

**SCHWEIBENALP**

*Alpine Permakultur*

Bildung • Forschung • Betrieb



# ***JAHRESPROGRAMM 2015***



## ***Zukunftsfähiges Leben, Lernen und Wirtschaften***

Alpine Permakultur Schweibenalp	Seite 2
Naturverbindung und Wildniswissen	Seite 8
Ausbildungen	Seite 12
Fachkurse	Seite 15
Kurskalender	Seite 25

# Alpine Permakultur

Liebe Leserinnen und Leser,

Die Zeit ist reif für einen kulturellen Wandel - und wir sind mit dabei!

Die Permakulturbewegung wurde ursprünglich als eine Alternative zur konventionellen Landwirtschaft gegründet, doch seit damals in den 1970er Jahren wurde immer deutlicher, dass wir einen ganzheitlichen Kulturwandel brauchen. In diesem Sinne möchten wir mit unserem Bildungsangebot zukunftsfähige Kulturtechniken vermitteln und tiefe Naturverbindung fördern. Dazu laden wir Referenten und Referentinnen aus der Region sowie auch aus dem Ausland ein, welche auf ihrem Gebiet mit viel Hingabe und Kreativität aktiv sind. Sie alle verbindet diese Arbeit für eine neue regenerative Kultur, die vielleicht auch gar nicht so neu ist. Vielleicht haben wir nur etwas vergessen und lernen nun wieder uns zu erinnern, was unser Platz auf der Erde ist?

Unser Schwerpunkt ist deshalb im Jahr 2015 die Naturverbindung und das Wildniswissen, jahrtausendealte Überlieferungen zum guten Leben mit der Erde in Gemeinschaften. Dieses Wissen der Ältesten vieler verschiedener Traditionen kann uns zu einer kulturellen Erneuerung helfen, die sich im Rhythmus der Erde bewegt. So, wie wir es uns aus tiefstem Herzen wünschen: entschleunigt und im Netz des Lebens, in Verbundenheit mit allen Wesen.

Unser vielfältiges Kurs- und Ausbildungsprogramm vermittelt praktische Fertigkeiten und permakulturelle Grundlagen, die zu mehr Selbstversorgung und einem reflektierten Umgang mit uns selbst und der Erde befähigen.

Permakultur ist inzwischen überall zu finden, von den Stadtgärten bis zu Ökodörfern findet sie als Gestaltungs- und Planungshilfe Anwendung und inspiriert viele Menschen zu einer regenerativen Lebensweise.

Wir laden alle herzlich ein, an unserem Bildungsprogramm teilzunehmen und die neue Kultur mitzugestalten!

Das Team der Alpinen Permakultur





In den letzten vier Jahren ist auf der Schweibenalp oberhalb von Brienz (BE) eine Alpine Permakultur-Landschaft entstanden. Auf 1100m bewirtschaften und erforschen wir hier ein vielschichtig verwobenes System aus Kräuter-, Stauden-, Gemüse-, Saatgut- und Pilzgärten und haben eine Bienenhaltung sowie Wasser- und Wildniszonen aufgebaut. Die 10 Hektar grosse Fläche der Schweibenalp mit dem umgebenden Wald entwickeln wir in den kommenden Jahren weiter zu einer produktiven und vielfältigen Landschaft. Als Teil des Zentrums der Einheit Schweibenalp ist das Projekt eingebettet in die Gemeinschaft der Schweibenalp und dient auch der Selbstversorgung mit Nahrungsmitteln für die Gemeinschaftsmitglieder und unsere Seminargäste.

## Permakultur

Die Permakultur wurde in den 1970er Jahren von Bill Mollison und David Holmgren als Antwort auf die industrielle Landwirtschaft entwickelt, um eine Regeneration der Böden und Landschaften zu ermöglichen. Permakultur ist somit zunächst ein Planungs- und Gestaltungsansatz aber auch eine Lebensphilosophie für nachhaltiges Leben. Dazu gehört letztendlich auch eine Erneuerung der Kultur und Lebensweise im Einklang mit den natürlichen Rhythmen und Kreisläufen. Der Ressourcenverbrauch wird begrenzt und Energie aus erneuerbaren Quellen genutzt. Das Ziel der Permakulturgestaltung sind stabile, vielfältige und nährhafte Ökosysteme, welche langlebig, ertragreich und voller Leben sind. Solche Systeme schaffen Lebensräume für Pflanzen, Tiere und Menschen, welche in Harmonie und in einem Miteinander leben. Je mehr Menschen Permakulturgärten aufbauen und sich regional selbstversorgen, desto mehr bleibt die Wertschöpfung in den Regionen.



## Staudengärtnerei

**I**n unserer Staudengärtnerei kultivieren und pflegen wir mit viel Herz und Hingabe ein breites Sortiment an permakulturell interessanten Pflanzen. **In alpinem Klima ziehen wir Kräuter, Heilpflanzen, Räucher- und Duftkräuter, ausdauernde Gemüsepflanzen, Wildblumen, Beeren sowie heimische Sträucher auf. Durch die klimatischen Bedingungen und die weitgehende Kultivierung im Freien sind unsere Pflanzen gesund, stark sowie bestens abgehärtet.**

**Einjährige Kräuter** Verschiedene Basilikum-Arten, Petersilie, Dill, Koriander, Borretsch u.v.a. für die schmackhafte gesunde Kräuterküche. Kamille, Ringelblume, Klatschmohn etc. für Teemischungen, zur Heilung und für vielerlei Insekten und Schmetterlinge.

**Ausdauernde Gemüsepflanzen** Bei uns gedeihen Guter Heinrich, Topinambur, Ausdauernde Gartenkresse u.a. ausdauernde Gemüsepflanzen und warten darauf, in Ihrem Garten heimisch zu werden.

**Ausdauernde Küchen- und Heilkräuter** Wir führen eine grosse Auswahl an Spezialitäten für experimentierfreudige KöchInnen mit Gärtnerherz und sind stolz auf unser reichhaltiges Sortiment an Heil-, Würz-, Duft- und Räucherpflanzen für Kräuterkundige und solche die es werden möchten.

**Heimische Wildstauden** Unser Sortiment an heimischen Wildpflanzen ist mehrheitlich an essbaren Wildkräutern und deren Heilkraft orientiert. Wichtig sind uns zudem Pflanzen, die auch als Bienen-, Insekten- und Schmetterlingweiden dienen. So etwa die attraktive Echte Betonie, eine Heilpflanze, welche Schmetterlinge sehr zu schätzen wissen. Oder der heimische Arzneiquendel, eine exzellente Bienenweide und wertvolle Heilpflanze.

**Zwei- bis dreijährige Stauden** Mehrheitlich heimische Wildstauden und Küchenkräuter wie die Wilde Möhre, Engelwurz, Pastinake und v.a. sind zum Teil schon angezogen und bereit im Frühjahr in einem Garten oder auf dem Balkon zu erblühen und dabei Menschen, Insekten und Schmetterlingen zu nähren, zu heilen oder einfach nur Freude zu bereiten.

**Beeren und heimische Wildsträucher** Rote, Weisse oder Schwarze Johannisbeere? Die ertragreiche Jostabeere? Holunder oder Schwarzdorn? Bei uns finden Sie eine kleine, feine Auswahl.



Staudengärtnerei



Gemüsegrätnerei

**Bei Fragen rund um die Pflege und den Anbau beraten wir Sie gerne - kompetent und mit Engagement.** Verkauf vor Ort von Mitte März bis Ende Oktober. Im Frühjahr sind wir zudem an verschiedenen Spezialmärkten wie dem Wildpflanzenmarkt Bern präsent. Marktkalender siehe [www.alpine-permakultur.ch](http://www.alpine-permakultur.ch)

### **Möchten Sie bestellen?**

Unter [www.alpine-permakultur.ch](http://www.alpine-permakultur.ch) finden Sie die Sortimentsliste. Sie können online bestellen bei [susan.wacker@schweibenalp.ch](mailto:susan.wacker@schweibenalp.ch).

Wir stellen Ihnen gerne Ihre Pflanzen zum Abholen bereit.

*Pflanzenversand: Ab Fr. 30.- Warenwert versenden wir Ihnen Ihre Pflanzen (zzgl. Porto & Versand).*

*Versandtage: Montag & Dienstag mit A-Post. Lieferung Mittwoch oder Donnerstag. Das Paket sollte unbedingt am Ankunftstag geöffnet und die Pflanzen gegossen werden.*

## **Gemüsegärtnerei**

Wir kultivieren derzeit auf rund 2500m<sup>2</sup> eine Vielfalt an Gemüse und Küchenkräutern für die Gemeinschaft und die Seminarhausküche der Schweibenalp. Der Gemüsegarten ist ein vielfältig aufgebauter und strukturierter Garten, aus dem Sie verschiedene Beetformen, Bepflanzungen (Mischkulturen) und Gestaltungsmöglichkeiten für Ihren eigenen Garten herauslesen können. Im stetigen Wechselspiel der Natur ist er ein Platz der Veränderung und Lebendigkeit.

Auf dem Bio-Suisse zertifizierten Kooperationsbetrieb der Familie Vogel in Wüschiswil bauen wir Lagergemüse an. Der Standort erlaubt uns, früher in die Saison zu starten und die Früchte vollständig ausreifen zu lassen. Alle Gemüsearten wachsen in Mischkultur und sorgfältig durchdachter Fruchtfolge.

