

Exposé 2023 & 2024

Alpine Permakultur Schweibenalp



Bildung • Forschung • Betrieb



“The ultimate goal of farming is not the growing of crops, but the cultivation and perfection of human beings. »

Masanobu Fukuoka



Das Team der Alpen Permakultur Schweibenalp im Sommer 2022

ÜBERSICHT

Permakultur als umfassender Gestaltungsansatz und ganzheitliche Lebensphilosophie beinhaltet die Entwicklung lebensförderlicher Beziehungen. Dadurch entstehen vielfältige, stabile Ökosysteme, die Lebensraum und Nahrung für Menschen, Tiere und Pflanzen bieten.

Seit 2011 ist auf der Schweibenalp, oberhalb von Brienz (BE) auf 1100 m Höhe, eine reiche und nahrhafte Permakulturlandschaft entstanden, die jährlich viele hundert interessierte Menschen anzieht. Das Team hat ein vielschichtiges System aus Kräuter-, Stauden-, Gemüse-, Pilz- und Saatgutgärten sowie Wildniszonen, Wasserretentionsräumen und Obstbaumlebensgemeinschaften aufgebaut und gestaltet. Zusätzlich sorgt eine kleine Imkerei für die Bestäubung der Kulturen. In den Gärten produzieren wir hochwertige biologische Kräuterprodukte, Saatgut, Gemüse und Stauden, die sich zunehmender Beliebtheit erfreuen. Im Bildungszentrum eignen sich zahlreiche Kursteilnehmende die Grundlagen der Permakultur an und tragen diesen zukunftsfähigen Ansatz weiter in die Gesellschaft. Ebenso erhalten Volontärinnen und Volontäre wertvolle Einblicke in den permakulturellen Gestaltungsansatz und deren Anbaumethoden in allen Bereichen der Alpen Permakultur.

In den nächsten Jahren soll das bisher entstandene Projekt als Lehr- und Lernort für Permakultur, als produzierender biozertifizierter Betrieb und als Permakulturlandschaft weiterentwickelt werden. Das primäre Ziel ist, den Betriebsbereich als umfassendes Modell für regenerative Landnutzung zu etablieren und die gesammelten Erfahrungen sowie das vorhandene Wissen an eine breite Bevölkerungsschicht weiterzugeben.

PERMAKULTUR – EIN ZUKUNFTSFÄHIGER GESTALTUNGS-ANSATZ FÜR NAHRHAFTE UND STABILE ÖKOSYSTEME

Permakulturgestaltung beginnt mit dem Aufbau des Bodens, symbiotischer Pflanzgemeinschaften und umfasst letztlich die gesamten Nährstoff- und Ressourcenkreisläufe. Als Vorbild einer Permakulturgestaltung dienen natürliche Ökosysteme. So werden vielfältige Symbiosen und hohe Biodiversität in unsere Gärten gebracht und es entstehen stabile, mannigfaltig vernetzte Systeme, die auch in der Zukunft nahrhaft und ertragreich sind.

Somit reicht der Ansatz der Permakultur über den Nachhaltigkeitsbegriff, der vorhandene Strukturen erhalten möchte, hinaus und erfordert ein kreatives, regeneratives, aufbauendes Denken, Planen und Handeln.

KREATIVES, REGENERATIVES, AUFBAUENDES DENKEN, PLANEN UND HANDELN.

Zukunftsfähige Strukturen werden partizipativ gestaltet und nichtregenerative Systeme werden in diesem Sinne neu- oder umgestaltet. Traditionelles Wissen, alte Kultursorten und bewährtes Handwerk werden dabei ebenso eingesetzt wie moderne Erkenntnisse, passende Technologien und kreative Low-Tech Entwicklungen. Im Weiteren umfasst die Permakultur daher auch eine erneuerbare Energieversorgung, eine natürliche Bauweise und eine partizipative soziale Gestaltung von Gemeinwesen. Die Permakulturgestaltung ist prozessorientiert, dabei steht die Förderung der Verbundenheit zwischen Menschen und Land im Vordergrund. Sie zielt auf eine zukunftsfähige, naturverbundene Lebensweise hin und ist somit mehr als ein Landnutzungsmodell; sie ist letztendlich ein kultureller Ansatz. Dieser Ansatz verbreitet sich seit den 1970er Jahren weltweit (der Begründer, Bill Mollison, erhielt dafür 1981 den Alternativen Nobelpreis).

TEIL DER LÖSUNG SEIN

Die Permakulturgestaltung setzen wir seit 2011 auf der Schweibenalp auf zehn Hektar Land um und kultivieren eine produktive „essbare Landschaft“. Ziel ist es, ein vielfältiges und naturnahes Landnutzungsmodell im alpinen Raum zur Erwirtschaftung von Einnahmequellen und zur teilweisen Selbstversorgung aufzubauen, welches auch für zukünftige Generationen wegweisend sein soll.

Wir möchten mit unserem Engagement ein Teil der Lösung, auf die drängenden Probleme, unserer Zeit sein.

Deshalb bieten wir:

- Lösungsansätze nach den Prinzipien der Permakultur für eine zukunftsfähige Landschaftsnutzung im alpinen Raum
- ein Bildungsangebot, das zur regenerativen, gesellschaftlichen Weiterentwicklung beiträgt
- ein vielfältiges und lehrreiches Modell für Besucher, Kursteilnehmende sowie Volontärinnen und Volontären
- hochwertige biologische Pflanzen, angepasstes Saatgut, Stauden und Kräuterprodukte aus alpiner Höhe für die Region
- einen aktiven Beitrag zum Naturschutz durch Förderung der Biodiversität
- sinnerfüllte Arbeitsstellen mit naturverbundener und abwechslungsreicher Tätigkeit
- Erhalt von Handwerk und praktischem Wissen im Bereich biologischer Anbaumethoden



GESELLSCHAFTLICHER AUFTRAG – LOKALER NAHRUNGSMITTELANBAU FÜR MORGEN

In den letzten Jahren ist das Bewusstsein über die Notwendigkeit von Biodiversität zur langfristigen Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit immer mehr gestiegen. Gleichzeitig gelangten die Bedeutung des Klimawandels, die CO₂-Problematik und die Erhaltung der Biodiversität immer deutlicher ins öffentliche Bewusstsein. Die Mitarbeitenden der Alpen Permakultur Schweibenalp sind sich einig, dass nur ein konsequentes Umdenken und Handeln in Bezug auf den Anbau der Nahrungsgrundlagen echte Nachhaltigkeit mit einem geringen ökologischen Fussabdruck hervorbringt.

