

Exposé 2016 & 2017

Alpine Permakultur Schweibenalp
Bildung • Forschung • Betrieb





“The ultimate goal of farming is not the growing of crops, but the cultivation and perfection of human beings.”
Masanobu Fukuoka

ÜBERSICHT

Permakultur als umfassender Gestaltungsansatz und ganzheitliche Lebensphilosophie beinhaltet die Entwicklung lebensförderlicher Beziehungen. Dadurch entstehen vielfältige und stabile Ökosysteme, die Lebensraum und Nahrung für Menschen, Tiere und Pflanzen bieten.

Seit 2011 ist auf der Schweibenalp, oberhalb von Brienz (BE) auf 1100 m Höhe, eine vielfältige und nahrhafte Permakulturlandschaft entstanden, die jährlich viele hundert interessierte Menschen anzieht. Das Team hat ein vielfältiges System aus Kräuter-, Stauden-, Gemüse-, Pilz- und Saatgutgärten sowie Wildniszonen, Wasserretentionsräumen und Obstbaumlebensgemeinschaften gestaltet und aufgebaut. Eine kleine Imkerei sorgt für die Bestäubung der Kulturen. In den Gärten produzieren wir hochwertige biologische Kräuterprodukte, Saatgut und Stauden, die sich bereits jetzt grosser Beliebtheit erfreuen. Im Bildungszentrum eignen sich zahlreiche Praktikanten und Kursteilnehmer die Grundlagen der Permakultur an und tragen diesen zukunftsfähigen Ansatz weiter in die Gesellschaft.

In den nächsten zwei Jahren soll das bisher entstandene Projekt als produzierender Betrieb und als Bildungszentrum weitergeführt werden. Das primäre Ziel ist, den Betriebsbereich als umfassendes Modell für regenerative Landnutzung zu etablieren und die gesammelten Erfahrungen sowie das vorhandene Wissen an eine breite Bevölkerungsschicht zu vermitteln.

PERMAKULTUR - EIN ZUKUNFTSFÄHIGER GESTALTUNGSANSATZ FÜR NAHRHAFT UND STABILE ÖKOSYSTEME

Permakulturgestaltung beginnt mit dem Aufbau des Bodens und symbiotischer Pflanzgemeinschaften und umfasst letztlich die gesamten Nährstoff- und Ressourcenkreisläufe. Die so wiederbelebten vielfältigen Symbiosen erhöhen Biodiversität und Stabilität unserer Ökosysteme und es entstehen stabile, vielfältig vernetzte Systeme, die auch in der Zukunft nahrhaft und ertragreich sind.

Somit reicht der Ansatz der Permakulturgestaltung über den Nachhaltigkeitsbegriff, der vorhandene Strukturen erhalten möchte, hinaus und meint ein

**KREATIVES, REGENERATIVES, AUFBAUENDES DENKEN,
PLANEN UND HANDELN.**

2 Zukunftsfähige Strukturen werden partizipativ gestaltet und nicht-regenerative Systeme werden in diesem Sinne neu- oder umgestaltet. Traditionelles Wissen, alte Kultursorten und bewährtes Handwerk werden dabei ebenso eingesetzt wie moderne Erkenntnisse, passende Technologien und kreative Low-Tech Entwicklungen. Im Weiteren umfasst die Permakultur daher auch eine regenerative Energieversorgung, eine natürliche Bauweise und eine partizipative soziale Gestaltung von Gemeinwesen. Die Permakulturgestaltung ist prozessorientiert, dabei steht die Förderung der Verbundenheit zwischen Menschen und Land im Vordergrund. Sie zielt auf eine zukunftsfähige, naturverbundene Lebensweise hin und ist somit mehr als ein Landnutzungsmodell, sie ist letztendlich ein kultureller Ansatz. Dieser Ansatz verbreitete sich seit den 1970er Jahren weltweit. **Der Begründer Bill Mollison erhielt dafür 1981 den Alternativen Nobelpreis.**

TEIL DER LÖSUNG SEIN

Die Permakulturgestaltung setzen wir nun seit 2011 auf der Schweibenalp auf 10 Hektar Land um und kultivieren eine produktive „essbare Landschaft“. Ziel ist es, ein vielfältiges und naturnahes Landnutzungsmodell im alpinen Raum zur Erwirtschaftung von Einnahmequellen und zur Nahversorgung aufzubauen, welches auch zukünftige Generationen ernähren kann.

