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 Alpinen 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 CO^2-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 2025

Permaculture Design Courses (PDC)	
Modulkurs mit Harald Wedig, Daniel Lis & dem Team der Alpinen Permakultur	
27. Februar - 02.März	1. Modul
11.-14. April	2. Modul
12.-15. Juni	3. Modul

Einführungskurse in die Permakultur	
28.-30. März	mit Sarah Daum
10.-12. Oktober	mit Planofuturo

Earthcare Leadership - PDC mit Leadership-Training	
25.-28. September	1. Modul
16.-19. Oktober	2. Modul
6.-9. November	3. Modul

Kurse	
4. Mai	Speisepilze selber züchten und anbauen mit Peter Keiser
24. Mai	Einblicke in das Wesen der Pflanzen mit Lisa Raimund und Ellen Voges
25. Mai	Naturelebnis Waldbaden mit David Bäumer
30. Mai - 1. Juni	Frühlingskräuter - wild und lecker mit Ellen Voges und Lisa Raimund
20.-22. Juni	Innere und äussere Landschaft mit Harald Wedig und Daniel Lis
27.-29. Juni	Basiswissen Heilpflanzen mit Ellen Voges und Tabea Ehrensperger
29. Juni	Sensen und Dengeln mit Hermes Thöni
4.-6. Juli	Kräutermagie & Naturzeit mit Lisa Raimund und Ellen Voges
11.-13. Juli	Artemisia - eine Göttin in Pflanzengestalt mit Kevin Johann
13. Juli	Sensen und Dengeln - mit Hermes Thöni
18.-22. Juli	Naturretreat -Inspiration und Kraft der Berge mit Sarah Daum
19. Juli	Gärtnerische Grundlagen mit Sarah Michel
27. Juli	Abundant Harvest: A No-Dig Approach to Permaculture Vegetable Gardening with Joakim Enderberg
22.-24. August	Leben im Waldgarten mit Daniel Lis und Harals Wedig
28.-31. August	Die duftende Seele der Pflanzen - Destillations Basiskurs mit Susanne Fischer-Rizzi
30. August	Wald - die andere Begegnung mit Sam Hess
5.-7. September	Plant Spirit Medicine - Einführungskurs mit Ellen Voges
13. September	Gestalten mit Wildpflanzen mit Tabea Ehrensperger und Stephan Hornstein
18.-21. September	Gaiamantie - die Kraft der Landschaft - Basiskurs mit Susanne Fischer-Rizzi
3.-5. Oktober	Geheimnisse vedischer Numerologie - Entdecke Dein persönliches Potential mit Guntram Stoehr
5.-7. Dezember	Permakulturplanung mit Sarah Daum
13.-14. Dezember	Räuchern & Rituale mit Tabea Ehrensperger und Lisa Raimund

Führungen 2025

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, 10:45 – 12:45 Uhr, CHF 33.00 pro Person

24. Mai
14. Juni
12. Juli
26. Juli (auf Englisch)
16. August
30. August (auf Englisch)
20. September
20. September (auf Englisch)
18. Oktober

Spezialführungen

25.Mai – essbare Wildkräuter mit Apéro
10:45 - 13:00, CHF 47.00 pro Person

7. Juni – essbare Wildkräuter mit Apéro
14:00 - 16:15, CHF 47.00 pro Person

7. Juni – Insektenpflanzen
10:45 - 12:45, CHF 43.00 pro Person

14. Juni – Insektenpflanzen
14:00 - 16:00, CHF 43.00 pro Person

19. Juli - Heilpflanzen
10:45 - 12:45, CHF 43.00 pro Person

16. August - Heilpflanzen
14:00 - 16:00, CHF 43.00 pro Person

Führungen zu Kraftplätzen auf der Schweibenalp
CHF 43.00 pro Person

29. Mai, 10:45 – 12:45
27. Juli , 14:00 - 16:00
4. Oktober, 10:45 - 12:45

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

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.

Kräuterei
Unsere Kräuterterrassen bieten Lebensraum für Bienen, Schmetterlinge und viele andere Insekten. In Handarbeit verarbeiten wir unsere frischen Kräuter zu intensiven Geschmacks- und Dufterlebnissen in Form von Ganzblatt-Kräutertees, Kräutersalzen, Ölen, Essigen, Raumsprays, Sirups u.v.m.

Staudengärtnerei
In alpinem Klima ziehen wir über 300 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. Letztes Jahr haben wir uns mit einem Bau eines Wildbienenlehrpfads speziell der Förderung von WIldbienen gewidmet.

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 praktische Garten- und Kräuterkurse sowie Naturretreats an.

Produkt-Verkauf
Unsere permakulturellen Produkte erhältst Du entweder bei uns vor Ort oder in unserem Onlineshop.

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

SCHWEIBENALP
Alpine Permakultur
Bildung • Forschung • Betrieb

Permakultur Bildungszentrum Jahresprogramm 2025