Die Gegebenheiten der vielen Berge und wenigen Ackerflächen in der Schweiz stellen eine besondere Herausforderung für den Nahrungsmittelanbau dar. Die Permakultur mit ihrer, seit langem erprobten, Anbau- und Sichtweise bietet interessante Lösungsmöglichkeiten an. Ziel des Projektes ist es, die entstandene «Alpine Permakultur Schweibenalp» zu einem umfassenden Anschauungsmodell und Bildungsbetrieb weiterzuentwickeln, um der heranwachsenden Generation funktionierende und nachhaltige Alternativen aufzuzeigen. Die Erfahrung zeigt, dass das Erlernen von Neuem nur dann wirklich Früchte trägt, wenn sich das Bewusstsein der Menschen gleichermaßen entwickelt, also fachliche und soziale Kompetenzen zusammenfliessen. Daher profitiert das Permakulturprojekt von der Einbindung in den gelebten sozialen Gesamtorganismus der Schweibenalp-Gemeinschaft.

WISSEN TEILEN

Zentrales Anliegen der Alpinen Permakultur und täglich gelebte Realität ist die Weitergabe des Wissens und der gemachten Erfahrungen im permakulturellen Anbau wie auch in der extensiven Landschaftspflege. Die Vermittlung geschieht nicht nur in den Kursen des Bildungszentrums, sondern auch und gerade in der täglichen Arbeit in den Bereichen. So bietet sich in den Gärten der Alpinen Permakultur für Volontärinnen und Volontäre die Möglichkeit, wertvolle Einblicke in den biologischen Anbau von Gemüse und Kräutern sowie deren Verarbeitung zu gewinnen. Im Zuge der täglichen Arbeit wird zudem viel Wissen über die Bedeutung der Pflanzen für die Biodiversität oder Heilkunde vermittelt. Freiwillige, die mindestens sechs bis acht Wochen, aber auch bis zu einem halben Jahr in einem Bereich tätig sind, leisten wertvolle und unverzichtbare Arbeit. Im Gegenzug macht die Begleitung und Betreuung der Freiwilligen einen nennenswerten Teil der Gesamtaufgaben der in der Alpinen Permakultur tätigen Gärtnerinnen und Gärtner aus.

Um den reichen Erfahrungsschatz und die hohe fachliche Kenntnis der Gärtnerinnen und Gärtner der Alpinen Permakultur zur Geltung zu bringen und für den Zweck, mehr Einnahmen im Bildungsbereich zu generieren, ist es ein erklärtes Ziel, mehr und mehr Fachkurse durch Mitglieder des Teams anzubieten. Für die fachliche wie auch die didaktische Kompetenz werden entsprechende Weiterbildungen besucht.

ZUKUNFTSFÄHIGES WIRTSCHAFTEN ALS VORZEIGEPROJEKT

Die Umsetzung der Permakultur geschieht auf einer starken ethischen Grundlage, welche Kooperationen und gegenseitige Unterstützung fördert. So ist auch das Projekt «Alpine Permakultur» in das Lebenssystem der Gemeinschaft Schweibenalp eingebettet und ein Teil des Seminar- und Gästebetriebs «Zentrum der Einheit Schweibenalp».

Unsere verschiedenen Bereiche bieten ein umfassendes Bildungsangebot und produzieren hochwertige Produkte. Wir arbeiten mit lokalen Geschäften und Organisationen zusammen, um unsere Produkte in der Region zu vermarkten. Regionale Wirtschaftskreisläufe werden gefördert und die Wertschöpfung vor Ort bleibt erhalten.

Seit 2013 sind wir ein von Bio Suisse anerkannter Knospe-Betrieb und den Richtlinien für den Bio-Landbau unterstellt. Für unseren Einsatz zur Erhöhung der Biodiversität erhalten wir seit 2017 vom Bundesamt für Landwirtschaft Biodiversitätszahlungen für unsere artenreichen Hecken, strukturelle Elemente wie Trockenmauern, Asthaufen etc., sowie für die ökologische Pflege der Wiesen und Obstbäume.

Um ein resilientes und stabiles Projekt zu sein, stützen wir uns wirtschaftlich auf verschiedene Bereiche ab. Folgende Bereiche produzieren nicht nur hochwertige Produkte, sondern umfassende Bildungsangebote:

Staudengärtnerei



«Ich arbeite in der Permakultur, weil mir der Aufbau fruchtbarer und regenerativer Lebensräume, in denen der Mensch als Teil der Natur lebt, am Herzen liegt.»

Tabea Ehrensberger Umweltwissenschaftlerin –
Staudengärtnerei, Netzwerkarbeit

Mit unserem Angebot an qualitativ gesunden, robusten, vitalen und wüchsigen Stauden sind wir eine wichtige Produktionsstätte von Kräutern für die Bergregion und für klimatisch exponiertere Standorte. Wir kultivieren mit viel Herz, Know-how und Hingabe ein breites Sortiment von rund 480 permakulturell interessanten Pflanzenarten. In alpinem Klima ziehen wir Kräuter, Heilpflanzen, Räucher- und Duftkräuter sowie viele einheimische Wildblumen auf. Durch die klimatischen Bedingungen und die weitgehende Kultivierung im Freien sind unsere Pflanzen gesund, stark und abgehärtet.

Auch im Jahr 2022 konnten wir wieder einer motivierten Auszubildenden der Gartenbauschule Hünibach einen Praktikumsplatz anbieten. Dieses Angebot möchten wir weiterhin ermöglichen, um jungen interessierten Menschen die Chance zu geben, in einem spannenden Projekt mitzuwirken. Gleichzeitig ist der Austausch eine wertvolle Bereicherung für uns, da die Auszubildenden bereits Erfahrung in der Vermehrung von Wildpflanzen und Kräutern mitbringen.

«Permakultur ist für mich wichtig, weil sie den Menschen und die Natur wieder zusammenführt und so Inspiration für eine nachhaltige und zukunftsfähige Lebensweise schafft.»



Fabian Zurflüh- Staudengärtner
EFZ Staudengärtnerei

Den grössten Teil unserer Stauden ziehen wir schon jetzt aus eigenem Saatgut von unserem Gelände. Zukünftig wollen wir weitere Mutterpflanzenbeete anlegen, um die eigenen Ressourcen noch besser zu nutzen.

Seit diesem Jahr haben wir zudem eine lebende «Schattenhalle» aus Weiden für unsere Jungpflanzen. Die nicht nur ökologische, sondern auch ästhetische Konstruktion wurde im Zuge eines Weidebaukurses errichtet, mit dem Ziel in der Zukunft von Kunststoffschattierungen wegzukommen.

Des Weiteren bauen wir laufend unser Sortiment aus und nehmen vermehrt alpine Pflanzen auf, um eine grössere Auswahl auch für höher gelegene, kühlere Standorte anbieten zu können. Auch mit interessanten Nutzpflanzen und insektenfreundlichen Pflanzen erweitern wir unser Sortiment. Dafür brauchen wir allerdings zeitnah neue Stellflächen.