### **Sie haben die Möglichkeit folgende Produkte von uns zu beziehen:**

**Gemüsesetzlinge** verkaufen wir in der Zeit von Mai bis September. Wir verwenden konsequent samenfeste Sorten aus eigener Vermehrung bzw. aus Zukauf in Demeter und Bio Qualität und auch bewährte Sorten von ProSpecieRara. Die Setzlinge zeichnen sich dank der alpinen Bedingungen durch ein kräftiges und vitales Wachstum aus und sind dadurch für alle gartenbaulich genutzten Standorte hervorragend geeignet.

**Pilzbrut für die Pilzzucht** Wir bieten eine stetig wachsende Auswahl verschiedener Speisepilzarten in Form von Impfdübeln für die Pilzzucht auf Holzstämmen. Austern-, Limonen-, Rosenseitling, Shiitake, Stockschwämmchen usw.

Unsere Produkte sind vor Ort erhältlich. Sie können auch online bestellen bei [felix.kiesow@schweibenalp.ch](mailto:felix.kiesow@schweibenalp.ch).

## Kräuterei

**A**lle Kräuter wachsen auf unserem Gelände, welches nach permakulturellen Prinzipien gestaltet und belebt wird. Die Pflanzen sind in Knospe Bio-Qualität und werden von uns von Hand gepflanzt, versorgt und geerntet. Je nach Witterung erfolgt die schonende Trocknung für Tees und Salzmischungen im Solar- oder Elektrotrockner nie über 38 Grad, um die grösstmögliche Wirkstoffqualität zu erhalten. Viele Kräuter verarbeiten wir frisch. Das heisst, sie werden sofort nach der Ernte in Sirup, Öl oder Essig angesetzt.

### Kräuterprodukte

**Wir stellen Lebensmittel (Tee, Sirup, Salz, Öl, Essig), Körperpflegeprodukte (Balsame, Lippenpflegestifte) und Räucherwerk her.**

Unter [www.alpine-permakultur.ch](http://www.alpine-permakultur.ch) finden Sie die Sortimentsliste. Unsere Kräuterprodukte sind vor Ort in unserem Shop erhältlich. Sie können auch online bestellen bei [ellen.voges@schweibenalp.ch](mailto:ellen.voges@schweibenalp.ch).

## Saatgut

**I**n unserem Saatgutgarten reift unser Saatgut in luftiger Berghöhe mit alpinem Klima und verkürzter Vegetationszeit. Wir vermehren samenfeste Sorten verschiedener und auch alter Gemüsesorten, Küchenkräuter, mehrjährige Kräuterstauden und essbare Wildpflanzen. Für ProSpezieRara betreuen wir für Permakulturgärten interessante Sorten sowie Sorten, die vom Aussterben bedroht sind. Diese Saison neu im Angebot haben wir unter anderem ProSpecie-Rara Sorten wie die gelb gestreifte Zucchini costata romanesco oder essbare Blüten und Blätter wie die Speisechrysantheme und die geschmackvolle Salattomate ficarazzi.

Unter [www.alpine-permakultur.ch](http://www.alpine-permakultur.ch) finden Sie die Sortimentsliste. Unsere Saatgutprodukte sind vor Ort in unserem Shop erhältlich. Sie können auch online bestellen direkt bei [nina.woebbekind@schweibenalp.ch](mailto:nina.woebbekind@schweibenalp.ch).



Kräuterprodukte & Saatgut im Shop



Pflanzenverkauf am Eingang

## Permakultur-Bildungszentrum

Neben dem Betrieb vermitteln wir Wissen über die Permakultur als holistisches Planungssystem und ganzheitliche Lebensphilosophie. Dabei möchten wir einen Beitrag zu einer neuen Kultur für die Erde leisten, für tiefe Naturverbindung und kulturelle Regeneration. In unseren Einführungskursen erhalten die Teilnehmenden einen Einblick in die Prinzipien und Anwendungsbereiche der Permakultur. Ausserdem bieten wir zertifizierte Designkurse an (Permaculture Design Course oder 72-Stunden-Kurs) mit der Möglichkeit, anschliessend die Ausbildung zum/zur Permakultur Designer/in zu absolvieren. In unseren Fachkursen vermitteln wir auch praktische Fähigkeiten, u.a. Terra Preta-Herstellung, Urbane Permakultur, Aquakultur, Bienenhaltung und Wildniswissen. Eine weitere Bereicherung sind die Kurse, in denen gelernt wird, wie Wald-, Gemüse-, Kräuter- und Pilzgärten angelegt, wie Lebensmittel haltbar gemacht, Körbe geflochten und Textilien hergestellt werden.

Anmeldungen bis 3 Wochen vor Kursbeginn an [info@schweibenalp.ch](mailto:info@schweibenalp.ch) oder direkt über die Webseite [www.alpine-permakultur.ch](http://www.alpine-permakultur.ch). Weitere Informationen zu den Kursen finden Sie auch auf unserer Webseite.



naturschule woniya

Für eine stärkere Verbindung zur Natur und zu sich selbst

### Ausbildung Natur- und Wildnispädagogik

Während der Ausbildung Natur- und Wildnispädagogik lernst du, dich in deiner natürlichen Umgebung heimisch zu fühlen und dich als Teil von ihr zu verstehen. Gleichzeitig stärkst du deine Beziehung zu dir selbst.

Okt. 2015 - Nov. 2016

### Visionssuche Selbstfindung in der Stille der Natur

4 Tage allein und ohne Nahrung in der Natur – Die Visionssuche ist ein uraltes Übergangs- und Selbstfindungsritual.

21.-31. Mai 2015

### Tipilager und Bogenbaulager für Kinder und Jugendliche

Sommer / Herbst 2015

### Naturtage und Lager für Schulklassen

Termine auf Anfrage



Naturschule Woniya, 7425 Masein, [www.naturschule-woniya.ch](http://www.naturschule-woniya.ch) / 081 630 06 18

# Naturverbinding & Wildniswissen

## Biomimicry For The Collective Heart

---

**Seminarleitung:** Lauren Dalberth Hage und Dave Hage

---

**Datum & Seminarpreis:** 19. - 21.06.2015, CHF 300.-

---



**Lauren Dalberth & Dave Hage**

*Sie haben viele Jahre Erfahrung in der Durchführung von Programmen, die Permakultur-Design, Kulturtechniken und tiefe Naturverbinding zusammenbringen, einschliesslich des 9-monatigen „Regenerative Design and Nature Awareness“-Programms in Californien.*

[www.weavingearth.com](http://www.weavingearth.com)

Wir haben solch ein Glück, von reichhaltigen, stabilen und widerstandsfähigen Ökosystemen umgeben zu leben, die lange Dürreperioden, Waldbrände und Stürme überleben können und währenddessen ihre BewohnerInnen mit allem versorgen, was sie zum Leben brauchen. In einer handvoll Waldboden sind Milliarden von Lebewesen zu Hause, die als ein System zusammenwirken, das flexibel auf die Mikro- und Makroveränderungen des Wetters im Tages- und Jahresverlauf reagiert. Diese Systeme sind relational: sie sind ständig im Wandel, passen sich immer wieder an - als Antwort aufeinander und auf die Umwelt. Dies verhilft ihnen zu beständiger Stabilität und Ausdauer.

Wir sind auch Natur. Über Jahrtausende haben sich die Menschen als Teil dieser natürlichen Systeme weiterentwickelt. Somit tragen auch wir diese natürliche Ausdauer und Widerstandskraft in uns. In diesem Workshop werden wir folgenden Fragen nachgehen:

**> Wie können wir uns wieder daran erinnern, dass wir ein gesunder, ausgeglichener und regenerativer Teil der Natur sind?**

**> Wie sieht es aus, wenn wir als menschliches kulturelles Gefüge so flexibel, anpassungsfähig, freigiebig und belastbar wie ein Waldboden sind?**

**> Wie können wir diese ursprüngliche, in uns wohnende Resilienz in uns selbst und anderen zur Entfaltung bringen, und von dort aus starke Gemeinschaften gestalten?**

Im Anschluss an den Kurs kann am Regenerative Culture Gathering teilgenommen werden.

---

*Die Teilnehmenden werden in diesem Kurs auch die Grundlagen des 8 Schilde-Modells kennen lernen, ein Modell für die Gestaltung resilienter Gemeinschaften, welches auf den Traditionen vieler Naturvölker basiert. Die Mentoring-Fähigkeiten der Teilnehmenden werden gestärkt und ihre Kapazitäten, eine kulturelle Erneuerung mitzugestalten, gefördert. Auch die Anwendung des 8-Schilde-Modells im persönlichen Leben wird vermittelt.*



# Regenerative Culture Gathering

<b>Seminarleitung:</b>	Peter Cow, Sarah Daum in Unterstützung von Lauren & Dave Hage
<b>Datum &amp; Seminarpreis:</b>	20. - 25.06.2015, CHF 270.-

Auf diesem Gathering möchten wir die 8 Schilde, Art of Mentoring und Permakultur als Wege zu einer neuen erdverbundenen Kultur zusammenbringen. Wir laden all euch wunderbaren Menschen ein, die Ihr in diesen Netzwerken eine kulturelle Erneuerung gestaltet, Eure Erfahrungen, Fähigkeiten, Inspirationen und Visionen zu teilen.

