



Wissen teilen – Lebensräume gestalten

Den Gestaltungsansatz und die Lebensphilosophie der Permakultur kennenlernen und anwenden, das Wissen über Pflanzen und deren heilsame Wirkungen vertiefen, die Biodiversität auch im eigenen Garten oder auf dem Balkon fördern... – Diese und viele weitere Inspirationen für eine nachhaltige Lebensraumgestaltung bieten die Kurse im Bildungszentrum Alpine Permakultur.

In unserer Arbeit in der Alpen Permakultur, im gärtnerischen Anbau, in der Kräuterverarbeitung, in der Saatgutvermehrung und auch in der extensiven Landschaftspflege machen wir, ganz nach dem Permakultur-Prinzip „Beobachte und Gestalte“, täglich wertvolle Erfahrungen. Diese weiterzugeben und den eigenen Wissensschatz zu teilen, dafür schlägt unser Herz!

Die angewandten Prinzipien der Permakultur und vielfältiges Pflanzenwissen sind in unserem reichhaltigen Kursprogramm erfahrbar – das Gelände und die Permakulturgärten der Schweibenalp laden zum Entdecken ein. Grundlagen bieten die Permakultur Design (Einführungs-) Kurse (PDC). Lerne insektenfreundlich und CO²-neutral mit der Sense zu mähen; erfahre, wie heilsam und kraftvoll Wildkräuter durch die Jahreszeiten zu nutzen sind; entdecke Möglichkeiten der Selbstversorgung im „gelebten Waldgarten“ und vieles mehr ...

Wir laden Dich herzlich ein und freuen uns auf Deinen Besuch!

Veranstaltungsprogramm 2023

Permaculture Design Courses (PDC)

Modulkurs mit Planofuturo

17.-19. Februar	Modul 3
14.-16. April	Modul 4
9.-11. Juni	Modul 5

Modulkurs mit Dietlind Haarbrücker und Sabrina Furrer

24.-26. März	Modul 1
28.-30. April	Modul 2
26.-28. Mai	Modul 3
9.-11. Juni	Modul 4

Modulkurs mit Sarah Daum

3.-6. August	Modul 1 (Einführungskurs)
7.-10. September	Modul 2
13.-15. Oktober	Modul 3
30. November - 3. Dezember	Modul 4

Einführungskurse in die Permakultur

31. März - 2. April	Sarah Daum
16.-18. Juni in den Merian Gärten in Basel	Sarah Daum
27.-29. Oktober	Toni Küchler und Marco Büttner (Planofuturo)

Heilpflanzen in den vier Jahreszeiten – mit dem Team der Alpen Permakultur

14. Mai	Der Frühling
29. Juli	Der Sommer
30. September	Der Herbst
18. November	Der Winter

Kurse

29.-30. April	Speisepilze selber züchten und anbauen
22.-26. Mai	Lesen im Buch der Natur – Grundlagen der Alchemie
29. Mai	Einblicke in das Wesen der Pflanzen
22.-25. Juni	Der magische Küchentisch – Destillations-Aufbaukurs mit Susanne Fischer-Rizzi
1. Juli	Sensen und Dengeln – Workshop
3.-5. Juli	Der Heilige Hain – Bäume und Heilkräuter an Kraftorten
10.-14. Juli	Kräuterwoche (Kräuter- und Heilpflanzenkunde für die Selbstversorgung)
15. Juli	Spielerische Wildbienenkunde für Kinder
21.-23. Juli	Samenbau in der Alpen Permakultur
30. Juli - 3. August	Permakultur-Praxiswoche mit Sarah Daum und dem Team der Alpen Permakultur
4.-6. August	Plant Spirit Medicine – Einführungskurs mit Ellen Voges
12. August	Basiswissen Kräuter
21.-23. August	Bruder Sonne – Schwester Mond. Die polaren Kräfte und die vier Elemente
25.-27. August	Gelebter Waldgarten mit Harald Wedig und Daniel Lis
26. August	Wald – Die andere Begegnung mit Sam Hess
31. August - 3. September	Der magische Küchentisch – Destillations-Aufbaukurs mit Susanne Fischer-Rizzi
4.-7. September	Heilkräuter ‚Medizin der Erde‘ – Intensivseminar
16. September	Gestalten mit Wildpflanzen
21.-24. September	Von Sternen und Steinen – Gaïamantie-Aufbaukurs mit Susanne Fischer-Rizzi
30. September - 1. Oktober	Pflanzenkohle – Ein Schlüssel zu fruchtbaren Böden
7.-8. Oktober	Gärtnerische Grundlagen
8.-10. Dezember	Permakulturplanung mit Pascal S. Hänggi



Führungen 2023

Erlebe, wie wir Permakultur im alpinen Raum umsetzen und entdecke unsere bunten Kräuterterrassen, den Gemüsegarten, die artenreiche Staudengärtnerei und unsere Saatgutgärten. Um Voranmeldung wird gebeten.