Wir möchten mit unserem Engagement Teil der Lösung auf die drängenden Probleme unserer Zeit sein, anstatt Teil des Problems.

Deshalb bieten wir:

- hochwertige Pflanzen, angepasstes Saatgut und Kräuterprodukte aus alpiner Höhe für die Region
- lebendige Arbeitsstellen mit sinnerfüllter, naturverbundener und abwechslungsreicher Tätigkeit
- Erhalt von Handwerk und praktischem Wissen im Bereich biologischer Anbaumethoden
- Lösungsansätze nach den Prinzipien der Permakultur für eine zukunftsfähige Landschaftsnutzung im alpinen Raum



- ein Bildungsangebot, das zur regenerativen gesellschaftlichen Weiterentwicklung beiträgt
- ein vielfältiges und lehrreiches Modell für Besucher und Gäste
- einen aktiven Beitrag zum Naturschutz durch Förderung der Biodiversität

ZUKUNFTSFÄHIGES WIRTSCHAFTEN ALS MODELLPROJEKT

Die Umsetzung der Permakulturgestaltung geschieht auf einer starken ethischen Grundlage, welche Kooperationen und gegenseitige Unterstützung fördert. So ist auch das Projekt «Alpine Permakultur» in das Lebenssystem der Gemeinschaft Schweibenalp eingebettet und ein Teil des Seminar- und Gästebetriebs «Zentrum der Einheit Schweibenalp». Wir arbeiten mit lokalen Geschäften, Hotels und Organisationen zusammen, um unsere Produkte in der Region zu vermarkten. Regionale Wirtschaftskreisläufe werden gefördert und die Wertschöpfung vor Ort bleibt erhalten.

Seit 2013 sind wir ein von Bio Suisse anerkannter Knospen Betrieb und den Richtlinien für den Bio-Landbau unterstellt.

Unsere verschiedenen Bereiche bieten ein umfassendes Bildungsangebot und produzieren hochwertige Produkte:

STAUDENGÄRTNEREI

Mit unserem Angebot an qualitativ gesunden, vitalen und wüchsigen Stauden sind wir eine wichtige Produktionsstätte von Kräutern für die Bergregion und für klimatisch exponiertere Standorte. Wir kultivieren mit viel Herz, Know How und Hingabe mittlerweile ein breites Sortiment von rund 400 permakulturell interessanten Pflanzenarten. In alpinem Klima ziehen wir Kräuter, Heilpflanzen, ausdauernde Gemüsepflanzen, Räucher- und Duftkräuter, Wildblumen, Beeren- und heimische Wildsträucher auf. Durch die klimatischen Bedingungen und die weitgehende Kultivierung im Freien sind unsere Pflanzen gesund, stark und abgehärtet. Nach nur 3 Verkaufssaisons sind wir mittlerweile ein in der Bio-Gärtnereien Szene anerkannter und etablierter Kleinbetrieb. Trotz erfreulichem Wachstum in den ersten 3 Jahren werden wir in den kommenden beiden Jahren noch intensive Aufbauarbeit bezüglich eines breiten Kundenstammes leisten müssen. Die Marketingausrichtung zielt darauf, das besondere Qualitätsmerkmal der «Alpinen Permakultur» noch mehr hervorzuheben und so an die entsprechende Kundschaft zu gelangen.

«Ich engagiere mich für die Permakultur, weil ich so aktiv einen Beitrag zur Biodiversität und zu einem umweltbewussten, regenerativen Umgang mit Mutter Erde leisten kann. Die Permakultur wirkt über «das eigene Gärtli» hinaus. Das gibt mir eine tiefe Befriedung in meinem Schaffen.»



Susan Wacker, Staudengärtnerin -
Staudengärtnerei

- 4 Wir streben eine verstärkte Etablierung in bestehenden Schweizer Organisationen und Onlineplattformen an, wie zum Beispiel eine erweiterte Kooperation mit dem Verein Bioterra, welcher den meisten an biologischem Gärtnern interessierten Menschen bekannt ist. Zusätzlich steht für uns nächstes Jahr die Optimierung der Produktionsabläufe in der Staudengärtnerei an, damit Arbeitsabläufe ergonomischer und rationeller gestaltet werden können.

