



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 Einführungskurse und die Permakultur Design Kurse (PDC). Lerne insektenfreundlich und CO²-neutral mit der Sense zu mähen; erfahre, wie heilsam und kraftvoll Wildkräuter 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 2024

Permaculture Design Courses (PDC)

Modulkurs mit Planofuturo <i>mit Dietlind Haarbrücker & Sabrina Furrer</i>	
15.-18. August	Modul 1
19.-22. September	Modul 2
07.-10. November	Modul 3

Einführungskurse in die Permakultur

12.-14. April	Sarah Daum
14.-16. Juni	Verena Tüscher und Daniel Fleuti (Planofuturo)
20.-22. September	Toni Kuchler und Marco Büttner (Planofuturo)

KURSE

4.-5. Mai	Speisepilze selber züchten und im Garten Anbauen <i>mit Peter Keiser</i>
11. Mai	Einblicke in das Wesen der Pflanzen <i>mit Ellen Voges und Lisa Raimund</i>
24.-26. Mai	Frühlingskräuter - wild und lecker <i>mit Ellen Voges und Lisa Raimund</i>
25. Mai	Naturerlebnis und Waldbaden <i>mit David Bäumer</i>
20.-23. Juni	Kräutermagie und Naturzeit <i>mit Ellen Voges und Lisa Raimund</i>
7. Juli	Sensen und Dengeln - Workshop <i>mit Hermes Thönni</i>

Kurse

8.-12. Juli	Kräuterwoche (Kräuter- und Heilpflanzenkunde für die Selbstversorgung) <i>mit Sarah Daum</i>
12.-14. Juli	Plant Spirit Medicine - die Medizin des Pflanzengeistes <i>mit Ellen Voges</i>
1.-4. August	Die duftende Seele der Pflanzen - Destillations-Basiskurs <i>mit Susanne Fischer-Rizzi</i>
9.-11. August	Gelebter Waldgarten <i>mit Harald Wedig und Daniel Lis</i>
31. August	Wald - die andere Begegnung <i>mit Sam Hess</i>
7. September	Gestalten mit Wildpflanzen <i>mit Tabea Ehrensperger und Fabian Zurflüh</i>
14.-15. September	Mushrooms - Caretakers of life, ancient healers & wild weavers <i>with Sil Beterams (in englischer Sprache)</i>
26.-29. September	Der magische Küchentisch - Destillations-Aufbaukurs <i>mit Susanne Fischer-Rizzi</i>
27.-29. September	Bäume an Orten der Kraft <i>mit Guntram Stoer</i>
22.-24. November	Permakulturplanung <i>mit Sarah Daum</i>



Führungen 2024

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

- 05. Mai
- 22. Juni
- 06. Juli
- 10. August
- 14. September
- 19. Oktober

Spezialführungen

10.45 – 13.00 Uhr, CHF 38.00 pro Person

- 28. April (So.) – Wildkräuter
- 09. Juni (So.) – Wildkräuter
- 27. Juli (Sa.) – Heilpflanzen
- 18. August (So.) – Insektenpflanzen

Führungen zu Kraftplätzen auf der Schweibenalp

10.45 – 13.15 Uhr, CHF 38.00 pro Person

- 16. Juni (So.)
- 14. Juli (So.)
- 04. August (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

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 Alpen 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 Tees, Kräutersalzen, Ölen, Essigen, Lippenpflegestiften, Balsamen, Räucherwerken u.v.m.



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 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.



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 neu in unserem Onlineshop.

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



SCHWEIBENALP

Alpine Permakultur

Bildung • Forschung • Betrieb



Permakultur Bildungszentrum Jahresprogramm 2024