



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

Das bewirkt Dein Beitrag:

- vielfältige und stabile Ökosysteme
- unabhängiges Saatgut und resiliente Wildstauden
- Erhalt von traditionellem, alpinem Handwerk
- Lebensraum und Nahrung für Menschen, Tiere und Pflanzen
- Biodiversität, Landschaftsqualität und gesunde Böden
- Forschungsfeld für nachhaltige Lebens- und Arbeitsformen

Mit einem jährlich frei wählbaren finanziellen Beitrag unterstützt Du unsere Arbeit. Du ermöglichst uns, das Projekt weiterzuentwickeln. Danke.

Als Perma-Unterstützer*in wirst Du an den Förderkreis-Tag eingeladen, erhältst regelmässig einen spannenden und lehrreichen Newsletter sowie den Jahresbericht, in dem wir über Projekterfolge, unsere Pläne und vieles mehr berichten.

www.alpine-permakultur.ch/foerderkreis

Kontakt

Alpine Permakultur
Schweibenalp
3855 Brienz

www.alpine-permakultur.ch
www.shop.alpine-permakultur.ch
info@alpine-permakultur.ch
+41 33 952 18 81
+41 33 952 20 00

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.



Permakulturelle Landschaftspflege

Auf unserem abwechslungsreich strukturierten Gelände fördern wir die Biodiversität und pflegen verschiedene Permakultur-Elemente wie einen Pilzgarten, Komposttoilette, Waldgarten 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 in Form von Ganzblatt-Kräutertees, Kräutersalzen, Ölen, Essigen, Raumsprays, Sirups u.v.m.



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.



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.



Permakultur Bildung

Wir bieten eine breite Palette an Naturkursen an. Vom Permakultur Design Kurs (PDC) über Kräuterkurse zur Naturverbinding – es ist für alle etwas dabei.

Produkt-Verkauf

Unsere Wildstauden, das Saatgut sowie die verarbeiteten Kräuterprodukte können direkt bei uns vor Ort, auf Märkten oder in unserem Onlineshop bestellt werden. Gerne beraten wir Dich bei der Produktwahl.

www.shop.alpine-permakultur.ch
shop@alpine-permakultur.ch



SCHWEIBENALP
Alpine Permakultur
Bildung • Forschung • Betrieb



Alpine Permakultur Schweibenalp
Jahresprogramm 2026



Wissen teilen – Im Einklang mit der Natur

Im Einklang mit der Natur zu leben bedeutet, aufmerksam zu beobachten, verstehen und verantwortungsvoll handeln. Die Alpine Permakultur Schweibenalp lädt dazu ein, die Lebensphilosophie der Permakultur kennenzulernen und im Alltag anzuwenden. Ob das Vertiefen des Wissens über Pflanzen und ihre heilsame Wirkung, das bewusste Verbinden mit der Pflanzenwelt oder das Fördern der Biodiversität im eigenen Garten oder auf dem Balkon – unsere Kurse bieten vielfältige Inspirationen für eine nachhaltige Lebensweise.

In unserer Arbeit sammeln wir täglich wertvolle Erfahrungen: im gärtnerischen Anbau und der extensiven Landschaftspflege ebenso wie in der Kräuterverarbeitung, der Saatgutvermehrung und in der vertieften Beziehung zu Pflanzen und Natur. Diese gelebte Vielfalt prägt unser Kursprogramm. Gemeinsam mit engagierten Expert*innen teilen wir unser Wissen mit Leidenschaft und Achtsamkeit.

Unsere Kurse eröffnen unterschiedliche Zugänge zur Natur. Ob im Permakultur-Design-Kurs, in der Kräuterwoche oder in der intuitiven Verbindung mit Pflanzen – sie alle laden dazu ein, der Natur näherzukommen und die eigene Wahrnehmung zu schulen. Denn eine nachhaltige Lebensweise bedeutet, im Einklang mit der Natur zu sein.

Mach Dich mit uns auf den Weg.
Wir laden Dich herzlich ein und freuen uns auf Deinen Besuch!