Wir beginnen am Samstag mit einer Eröffnung. Darauf folgen 4 Tage mit internationalem Open Space, gefüllt mit verschiedenen Workshops der Teilnehmenden. Dabei stehen Vernetzung, Austausch und gemeinsames Planen im Vordergrund. Von hier aus können neue Geschichten entstehen, können wir unsere Verbindungen und Netzwerke stärken und unsere Visionen teilen.

Wir werden einander im Kreis treffen - unsere Füße auf der Erde, den Kopf im Himmel, bereit für eine neue Kultur des Friedens mit uns selbst, mit der Erde und miteinander.



**Peter Cow**

*Permakulturlehrer und -designer  
Mentor für kulturelle Regeneration*

**Sarah Daum**

*Geoökologin, Permakulturlehrerin  
und Wildnispädagogin*

- Kulturelle Erneuerung katalysieren
- Netzwerke verbinden
- gemeinsam Gestalten
- das Leben feiern



NATUR- UND WILDNISCHULE WOLFISBERG

Outdoor-Kurse für Kinder,  
Jugendliche und Erwachsene,  
Familien, Schulklassen und Teams

[www.dakawo.ch](http://www.dakawo.ch)  
[info@dakawo.ch](mailto:info@dakawo.ch)

# Spurenlesen

---

<b>Seminarleitung:</b>	Markus Vogler und Kira Mayr
<b>Datum &amp; Seminarpreis:</b>	06. - 08.02.2015, CHF 300.-

---

## Markus Vogler

Gründer der Natur- und Wildnis-  
schule „NaturLeben“  
([www.natur-leben.ch](http://www.natur-leben.ch)), Natur- und  
Wildnistrainer, Spezialist im Na-  
turvölkersurvival und der essbaren  
Wildpflanzen.

## Kira Mayr

Sie liebt es, draussen zu sein und  
Wildtiere anzuschleichen. Den  
Moment mit diesen Geschöpfen zu  
teilen ist für sie eine der schönsten  
Arten der Naturverbindung.

An diesem Wochenende sind wir in der Natur unterwegs um Geschichten im Schnee zu lesen. Spuren sind Geschichten, die aus Symbolen, Zeichen und Hinweisen bestehen, die uns ein Bild der Umgebung geben.

Das Deuten und Lesen der Spuren öffnet unsere Sinne und erweitert unsere Wahrnehmung dessen, was uns in jedem Moment umgibt und dessen, was in uns steckt. So kann man nicht nur in der Natur, sondern überall die Spuren und Zeichen deuten und ein tiefes Verständnis des eigenen und des gesamten Lebens erlangen.

In diesem Basiskurs lernen wir Tierarten, Gangarten, Geschlecht, Gewicht, Blickrichtung und Gewohnheiten aus den Abdrücken zu identifizieren.

# Wilde Küche

---

<b>Seminarleitung:</b>	Nele Trpin und Maria Hoffmann
<b>Datum &amp; Seminarpreis:</b>	22. - 24.05.2015, CHF 300.-

---



## Nele Trpin

Ausbildung Heilpflanzenkunde und  
Wilde Küche bei Susanne Fischer-  
Rizzi

## Maria Hoffmann

Ausbildung Naturheilkunde  
Wildnispädagogin  
[www.wilde-kueche.com](http://www.wilde-kueche.com)

An diesem Wochenende beschäftigen wir uns intensiv mit den Gaben der Natur, sowie deren Zubereitung und Nutzung. Dabei geht es um das Erkennen des essbaren Reichtums unserer Umgebung und wie man diesen kulinarisch nutzen kann.

Wir gehen dabei durch die Zeiten und Kulturen, von der Steinzeit bis Heute. Wir lernen, wie unsere Vorfahren mit dem Feuerdrill oder dem Schlageisen Feuer entfacht haben und erfahren, wie man mit einfachsten Mitteln am offenen Feuer die feinsten Gerichte zaubern kann.

Wir nutzen dabei die verschiedensten Methoden der Zubereitung, wie die Glutgrube, das Einwickeln in Lehm, Backen im Topf oder den Dutchoven, garen in der Tajine, Grillen am Brett oder in einem Weidengeflecht; sogar Käse können wir uns zwischen zwei Ziegelsteinen selber machen.

## Im Herzen des Gartens

---

<b>Seminarleitung:</b>	Felix Magnus Kiesow
<b>Datum &amp; Seminarpreis:</b>	03. - 05.07.2015, CHF 300.-

---

Neben den vielfältigen Möglichkeiten, den Garten als Ort der Heilung wahrzunehmen und durch praktische und geistige Handgriffe in ihm zu wirken, besteht die Möglichkeit, eine persönliche Verbindung zum Wesen des Gartens aufzubauen.

In diesem Kurs nutzen wir besondere Tageszeiten, um uns tiefer mit allem, was uns umgibt, einzulassen, Sichtungstechniken zu erlernen und Meditationen sowie Rituale der Dankbarkeit durchzuführen.

Wenn wir mit der Kraft unseres Herzens in Austausch gehen, sind die organischen und anorganischen Wesen bereit, uns liebevoll zu führen. Gleichzeitig unterstützen die Schwitzhütte und der Feuerlauf eine prozessorientierte Weiterentwicklung des Geistes, Körpers und der Seele. Der Kurs findet in einer kleinen Gruppe statt.



**Felix Magnus Kiesow**

*Gelernter Demeter Gemüsegärtner und Permakulturist. Sein tiefer Wunsch ist es, das Bewusstsein der Menschen für die inneren und äußeren Lebensvorgänge zu öffnen.*

## Wald - Die andere Begegnung

---

<b>Seminarleitung:</b>	Sam Hess
<b>Datum &amp; Seminarpreis:</b>	12.09.2015, CHF 160.-

---

Seit der Jugendzeit sind die Natur und im Besonderen der Wald stete Begleiter von Sam Hess. Das Sehen und intensive Beobachten war immer schon seine persönliche Gabe, die er in all den Jahren noch mehr entwickelte. Das ihm eigene Sehen von Wesen hinter der materiell wahrnehmbaren Welt öffnete Sam zusätzlich eine erweiterte Welt dieser Schöpfung der Erde. So wurde es ihm möglich, mit den Naturwesen und den damit verbundenen Heilkräften in Kontakt zu treten.

In diesem Kurs entdecken wir die uralte, vergessene Baumheilkunde wieder, lernen den eigenen Lebensbaum kennen, erkennen die wahre Mystik des Lebensraumes Wald, öffnen das ICH für verborgene Wesen, Kräfte, Schwingungen und erspüren die Heilkraft der Bäume.



**Sam Hess**

*Gibt seit vielen Jahren Kurse in Numerologie, bietet Waldseminare an und «entstört» Häuser von Energie raubenden Geistwesen. Er ist Autor von u.a. „Wanderer in zwei Welten“ und „Verbindung in die jenseitige Welt“.*

# Ausbildungen

## Einführungskurse in die Permakultur-Gestaltung

---

<b>Datum &amp; Preis:</b>	06. - 08.02.2015 mit Markus P. Pölz, CHF 360.-
	27. - 29.03.2015 mit Sarah Daum & Bastiaan Frich, CHF 360.-
	26. - 27.09.2015 mit Warren Brush, CHF 300.-
	13. - 15.11.2015 mit Sarah Daum & Planofuturo, CHF 360.-

---

In diesem Kurs werden die Teilnehmenden Permakultur als Planungsansatz und ganzheitliche Lebensphilosophie kennen lernen und tiefer in deren praktische Anwendung einsteigen. Dazu werden die ethischen Grundlagen, die Gestaltungsprinzipien und –prozesse erkundet und an Planungsübungen erprobt sowie viele praktische Beispiele vorgestellt.

Gemeinsam werden wir die Grundlagen einer zukunftsfähigen Planung von Gärten, Landschaften und Siedlungen entdecken. Das Beobachten der natürlichen Prozesse und Kreisläufe in der Permakulturlandschaft der Schweibenalp und in der Umgebung vertiefen die Naturwahrnehmung und die TeilnehmerInnen lernen, in der Landschaft zu lesen. Die Sprache der Natur wird mehr und mehr verständlich und eine Grundlage für die Gestaltung.

Warren Brush ist erfahrener Permakulturdesigner aus den USA. Er unterhält eine Permakulturfarm in den USA, unterrichtet und berät weltweit. Webseite [www.permaculturedesign.us](http://www.permaculturedesign.us)

## Ausbildung Permakultur-DesignerIn

Diese zwei- bis dreijährige Ausbildung in Permakultur-Design wird von den Studierenden selbst gestaltet und ist eine begleitende Weiterbildung. Wir bieten dazu die Grundstruktur und Begleitung durch erfahrene TutorInnen, die selbst Permakultur-DesignerInnen sind.

Anhand eigener Projekte lernen die Studierenden praktische Gestaltung nach den Grundlagen der Permakultur und entwickeln ihren eigenen Lernweg. Dabei besteht die Möglichkeit, sich mit anderen Studierenden auszutauschen und zu unterstützen. Planungskurse, praktische Workshops und Praktika, zum Beispiel auf der Schweibenalp in der Alpen Permakultur, vertiefen die Fähigkeiten und das Wissen der Studierenden.