Zu unserer grossen Freude konnten wir zum ersten Mal den Kurs «Gestalten mit Wildpflanzen» durchführen. In dem Kurs wurde ein breites Wissen rund um die Bedeutung unserer einheimischen Flora für Wildbienen und Insekten, aber auch deren Verwendung als Heilpflanzen vermittelt. Nach dem positiven Feedback sind wir motiviert, den Kurs auch in Zukunft anzubieten sowie weitere Kurse zu entwickeln.

Kräuterei

Auf unseren Kräuterterrassen wächst eine Vielzahl an Küchen-, Duft-, und Heilkräutern. Die grossen Steine, welche die Terrassen umranden, speichern die Sonnenwärme und erlauben uns somit auch wärmeliebende Kräuter in unserem rauen Klima anzubauen. Bedingt durch die Höhenlage und intensive Sonneneinstrahlung entwickeln unsere Kräuter ein besonders intensives Aroma und einen hohen Wirkstoffgehalt. Die Pflanzen werden in liebevoller Handarbeit geerntet und zu duftenden Ganzblatt-Tees, aromatischen Kräutersalzen und feinem Räucherwerk verarbeitet. Die erfrischenden Sirups, schmackhaften Essige und Öle werden saisonal hergestellt und stehen somit für die jahreszeitliche Qualität der Natur.



«Die Alpine Permakultur Schweibenalp bietet mir einen fruchtbaren Boden, um zu wachsen und zu blühen.»

Lisa Raimund – Kräuterei

Aktuell überarbeiten wir die Rezepte von unseren Kräutertees, um unsere Arbeit effizienter zu gestalten. Ein Ziel ist es auch unsere Produkte in Unverpackt-Läden anzubieten. Ganz im Sinne des Permakultur-Prinzips «Produziere keinen Abfall» freuen wir uns auf mögliche Kooperationen.

Momentan sind wir dabei unsere Etiketten neu zu entwerfen. Damit möchten wir zum einen unsere Produkte noch ansprechender gestalten und zum anderen die Arbeit beim Etikettieren verringern. Optisch wünschen wir uns eine organischere Bildsprache als bisher, um unsere Handarbeit zu unterstreichen. Für unsere neuen Etiketten wollen wir uns eine Etikettier Maschine zulegen, um zügiger und präziser etikettieren zu können.

Ab nächstem Jahr wollen wir in der Kräuterei unseren Fokus immer mehr auf die Bildungsarbeit in Form von Tageskursen und Seminaren legen. Zum einen sehen wir darin eine gute Chance, um unseren Wissensschatz weiter geben zu können und zum anderen eine wichtige Einnahmequelle.

Im 4-teiligen Jahreszeiten Kräuterkurs werden je an einem Tag im Frühling, Sommer, Herbst und Winter saisonale Themen vermittelt. Im Frühjahr stehen die Wildkräuter im Fokus, im Sommer Pflanzen, die Wunden heilen und Stress mindern können. Im Herbst sehen wir uns Heilpflanzen an, die bei Erkältungen helfen und im Winter gibt es einen besonderen Kurs zu Räucherpflanzen.

Mit dem Wunsch der nächsten Generation einen liebevollen Zugang zur Natur zu geben, wird ein Kurs für Kinder angeboten, bei dem es um Wildbienen und um Kräuter zum Lindern von Stichen geht.

«Das Permakulturprojekt hat mir grossartige und auch herausfordernde Räume des Lernens eröffnet.»



Ellen Voges – Kräuterei

Gemüsegarten

Auf einer Fläche von ungefähr 2000m², eingebettet in eine natürlich geformte Wärmekuhle mit Südhanglage, wächst und gedeiht der nach Permakultur-Prinzipien gestaltete und gepflegte Gemüsegarten der Schweibenalp. Wir kultivieren eine Vielfalt an verschiedenen Gemüsearten und Kräutern. Soweit vorhanden, verwenden wir das robuste Saatgut aus unserem eigenen Saatgutgarten. Von Auberginen bis Zucchini werden bis zu 100 verschiedene Gemüsesorten über die Saison kultiviert. Die Arbeiten im Gemüsegarten werden ausschliesslich von Hand erledigt. Das geerntete Gemüse wird direkt an die Seminarküche des Zentrums der Einheit Schweibenalp geliefert und frisch zu reichhaltigen und geschmackvollen Gerichten verarbeitet.



Joakim Enderberg - Gemüsegarten

«I am inspired by how permaculture gardening brings people together in creative ways and helps us reconnect spiritually with mother nature, whilst growing healthy food for the community.»

Alle Setzlinge werden vor Ort im Gewächshaus und in frostsicheren Frühbeetkästen vorgezogen. In den folgenden Jahren wollen wir zur weiteren Optimierung der Setzlings Anzucht zusätzliche natürliche Düngemittel (z.B. effektiven Mikroorganismen EM) ausprobieren. Einige dieser Jungpflanzen werden an verschiedenen Märkten, an den Gemeinschaftsgarten «Miis Gmies» in Brienzwiler, das Hotel Regina in Mürren und an die Kunden der Schweibenalp verkauft.

Wärmeliebende Kulturen wie Tomaten, Auberginen, Gurken und Paprika finden einen geschützten Platz im Folientunnel, der uns auch ermöglicht, mit Vor-, Haupt- und Nachkulturen die kurze Saison zu verlängern und früher in die Saison zu starten. Für das Jahr 2023 ist ein neues Bewässerungssystem (Tropfbewässerung) in den Gewächshäusern in Planung, damit kann der Bewässerungsaufwand reduziert und eine optimalere Wasserversorgung für die Kulturen sichergestellt werden. Alle weiteren Gemüsekulturen werden im Freiland angebaut.

Im Anbau berücksichtigen wir die Kriterien der Fruchtfolge, um eine optimale Nährstoffversorgung der Gemüsekulturen zu gewährleisten. Ausserdem wird das Gemüse vorrangig in Mischkulturen angebaut, d.h. verschiedenes Gemüse, Kräuter oder Blumen werden zusammen in einem Beet oder in benachbarten Beeten kultiviert. Eines unserer Ziele ist es, mit verschiedenen Mischkulturen und Folgekulturen zu experimentieren, um dieses Wissen an unsere Besuchenden und Kursteilnehmenden wie auch Volontärinnen und Volontäre weitergeben zu können.

Für die Pflanzengesundheit werden regelmässig selbst hergestellte Jauchen und Brühen ausgebracht und das Bodenleben wird durch weitgehend geschlossene Mulchdecken gefördert. Um die große Menge an organischem Material, die wir hier haben, wieder in das System einzubringen, verwenden wir im Winter Heu und Laub zum Mulchen der Beete.

