Grüne Oase der Selbstversorgung

www.permakultur-selbstversorgung.com

Drei Baumflüsterer Workshops

Das lernst du bei uns:

- einen Baum zu veredeln, der exakt deinem Standort, deinem Geschmack und deiner Wuchsanforderung (Spalier, Hochstamm, Halbstamm) angepasst ist.
- einen Baum ertragreich bis ins hohe Alter zu halten und die Früchte selbst zu verarbeiten.
- die schmackhaftesten Ernten auf Dauer zu erzeugen.
- alle Lebenszyklen eines Baumes kennen und das richtige Schneiden und Düngen im Sinne der Permakultur!
- die symbiotische Wechselwirkung zwischen Bäumen, Pflanzen und Umgebungselementen kennen. Das bei uns erworbene Wissen kannst du sofort in deinem Garten umsetzen.
- die Baumkrankheiten kennen, dagegen vorbeugende Maßnahmen nach den Prinzipien der Permakultur zu ergreifen und biologisch zu behandeln.
- für den Notfall gewappnet zu sein, indem du deine eigenen biologischen Antibiotika und Antimykotika herstellst.

⌛ **Dauer pro Workshop: 4 Stunden (insgesamt sind es 3 Workshops)**

Permakulturdesign und Pflanzenmarkt

Wir sind für dich da!

- Wenn du deinen Garten auf Permakultur umstellen möchtest, wenn du deine Fläche produktiver biologisch nutzen möchtest, helfen wir dir tatkräftig mit unserem Wissen und unserer Erfahrung weiter.
- Wir bieten dir eine Beratung vor Ort an. Auf Wunsch wird danach ein Gartenplan erstellt, aus dem hervorgeht, wie die Fläche bestmöglich genutzt werden kann.

Verkauf von Raritäten und Kostbarkeiten für den Selbstversorgerbedarf.

- Rund um das Jahr werden bei uns robuste Permakulturpflanzen zur Selbstversorgung angeboten – von Gemüsejungpflanzen bis Spalierobst und Sträucher.
- Alle Jungpflanzen werden mit selbsthergestelltem biologischen Dünger versorgt, es wird garantiert auf Kunstdüngergaben verzichtet. Nur so kann die Pflanze die symbiotische Wechselwirkung nach dem Prinzip der Permakultur nutzen. Die Ernte soll groß und der Boden soll besser werden!

Führungen durch unseren Selbstversorgergarten

- Du hast schon von Permakultur gehört und möchtest sehen, wie sie praktisch umgesetzt wird? Unsere Führungen bieten dir Einblicke in die Einfachheit und Ergiebigkeit der ökologischen Anbauweise. Wir teilen mit dir unsere Erfahrungen und unser Wissen und beantworten deine Fragen. Lass dich inspirieren von der wunderbaren Welt der permanenten Landwirtschaft. Hole dir neue Anregungen und Tipps für deinen Garten bzw. dein Projekt.
- Im Anschluss gibt es einen Vortrag zum Thema:
  „Wie werde ich erfolgreich mit Permakultur?“

⌛ Dauer der Führung: 2,5 Stunden

⌛ Dauer des Vortrags: 1 Stunde

Unser Schaugarten für praktische Permakultur und Selbstversorgung

Verkostungstage für ganz klein, jung und alt!

Ein ganz besonderer Tag!

- Es gibt in unserem Schaugarten für praktische Permakultur vier ganz besondere Tage im Jahr. Das sind die Verkostungstage, bei denen du dich auf Entdeckungsreise durch die essbaren Früchte und Kräuter des Permakulturgartens machst.
  In unserer Kräuterwerkstatt hast du die einmalige Möglichkeit, deine eigenen Smoothies zu kreieren.
- Im Fokus dieser Verkostungstage steht die Welt der süßen, unglaublich schmackhaften Tomaten. Wir züchten jährlich mindestens 50 verschiedene alte, samenfeste Sorten, die neben ihren positiven Eigenschaften bezüglich verschiedener Resistenzen (gegen Krautfäule, Samtfleckenkrankheit usw.) auch noch sehr ergiebig sind. du kannst sie alle kosten und dich für die fünf Sorten entscheiden, von denen du die Samen entnimmst!
- Im Anschluss gibt es einen Vortrag zum Thema:
  „Erfolgreich Abnehmen mit der Schatzkammer der Natur!“

⌛ Dauer des Verkostungstages: 5 Stunden

⌛ Dauer des Vortrags: 1 Stunde

Stammtische und Lehrgangsteilnehmer ...