Die Ausbildung schließt mit der Akkreditierung durch den Permakultur Verein Schweiz und mit der Vergabe des „Permakultur-Design-Diplom“ an die Studierenden ab. Das Permakultur-Design-Diplom entspricht den internationalen Permakultur-Standards und befähigt unter anderem auch dazu, Permakultur-Design-Kurse zu leiten. Diplom-Permakultur-DesignerInnen verfügen über Gestaltungs- und Partizipationskompetenzen zur ganzheitlichen Gestaltung von sozialen, ökologischen und ökonomischen Systemen für die kulturelle Regeneration der Erde.

*Infoveranstaltungen: Bern 20.02.2015 19 bis 21 Uhr, Basel 21.03.2015 15 bis 17 Uhr*

*Ausbildungswochenende für Studierende: 15. - 17.05.2015*

# Permaculture Design Course (PDC) - Modulkurse

<b>Seminarleitung:</b>	<b>Beginn Frühling 2015</b> Markus P. Pölz <b>Beginn Herbst 2015</b> Alpine Permakultur in Kooperation mit Planofuturo
<b>Datum:</b>	<b>Beginn Frühling 2015</b> 06. - 08.02.2015, 20. - 22.02.2015, 20. - 22.03.2015, 03. - 05.04.2015, 17. - 19.04.2015 <b>Beginn Herbst 2015</b> 13. - 15.11.2015, 04. - 06.12.2015, 05. - 07.02.2016, 04. - 06.03.2016, 08. - 10.04.2016
<b>Seminarpreis:</b>	CHF 360.- pro Modul

Der Permakultur-Designkurs vermittelt den TeilnehmerInnen die planerischen und fachlichen Grundlagen, um Gärten, Betriebe, Projekte und Unternehmen nach den Prinzipien der Permakultur zu gestalten. Auch in der Bau- und Stadtplanung können die Prinzipien Anwendung finden, um eine zukunfts-fähige Lebensweise zu fördern.

Dabei steht das Verständnis der natürlichen Kreisläufe und Prozesse im Vordergrund, welches die Grundlage des Permakultur-Designs ist. Der Lernweg einer tiefen Naturverbindung wird während des Kurses beschritten, um den Menschen im ökologischen Netzwerk der Erde wieder einzubinden. Dabei ist auch die Gemeinschaftsbildung ein wichtiger Bestandteil dieses ökologischen Geflechts, die während des Kurses eine bereichernde Erfahrung für die TeilnehmerInnen sein wird.

Der Permakultur-Designkurs umfasst alle Module des Permakultur-Designkurses nach dem internationalen Curriculum und schafft somit die Voraussetzungen für die Ausbildung zum/zur Permakultur Designer/in.

## Inhalte:

- > Einführung in die Permakultur
- > Permakulturplanungsinstrumente und Designprozesse
- > Selbstversorgung mit Permakultur
- > Bauen, Wohnen und Leben in der Permakultur
- > Permakultur in Siedlungen, Dörfern, Städten, Gemeinschaften
- > Permakultur in der Landwirtschaft
- > Natur- und Sinneswahrnehmungsübungen
- > Pflanzenkunde, Kompostieren, essbare Waldgärten und vieles mehr



**Markus P. Pölz**

*Dipl. Permakultur Designer, Berater  
und Permakulturlehrer.*

[www.permaculture-design.ch](http://www.permaculture-design.ch)



**Sarah Daum**

*Geoökologin und Permakulturdiesi-  
gnerin in Ausbildung, Projektleiterin  
des Bildungszentrum Schwebenalp.*



**Planofuturo mit Elena Tarozzo,  
Pascal Sherpa Hänggi, Marco  
Büttner und Anton Küchler**

[www.planofuturo.ch](http://www.planofuturo.ch)



# Regenerative Community Permaculture Design Course

## Ein zertifizierter Permakultur-Design-Kurs erweitert mit indigenem Kulturwissen

**Seminarleitung:** Sarah Daum, Peter Cow, Elke Loepthien und GastreferentInnen

**Datum & Seminarpreis:** 14. - 26.08.2015, CHF 1800.-



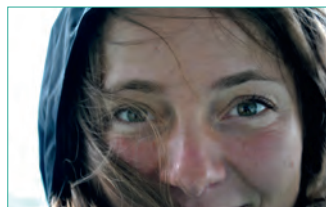
**Sarah Daum**

*Sie ist studierte Geoökologin und Permakulturdesignerin in Ausbildung mit einem Hintergrund in der Wildnispädagogik.*



**Peter Cow**

*Dip. Permakultur-Designer, -Lehrer und Berater, Tutor und Musiker.  
[www.livingincircles.com](http://www.livingincircles.com)*



**Elke Loepthien**

*Wildnispädagogin, Dipl.Ing (FH) für Landschaftsnutzung und Naturschutz, ausgebildete psychologische Beraterin.  
[www.verbindungskultur.org](http://www.verbindungskultur.org)*

In diesem Kurs wirst Du lernen, wie regenerative menschliche Siedlungen geplant, gestaltet und gefördert werden können. Du wirst ein Verständnis davon entwickeln, wie wir als Menschen Hüter des uns umgebenden Ökosystems werden können und dabei fruchtbare und vielfältige Gärten, Landschaften und Gemeinschafts-Systeme aufbauen können. Die dafür nötigen Werkzeuge werden Dir in diesem Kurs vermittelt, während wir uns mit dem Land verbinden und ein tiefes Verständnis der natürlichen Kreisläufe entwickeln.

Wir lernen, diese zu beobachten und die Bewegung der natürlichen Energieflüsse zu lesen, genauso wie die Lebensgewohnheiten der Wildtiere und -pflanzen zu verstehen. Somit können wir mit ihnen anstatt gegen sie arbeiten, wofür wir eine Sammlung verschiedener Fähigkeiten entwickeln werden, die es uns ermöglichen, kreative Lösungen im Leben zu finden.

Dieser einzigartige Kurs verbindet Permakultur-Design mit der indigenen Kulturweisheit, die durch das internationale Naturverbindungs- und Art of Mentoring-Netzwerk getragen wird, was einen kulturellen Boden für den Kurs bereitet, der Dich auf Deiner Reise in Dich selbst, Deine Gemeinschaft und zur Welt um Dich herum unterstützt. Du wirst in diese Kultur während des Kurses eintauchen und dabei lernen, diese Kulturweisheit in Deinem persönlichen und beruflichen Kontext zu Hause einzusetzen.

Dieser Kurs wird eine kraftvolle, transformative Gemeinschaftserfahrung sein, unterstützt durch das tiefe Eintauchen in die umgebende Natur, durch Musik sowie durch die Anwesenheit kultureller Visionäre und Ältester. Dies alles findet in der Gemeinschaft Schweibenalp statt - einem Ökodorf in den wunderschönen schweizer Alpen des Berner Oberlandes.

## Planung & Aufbau von Permakulturgärten

<b>Seminarleitung:</b>	Markus P. Pölz
<b>Datum &amp; Preis:</b>	13. - 15.02.2015, CHF 360.-

In diesem Planungskurs erhalten die Teilnehmenden die theoretischen Grundlagen für die Planung von nahrhaften und fruchtbaren Gärten, sogenannten Permakulturgärten. Ihr lernt, wie man sich vorwiegend mit Lebensmitteln selber versorgen kann, wie man solche Gärten plant und umsetzt.

Zudem gibt es die Möglichkeit, eigene Pläne vom Grundstück mitzubringen, die im Kurs gemeinsam beplant werden.



**Markus P. Pölz**  
Dipl. Permakultur Designer

### 1. Laborkurs Pilze 2. Anlegen von Pilzgärten

<b>Seminarleitung:</b>	1. Daniel Ambühl, 2. Felix Kiesow
<b>Datum &amp; Preis:</b>	1. 21. - 22.02.2015, CHF 400.- 2. 25. - 26.04.2015, 03. - 04.10.2015, CHF 240.- je Kurs

**1.** In diesem praxisorientierten zweitägigen Modul werden die wichtigsten Labortätigkeiten zur Herstellung von Pilzbrut erlernt und anhand konkreter Pilzgarten-Anlagen Erfahrungen und Rahmenbedingungen des kommerziellen Freiland-Anbaus von Speise- und Medizinalpilzen vermittelt.

**2.** Der Anbau von Edelpilzen im Freiland auf Holzstämmen ist eine der ältesten Methoden der Pilzzucht. Es eröffnet uns neue Möglichkeiten für die Selbstversorgung und in der Landwirtschaft. Durch eine geschickte Sortenwahl ist es möglich, sich während fast des ganzen Jahres mit leckeren, gesunden Edelpilzen selbst zu versorgen. Alle dafür benötigten Grundlagen und Handgriffe und die natürlichen Lebensbedürfnisse der Pilze lernen wir an diesem Wochenende kennen.

**Daniel Ambühl**  
Pilzzüchter, betreibt seit 10 Jahren ein mykologisches Labor, hält Vorträge und gibt Kurse über den Anbau von Pilzen im Freien.

**Felix Magnus Kiesow**  
Ist gelernter Demeter Gemüse-gärtner. Er greift auf 10 Jahre reichhaltiger Erfahrungen unter verschiedenen Anbaubedingungen zurück. Insbesondere die Selbstversorgung mit Gemüse, Kräutern und Pilzen ist seine Passion.