Zusätzlich verwenden wir unsere selbst hergestellte Pflanzenkohle und effektive Mikroorganismen. Seit diesem Jahr haben wir einen Versuch mit Bokashi gestartet. Diese wichtigen Massnahmen dienen der Pflanzenvitalität und sorgen auch in den nächsten Jahren für eine fruchtbare Erde. Die stetig wachsende Humusschicht im Gemüsegarten ist ein wertvoller Beitrag, um den CO₂-Gehalt in der Atmosphäre zu senken, respektive im Boden binden.

Die Vielfalt im und um den Gemüsegarten mit seinen Wildblumenstreifen, Schnittblumen, verschiedenen Beerensträuchern und Obstbäumen und unterschiedlichen Rückzugsnischen für Insekten und Kleinstlebewesen wie Totholzhaufen, Steinhaufen und Teiche, sorgt für eine Fülle an Biodiversität. In den nächsten Jahren werden weitere Trockenmauern im Garten errichtet, die wichtige Biotope für Pflanzen und Kleintiere darstellen und eine schöne Ergänzung sind.

In den vergangenen Jahren gelang es uns, die Bodenstruktur im Gemüsegarten wesentlich zu verbessern und den Humusaufbau in den Beeten stetig voranzutreiben. Wir arbeiten weiter an der Einführung von No-Dig-Beeten, um die Bodenqualität weiter zu verbessern, indem die natürliche Bodenstruktur intakt bleibt. Bei einem No-Dig-System wird die Bodenbearbeitung minimiert, indem eine große Menge Kompost direkt auf den Boden aufgebracht wird, so dass er wie verrotteter Mulch wirkt. Dadurch werden dem Boden nicht nur viele Nährstoffe zugeführt, sondern auch das Pilznetzwerk verbessert, was zu gesünderen Pflanzen mit weniger Pflanzenkrankheiten führt.

Wir sind in unserem Permakultur-System an einem Punkt angelangt, an dem wir von der Verwendung von tierischem Dünger auf ein veganes, autarkes Kompostierungssystem umsteigen können. Ein weiteres Projekt ist der Aufbau eines Wurmkompost Systems, damit die Abfälle aus der Küche einfach und schnell zu hochwertiger Erde verarbeitet werden.

Wir sind stolz darauf, den Schweibenalp Gemüsegarten als multifunktionalen Lernort zu nutzen und unser Wissen über Permakultur zu verbreiten. In den nächsten zwei Jahren möchten wir das Aushängeschild werden, wie Permakultur in einem Gemüsegarten umgesetzt werden kann, zum Beispiel indem wir einjähriges und mehrjähriges Gemüse kombinieren.

Bienen

Damit die Bestäubung auf unserem komplexen Permakulturgelände gut vor sich geht, ist seit gut zehn Jahren ein Bienenstand auf unserem Gelände angemeldet. Aktuell werden die Bienen der Art «Westliche Honigbiene» (*Apis mellifera carnica*) von einer externen Imkerin fachgerecht betreut. Derzeit werden jeweils zwischen sechs bis acht Völker eingewintert.

Die Bienenvölker sind ein wichtiger Bestandteil in unserer Permakulturlandschaft, denn sie bestäuben nicht nur unsere Obstbäume, Sträucher und Gemüsepflanzen, sondern liefern auch nährstoffreichen Pollen und süssen Honig.

Die Völker werden möglichst extensiv betreut, d.h. es werden nur die notwendigen Eingriffe ausgeführt und es wird wenig Honig geerntet, damit die Bienen während der zum Teil sehr ausgedehnten Winterzeit möglichst lange von ihrem eigenen Honigvorrat zehren können. Wir erhoffen uns damit eine grössere Vitalität der Bienenvölker und einen besseren Umgang der Bienen mit den Varroamilben.

Mit der achtsamen Bienenhaltung leisten wir einen wertvollen Beitrag für den Erhalt der Honigbienen, den wichtigsten Bestäubern für unsere Kulturen und von vielen Wildpflanzen.

Der Honig von unserem Bienenstand wird exklusiv nur in unserem hauseigenen Shop sowie auf den Wintermärkten verkauft und erfreut sich jeweils einer grossen Nachfrage.

Saatgut

Mit dem Ziel, robuste und auch für alpine Standorte angepasste Sorten zu vermehren, kultivieren und sammeln wir mittlerweile um die 150 verschiedene Sorten an Saatgut. Auch streben wir eine grösstmögliche Selbstversorgung mit gesundem vitalem Saatgut aus unseren eigenen Gärten an.

Der Schwerpunkt liegt hierbei auf vielfältig verwendbaren Pflanzenarten, welche einerseits wunderbar blühen, duften und essbar sind und andererseits auch für Insekten und andere Tiere einen ökologischen Nutzen bieten. Darüber hinaus können einige Pflanzen für Pflanzenjauche, als Färberpflanze oder zu Heilzwecken eingesetzt werden.

So umfasst das Sortiment Wildblumen, Wildkräuter, Heilpflanzen, Gartenblumen, samenfeste Gemüsesorten, Wildgemüse sowie Gewürzkräuter.



Leonie Kohler – Saatgut

Unser Saatgut ist an die verkürzte Vegetationsperiode angepasst. Dies zahlt sich besonders bei witterungsempfindlichen Gemüsearten wie Tomaten aus. Aus dem im Vorjahr angebauten und gewonnenen Saatgut wachsen gesunde, kräftige Setzlinge heran. In diesem Sinne versuchen wir immer mehr auch die eigenen Gemüsesorten selbst zu vermehren.

Das kultivierte oder wild auf dem Gelände gesammelte Saatgut wird in unserer kleinen Saatgutmanufaktur getrocknet und durchläuft einen Vorreinigungsprozess. Danach wird es feingereinigt und eingelagert. Für die Samenreinigung benutzen wir die traditionellen Hilfsmittel wie Siebe, Dreschsäcke, Schlegel, den Wind und eine hilfreiche, selbst konstruierte Absaugmaschine. Für den Verkauf werden die Samen ebenfalls in Handarbeit abgewogen, etikettiert und abgepackt.

Anbauversuch Karotte «Chantenay à Coeur Rouge 2»

Für das Jahr 2023 starten wir einen Anbauversuch mit Karottensamen von der ProSpecieRara Sorte «Chantenay à Coeur Rouge 2». Dabei ist der Gefahr durch Verkreuzung mit der *Wilden Möhre*, der Anzahl von mindestens 60 Samenträgern (vom Vorjahr überwinterte Karotten) sowie der verkürzten Vegetationszeit Rechnung zu tragen. Erstes Ziel ist die Gewinnung von, an unsere klimatischen Bedingungen angepasstes Rüebli Saatgut und das zweite Ziel die Vermarktung der Überschüsse in unserem Netzwerk. Verläuft der Absatz erfolgsversprechend werden wir den Anbau von aufwändigeren, zweijährigen Gemüseorten wie Sellerie oder Randen weiterverfolgen.