Führungen durch die Alpine Permakultur

samstags, 11.00 – 13.00 Uhr, CHF 28.00 pro Person
 27. Mai
 17. Juni
 8. Juli (in englischer Sprache)
 5. August
 9. September
 7. Oktober

Spezialführungen

10.45 – 13.00 Uhr, CHF 38.00 pro Person
 29. April (Sa.) – Wildkräuter
 18. Mai (Do., Auffahrtstag) – Wildkräuter
 2. Juli (So.) – Heilpflanzen
 30. Juli (So.) – Insektenpflanzen
 20. August (So.) – Saatgut

Führungen zu Kraftplätzen auf der Schweibenalp

10.45 – 13.15 Uhr, CHF 38.00 pro Person
 10. Juni (Sa.)
 16. Juli (So.)

Private Gruppenführungen

Wir bieten Führungen für Teamevents, Vereinsanlässe, Schulklassen etc. mit separaten Terminen an. Wir freuen uns auf Deine Anfrage.





Wir suchen Dich – Perma-Unterstützer*in im Förderkreis werden!

Das bewirkt Dein Beitrag:

- vielfältige und stabile Ökosysteme
- Lebensraum und Nahrung für Menschen, Tiere und Pflanzen
- Biodiversität, Landschaftsqualität und gesunde Böden

Mit einem frei wählbaren Beitrag hilfst Du uns, die Alpine Permakultur in den nächsten Jahren weiter auf ein solides Fundament zu stellen.

Als Perma-Unterstützer*in erhältst Du regelmässig einen spannenden und lehrreichen Newsletter, in dem wir über Projekterfolge, unsere Pläne und vieles mehr berichten.

Informiere Dich hier:
www.alpine-permakultur.ch/foerderkreis

Kontakt

Anne-Katrin Kleinschmidt
Bildungszentrum Alpine Permakultur
Schweibenalp
3855 Brienz

www.alpine-permakultur.ch
info@alpine-permakultur.ch
+41 33 952 18 81

Gedruckt bei Druckform – die konsequent ökologische Druckerei.



Vielseitig, bunt und voller Leben – die Bereiche der Alpinen Permakultur Schweibenalp



Gemüsegarten

Im Gemüsegarten gedeihen im Jahresverlauf um die 100 verschiedenen Gemüsesorten. Das aktive Bodenleben wird durch ausgeklügelte Mulchmischungen, durchdachte Kompostierung und Terra Preta gefördert. Unser vitales Gemüse wird in der Seminarküche zu genussvollen Gerichten zubereitet.



Permakulturelle Landschaftspflege

Auf unserem abwechslungsreich strukturierten Gelände fördern wir die Biodiversität und pflegen verschiedene Permakultur-Elemente wie einen Pilzgarten, Komposttoilette, Obstbaum-Lebensgemeinschaften und haben eine Feuergrube angelegt zur Herstellung von Pflanzenkohle.

Kräuterei

Unsere Kräuterterrassen bieten Lebensraum für Bienen, Schmetterlinge und viele andere Insekten. In Handarbeit verarbeiten wir unsere frischen Kräuter zu intensiven Geschmacks- und Dufterlebnissen. Verwöhne Dich oder Deine Liebsten mit unseren Tees, Kräutersalzen, Ölen, Essigen, Lippenpflegestiften, Balsamen, Räucherwerken u.v.m.



Saatgutgärten

Unsere bunten Saatgutgärten beherbergen Gemüsesorten, Heilpflanzen sowie essbare Wildpflanzen. Die rund 120 samenfesten, kultivierten oder wildgesammelten Arten gedeihen sowohl im alpinen Raum als auch in gemässigtem Klima wunderbar. Zudem betreuen wir für ProSpecie-Rara erhaltenswerte Gemüsesorten.



Staudengärtnerei

In alpinem Klima ziehen wir über 400 verschiedene Küchenkräuter, essbare Wildkräuter, einheimische Wildblumen, Heil-, Räucher- und Duftpflanzen auf. Durch die klimatischen Bedingungen und die weitgehende Kultivierung im Freien sind unsere Pflanzen gesund, stark und robust. Perfekt für jedes Gartenklima.



Permakultur Bildungszentrum

Wir bieten eine breite Palette an Permakultur Kursen an. Einer der wichtigsten Kurse um die Grundlagen der Permakultur zu verstehen ist der Permaculture Design Course (PDC). Ergänzend bieten wir Permakultur-Einführungskurse sowie viele fachlich verwandte Kurse an.

Bienen

Die Hingabe und Faszination für die wertvollen Bestäuber und deren komplexe Lebensweise führt uns auf den Weg zur wesensgemässen Bienenhaltung.



Produkt-Verkauf

Unsere permakulturellen Produkte erhältst Du entweder bei uns vor Ort oder neu in unserem Onlineshop.

Mehr Informationen zur Bestellung:
www.alpine-permakultur.ch



Permakultur Bildungszentrum Jahresprogramm 2023