# Dragon Dreaming Einführungskurs - Projekt Design für eine neue Lebenskultur

**Seminarleitung:** Marco Steiger und Corina Simon

**Datum & Seminarpreis:** 20. - 22.02.2015, CHF 345.-



**Marco und Corina**, TrainerIn und ModeratorIn seit Januar 2012 im internationalen D.D. Team, Schweiz.

Dragon Dreaming lässt uns persönlich wachsen. Dragon Dreaming fördert Gemeinschaften und Teams. Dragon Dreaming steht im Dienst der Erde. Dragon Dreaming liefert dazu einfache, spielerische Methoden für die Ideenfindung, die Planung, die Umsetzung und die Wertschätzung von Projekten. Dragon Dreaming ist damit nicht nur ein Koffer voller Werkzeuge und Methoden, sondern auch eine Philosophie einer echten SINN/SINN Lösung für eine nachhaltige und tief verbundene Lebenskultur.

## Zeichnen in der Permakulturgestaltung

**Seminarleitung:** Pascal Sherpa Hänggi

**Datum & Seminarpreis:** 6. - 08.03.2015, CHF 300.-

### **Pascal Sherpa Hänggi**

*Permakulturdesigner, Familienvater mit eigenem urbanen Permakulturprojekt, führt den Garten- und Landschaftsbaubetrieb LASHAIA öko.logisch, Tutor der Permakultur Akademie und Mitentwickler von PLANOFUTURO.*

In diesem Kurs hast Du die Chance Deine Permakulturarbeit in Bezug auf deren Präsentation zu vertiefen und zu verbessern. Wir arbeiten gemeinsam an der künstlerischen Umsetzung von Skizzen, Plänen und Präsentationen und konzentrieren uns im Kurs auf die Dokumentation von Permakulturprojekten. Mit allen kreativen Mitteln stellen wir tatkräftig Skizzen, Pläne, Illustrationen und Modelle her. Wir lernen spielerisch und in entspannter Atmosphäre das Vortragen der eigenen Projekte.

## Vom Leinsamen zum Leinenfaden; zum Stoff

**Seminarleitung:** Ruth Läng

**Datum & Seminarpreis:** 13. - 15.03.2015, CHF 300.-

### **Ruth Läng**

*Kursleiterin in Flachsanzbau und Flachsspinnen im Kurszentrum Ballenberg. Sie pflegt ihren eigenen Flachsplatz und verwebt ihren Leinenfaden aus eigenem Flachsanzbau. Das Handwerk hatte sie schon früh fasziniert und sie pflegt es so, wie es ihre Grossmutter schon tat.*

Der Kurs gibt das Wissen weiter, wie in nur ca. 100 Tagen aus Leinsamen ein spinnbarer Faden gewonnen wird. Viele kleine, unscheinbare, aber wichtige Einzelheiten müssen beachten werden. Es ist ein Anliegen, dass dieses Handwerk durch weitervermitteln im Kurs einer interessierten Nachwelt gezeigt und gelehrt werden kann. Die Gerätschaften, die wir kennen lernen, dürfen ausprobiert werden.

Eine Anleitung zum Flachsanzbau kann bezogen werden, einige Leinenprodukte werden angeboten.

# Aquakultur und Multifunktionales Gewächshaus

---

<b>Seminarleitung:</b>	Kurt Forster
<b>Datum &amp; Seminarpreis:</b>	01. - 03.05.2015, CHF 300.-

---

Der Kurs bietet einen Einblick in unterschiedliche Gewässerbiotope. Wir erfahren, was man aus Aquakultursystemen abernten kann und erhalten einen Überblick über die wichtigsten Aquakulturfische, deren Lebensbedürfnisse und Nahrungsprofil. Ein weiterer Schwerpunkt ist permakulturelles Wassermanagement, insbesondere Wasserkreislaufsysteme mit Nahrungspflanzen als Wasserreiniger und Fischzuchten (Aquaponicsysteme). Wir lernen Aquakulturen zu planen und erfahren, wie man Teiche abdichtet, bepflanzt und pflegt.

Ein weiterer wichtiger Bestandteil des Kurses ist das multifunktionale Gewächshaus. Wir erhalten eine Übersicht über die unterschiedlichen Typen und Bauarten von Gewächshäusern und Solarbeeten. Wir lernen, wie bei guter Bewirtschaftung auf wenig Fläche viel eigene Nahrung erzeugt werden kann und erhalten einen Einblick in das Wärmemanagement im Garten und die ideale Exposition des Glashauses im Gelände. Ausserdem besprechen wir die verschiedenen Möglichkeiten der ein- und mehrjährigen Bepflanzung.

## **Kurt Forster**

*Als langjähriger Fischer, Taucher und Aquarianer hat er ein breites Wissen über unterschiedliche Gewässer und deren Bewohner. Als Mitarbeiter bei mehreren Fischzuchten und Aquaponicsystemen kennt er diese spannende Zukunftstechnik recht gut. Er ist Diplom-Permakulturdiesigner und Spezialist für urbane Permakultur und Aquaponics. Seit vielen Jahren leitet er Permakulturkanurse in der Schweiz, in Deutschland und Österreich, berät bei Gartengestaltungen und ist journalistisch tätig.*

# Terra Preta Herstellung

---

<b>Seminarleitung:</b>	Dr. Jürgen Reckin und Roland Wolf
<b>Datum &amp; Seminarpreis:</b>	29. - 31.05.2015, CHF 340.-

---

Terra Preta ist eine besonders fruchtbare Schwarzerde, die jeder selbst herstellen kann. Ihre Ursprünge liegen in den Hochkulturen des Amazonas, wo sich die Schwarzerde über tausende Jahre erhalten hat, und in vielen traditionellen Kulturen. In diesem Kurs lernen wir, Terra Preta mit einfachen Mitteln selber herzustellen und für den eigenen Anbau zu nutzen. Wir erörtern das Für und Wider verschiedener Herstellungsweisen von fruchtbaren, mit Biokohle hergestellten schwarzen Gartenerden, die sich am Vorbild der Terra Preta der Amazonas-Kulturen orientieren.

**Dr. Jürgen Reckin** arbeitet seit 1998 mit der Terra Preta im Zusammenhang mit dem ökologischen Anbau von Heilpflanzen und bei der Rekultivierung sandiger Böden.

**Roland Wolf** entwickelte 2004 ein Herstellungsverfahren von Terra Preta und gestaltete das Forschungsprojekt zu Terra Preta im Lebensgarten Steyerberg.

# Anlegen von Gemüsegärten in der Permakultur

---

<b>Seminarleitung:</b>	Felix Magnus Kiesow
<b>Datum &amp; Seminarpreis:</b>	30. – 31.05.2015, CHF 240.–

---



## **Felix Magnus Kiesow**

*Er ist gelernter Demeter Gemüsegärtner und greift auf 10 Jahre Erfahrungen unter verschiedenen Anbaubedingungen zurück.*

In diesem Kurs lernen wir die permakulturellen Grundlagen zur Planung von Gemüsegärten, damit eine weitgehende Selbstversorgung mit Gemüse möglich wird.

Dabei versuchen wir möglichst viele Elemente (u.a. Hügel- und Schlüssellochbeete, Terrassen) in den Garten zu integrieren und die Wechselbeziehungen zu erkennen, zu fördern und zu optimieren.

Je nach Standort schaffen wir Mikroklimazonen, um die Wachstumsbedingungen zu steigern, entwickeln Techniken mit denen das Wasser und der Humus im Garten gehalten werden und lernen, wie Tiere als Mitarbeiter integriert und eingesetzt werden können.

## **Urbane Permakultur**

---

<b>Seminarleitung:</b>	Kurt Forster
<b>Datum &amp; Seminarpreis:</b>	12. – 14.06.2015, CHF 300.–

---



## **Kurt Forster**

*Er versorgt sich mit seiner Frau aus einem 700qm grossen Hausgarten mit Früchten, Beeren, Salaten, Gemüse, Fischen, Pilzen, Kartoffeln und etwas Getreide. Er zeigt, wie all dies zu einem ästhetischen Garten verbunden werden kann.*

In diesem Kurs erfahren wir, wie man sich im urbanen Raum zu einem Teil mit selbst produzierten Früchten, Beeren, Salaten und Gemüse ernähren kann. Wir lernen Möglichkeiten kennen, um die beschränkten Bodenressourcen besser zu nutzen und wie man Balkone, Terrassen, Wände und Hinterhöfe für den Anbau optimal gestaltet. Zudem lernen wir, wie man mit geschlossenen Kreislaufsystemen zum eigenen Kompost und zu ertragreichem Humus gelangt. Eine Kooperation mit Landwirtschaftsbetrieben in der Umgebung kann die Nahrungsunabhängigkeit weiter verstärken.

Ein weiterer Bestandteil des Kurses ist das multifunktionale Gewächshaus. Wir erhalten eine Übersicht über die Typen von Gewächshäusern und Solarbeeten und erhalten einen Einblick in das Wärmemanagement im Garten und die ideale Exposition des Glashauses im Gelände. Zudem besprechen wir die Möglichkeiten der ein- und mehrjährigen Bepflanzung.



# Einführung in die Pflanzensoziologie

**Seminarleitung:** Priv.-Doz. Dr. Hans-Christoph Vahle

**Datum & Seminarpreis:** 12. - 14.06.2015, CHF 300.-

Wir beschäftigen uns in diesem Workshop mit einer wenig bekannten, ganzheitlichen Wissenschaft: der Pflanzensoziologie. Sie erforscht Pflanzengesellschaften, also was mit wem zusammen wächst, wo und warum. Damit eröffnet sich uns eine besondere Möglichkeit: nämlich in der Landschaft zu lesen – welche Kräfte da wirken und auch, wie sich die Tätigkeiten der Menschen in der Pflanzendecke abbilden. Dabei geht es vor allem darum, herauszulesen, welche positiven, kreativen Einflüsse wir Menschen auf die Landschaft haben können. Denn das Lesen in der Landschaft zeigt uns: Der Mensch ist nicht automatisch nur der große Naturzerstörer und die Natur macht eben nicht von alleine alles besser.

