



## 10 Jahre Alpine Permakultur Schweibenalp

Auf der Schweibenalp wächst und gedeiht seit nunmehr zehn Jahren ein vielschichtig verwobenes System aus Kräuter-, Stauden-, Gemüse- und Saatgutgärten sowie Wasser- und Wildniszonen. Es entstanden und entstehen weiterhin stabile Ökosysteme und regenerative Lebensräume, die zur Bodengesundheit, Biodiversität sowie zur Landschaftsqualität beitragen.

Die angewandten Prinzipien der Permakultur und vielfältiges Pflanzenwissen sind im reichhaltigen Kursprogramm des Bildungszentrums Alpine Permakultur erfahrbar – das Gelände und die Permakulturgärten der Schweibenalp laden zum Entdecken ein. Grundlagen bieten die Permakultur Design (Einführungs-) Kurse (PDC). Lerne, lebendige Weidenbauwerke zu errichten, erfahre, wie heilsam und kraftvoll das Räuchern mit Kräutern ist, entdecke Möglichkeiten der Selbstversorgung im „gelebten Waldgarten“ und vieles mehr ...

Unser zehnjähriges Jubiläum zelebrieren wir in diesem Jahr gemeinsam mit dem Verein Permakultur Schweiz mit einem bunten Programm von Vorträgen, Workshops und natürlich einer Permakultur-Party am 25. und 26. Juni. Beide Jubiläen zeigen: Die Permakultur als landschaftliche Gestaltungsmethode und ganzheitliche Lebensphilosophie hat sich etabliert und als zukunftsfähig bewährt.

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

## Kurse und Veranstaltungen 2022

### Permaculture Design Courses (PDC)

#### Modulkurs mit Planofuturo

18.-20. Februar	Modul 3
1.-3. April	Modul 4
10.-12. Juni	Modul 5

#### Modulkurs mit Dietlind Haarbrücker und Sabrina Furrer

11.-13. März	Modul 1
25.-27. März	Modul 2
13.-15. Mai	Modul 3
10.-12. Juni	Modul 4

#### Sommer-Intensivkurs mit Sarah Daum in drei Teilen

13.-15. Mai, 2.-5. Juni und 16.-24. Juli

#### Modulkurs mit Planofuturo

14.-16. Oktober	Modul 1 (Einführungskurs)
2.-4. Dezember	Modul 2
17.-19. Februar 2023	Modul 3
14.-16. April 2023	Modul 4
9.-11. Juni 2023	Modul 5

### Einführungskurse in die Permakultur

26.-27. Februar (online)	Sarah Daum
8.-10. April	Sarah Daum
5.-7. August	Verena Tüscher und Daniel Fleuti (Planofuturo)
4.-6. November	Dietlind Haarbrücker und Sabrina Furrer (Planofuturo)

### Kurse

22.-24. April	Lebendige Weidenbauwerke
30. April - 1. Mai	Speisepilze selber züchten und im Garten anbauen
26. Mai	Wildkräuter kennenlernen und verarbeiten
9.-12. Juni	Von Sternen und Steinen – Gaiamantie-Aufbaukurs mit Susanne Fischer-Rizzi
2. Juli	Sensen und Dengeln – Workshop
9. Juli	Basiswissen Kräuter
10.-14. Juli	Kräuterwoche (Kräuter- und Heilpflanzenkunde für die Selbstversorgung)
15.-16. Juli	Räuchern mit Kräutern – Basiskurs
4.-7. August	Die duftende Seele der Pflanzen – Destillation mit Susanne Fischer-Rizzi
20.-21. August	Kräuterquatsch – Pflanzen mit allen Sinnen erkunden für Kinder und Eltern
27. August	Wald – Die andere Begegnung mit Sam Hess
28. August	Samenbau in der Alpen Permakultur
3. September	Gestalten mit Wildpflanzen
9.-11. September	Gelebter Waldgarten mit Harald Wedig und Daniel Lis
16.-18. September	Bodenfruchtbarkeit mit Pflanzenkohle
30. September - 2. Oktober	Bäume an Orten der Kraft – Seminar mit Guntram Stoehr
18.-20. November	Permakulturplanung mit Pascal Sherpa Hänggi

### Events

29. Mai	Frühlingsverkauf
25.-26. Juni	Permakultur Jubiläumsfestival



## Führungen 2022

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

### Führungen durch die Alpine Permakultur

11.00 – 13.00 Uhr, CHF 28.00 pro Person  
 29. Mai (im Rahmen des Frühlingsverkaufs)  
 18. Juni  
 9. Juli  
 10. September  
 8. Oktober

### Spezialführungen

samstags, 10.45 – 13.00 Uhr, CHF 38.00 pro Person  
 7. Mai – Wildkräuter  
 4. Juni – Wildkräuter  
 2. Juli – Insektenpflanzen  
 23. Juli – Heilpflanzen  
 3. September – Saatgut

### Führungen zu Kraftplätzen auf der Schweibenalp

samstags, 10.45 – 13.15 Uhr, CHF 38.00 pro Person  
 11. Juni  
 16. Juli

### 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
- Paradies für Natur und Mensch

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 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](http://www.alpine-permakultur.ch/foerderkreis)

### Kontakt

Anne-Katrin Kleinschmidt  
Bildungszentrum Alpine Permakultur  
Schweibenalp  
3855 Brienz

[www.alpine-permakultur.ch](http://www.alpine-permakultur.ch)  
[info@alpine-permakultur.ch](mailto:info@alpine-permakultur.ch)  
+41 33 952 18 81

Gedruckt bei Druckform – die konsequent ökologische Druckerei.



## Vielseitig, bunt und voller Leben – die Bereiche der Alpenen 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.

### 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 Sirups, Ölen, Essigen, Tees, Kräutersalzen, Lippenpflegestiften, Balsamen und Räucherwerken.



### 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.

### Bienen

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



### 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.

### Saatgutgärten

Unsere bunten Saatgutgärten beherbergen Gemüsesorten, Heilpflanzen sowie essbare Wildpflanzen. Die rund 70 samenfesten, kultivierten oder wildgesammelten Arten gedeihen sowohl im alpinen Raum als auch in gemässigtem Klima wunderbar. Zudem betreuen wir für ProSpecie-Rara erhaltenswerte Gemüsesorten.



### 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.



### Produkt-Verkauf

Unsere permakulturellen Produkte erhältst Du entweder bei uns vor Ort oder einfach per Bestellung.

Mehr Informationen zur Bestellung:  
[www.alpine-permakultur.ch/bestellen](http://www.alpine-permakultur.ch/bestellen)



**SCHWEIBENALP**  
Alpine Permakultur  
Bildung • Forschung • Betrieb



## Permakultur Bildungszentrum Jahresprogramm 2022