Zusammenarbeit mit ProSpecieRara

In Zusammenarbeit mit ProSpecieRara betreuen wir zudem alte erhaltenswerte Gemüsesorten wie zum Beispiel die lokale *Stangenbohne* «Brienzer Krugler», die *Gartenmelde* «Violette Richterswil», den *Kopfsalat* «Tom Thumb» oder die für die Topfkultur geeignete *Tomate* «Pelikan» und tragen so zu deren Erhaltung bei.

Kooperationen und Synergien am Platz nutzen

Im Bereich Saatgut legen wir grossen Wert auf eine gewinnbringende Zusammenarbeit mit den anderen Bereichen der Alpinen Permakultur. Insbesondere für den Anbau von Gemüsesorten wie Tomaten- und Salatsorten setzen wir auf das bewährte Teamwork mit dem Gemüsegarten und der Staudengärtnerei.

Für die Saison 2023 / 2024 sind neu von einigen kultivierten Arten wie dem *Drachenkopf*, eine wunderbare Teepflanze mit delikaten, essbaren Blüten und dem *Einjährigen Beifuss*, eine wichtige aromatische Heil-, Tee- und Räucherpflanze, Kooperationsbeete mit der Kräuterei geplant. Die Verantwortung für eine Kultur liegt jeweils bei einem Bereich, genutzt und beerntet wird die Kultur aber sowohl von der Kräuterei als auch vom Saatgutbereich.

So nutzen, stärken und bauen wir, ganz im Sinne der Permakultur, unsere internen Synergien am Platz weiter aus.

Vermarktung

Unser lebendiges Saatgut verkaufen wir im hauseigenen Shop, an unseren Marktständen und in verschiedenen Verkaufsstellen der näheren und weiteren Region.

Hier setzen wir uns das Ziel unser Netzwerk an Verkaufsstellen zu erweitern und mit dem ab 2023 aufgeschalteten hauseigenen Online-Shop weitere Kunden zu generieren. Insbesondere sind wir gespannt, wie die neu lancierten Saatgut-Adventskalender bei den Kunden ankommen werden.

Kurse, Workshops und Führungen im Saatgut

Im Spätsommer 2022 haben wir den Kurs **Samenbau in der Alpinen Permakultur**, zusammen mit Lina Sandrin von ProSpecieRara, als Tages-Workshop erneut lanciert und erfolgreich durchgeführt.

Ermuntert durch begeisterte Kursteilnehmende und motiviert, dieses wichtige Thema weiter in die Welt zu tragen, findet 2023 einen Wochenendkurs, in welchem das Thema Permakulturdisegn und -planung im Samenbau behandelt wird, statt. Dafür wird uns die Permakulturdisegn Linda Kolcu, welche bei ProSpecieRara Deutschland engagiert ist, als Referentin unterstützen.

Weiter sind wieder Führungen durch die Saatgutgärten und kleinere Workshops für laufende Permakultur Kurse und Gruppen vor Ort geplant.

Permakulturelle Landschaftspflege und Landwirtschaft

Die Schweibenalp beherbergt auf 14,8 Hektaren Fläche eine äusserst artenreiche, vielfältige, kleingegliederte abwechslungsreiche Kultur- und Naturlandschaft. Der Wald nimmt mit über acht Hektaren zwar den grössten Flächenanteil ein, ist jedoch überwiegend kaum zugänglicher und unbewirtschafteter Steilhang-Schutzwald. All die anderen uns anvertrauten wertvollen Landschaftselemente pflegen wir jedoch mit viel Hingabe und Liebe und versuchen, sie weiterzuentwickeln, auf dass die Schweibenalp sich zu einer einzigartigen Oase der Biodiversität und Schönheit im Berner Oberland entwickeln möge. Dass wir im Jahr 2022 einen Spezialpreis im Kulturlandschaftswettbewerb der Regionalkonferenz Oberland Ost zugesprochen bekommen haben, bestätigt unserer Bemühungen auf diesem Weg.

Im Sinne der Permakultur versuchen wir Naturschutz mit Landbewirtschaftung in Einklang zu bringen; also keine Aufteilung in getrennte Bereiche, in denen entweder nur Naturschutz oder nur Intensivanbau betrieben wird. Bei uns durchdringen sich verwilderte Strukturen sehr kleinräumig mit den Anbau- und Wirtschaftsflächen. Es ergeben sich so unglaublich viele Rand- und Übergangsbereiche, welche erwiesenenermassen die höchste Biodiversität aufweisen und somit in der Permakultur Planung gemäss dem Prinzip „Nutze Randzonen“ berücksichtigt werden.

Nach dem Wald haben die Wiesenflächen mit etwa fünf Hektaren auf unserem Gelände den zweitgrössten Flächenanteil und damit eine hohe Bedeutung. Vor der Eingliederung in unser Permakulturprojekt waren sie konventionell landwirtschaftlich als Weide genutzt und gedüngt worden. Seit 2012 ist es unser Bestreben, die Artenvielfalt sowohl der Vegetation als auch der Insekten und anderer Kleintiere durch ein zielgerichtetes extensives Pflegekonzept zu erhöhen.

Die Flächen werden einmal im Jahr zu einem späten Zeitpunkt, wenn die Samen der Wiesenblumen bereits ausgefallen sind, gemäht. Die Mahd erfolgt überwiegend boden- und insektenschonend mit der Handsense, unter anderem im Rahmen des Tages-Workshops „Sensen und Dengeln“. Das Mähgut lassen wir vor Ort trocknen, so dass die Samen ausfallen können. Anschließend wird es abgereicht, um den Flächen Nährstoffe zu entziehen und sie so im Lauf der Jahre auszumagern. Je magerer die Standorte werden, desto grösser die Artenvielfalt. Der abgereichte Grasschnitt wird an geeigneter Stelle als Mulchmaterial eingesetzt – entweder an den zahlreichen Obstbäumen, im Gemüsegarten oder er wird verkompostiert.

Zugleich soll die Wiesenpflege auch nicht zu extensiv-nachlässig sein, denn es ist wichtig, dass sie die Offenhaltung der Landschaft gewährleisten kann, also eine Verbuschung und Verwaldung der Wiesen verhindert. Dass unsere Art der extensiven Wiesenpflege mittlerweile zu sichtbaren Verbesserungen der Biodiversität in unseren Wiesen geführt hat, spornt uns an, die Intensität unserer Bemühungen unvermindert hochzuhalten.



Stephan Hornstein -
Permakulturelle Landschafts-
pflege und Obstbau

«Ich engagiere mich in der Permakultur, weil es mich mit Befriedigung und Freude erfüllt, kreativ an einer zukunfts-trächtigen Bewegung zur Förderung unserer Naturgrundlagen mitzuwirken.»