Veranstaltungsprogramm 2026

Earth Care Leadership - Permakultur Design Kurs (PDC)	
02. - 05. Juli	1. Modul
10. - 13. September	2. Modul
15. - 18. Oktober	3. Modul

Praxiswochen - Mit dem Permakultur Team	
06. - 09. Juli	Kräuterwoche - vom Garten zur Hausapotheke mit Tabea, Lisa und Ellen
12. - 16. Juli	Permakultur Praxiswoche Lernen durch Tun mit dem Team Alpine Permakultur

Kurse	
27. - 29. März	Einführungskurs in die Permakultur mit Sarah Daum
18. April	Speisepilze selber züchten und im Garten anbauen mit Peter Keiser
01. - 03. Mai	Wilde Frühlingsküche mit Ellen Voges und Lisa Raimund
09. Mai	Einblicke in das Wesen der Pflanzen mit Ellen Voges
28. - 31. Mai	Gaiamantie - die Kraft der Landschaft - Basiskurs mit Susanne Fischer-Rizzi
13. Juni	Mit Pflanzen verbunden mit Lisa Raimund
19. - 21. Juni	Sommersonnenwende - im Kreis der Pflanzen mit Ellen Voges und Lisa Raimund
26. - 28. Juni	Innere und äussere Landschaften mit Harald Wedig und Susan Herion

28. Juni	Waldbaden und Baumrituale mit David Bäumer
5. Juli	Sensen und Dengeln mit Hermes Thöni
09. - 12. Juli	Der magische Küchentisch Destillations-Aufbaukurs mit Susanne Fischer-Rizzi
16. - 19. Juli	Modern Biology mit Susanne Fischer-Rizzi
25. Juli	Sensen und Dengeln mit Hermes Thöni
26. Juli	Gärtnerische Grundlagen mit Sarah Michel
21. - 23. August	Waldgarten erleben und verstehen mit Harald Wedig
23. - 26. August	Gaiamantie 2 - Von Steinen und Sternen Aufbaukurs mit Susanne Fischer-Rizzi
04. - 06. Sept.	Bäume an Orten der Kraft mit Guntram Stoehr
05. Sept.	Gestalten mit Wildpflanzen mit Tabea Ehrensperger und Stephan Hornstein
25. - 27. Sept.	Plant Spirit Medicine - Einführungskurs mit Ellen Voges
02. - 04. Okt.	Geheimnisse vedischen Astrologie mit Guntram Stoehr
13. - 15. Nov	Permakulturplanung mit Sarah Daum
04. - 06. Dez.	Plant Wisdom: Thresholds of Perception mit Nathaniel Hughes und Lisa Raimund
11. - 13. Dez.	Räuchern & Rituale mit Tabea Ehrensperger und Lisa Raimund



Führungen 2026

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 Vor- oder Nachmittag, CHF 35.- pro Person

17. Mai	29. August
27. Juni	30. August (auf Englisch)
25. Juli	26. September
26. Juli (auf Englisch)	17. Oktober

Spezialführungen

CHF 45-50.- pro Person

17. Mai – Essbare Wildpflanzen mit Snack	14:15 – 16:15
14. Juni – Essbare Wildpflanzen mit Snack	10:45 – 12:45
27. Juni – Insektenpflanzen	14:15 – 16:15
25. Juli – Heilpflanzen	14:15 – 16:15
26. Juli – Waldgarten und mehrjähriges Gemüse	10:45 – 12:45
16. August – Insektenpflanzen	14:15 – 16:15
29. August – Heilpflanzen	14:15 – 16:15
30. August – Waldgarten und mehrjähriges Gemüse	10:45-12:45
17. Oktober – Saatgut	14:15 – 16:15

Das vegetarische Mittagsbuffet um 13:00 kann bei der Anmeldung zur Führung dazu gebucht werden.

Führungen zu den Kraftplätzen der Schweibenalp

CHF 45.- pro Person

30. Mai, 10:45 – 12:45
26. September, 10:45 – 12:45

Private Gruppenführungen

Wir bieten Führungen für Teamevents, Vereinsanlässe, Schulklassen und weiteres an deinem Wuschdatum an.

Wir freuen uns auf Deine Anfrage.