## **Hans-Christoph Vahle**

*Pflanzensoziologe und Leiter der Akademie für angewandte Vegetationskunde in Witten mit jahrzehntelanger Erfahrung in Forschung, Lehre und Praxis. Er hat mit der goetheanistischen Pflanzensoziologie einen neuen Ansatz entwickelt und arbeitet auf dieser Grundlage mit Ökolandbau, Komplementärmedizin und Waldorfpädagogik zusammen.*

# Gärtnerische Grundlagen in der Permakultur

**Seminarleitung:** Felix Magnus Kiesow und Nina Wöbbekind

**Datum & Seminarpreis:** 10. - 12.07.2015, CHF 300.-

In diesem Kurs beschäftigen wir uns mit allen wichtigen gärtnerischen Gemüsekulturen, dem Anbau von Saatgut, frischen Küchenkräutern und Getreide.

Wir zeigen auf, wie der permakulturelle Anbau an unserem



Standort praktisch aussieht, wie Pflanzen sich in Mischkultur kombinieren lassen und was für Handgriffe und Grundverständnisse vom Samenkorn bis zur Ernte

und Lagerung nötig sind.

Ganz gleich, ob Anfänger oder Fortgeschrittene, der Kurs ist für alle Teilnehmenden eine Bereicherung. Für den Anbau auf dem Balkon, im Hausgarten oder auf größerer landwirtschaftlicher Fläche.



## **Nina Wöbbekind**

*Sie ist Dipl.-Ing. für Landschaftsplanung, Saatgut-Gärtnerin und Projektinitiatorin der Alpinen Permakultur Schweibenalp.*

## **Felix Magnus Kiesow**

*Demeter Gemüsegärtner, Permakulturist und Kursleiter.*

# Mähen mit der Sense und Dengeln

<b>Seminarleitung:</b>	Jürg von Känel
<b>Datum &amp; Seminarpreis:</b>	18. - 19.07.2015, CHF 340.-



## Jürg von Känel

*Ausbildung im Handmähen, Dengeln und Kursleiten hat er von seinem Onkel erhalten. Seit 2013 stellt er in seiner eigenen Werkstatt Sensen nach Mass her und leitet Kurse im Handmähen und Dengeln.*

An diesem Kurs lernst Du ein altes Handwerk von seiner aktuellsten Seite kennen. Der Sensenkurs ist praxisorientiert. Nach jeweils kurzen Einführungen lernst Du das Mähen, Dengeln und Anstellen einer Sense selber anzuwenden.

Die Übungssensen sind Thurgauer-, Schaffhauser- und Mammerner-Machart und den verschiedenen Körpergrößen angepasst. Dengeln wird mit Dengelambos und Hammer gelehrt.

Nebst dem, dass das Handmähen für Körper und Seele eine Wohltat bedeutet, ist auch der Natur in beachtlichem Mass gedient. Die Sense benötigt keinen Kraftstoff, fördert die Biodiversität und ist lautlos. Die Bergwiese auf der Schweibenalp bietet den Kursteilnehmenden eine optimale Übungsfläche in traumhafter Umgebung.

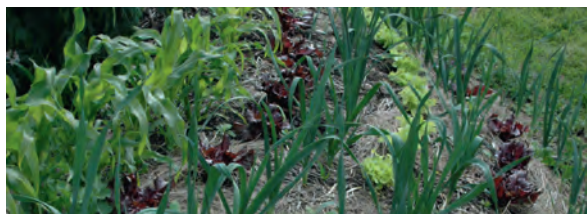
# Perma/Dynamischer Anbau Workshop

<b>Seminarleitung:</b>	Felix Magnus Kiesow
<b>Datum &amp; Seminarpreis:</b>	25. - 26.07.2015, CHF 240.-

## Felix Magnus Kiesow

*Er ist gelernter Demeter Gemüsegärtner und greift auf 10 Jahre Erfahrungen unter verschiedenen Anbaubedingungen zurück. Insbesondere ist er spezialisiert auf Selbstversorgung, Mischkulturverfahren, aktiven Humus- bzw. Bodenaufbau, Kompostierung und Saatgutvermehrung. Es fließen sowohl professionelle, als auch experimentelle und intuitive Ansätze in seine Arbeit mit ein.*

In diesem Kurs werden wir uns die theoretischen Grundsätze der Permakultur näher ansehen, sowie einen Einblick in das Wesen des bio-dynamischen Anbaus bekommen. Dabei stehen die biologischdynamischen Präparate, die wir während des Kurses kennen- und auch anwenden lernen, im Mittelpunkt. Wir gehen der Frage nach, inwieweit sich der permakulturelle und der biologisch-dynamische Anbau von Gemüse, Kräutern, Pilzen und Getreide miteinander verbinden lassen.



# Selbstversorgung mit Heilmitteln und Gewürzen aus Gartenkräutern und Wildpflanzen

---

<b>Seminarleitung:</b>	Susanne Fischer-Rizzi
<b>Datum &amp; Seminarpreis:</b>	03. - 06.09.2015, CHF 300.-

---

Pflanzen begleiten die Menschen schon sehr lange und helfen uns, gesund zu bleiben. Susanne Fischer-Rizzi wird in diesem Kurs ihr reichhaltiges Wissen über Heilpflanzen und deren praktische Anwendung im Haushalt nach traditionellen und alt überlieferten Quellen teilen. Dabei werden auch die jahrtausendealten Wurzeln des Heilpflanzenwissens erkundet, von dem die Pflanzen erzählen können. Verschiedene Anwendungen und Verarbeitungen der Heilpflanzen werden vorgestellt und es werden einige Zubereitungen im Kurs gemeinsam durchgeführt. Dazu stehen die vielfältigen Kräuterterrassen der Alpinen Permakultur Schweibenalp und auch die besonders heilkräftige Bergflora der Umgebung zum Erkunden und Sammeln bereit.

## Kursinhalte

- > **Geschichte und Grundlagen der Heilpflanzenkunde**
- > **Rundgang durch die Kräuterterrassen der Schweibenalp**
- > **Exkursionen zu Wildpflanzen in der Umgebung**
- > **Herstellung verschiedener Zubereitungen, wichtige Zubereitungen für die Hausapotheke**



## Susanne Fischer-Rizzi

Heilpraktikerin, seit etwa 30 Jahren gibt sie ihr Wissen in Seminaren, Vorträgen und Büchern weiter. Susanne Fischer-Rizzi sieht sich als Lehrling der Natur, als Vermittlerin zwischen Mensch und Wildnis. Ihre Bücher über Pflanzenheilkunde, Aromatherapie und zum Thema Mensch, Tier und Wildnis sind in zahlreiche Sprachen übersetzt worden. Weitere Informationen: [www.susanne-fischer-rizzi.de](http://www.susanne-fischer-rizzi.de).

# Wesensgemässe Bienenhaltung

---

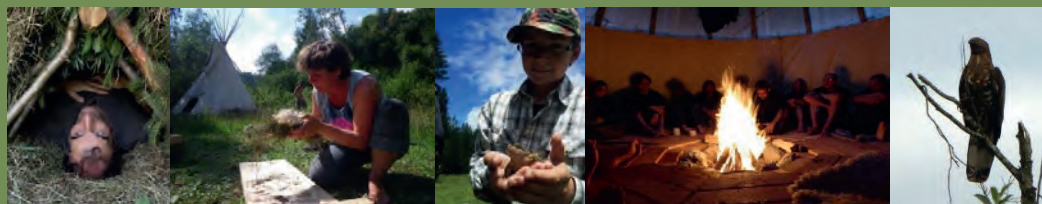
<b>Seminarleitung:</b>	Johannes Wirz
<b>Datum &amp; Seminarpreis:</b>	11. - 13.09.2015, CHF 300.-

---

Der Kurs bietet eine Orientierung über die wichtigsten Merkmale der wesensgemässen Bienenhaltung: Naturwabenbau, Vermehrung mit dem Schwarmtrieb, Fütterung, Bienenwohnung und Varroa-Behandlung. Wir werden die praktischen Themen aus einem inneren Zugang zum Bienenwesen erschliessen und an der Frage arbeiten: Welches ist meine persönliche Vision von Bienenhaltung?

## Johannes Wirz

Promotion in molekularer Genetik an der Universität Basel, Mitarbeit bei *Mellifera* e.V., Imker seit 17 Jahren und heute mit 15 Völkern, arbeitet aktuell an einem Projekt zur Stärkung der Gesundheit der Honigbienen.



In der Wildnisschule NaturLeben erlebst Du die Natur um dich herum und in Dir. Du erlernst Überlebensstechniken, natives Handwerk und das gemeinschaftliche Leben in, von und mit der Natur. In unseren Kursen und Ausbildungen für Erwachsene und im Jugendcamp vermitteln wir das Wissen der Wildnis und begleiten Menschen auf ihrem Weg sich mit sich selbst und mit der gesamten Umwelt zu verbinden.