KRÄUTEREI

Auf den Kräuterterrassen wächst eine Vielzahl an Küchen-, Duft- und Heilkräutern. Die grossen Steine, welche in den Terrassen eingebaut wurden, speichern die Sonnenwärme und erlauben uns somit auch wärmeliebende Kräuter in unserem rauen Klima anzubauen. Bedingt durch die Höhenlage und intensive Sonneneinstrahlung zeichnen sich unsere Kräuter durch intensives Aroma und einen hohen Wirkstoffgehalt aus. Die Pflanzen werden in liebevoller Handarbeit geerntet und zu wirkstoffreichen Ganzblatt-Tees, aromatischen Kräutersalzen und feinduftendem Räucherwerk verarbeitet. Die erfrischenden Sirups, schmackhaften Öle und Essige und leckeren Wildkräuterpestos werden saisonal hergestellt und stehen somit für die jahreszeitliche Qualität der Natur.



Ellen Voges, Phytotherapeutin in Ausbildung - Kräuterei

Zurzeit verkaufen wir den grössten Teil unserer Produkte im haus-eigenen Shop. Hinsichtlich des Verkaufs unserer Spezialitäten in der Region ist es ein Ziel, in lokalen Läden eine gefestigte Abnahme aufzubauen. Aktuell sind wir bereits in vier Läden der Region mit einer Auswahl unseres Sortiments vertreten.

«Ich arbeite in der Permakultur, da sie mir einen Raum für bewusste Gesundheit geöffnet hat.»

«Ich arbeite in der Permakultur, weil mir der Aufbau fruchtbarer & regenerativer Lebensräume, in denen der Mensch als Teil der Natur lebt, am Herzen liegt.»



Tabea Ehrensperger, Umweltwissenschaftlerin - Kräuterei

Dank den verschiedenen Kultivierungstechniken wie Hügelbeete, Terrassen, Wärmefallen und Wasserlandschaften mit Teichen ist es möglich, auch in einem alpinem Klima mit kurzer Saison, geschmacksintensives Gemüse für den Eigenbedarf der Seminarküche der Schweibenalp anzubauen. Wir kultivieren 40 verschiedene Gemüsearten und Kräuter, viele davon sind alte Kultursorten. Diese schätzen wir sehr, da sie meistens robuster sind als gewöhnlich gezüchtete Sorten. Ein grosser Teil unseres Saatguts kommt aus unserem Saatgutgarten, da dieses schon die genetischen Voraussetzungen mitbringt, die es auf dieser Höhe und in diesem Klima braucht.

Die Vielfalt im und um den Gemüsegarten bietet einen Lebensraum für viele Vögel, Insekten, Amphibien, Bodenlebewesen und seltene Bergblumen, Kräuter und Bäume.

Neben der Pflege des Gemüsegartens unterhalten wir auch einen Pilzgarten, und kultivieren sieben verschiedene Sorten Speise- und Heilpilze.

«Es ist für mich wichtig in einer Gemeinschaft etwas zu erschaffen, dass das Bewusstsein vieler berührt.»



Katja Zurmühle, Permakulturistin und Dekorationsgestalterin - Gemüsegarten



Johanna Becker, Gemüsegärtnerin und Sozialpädagogin - Gemüsegarten

«Ich interessiere mich für die Permakultur, weil sie mir eine ganzheitliches Konzept bietet, welches ich als Grundlage und Inspiration für mein Leben und mein gärtnerisches Schaffen nutzen kann.»

Wir möchten vielen Menschen die Verbindung zur Natur und den eigenen Nahrungsmitteln näher bringen.

Der Gemüsegarten soll deshalb noch mehr in den Bereichen des Lernens, Beobachtens und Experimentierens wachsen.

Der Gemüsegarten der Schweibenalp ist der grösste alpine Permakulturgarten, deshalb soll er weiter gedeihen und aufblühen können. So können viele Menschen seine Schönheit, Kraft und Nachhaltigkeit spüren und das Erlebte und Gelernte in die Welt hinaus tragen.

Wir möchten in der Zukunft auch die Erzeugung von Obst und Gemüse auf kreative Weise, mit bewusst wenig Maschineneinsatz, weiter ausbauen.

Mit dem Ziel, für alpine Standorte angepasste Sorten zu produzieren, kultivieren und vermehren wir mittlerweile über 50 verschiedene Sorten an Saatgut. Dazu zählen ein- bis zweijährige Kulturen von verschiedenen samenfesten Gemüsesorten, Küchen- und Heilkräuter sowie Schnittblumen und essbare Blütenpflanzen. Der Schwerpunkt liegt hierbei auf mehrfach verwendbaren Pflanzen, die nicht nur schön blühen, sondern auch noch essbar sind oder für Pflanzenjauche, als Färberpflanze oder zu Heilzwecken eingesetzt werden können.