... und alle, die sich zu der Permakulturfamilie hingezogen fühlen

- Für alle, die auf dem Weg der Selbstversorgung sind und aktiv im Garten arbeiten, bieten wir eine gemütliche Austauschrunde an.
- Wir werden gemeinsam Lösungen suchen, Pläne entwerfen, Erfahrungen austauschen, viel lachen, einander ermutigen und zur Seite stehen. Denn wir sind ja eine große Permakulturfamilie!
- Die Erfahrung zeigt, dass es viele Fragen bezüglich aktueller Schadensbilder bzw. Krankheitsbilder gibt. Vieles kann anhand von Fotos und Beschreibung der Rahmenbedingungen diagnostiziert werden. Dann kann sehr präzise abgeleitet werden, welche Gegenmaßnahmen Sinn machen und was geändert werden sollte, um das Schadensbild in Zukunft zu vermeiden. Dieser Lernprozess ist für alle sehr hilfreich und wertvoll.
- Im Anschluss gibt es am Lagerfeuer einen Vortrag zum Thema:
  „Wie werde ich erfolgreich mit Permakultur?“

⌛ Dauer des Stammtisches: 4 Stunden
⌛ Dauer des Vortrags: 1 Stunde

Zum Höhepunkt der Saison

Zur Krönung der Gartensaison gibt es bei uns einen besonderen Nachmittag für die ganze Familie.

- Ein Nachmittag, an dem wir gemeinsam unser Erntedankfest feiern. In einer gemütlichen Runde schauen wir rückblickend auf das Gartenjahr, tauschen unsere Erfahrungen aus und vertiefen uns in die geistlichen Aspekte der Permakultur.
- Gemeinsam wollen wir unsere Erfolge feiern. Bei dieser Gelegenheit soll auch ein Netzwerk des Tausches entstehen. Gelingt bei einem eine Gemüsesorte besonders gut und ertragreich, kann man mit Hilfe dieser Plattform Überschüsse zum Tausch anbieten und somit sein Sortiment indirekt komplettieren.
- Selbstversorgung im Netzwerk gelingt viel einfacher als im Alleingang.
- Es wird ein Buffet aus Köstlichkeiten geben, bei dem man in alle Richtungen naschen kann.
- Komme und genieße die einzigartige Verbindung von Natur, Musik und Miteinander.
- Kinder sind besonderes herzlich willkommen!

⌛ Dauer der Veranstaltung: 4 Stunden

Brotback- und Fermentationskurs

Wenn es kälter wird ...

- und du dir die Frage stellst, was du mit deiner großen Ernte machen sollst, beginnen wir die Lebensmittel zu fermentieren, also machen sie haltbar. Und nicht nur haltbar, durch die Fermentation werten wir unsere Ernte auf. Fermentiert werden kann alles von Möhren bis Radieschen, vom Apfel bis zur Birne! Bring das einfach mit, was du fermentieren willst!
- Außerdem fermentieren wir unser Brot und zeigen dir, wie du zu Hause ein eigenes Vollkorn-Sauerteigbrot backen kannst. Als Start in die Unabhängigkeit des Brotbackens bekommst du einen Roggensauerteig. Dieser Brotansatz zeichnet sich dadurch aus, dass er stabil bleibt und absolut bekömmliche Brote ermöglicht.

Dauer des Kurses: 4 Stunden

Anmeldung und Preise

naturheilnadiakrol@gmx.de
0159 01994511
permakultur-selbstversorgung.com

Anschrift Schaugarten

Högelstein 4
93170 Bernhardswald