Mehr Kurse, genaue Beschreibungen, alle Kursdaten, Fotos, und die Möglichkeit sich gleich anzumelden, findest du auf unserer Webseite, oder du kontaktierst uns per Mail. Wir freuen uns Dich bei uns begrüßen zu dürfen! NaturLeben, Markus Vogler, Via la Banna 12, 7016 Trin Mulin, natur-leben@gmx.ch



## Haltbarmachen und Lagern von Lebensmitteln

<b>Seminarleitung:</b>	Anton Küchler & Marco Büttner
<b>Datum &amp; Seminarpreis:</b>	18. - 20.09.2015, CHF 300.-

### **Anton Küchler & Marco Büttner**

*Sie arbeiten seit 2008 gemeinsam am Aufbau des Balmeggberg als Permakultur-Hof mit einem Schwerpunkt auf Selbstversorgung. Die eigenen Bedürfnisse mit den Geschenken der Natur decken zu können ist für beide eine Herzensangelegenheit und Passion. Gerne geben sie in diesem Kurs ihre Erfahrungen weiter und freuen sich, auch von den Erfahrungen der Teilnehmerinnen und Teilnehmer lernen zu können.*

Um sich selber mit Lebensmitteln zu versorgen, braucht es eine Vielzahl von Werkzeugen, Techniken und Handgriffen. Der Kurs bietet eine Übersicht zum Haltbarmachen und Lagern von Gemüse, Kräuter, Milch und Fleisch. Wir zeigen, welche Infrastruktur (z.B. Gemüsekeller) ein Selbstversorger-Hof braucht und führen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer ein ins Gärtnern, Brot backen, Käse machen, Einmachen, Räuchern und Trocknen. Im Garten und in der Natur ernten wir, was die üppige Jahreszeit des Herbstes zu bieten hat und verarbeiten sie in der Kräuterküche der Schweibenalp zu eigenen Produkten und degustieren sie gemeinsam. Der Kurs bietet auch den Rahmen, um weitere Aspekte der Selbstversorgung anzusprechen, z.B. die Deckung des Energiebedarfs oder weitere Leistungen aus unserem Alltag.

# Essbare Waldgärten

---

<b>Seminarleitung:</b>	Harald Wedig
<b>Datum &amp; Seminarpreis:</b>	09. - 11.10.2015, CHF 300.-

---

Waldgärten nennen wir dauerhafte, vielfältige, nahrungs-  
produzierende Pflanzungen, die sich dem Vorbild eines  
artenreichen Waldes annähern. Sie sind ein wichtiges Gestal-  
tungselement der Permakultur, doch es gab und gibt auch  
traditionelle Waldgärten, in Kerala, Indien, bei den Chagga am



Kilimandscharo und bei  
vielen freien Völkern in  
Amazonien.  
Ein Waldgarten schafft  
Schatten, mildes  
Mikroklimat, fruchtbaren  
Boden, kann Hänge fes-  
tigen, bietet einen resili-

enten Lebensraum für Mensch und Tier, schützt und speichert  
Wasser und produziert viele Arten von Nahrung, Medizin,  
 Fasern, Holz etc. Er tut in seiner Vertikalität all das, was auch  
ein Wald tut, nur intensiver und ist dabei so produktiv wie ein  
Garten. Waldgärten erlauben uns, regenerative Landnutzung  
und die Stärkung der ökologischen Vielfalt mit dem Aufbau  
der eigenen Selbstversorgung zu verbinden.



## Harald Wedig

*Vater von 2 Kindern, Landschafts-  
gärtner, Strohballenhausbauer,  
Sozialarbeiter, Permakultur-  
Multiplikator, Permakultur- und  
Waldgärtner seit mehr als 20 Jah-  
ren. Mich interessieren besonders  
die Landnutzung, das ressourcen-  
schonende Bauen wie der soziale  
Aspekt der Permakultur.*

# Korbflechten

---

<b>Seminarleitung:</b>	Werner Turttschi (erfahrener Korbmacher und Kursleiter)
<b>Datum &amp; Seminarpreis:</b>	04. - 06.12.2015, CHF 300.-

---

In diesem Kurs wird in drei Tagen unter Anleitung ein runder  
Korb aus ungeschälten Kulturweiden geflochten. Es handelt  
sich dabei um einen robusten, praktischen Korb mit Lochgriff,  
elegant und langlebig für drinnen und draussen.

Anhand von Musterkörben werden die KursbesucherIn-  
nen über die Vielfalt von Körben und Geflechten informiert.  
Ebenso wird einiges an Informationen bezüglich Flechtmate-  
rial vermittelt. Einen besonderen Stellenwert erhält dabei die  
Weide und deren Vorbereitung und Verwendung.





# Die Permakulturplanung

---

<b>Seminarleitung:</b>	Pascal Sherpa Hänggi
<b>Datum &amp; Seminarpreis:</b>	11. - 13.12.2015, CHF 300.-

---



## **Pascal Sherpa Hänggi**

*Permakulturdesigner, Familienvater mit eigenem urbanen Permakulturprojekt, führt den Garten- und Landschaftsbaubetrieb LASHAIA öko.logisch, Tutor der Permakultur-Akademie Deutschland und Mitentwickler von PLANOFUTURO.*

Permakultur ist eine ökologische Planungsstrategie, deren Schwerpunkt mit der Planung von komplexen Selbstversorgungssystemen begann. Heute beschreibt sie die Planung des eigenen Hausgartens, die Gestaltung von Sozialsystemen, Siedlungen u.v.m. Der Anwendungsbereich hängt von den Interessengebieten und der Kreativität des Designers ab. Permakultur verbindet unter dem Fokus vernetzender Planung und Gestaltung viele Lösungsansätze für nachhaltige Alternativen. Dabei berücksichtigt sie Themen wie Landwirtschaft, Selbstversorgung und Ernährung, ökologisches Bauen, nachhaltige Ressourcen und Energieversorgung und vieles mehr.

Ich entführe Dich in die Welt der Permakulturplanung und werde Dir die verschiedenen Planungsprozesse und Methoden kreativ und spielerisch vermitteln. Mein Hauptfokus liegt in der Durchführung eines kompletten Permakulturplanungsprozesses, wie wir ihn bei PLANOFUTURO anwenden.

## **1. Workcamp Biomeiler** **2. Workcamp Aussendusche & Aussenküche**

---

<b>Datum &amp; Seminarpreis:</b>	<b>Bau eines Biomeilers</b> , 07. - 10.09.2015, CHF 100.-
	<b>Bau von Aussenduschen &amp; Aussenküche</b> , 14. - 18.09.2015, CHF 150.-

---

**1.** In diesem Workcamp werden wir einen Biomeiler bauen, der für die Warmwasserversorgung unserer Aussenduschen und Aussenküche im Permakultur-Camp benötigt wird. Nach einer Einführung in die Funktionsweise und den Bau eines Biomeilers wird die meiste Zeit praktisch Hand angelegt, so dass die TeilnehmerInnen am Ende des Workcamps die wichtigsten Schritte zum Bau eines Biomeilers kennen. Ein Biomeiler ist eine Miete aus organischem Material (Holzhäckseln), die als Wärmequelle genutzt wird. Er kann bis zu 50-60°C heisses Wasser produzieren und hält 12-18 Monate. Danach wird der entstandene Humus als Kompost zur Bodenverbesserung verwendet.

**2.** In diesem Workcamp werden wir mit dem Bauteam der Schweibenalp eine Aussenküche errichten. Der Bau aus Rundhölzern und Naturmaterialien sowie die Kochstellen, Inneneinrichtung und Spüle wird durch unsere Kreativität ein einzigartiges Erlebnis. Zusätzlich werden zwei Aussenduschen gebaut, welche durch unseren Biomeiler mit warmem Wasser versorgt werden.