In Zusammenarbeit mit ProSpecieRara betreuen wir verschiedene interessante alte Kultursorten und erhalten auch Sorten die vom Aussterben bedroht sind. Die Keimfähigkeit des Saatguts ist an das raue Klima im Frühjahr und Herbst angepasst. Es wachsen bei uns gesunde, kräftige Setzlinge aus dem im Vorjahr angebauten und geernteten Saatgut. Diese nutzen wir für den Anbau unseres Gemüses, der Stauden und Kräuter. Unser Saatgut vermarkten wir an verschiedenen Verkaufsstellen in der Region, im haus-eigenen Shop und es ist von Frühjahr bis Herbst an unseren Marktständen erhältlich.

Der Anbau und Vertrieb des hochwertigen Saatguts benötigt viel Handarbeit und ist deshalb auf Förderung angewiesen, damit wir es weiterhin vielen Menschen zur Verfügung stellen können.



Nina Wöbbekind, Landschaftsplanerin,
Saatguterhalterin - Saatgut

«Mich berührt die ganzheitliche Sicht und Praxis in der Permakultur, die mich auf Augenhöhe mit der Natur und in ihre Kreisläufen integriert und mich selbst als Teil des Ganzen empfinden lässt. Planerisch, praktisch und kreativ kann ich so regenerative Projekte zufriedenstellend in die Welt bringen.»



BILDUNGSZENTRUM

Neben Anbau und Verarbeitung vermitteln wir Wissen über die Permakultur als Planungsinstrument und Gestaltungsansatz für regenerative Lebens- und Wirtschaftsformen. Dabei möchten wir einen Beitrag zu einer zukunftsfähigen Kultur leisten, für Naturverbindung und ökologische Regeneration.

Im Freiluftklassenzimmer der Alpen Permakultur wird gelehrt, gelernt und geforscht. Unser gesammeltes Wissen und unsere Erfahrungen fließen in die Ausbildungen und Kurse mit ein.

Unsere Permakulturlandschaft mit den vielfältigen Gärten steht allen BesucherInnen ganzjährig offen zum Erkunden und Beobachten.

Dies alles macht die Alpine Permakultur Schweibenalp zu einem ganz besonderen Lernort, der einzigartig in seiner Vielfalt und Schönheit ist.

Unser vielfältiges Kurs- und Ausbildungsprogramm vermittelt praktische Fertigkeiten und permakulturelle Grundlagen, welche zu einem reflektierten Umgang miteinander und der Erde befähigen.

Für die Durchführung des Bildungsangebots bilden wir das Team kontinuierlich zu kompetenten Lehrkräften weiter.

MEILENSTEINE 2016/17:

- Optimierung der Produktion:
Effiziente Anpassung der Produktionsabläufe
- Gezieltes Marketing:
Neue Kooperationspartner und Kunden in der Region gewinnen
Aufbau eines Onlineshops
Das Projekt weiter vernetzen
- Weiterentwicklung des Bildungsangebots mit eigenen Lehrkräften:
Gezielte fachliche und didaktische Weiterbildung für das Team
Bekanntheit des Bildungsangebots erhöhen
- Pflege der Permakultur-Landschaft
Angemessene Pflege der Pflanzungen, Biotope und Infrastruktur
- Volontäre:
Vermehrt Volontäre mit landwirtschaftlichem/gärtnerischem Hintergrund für die Alpine Permakultur interessieren.

WARUM ES FÖRDERUNG BRAUCHT

Permakultur ist ein umfassender Ansatz für kulturelle und ökologische Regeneration. Humusaufbau, die Erzeugung von regionalem und robustem Saatgut sowie die Förderung von Biodiversität, landschaftlicher Strukturvielfalt und von Lebensräumen für Wildtiere sind wichtiger Bestandteil unserer Landnutzung. Somit erzeugen wir einen positiven ökologischen „Handabdruck“ und sorgen dafür, dass unser Wirtschaften keine schädlichen Auswirkungen auf die Umwelt und zukünftige Generationen hat. Die kleinflächige und strukturreiche Landbewirtschaftung erfordert viel Handarbeit. Zusätzlich zum ökologischen Nutzen dieser aufwendigen Wirtschaftsweise, entstehen gesunde und sinnerfüllte Arbeitsplätze.

