

Informations- und Anmeldeunterlagen für unsere Permakultur- und Selbstversorger-Seminare 2026

Permakultur-Intensiv-Seminar :

14. bis 17. Juni 2026

Beginn: Sonntag 09 Uhr
Ende : Mittwoch 16 Uhr

Praxis-Seminar - „Mein Bio-Selbstversorger-Garten“

... im Frühling und Sommer vom 10. bis 13. Mai 2026
... im Herbst und Winter vom 27. bis 30. September

Beginn: Sonntag 09 Uhr
Ende : Mittwoch 16 Uhr

Film über unsere Seminare: [hier klicken](#)

Grundsätzliches zu den Seminar-Inhalten:

Über all diese Themen hinaus ist es uns viel wichtiger, Ihnen Lust auf Wissen zu machen. Auch wenn wir manche Bereiche noch so intensiv behandeln, werden es trotzdem nur Grundlagen sein, die wir vermitteln können. Wenn wir es schaffen, Sie neugierig zu machen und Sie zu motivieren, etwas anzupacken und Ihr Leben SELBST zu leben, dann haben wir unser Ziel erreicht. Am Ende des Seminars sollen Sie wissen, was Sie noch wissen wollen und wo Sie es erfahren.

Inhalte Intensiv-Seminar:

- Grundlegende Begriffsbestimmung: „Was ist überhaupt ein Selbstversorger?“
- Grundlagen der Permakultur
- aktuelle Situation in der globalisierten Landwirtschaft
- Ethische und soziale Aspekte guter Lebensmittel
- Gärtnern - vom Blumentopf bis zum Acker, vom urbanen Gärtnern bis zum Acker
- Möglichkeiten der solidarischen Landwirtschaft
- Der gute Boden - Grundlage allen Lebens
- Obst und Gemüse selbst anbauen
- Haltbarmachen von Obst und Gemüse
- Bienenhaltung
- Permakultur in anderen Lebensbereichen

Inhalte

Mein Bio-Selbstversorger-Garten im Frühling und Sommer

- Grundlegende Begriffsbestimmung im Gemüse- und Obstbau
- Planung, Neuanlage und Gestaltung von Gärten und Grundstücken
- Gemüsebau - am Balkon oder im Garten - in der Stadt oder auf dem Land
- Anbauplanung, Fruchtfolge
- Aussaat, Jungpflanzenanzucht und Pflanzung
- Pflanzenstärkung, Pflanzengesundheit, Pflanzenschutz
- Obstbaum-Pflanzung und Pflege
- Veredelung von Obstbäumen und -sträuchern
- Grundlegende Begriffsbestimmung aus den unterschiedlichsten Bereichen der Lebensmittelerzeugung
- Grundlagen des Brotbackens

Inhalte

Mein Bio-Selbstversorger-Garten im Herbst und Winter

- Grundlegende Begriffsbestimmung im Gemüse- und Obstbau
- Gemüsebau - am Balkon oder im Garten - in der Stadt oder auf dem Land
- Ernten und Lagern von Lagergemüse
- Haltbarmachen von Lebensmitteln
- Saatgutgewinnung im eigenen Garten
- Obstbaum-Schnitt
- mein Garten im Winter
- vom Getreide bis zum Brot
- Backen im Holzofen, aber auch im Elektroofen

Wer und wo wir sind:

Maria und Markus Bogner
Boarhof
Max-Obermayr-Weg 4
83707 Bad Wiessee, Ortsteil Holz

Anfahrt:



Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

ab Hauptbahnhof München mit der Bayerischen Regionalbahn (BRB)
bis Bahnhof Gmund am Tegernsee. Von dort hohlen wir Sie gerne ab.

Unterkunft:

Leider können Sie bei uns am Hof nicht übernachten. Allerdings bieten einige Nachbarbetriebe Urlaub auf dem Bauernhof an. Alle diese Betriebe sind nur wenige Minuten zu Fuß von uns entfernt. Bitte suchen Sie sich selbst die für Sie geeignete Unterkunft.