# Kurskalender 2015

Kurs	Datum	KursleiterIn	CHF
<b>Permaculture Design Course</b> (Frühling Modulkurs)		Markus P. Pölz	360.-
Modul 1 - Gilt auch als Permakultur Einführungskurs	06. - 08.02.2015		pro Modul
Modul 2	20. - 22.02.2015		
Modul 3	20. - 22.03.2015		
Modul 4	03. - 05.04.2015		
Modul 5	17.- 19.04.2015		
Spurenlesen	06. - 08.02.2015	Kira Mayr Markus Vogler	300.-
Planung & Aufbau von Permakulturgärten	13. - 15.02.2015	Markus P. Pölz	360.-
Informationsveranstaltung Ausbildung Permakultur-Design in Bern	20.02.2015, 19 bis 21 Uhr	Sarah Daum	gratis
Dreaming Dragon Einführungskurs	20. - 22.02.2015	Marco Steiger & Corina Simon	345.-
Laborkurs Pilze	21. - 22.02.2015	Daniel Ambühl	400.-
Zeichnen in der Permakulturgestaltung	06. - 08.03.2015	Pascal Sherpa Hänggi	300.-
Vom Leinsamen zum Leinenfaden; zum Stoff	13. - 15.03.2015	Ruth Läng	300.-
Informationsveranstaltung Ausbildung Permakultur-Design im Gemeinschaftsgarten Landhof Basel	21.03.2015, 15 bis 17 Uhr	Sarah Daum	gratis
Einführungskurs Permakultur - gilt auch als PDC Modul 1	27. - 29.03.2015	Bastiaan Frich, Sarah Daum	360.-
Anlegen von Pilzgärten	25. - 26.04.2015	Felix Magnus Kiesow	240.-
Aquakultur und Multifunktionales Gewächshaus	01. - 03.05.2015	Kurt Forster	300.-
Permakultur Ausbildungswochenende für Studierende der Diplomausbildung	15. - 17.05.2015	Sarah Daum	300.-
Wilde Küche	22. - 24.05.2015	Nele Trpin, Maria Hoffmann	300.-
Terra Preta Herstellung	29. - 31.05.2015	Roland Wolf, Jürgen Reckin	340.-
Anlegen von Gemüsegärten	30. - 31.05.2015	Felix Magnus Kiesow	240.-
Urbane Permakultur und Multifunktionales Gewächshaus	12. - 14.06.2015	Kurt Forster	300.-
Einführung in die Pflanzensoziologie	12. - 14.06.2015	Hans-Christoph Vahle	300.-
Biomimicry For The Collective Heart	19. - 21.06.2015	Lauren & David Hage	300.-
Regenerative Culture Gathering	20.- 25.06.2015	Peter Cow	270.-
Im Herz des Gartens - Intuitionskurs	03.- 05.07.2015	Felix Magnus Kiesow	300.-
Gärtnerische Grundlagen	10. - 12.07.2015	Felix Magnus Kiesow, Nina Wöbbeckind	300.-
Mähen mit der Sense & Dengeln	18. - 19.07.2015	Jürg von Känel	340.-
Perma/Dynamischer Anbau Workshop	25. - 26.07.2015	Felix Magnus Kiesow	240.-
Regenerative Community <b>Permaculture Design Course</b> (Sommer Intensivkurs)	14. - 26.08.2015	Sarah Daum, Elke Loepthien, Peter Cow	1800.-

Kurs	Datum	KursleiterIn	CHF
Selbstversorgung mit Heilmitteln und Gewürzen aus Gartenkräutern und Wildpflanzen	03. - 06.09.2015	Susanne Fischer-Rizzi	300.-
Workcamp Bau eines Biomeilers	07. - 10.09.2015	Ruedi Aschmann	100.-
Wesensgemässe Bienenhaltung	11. - 13.09.2015	Johannes Wirz	300.-
Wald - Die andere Begegnung	12.09.2015	Sam Hess	160.-
Workcamp für den Bau von Aussenduschen und Aussenküche	14. - 18.09.2015	Alpine Permakultur	150.-
Halbarmachen und Einlagern von Lebensmitteln	18. - 20.09.2015	Marco Büttner, Anton Küchler	300.-
Einführungskurs Permakultur	26. - 27.09.2015	Warren Brush	300.-
Anlegen von Pilzgärten	03. - 04.10.2015	Felix Magnus Kiesow	240.-
Essbare Waldgärten	09. - 11.10.2015	Harald Wedig	300.-
<b>Permaculture Design Course</b> (Herbst Modulkurs)			
• Modul 1 - auch gültig als Permakultur Einführungskurs	13. - 15.11.2015	Planofuturo und Alpine Permakultur	360.- pro Modul
• Modul 2	04. - 06.12.2015		
• Modul 3	05. - 07.02.2016		
• Modul 4	04. - 06.03.2016		
• Modul 5	08. - 10.04.2016		
Korbflechten	04. - 06.12.2015	Werner Turttschi	300.-
Die Permakulturplanung	11. - 13.12.2015	Pascal Sherpa Hänggi	300.-

## Die Bio-Gärtnerei am Thunersee

Produktion und Verkauf von Stauden, Zierpflanzen und Gemüsesetzlingen

Eigener Bioladen mit Gemüse, Obst, Kräutern und Lebensmitteln

Ausbildungsbetrieb für Zierpflanzen-Gärtner/innen

[gartenbauschule-huenibach.ch](http://gartenbauschule-huenibach.ch)  
Telefon 033 244 10 20

# Alpine Permakultur

Die Alpine Permakultur ist Teil des Zentrums der Einheit Schweibenalp, einem wunderbaren Kraftort und Seminarzentrum, umgeben von der wilden Natur des Berner Oberlandes.

## Unterkunft & Verpflegung

Unser malerisches Gästehaus mit seinen 90 Betten wurde zur Gründerzeit des Schweizer Bergtourismus errichtet. Die Gästezimmer sind alle einfach, liebevoll und individuell gestaltet. Auf jedem Stockwerk befinden sich gemischte Etagen-Duschen und -WCs. Im Seminarhaus befinden sich 4 weitere Doppelzimmer. Durch die Einrichtung von Schlafsälen und die Nutzung des Zeltplatzes (im Sommer) sind grössere Veranstaltungen mit bis zu 120 Personen im Winter und mit bis zu 200 Personen im Sommer durchführbar.

Alle Mahlzeiten sind vegetarisch. Wir achten auf eine ausgewogene Zusammensetzung der Mahlzeiten und verwenden naturbelassene, vorwiegend biologische Produkte. Je nach Saison verwenden wir Kräuter und Gemüse aus unserem Permakultur-Garten.

Unterkunft und Verpflegung kann per e-mail an [info@schweibenalp.ch](mailto:info@schweibenalp.ch) oder per Telefon 033 952 20 00 gebucht werden.

## Veranstaltungsräume

Es stehen Seminarräume in unterschiedlichen Grössen zur Verfügung: Seminarraum Frieden mit 240 m<sup>2</sup>, der Seminarraum Licht mit 84 m<sup>2</sup> und der Seminarraum Erde mit 50 m<sup>2</sup>.

## Permakultur Freiluftklassenzimmer

Unsere Permakulturlandschaft mit den vielfältigen Gärten steht allen BesucherInnen ganzjährig offen zum Erkunden und Beobachten. Für unsere Seminargäste stehen zahlreiche Feuerstellen zur Verfügung sowie wunderschöne Sitzplätze im Freien, um die Natur zu geniessen und die Seele baumeln zu lassen. Unsere Ausstellung über die Alpine Permakultur in der Infobox am Eingang des Seminarzentrums mit dem beschilderten Permakultur-Erlebnispfad laden auch Tagesgäste zum Entdecken ein.

Wir bieten zudem verschiedene Führungen durch die Permakulturlandschaft der Schweibenalp an. Dabei erhalten Sie einen Einblick in den Betrieb (Saatgut, Kräuterei, Stauden- und Gemüsegärtnerei) und eine Einführung in die Permakultur. Wir bieten auch Einführungen für Betriebsausflüge und private Gruppen an.



**Seehotel Bären Brienz**

Tel. 033 951 24 12

[info@seehotel-baeren-brienz.ch](mailto:info@seehotel-baeren-brienz.ch)

[www.seehotel-baeren-brienz.ch](http://www.seehotel-baeren-brienz.ch)

**20 Jahre authentisches Ayurveda,  
direkt am magischen Brienzersee!**

- > seriöse Kuren & Einzelbehandlungen,  
ayurvedisch-vegetarisches Essen
- > mit dem motivierten, professionellen Team.
- > Sie fühlen sich wohl und umsorgt!



# Adresse

## Postadresse

Verein Zentrum der Einheit  
Alpine Permakultur Schweibenalp  
CH-3855 Brienz  
Schweiz

## Telefonzeiten

Mo. – Fr. : 10.00 – 12.00 / 14.00 – 17.00 Uhr  
Sa.: 10.00 – 12.00 Uhr  
Telefon: +41 (0) 33 952 20 00  
Fax: +41 (0) 33 952 20 09

Mail: [info@alpine-permakultur.ch](mailto:info@alpine-permakultur.ch)  
Web: [www.alpine-permakultur.ch](http://www.alpine-permakultur.ch)

## Anreise

Wir empfehlen die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln. Es stehen nur begrenzt Parkmöglichkeiten zur Verfügung und im Winter sind Schneeketten oder Vierradantrieb nötig.

### Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Zuganreise via Luzern oder Bern nach Brienz. Vom Bahnhof Brienz weiter mit dem Postauto „Axalp“ bis zur Haltestelle „Bramisegg“. Reiserouten und Fahrplan unter: [www.sbb.ch](http://www.sbb.ch). Von der Haltestelle Bramisegg holen wir Sie gerne gratis ab. Zu Fuss ist es ein Weg von ca. 800m (ca. 15 Min) durch den Wald.

Für den Transfer direkt vom Bahnhof Brienz berechnen wir eine Gebühr von CHF 35.– pro Fahrt. Bitte Transfer frühzeitig vereinbaren.

### Anreise mit dem Auto

Autobahnausfahrt A8 Brienz / Giessbach / Axalp, dann Richtung Axalp den Berg hinauf bis zum Restaurant „Bramisegg“. Rechts die Nebenstrasse etwa 800m durch den Wald fahren. An der Wegzweigung rechts bleiben und über die Brücke fahren.

# Bankverbindung Schweiz

## Verein Zentrum der Einheit Schweibenalp, CH-3855 Brienz

BEKB Kantonalbank, Bern  
PC: 30-106-9  
Konto Nr.: 16.639.776.3.80  
IBAN: CH92 0079 0016 6397 7638 0  
BLZ: 79050  
BIC: KBBECH22

## Spendenkonto Stiftung Schweibenalp

BEKB Kantonalbank, Bern  
PC: 30-106-9  
Konto Nr.: 16.658.586.4.77  
IBAN: CH73 0079 0016 6585 8647 7  
BLZ: 79050  
BIC: KBBECH22

**Wir freuen uns auf Sie!**