Die Landschaftspflege kümmert sich auch mit Hingabe um den Obstanbau auf der Schweibenalp. Inzwischen gedeihen etwa 90 im Zeitraum von 2010 bis 2022 gepflanzte Obstbäume auf unseren Wiesen und schenken den Bienen im Frühjahr eine wunderbare Blüentracht sowie uns Menschen kostbares Obst verschiedenster Sorten zum Geniessen, z.B. durch die direkte Verarbeitung in der Küche des Seminarzentrums Schweibenalp. Teilweise werden die Früchte gedörft, damit haltbar und über längere Zeit verkaufbar gemacht.

In den schattigen Bereichen des Geländes finden sich unsere Pilzgärten. Im Rahmen des jährlich stattfindenden Kurses zum Selbstanbau von Speisepilzen werden Holzstämme beimpft und verschiedene Arten Speise- und Heilpilze, wie etwa Austern- und Limonenseitlinge oder Shii-Take-Pilze kultiviert. Die Pilzernte geht zur Weiterverarbeitung und Dörren ins Laboratorium der Kräuterei.

Nach zwei Jahren des Aufbaus unseres Pflanzenkohle-Produktionsverfahrens können wir unseren Bedarf an Pflanzenkohle aus anfallendem Gehölz-Schnittgut selbst erzeugen und brauchen keine Pflanzenkohle mehr zuzukaufen. Wir freuen uns, dass es damit gelungen ist, den Kohlenstoff-Kreislauf in unserer Permakultur so weit wie möglich zu schliessen und damit einen Beitrag zum nachhaltigen Humusaufbau unserer Böden und zur Kohlendioxid-Reduktion der Luft zu leisten. Auch die Pflanzenkohle-Herstellung ist eine in der Permakultur oft angewandte Methode, die in theoretischer und praktischer Weise innerhalb eines Kurses vermittelt wird.

Bildungszentrum Alpine Permakultur

Neben Anbau und Verarbeitung vermitteln wir Wissen über die Permakultur als Planungsinstrument und Gestaltungsansatz für regenerative Lebens- und Wirtschaftsformen. Dabei möchten wir einen Beitrag zu einer zukunftsfähigen Kultur, für Naturverbundenheit und ökologische Regeneration leisten.

Im Freiluftklassenzimmer der Alpen Permakultur wird gelehrt, gelernt und geforscht. Unser gesammeltes Wissen und unsere Erfahrungen fliessen in die Kurse und Führungen mit ein. Dies macht die Alpine Permakultur Schweibenalp zu einem ganz besonderen Lernort, welcher einzigartig in seiner Vielfalt und Schönheit ist.

Für die langfristige Stärkung und den Ausbau des Angebotes im Bildungszentrum Alpine Permakultur sind adäquate Räumlichkeiten unerlässlich. Zur Schaffung zusätzlicher Kapazitäten, in zugleich authentischem Ambiente, ist ein teilweiser Umbau unseres Gewächshauses für 2024 geplant, sodass dieser Raum von Kursgruppen genutzt werden kann.



Christian Latterner –
Bildungszentrum, Kommunikation und
Koordination

«Für mich ist Permakultur mehr als nur eine nachhaltige Form der Landwirtschaft; sie ist eine Philosophie des Lebens. Sie lehrt uns, in Harmonie mit der Erde zu leben, den Kreislauf des Gebens und Nehmens zu respektieren und die Magie des natürlichen Gleichgewichts zu verstehen. Es ist, als würden wir das Urwissen der Natur wiederentdecken und in eine bessere Zukunft investieren»

Führungen

Unsere Permakulturlandschaft, mit den vielfältigen Gärten, steht allen BesucherInnen ganzjährig zum Erkunden und Beobachten offen. Das Permakultur Team bietet regelmässige Führungen durch unsere Gärten und die Permakulturlandschaft an; auf Anfrage auch auf individuelle Anforderungen angepasst für private oder Firmengruppen sowie Schulklassen.

Seminargäste, individuelle Besucher und Wanderer lassen sich von unserem Permakulturlehrpfad durch die Gärten leiten und treffen dabei ab 2023 auf unseren neu angelegten Wildbienenlehrpfad.

Gäste erhalten bei den Spezialführungen zu Wildkräutern, Heilpflanzen und Insektenfördernden Pflanzen sowie zur Saatgutgewinnung in der Permakultur fachspezifische Einblicke in alle Themengebiete.

Bildungszentrum Alpine Permakultur

Das Angebot des Bildungszentrums beinhaltet spezifische Einführungs- und Ausbildungskurse zur Permakultur, welche permakulturelle Grundlagen sowie praktische Fertigkeiten vermitteln und zu einem reflektierten Umgang mit Mensch und Natur befähigen.

Ausbildungen und Praxiskurse

Die Grundpfeiler zu permakulturellem Wissen und dem Verständnis der ganzheitlichen Sichtweise in der Permakultur können in einem unserer zwei jährlich angebotenen «Permaculture Design Course» erworben werden.

Der «Permaculture Design Course» nach dem internationalen Curriculum schafft die Voraussetzung für die Ausbildung zum Permakultur Designer. Angeboten werden modulare Ausbildungen mit dem interdisziplinären, innovativen und kreativen Netzwerk Planofuturo sowie mit der Permakultur-Designerin Sarah Daum.

Zentral ist auch die Vermittlung von «Gärtnerischen Grundlagen in der Permakultur» mit Sabrina Furrer, Permakultur-Designerin. i. A. und Gemüsegärtnerin, das Erfahren und Lernen in und mit dem «Gelebten Waldgarten» der Schweibenalp mit Harald Wedig sowie das «Züchten von Speisepilzen» mit Peter Keiser.

Fachkurse

Wie bei den einzelnen Bereichen der Alpen Permakultur bereits angeklungen, ist es ein Grundanliegen, den Anschauungs- und Experimentierfaktor, die der Standort bietet, möglichst auszuschöpfen, Besuchern, Kursteilnehmenden sowie Volontärinnen und Volontären zugänglich zu machen und diese Zielgruppen am praktischen Erfahren «gelebter Permakultur» teilhaben zu lassen.

Des Weiteren sollen langfristig vermehrt Kurse durch die Mitarbeitenden des Teams der Alpen Permakultur gegeben werden, sodass die Teilnehmenden vom grossen Schatz an Fachwissen und praktischer Erfahrung unmittelbar profitieren können.

So wird für 2023 erstmals ein vierteiliger Kräuterkundekurs mit jahres- und vegetationszeitlich passenden Inhalten konzipiert. 2022 erstmals und erfolgreich durchgeführt, wird der Kurs «Gestalten mit Wildpflanzen» zum wiederholten Male in und mit unserer Staudengärtnerei angeboten. Der Kurs Samenbau in der Permakultur wird unterdessen weiterentwickelt und 2023 als Wochenendkurs stattfinden.