Dieser umfassende Anbau ist seiner Zeit voraus. Wir sind froh, dass eine steigende Anzahl von Menschen es schätzt, dass es die von uns angebotenen Lern- und Einkaufsmöglichkeiten gibt. Die Gesellschaft steht noch am Anfang auf dem Weg zu einer zukunftsfähigen Ökonomie, denn würden wir unsere Kosten auf die Produkte heute schon voll umlegen, wäre der Sprung für die meisten Kunden zu gross. Doch durch Ihren Beitrag helfen Sie mit, dass wir effizienter und bekannter werden können und unsere Kunden erfahren, was wir für die Zukunft leisten.

Deshalb benötigen wir neben unseren Kunden auch die Unterstützung von Stiftungen und Privatpersonen, die unsere Arbeit ermöglichen. In den nächsten beiden Jahren braucht es bei geplanten Einnahmen in Höhe von 446'000 Franken und Kosten von 788'000 Franken eine Förderung von 342'000 Franken.

Zusätzlich leisten wir Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit unserem Idealismus und einem um etwa 1/3 niedrigeren Lohn, als in der Branche üblich, einen wesentlichen Beitrag.

Ebenfalls fördert die Stiftung Schweibenalp, als Landinhaberin und Trägerin, das Projekt mit.



Budget

	2016	2017
Einnahmen		
Staudengärtnerei	45'000	50'000
Kräuterei	28'000	30'000
Gemüsegarten, Pilze, Imkerei	15'000	16'000
Saatgut	10'000	10'000
Bildungsangebot	110'000	120'000
Führungen	6'000	6'000
Summe Einnahmen	214'000	232'000
Ausgaben		
Sachkosten Staudengärtnerei	15'000	15'000
Sachkosten Kräuterei	10'000	10'000
Sachkosten Gemüse, Pilze, Imkerei	5'000	5'000
Sachkosten Saatgut	2'000	2'000
Kosten Geräte und Maschinen	6'000	6'000
Werbekosten	7'000	7'000
Amortisation Gewächshaus	10'000	10'000
Miete Büro und Produktionsräume	12'000	12'000
Verwaltungskosten	12'000	12'000
Personalkosten	238'000	224'000
Volontärskosten	20'000	20'000
Referentenhonorare	61'000	67'000
Summe Ausgaben	398'000	390'000
Betriebsergebnis	-184'000	-158'000
Finanzierungsbedarf	342'000	

Bildossier



Die Ausstellung über die Alpine Permakultur mit der Infobox für Besucher.



Mischkultur im Gemüsgarten. Verschiedene Kultursorten werden hier gemeinsam in Mischkultur angebaut und können sich gegenseitig in der Nährstoffversorgung und gegen Frassfeinde unterstützen.



Die Bienenvölker finden in unserer diversen Permakulturlandschaft ein reiches Angebot an Nektarpflanzen und helfen bei der Bestäubung der Obstbäume und den Saatgutpflanzen.



Das Erdgewächshaus bietet eine geschützte Anbaufläche fürs ganze Jahr. Es ist mit wärmespeichernden Steinen und Holzstämmen in den Hang hineingebaut.



In der Staudengärtnerei werden ausgewählte alte Sorten und vielseitig nutzbare Kräuter- und Blütenstauden vom Saatgut oder Setzling, bis zur robusten gesunden Pflanze angebaut. Bereits rund 400 verschiedene Sorten bestücken unser Sortiment.



Erdkeller aus Holz. Er bietet eine kühle und feuchte Lagermöglichkeit für Gemüse und Obst.



Geerntete Pflanzenteile für die Kräuterverarbeitung werden im Trockner schonend bei 34° C getrocknet. So bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten und finden sich in den Kräuterprodukten wieder.



Im Shop an der Rezeption des Seminarhauses haben wir ein Tisch mit all unseren Produkten aus der Kräuterei, mit dem Saatgut und mit den Bienenprodukten aufgebaut. Am Eingangsbereich vor der Rezeption finden die Gäste ein reiches Angebot an Stauden.

Kontakt



Stiftung Schweibenalp

Markus Fellmann

Schweibenalp

3855 Brienz

Telefon: +41 (0) 33 952 20 08

Markus.Fellmann@schweibenalp.ch

www.schweibenalp.ch

BANKVERBINDUNG

Stiftung Schweibenalp

Berner Kantonalbank AG

IBAN: CH73 0079 0016 6585 8647 7