

PERMAKULTUR UND KLIMARESILIENZ

gesellschaftlich · persönlich · im Garten



25. - 27. Juli 2025 · **PERMAKULTUR SCHNUPPERKURS**

Selbstversorgung und Permakulturpraxis auf dem Bauernhof

Das Kurs-Programm besteht aus einer lebendigen Abwechslung von Theorie, Gestaltungsübungen und Selbstversorger*innen-Praxis. Einfach jetzt machen!

MELD
DICH
HIER AN!



TEIL I: 1. - 8. August + TEIL II: 30. August - 5. September 2025

PERMAKULTUR 72 STUNDEN-DESIGNKURS

Essbare Landschaften – innere Landschaften

Wenn wir uns bewusst werden, wie eng der Raubbau an der Natur mit unserem Wohlbefinden zusammenhängt, können wir ganz im Sinne der Permakultur Lösungen in diesem Problem finden.



28. - 30. November 2025 · **PERMAKULTUR PRAKTISCH**

Fermentieren vom Brot bis zum Bokashi

Fermentation ist eine uralte Methode, um Lebensmittel haltbar zu machen & dabei wertvolle Aromen, Vitamine und lebendige Kulturen zu bewahren. In diesem praxisnahen Workshop lernst du, wie du Sauerteigbrot, Käse, Pickles und mehr selbst herstellen kannst.



LernOrt Lebendige Landwirtschaft auf Hof Luna

Hauptstraße 7 · 31084 Freden-Everode · Tel: 05184-950868

Cheryl Meiseberg: cheryl.meiseberg@permakultur.de

Thomas Meiseberg: thom.meiseberg@permakultur.de

www.permakultur.de