Seit dem Aufbau des Permakultur Bildungszentrums im Jahre 2014 erfreuen sich zudem Kurse zum Thema Heilkräuter grosser Beliebtheit. So sind die Basiswoche «Kräuter- und Heilpflanzenkunde» mit Sarah Daum sowie der Tageskurs «Basiswissen Kräuter» zur Tradition geworden.

Ergänzt wird der Bogen mit Seminaren zu Pflanzenheilkunde und weitergefassten Themen im Bereich Natur, Umwelt, Heil- und Wildpflanzenkunde, Geomantie oder dem Wissen über Gaia.

Es freut uns, dass wir nach Einführungskursen nun Aufbaukurse zu den Themen «Destillation» sowie «Gaiamantie» mit Susanne Fischer-Rizzi, international bekannte Referentin und Buchautorin, bei uns auf der Schweibenalp anbieten können.

MEILENSTEINE 2023/24

Ausbau und Profilierung des Bildungsangebotes in der Alpinen Permakultur

- Grösseres Angebot an hauseigenen Fachkursen durch Mitarbeitende des Teams der Alpinen Permakultur
- Mitarbeitende der Alpinen Permakultur in fachbezogenen Weiterbildungen fördern und befähigen
- Zusätzlich Kurse durch renommierte und zum Teil international bekannte Referentinnen und Referenten
- Bekanntheit des Bildungsangebots erhöhen

Optimierung der Produktion und des Angebotes

- Effiziente Anpassung der Produktionsabläufe
- Produkteentwicklung in der Kräuterei
- Sortimentsanpassung und -erweiterung Staudengärtnerei, Saatgut und Gemüsegarten
- Anpassung der Preise in Bezug auf die hohe und einzigartige Qualität unserer Produkte

Pflege der Permakultur-Landschaft

- angemessene Pflege der Pflanzungen, Biotope und der Infrastruktur
- Erhöhung der Biodiversität durch gezielte Förder- und Pflegemassnahmen
- Optimierung des Biomassekreislaufs (Kompostierung von Grasschnitt)
- Optimierung der Obstbaumlebensgemeinschaften

Netzwerk- und Öffentlichkeitsarbeit & Qualitätssicherung

- Austausch und Zusammenarbeiten mit dem Verein Permakultur Schweiz, der Kompetenzplattform Permakultur-Landwirtschaft, Planofuturo, Bioterra – hier sind wir ein seit 2014 registrierter Fachbetrieb, Pro Specie Rara, etc.
- neue Kooperationspartner und Kunden in der Region gewinnen
- Bekanntheit der Alpinen Permakultur Schweibenalp erhöhen und das Projekt weiter vernetzen

Volontäre

- nachhaltige Wissensvermittlung durch gezielte Einteilung und Betreuung in den einzelnen Bereichen der Alpinen Permakultur
- vermehrt Volontäre mit landwirtschaftlichem und/oder gärtnerischem Hintergrund für die Alpine Permakultur gewinnen

Das Bildungszentrum bzw. der Kursbetrieb ist der ertragreichste Sektor innerhalb der Alpinen Permakultur, dieser soll langfristig ausgebaut und die Einnahmen mit hausinternen Kursleitern erhöht werden. Die produzierenden Bereiche streben einen mindestens stabil bleibenden bis leicht steigenden Verkaufsertrag an, der durch die Einrichtung eines Onlineshops voraussichtlich gefördert wird. Die geplanten Umsätze sollen gegenüber dem Vorjahr jeweils leicht ansteigen, bei nahezu gleichbleibenden Ausgaben.

Personell, technisch und räumlich begrenzte Ressourcen begrenzen allerdings das Wachstum, sowohl in den produzierenden Bereichen wie auch im Permakultur-Bildungszentrum. Deshalb ist eine zusätzliche Finanzierung seitens Stiftungen und Privatpersonen notwendig.

Auch der Förderkreis der Alpinen Permakultur wird gepflegt und erweitert. Der Seminarbetrieb der Schweibenalp hat bereits im Frühjahr 2017 einen sogenannten Permakultur-Fünfliber eingeführt, der jeden Gast der Schweibenalp um einen Beitrag von fünf Franken pro Besuch bittet. Dieser Bitte ist bislang nahezu jeder Gast gerne nachgekommen. Des Weiteren unterstützt der Seminarbetrieb die Alpine Permakultur mit 50% Einnahmenanteil der Seminarraumgebühren. Für 2023 und 2024 benötigen wir insgesamt Förderung im Rahmen von 260' bis 270'000 Franken. Details können Sie nachfolgendem Budget entnehmen.

PLAN – Erfolgsrechnung 2023/2024

	SOLL	SOLL
Einnahmen	2023	2024
Staudengärtnerei (inkl. neu ab 2023: Ext. Dienstleistungen und Beratung)	74'000	77'000
Kräuterei, Imkerei, Pilzzucht	51'100	55'000
Gemüsegarten	24'500	24'500
Saatgut	26'000	28'000
Bildungsangebot + Events	124'899	134'000
Führungen	6'000	7'000
Flächenbeiträge	8'000	8'000
Ertrag Seminarräume	8'550	8'550
Ertrag European Volunteer Service	6'000	6'000
Summe Einnahmen	329'049	348'050

Ausgaben		
Sachkosten Staudengärtnerei	10'000	10'500
Sachkosten Kräuterei	11'000	11'000
Sachkosten Gemüse	2'500	2'500
Sachkosten Saatgut	1'000	1'000
Sachkosten Geländegestaltung, Pilze, Im- kerei	8'000	8'000
Sachkosten Bildungszentrum	500	15'000
Qualitätssicherung & -kontrollen	500	500
Standgebühren + Porti	4'000	4'000
Geräte, Maschinen, Fahrzeuge (inkl. Fahrtkosten)	9'000	9'000
Werbekosten	11'000	10'000
Weiterbildung, Mitgliederbeiträge	5'000	6'000
Amortisation Gewächshaus	10'000	10'000
Miete Büro und Produktionsräume	14'400	14'400
Verwaltungskosten	12'500	12'500
Personalkosten	286'826	309'819
Volontärskosten	20'000	23'000
Referenten honorare	76'104	78'000
Summe Ausgaben	482'330	525'219

Betriebsergebnis	-133'281	- 177'169
-------------------------	-----------------	------------------

23

Finanzierungsbedarf	133'281	177'169
----------------------------	----------------	----------------

Eigenes Fundraising:

Permakultur-Franken (hauseigenes Sponsoring) und Einzelspenden	15'000	15'000
Förderkreis und Spendenaktionen	5'000	5'000

Summe Beiträge	20'000	20'000
-----------------------	---------------	---------------

Externes Fundraising	113'281	157'169
-----------------------------	----------------	----------------



