


Mögliche Anwendungsgebiete

- Jeder kann im Alltag als Selbstversorger:in tätig werden.
- Beim Lehrgang zum Dipl. Selbstversorgerpädagogen erhältst du ein umfangreiches Wissen und bekommst Werkzeuge vermittelt, um damit in Folge deine eigenen Workshops anbieten zu können.
- Dieser Lehrgang ist sehr praxisorientiert und nach einem umsetzbaren Leitfaden gestaltet. Nach dem Abschluss kannst du alle erworbenen Fähigkeiten für dein eigenes Leben als Selbstversorger anwenden. Außerdem kannst du dein Wissen an andere Naturverbundene weitergeben.

Besonderheiten

- Berufsbegleitend
- Intensiver Praxisteil
- Bei jedem Modul nimmst du etwas mit nach Hause
- Arbeiten im Jahreszyklus
- Möglichkeit ein Diplom zu erhalten, kein Muss



Für wen ist die Ausbildung geeignet?

Jeder, der:

- ... sich auf den Weg in die Selbstversorgung machen will.
- ... sich selbst und der Natur etwas Gutes tun will.
- ... dem Konsumwahn entgegenwirken will.
- ... "altes" Wissen und Fähigkeiten erlernen und weitervermitteln will.
- ... Einmachgläser für den Winter füllen möchte.
- ... selbstgemachtes Brot am Sonntag Morgen genießen möchte.
- ... unabhängig sein möchte.

Voraussetzungen

- Liebe zu sich selbst und der Natur
- Wertschätzung gegenüber „Altem“
- Freude an aktiver Bewegung
- Keine Scheu vor schmutzigen Händen
- Teamfähigkeit

Dauer & Investition

- Gesamtinvestition Selbstversorgerpädagog:in: 1.740 €
- 63 UE Präsenztraining
- 391 UE zusätzlicher Lern- und Arbeitsaufwand:
- 77 UE Selbststudium,
12 UE Live Online Training,
200 UE Praxis,
100 UE Diplomarbeit,
2 UE Abschluss Test (online)
- Gesamtumfang des Lehrgangs: 454 UE

Kontaktiere uns gerne für einen individuellen Zahlungsplan. Ausgaben für Verpflegung, An- und Abreise, sowie Übernachtungen sind in diesem Betrag NICHT inkludiert und werden von den Teilnehmer:innen selbst getragen.

Diplomierung

Zur Absolvierung des Lehrgangs Selbstversorger:in/Dipl. Selbstversorgerpädagog:in sind die Präsenzeinheiten wahrzunehmen + Selbststudium. Die schriftlichen Hausarbeiten sowie Praxisnachweise sind vorzulegen. Für das Diplom ist zusätzlich eine Abschlussarbeit im Umfang von ca. 30 Seiten, sowie ein Online Test zu absolvieren.

Abschluss

Je nach Variante schließt du ab als:

- Selbstversorger:in oder
- Dipl. Selbstversorgerpädagog:in

Informiere dich über Fördermöglichkeiten auf unserer Website.

Deine Vorteile bei NEVEREST

- Wir bieten eine fundierte und zertifizierte Ausbildungsqualität.
- Uns ist es wichtig, in kleinen Gruppen zu arbeiten, um auf jede:n Teilnehmer:in individuell Rücksicht nehmen zu können.
- Unsere Trainer:innen sind qualifizierte Expert:innen auf ihrem Gebiet.
- Du erhältst persönliche und fördernde Impulse durch die Lehrtrainerinnen und Lehrtrainer.
- Die Ausbildung ist berufsbegleitend möglich.
- Wir legen großen Wert auf einen intensiven Praxisteil im Lehrgang.
- Flexibilität & Unkompliziertheit wird bei uns groß geschrieben.

Kontakt & Infoabend

Falls du noch Fragen zu uns und der Ausbildung zum:r Selbstversorger:in/Dipl. Selbstversorgerpädagog:in hast, dann komm zu unserem nächsten Infoabend. Die aktuellen Termine findest du auf unserer Website unter: www.neverest.at/infoabende/

Alle unsere Lehrgänge im Überblick

Aus- und Weiterbildungen

- Trainer:in in der Erwachsenenbildung
- Dipl. Lebens- und Sozialberater:in
- NLP Practitioner
- Dipl. Mentaltrainer:in
- Dipl. Resilienztrainer Ausbildung
- Profiling & Persönlichkeitsanalyse
- Dipl. Systemische:r Coach

Outdoor Akademie

- Dipl. Erlebnispädagog:in
- Dipl. Wildkräuter Trainer:in
- Dipl. Outdoor Trainer:in
- Dipl. Outdoor Guide
- Dipl. Selbstversorgungspädagog:in

ANMELDUNG

Du kannst dich entweder über das Formular auf unserer Homepage **www.neverest.at** zum Lehrgang anmelden, oder du schickst uns ein kurzes Mail an **kontakt@neverest.at**.

DU HAST NOCH FRAGEN?

Gerne stehen wir dir auch unter **02732/21009** für Fragen zur Verfügung.
Wir freuen uns auf dich!



Europameister in der Erwachsenenbildung

www.neverest.at



neverest
LIFELONG LEARNING

NEVEREST Lifelong Learning GmbH
Utzstraße 3/1/B10, 3500 Krems/Donau

Telefon: +43 2732 / 21009
Email: kontakt@neverest.at
Website: www.neverest.at