Zertifikatslehrgang „Nachhaltigkeit und Selbstversorgung im Alltag"

„Sich selbst versorgen zu können", ist für viele Menschen ein Bedürfnis.

Das Wissen der Lebensmittelherstellung, des Anbaus im Garten, der Verarbeitung und Haltbarmachung liegt in der Tradition der Bauernschaft. Dieses gesammelte Wissen soll mit diesem Lehrgang neu belebt und an Interessierte weitergegeben werden. Wissenswertes über den Anbau von Obst und Gemüse sowie über das Haltbarmachen, Konservieren und Verarbeiten von Pflanzen wird vermittelt. Milchprodukte, Fleischwaren und andere Erzeugnisse des täglichen Bedarfs können selbst hergestellt werden und so den Grad der Selbstversorgung steigern.

Die Beschäftigung mit Themen der Nachhaltigkeit und deren konkrete Umsetzung im Alltag ist derzeit oft im Gespräch. In diesem Lehrgang werden wir uns Schritt für Schritt damit auseinandersetzen. In Theorie und Praxis und durch die individuelle Beschäftigung mit Nachhaltigkeit in der Ernährung, Konsumverhalten, Kosmetik und Herstellung eigener Produkte für den täglichen Bedarf soll ein umsetzbares Konzept für den Alltag entstehen.

Zum Abschluss erarbeiten alle Teilnehmenden ihr eigenes Nachhaltigkeitskonzept.

Inhalte des Lehrgangs

Modul 1: Persönlichkeitsbildung 8 UE
Modul 2: Wert einer nachhaltigen Landwirtschaft 4 UE
Modul 3: Alternativen - eigene Lösungsansätze 8 UE
Modul 4: Selbstversorger Hausgarten 28 UE
Modul 5: Lebensmittelverarbeitung und Haltbarmachung in Theorie und Praxis 40 UE
• Getreide und Brot
• Milch und Milchprodukte
• Obst, Gemüse und Kräuter
• Wurst, Fisch, Fleischalternativen und Nudeln
Modul 6: Präsentation des Nachhaltigkeitskonzepts 8UE

Zielgruppe

Der Lehrgang richtet sich an Bauern und Bäuerinnen, Lehrer:innen, Erzieher:innen, Gärtner:innen, Gesundheitsbegleiter:innen sowie an Mitarbeiter:innen von Nachhaltigkeitsprojekten und Selbstversorgungsinitiativen.

Dauer und Start

Der Lehrgang umfasst insgesamt 12 Tage mit 96 Unterrichtseinheiten.
Start der Ausbildung im Frühjahr 2024.