Blick in den Gemüsegarten mit Folientunnel



Aufbau des Folientunnels in Teamarbeit



Gemüsegarten in der herbstlichen Stimmung



Dreimal wöchentliche Gemüselieferung ans Seminarhaus mit dem Fahrrad



No-Dig Beete bepflanzt mit diversen Mischkulturen



Gemüsegarten im Sommer mit Schnittblumen Gründungsstreifen



Aufbau eines Wurmkompostsystems mit Würmern aus eigener Anzucht



Volontärin Rebekka beim Jäten im blühenden Schnittlauchbeet



*Obstbäume integriert
im Gelände um den
Gemüsegarten*

*Das Erblühen
verschiedener
Wildblumenarten
im Garten*



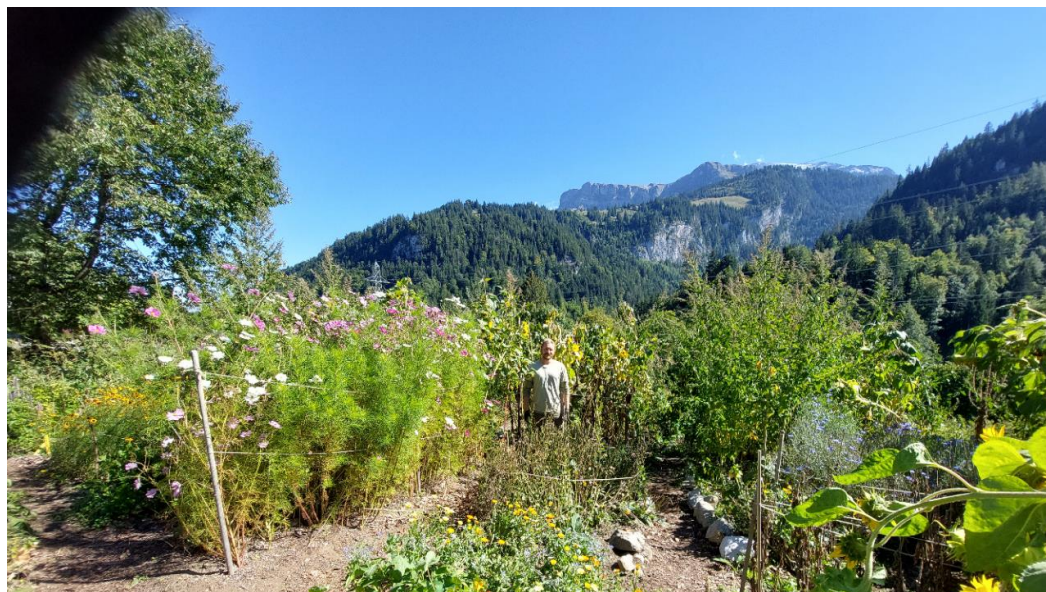
Fleissige Bienen beim Anflug in die Kästen



*Bienen beim
Sammeln von
Nektar und
Pollen*



*Staudengärtnerei mit Gewächshaus und Stellflächen – alles lebendig
und voller Vielfalt.*



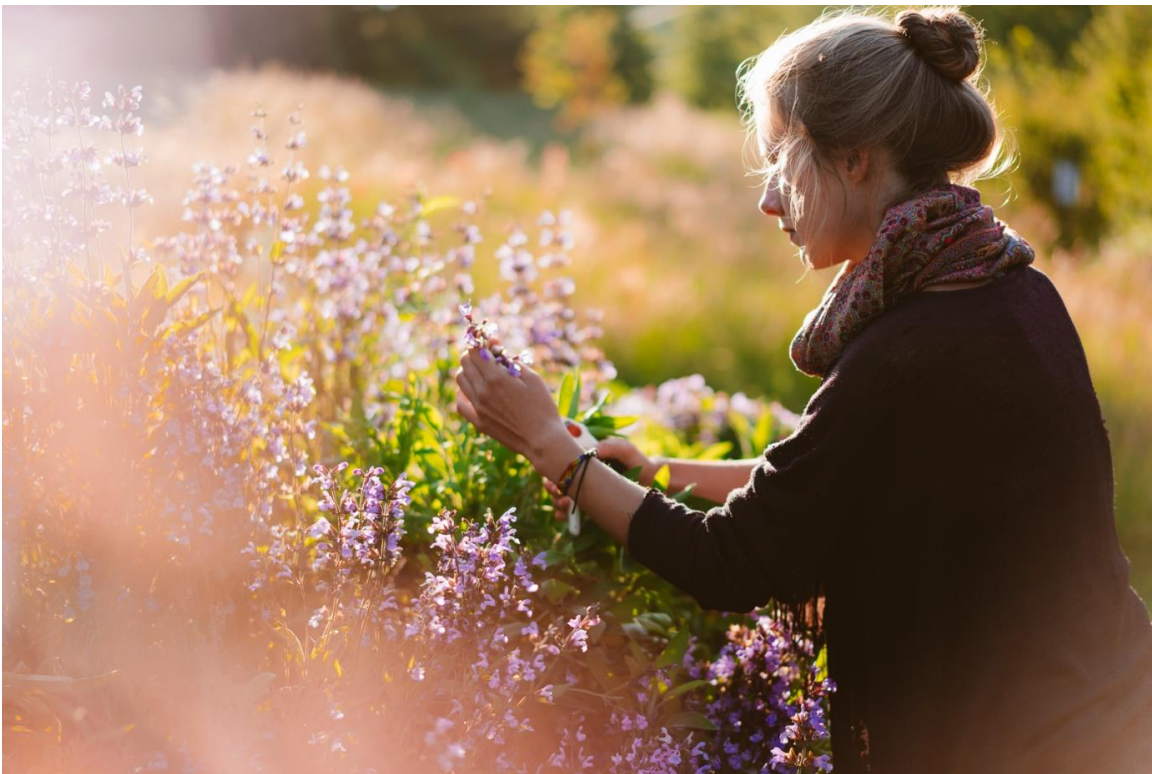
Im Hintergrund sieht man die neue Schattierung aus lebendigen Weiden. Entstanden in einem von unseren gut fundierten Kursen.



Die über den Winter gezogenen Pflänzchen warten auf ihre Abnehmer.



Bei der Ernte der Kräuter in den Terrassen





Herbstlicher Saatgutgarten beim Bauernaus



Erntesege zum Trocknen an der Sonne ausgelegt



Eine neue Saatgutmischung entsteht



Verkaufsfertig abgepacktes Saatgut aus der Alpen Permakultur – für lebendige, vielfältige Gärten für Mensch und Tier.



Stiftung Schweibenalp
Schweibenalp
3855 Brienz

Vera Koch

+41 (0) 41 360 69 82

+41 (0) 79 625 44 81

apk@alpine-permakultur.ch

www.alpine-permakultur.ch

BANKVERBINDUNG

Stiftung Schweibenalp
Schweibenalp, 3855 Brienz

Berner Kantonalbank
PC 30-106-9
Konto-Nr. IBAN: CH73 0079 0016 6585 8647 7
BIC: KBBECH22