Unterreiterhof
Familie Berghammer
Holzer Straße 20
83707 Bad Wiessee – Holz
T: +49 8022 75342
www.unterreiterhof.de

Ferienwohnungen Oberreiterhof
Maria Fichtner
Holzerstr. 23
83707 Bad Wiessee – Holz
T: +49 8022 74272
www.oberreiterhof.de

Gundischhof
Familie Schwarzenböck
Holzer Straße 31
83707 Bad Wiessee – Holz
T: +49 8022 7356
www.gundischhof.de

... und sollte da nichts mehr frei sein, können wir Ihnen auf Nachfrage noch weitere Betriebe empfehlen, die allerdings nur mit dem Auto erreichbar sind.
z.B.

<https://www.jugendherberge.de/jugendherbergen/kreuth-scharling-234/portraet>
<http://www.dertegernseerhof.com/de/index.html>
<http://www.moarhof-bad-wiessee.de/>
<http://www.webermohof.de/>
<http://www.schustermannhof.de/>

Weitere Infos gibt's sonst auch über die Tourist-Info unter www.tegernsee.com

Verpflegung:

während der Seminare bieten wir Mittagessen, Kaffee, Tee, Kuchen, Abendessen aus hofeigenen, ökologischen Zutaten an. Sollten Sie vegetarische Kost bevorzugen, oder irgendwelche Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie, dies bei der Anmeldung zu vermerken.

Alle Essens-Kosten sind in den Seminarkosten enthalten. Wasser, Kaffee und Tee stehen ebenfalls kostenlos zur Verfügung. Alle anderen Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Seminarunterlagen:

Unsere Seminare sind so gestaltet, dass Sie zu Seminarende Zugangsdaten zu einem Online-Speicher erhalten, auf dem sämtliche Seminarinhalte gesammelt sind. Dort finden Sie auch viele Audio- und Videodateien zu den Themenbereichen unserer Seminare.

Trotzdem empfehlen wir, während des Seminars Block und Bleistift immer griffbereit zu haben. Fotografieren während des Seminars ist jederzeit möglich.

Was Sie noch dabei haben sollten:

- festes Schuhwerk und wetterfeste Kleidung (wir sind oft und bei jedem Wetter draußen).
- Schreibzeug

Seminarkosten:

Intensivseminar und Praxisseminar:

Seminar inklusive Verpflegung (wie oben beschrieben) 480 EUR / Person, während des Seminars in bar zu bezahlen.

Übernachungskosten und Frühstück sind nicht in den Seminarkosten enthalten.

Anmeldung:

Für eine Anmeldung füllen Sie bitte [das Anmeldeformular](#) auf unserer Homepage aus. Vor Seminarbeginn schicken wir ein eMail mit allen nötigen Infos an alle Teilnehmer, auch um evtl. Fahrgemeinschaften bilden zu können.

Sollten wir beim Kochen auf irgendwas aufpassen müssen (vegetarisch, Unverträglichkeiten ...) , schreiben Sie uns das bitte gleich bei der Anmeldung.

Wir senden Ihnen eine Anmeldeesätigung zu. Bei Unterbelegung eines Seminars behalten wir uns vor, das Seminar mindestens 10 Tage vorher abzusagen.

Stornobedingungen:

- Bis **10 Tage vor Seminarbeginn**: kostenfreie Stornierung
 - **9 bis 2 Tage vor Seminarbeginn**: 50 % der Seminargebühr
 - **ab 1 Tag vor Seminarbeginn oder bei Nichterscheinen**: 90 % der Seminargebühr
- Sollten wir einen stornierte Seminaranmeldung aus einer Warteliste auffüllen können, fallen keine Stornogebühren an. Sobald Stornogebühren fällig werden, erhalten sie selbstverständlich Zugang zu all unseren Seminarunterlagen.
- Mit einer Anmeldung erkennen Sie diese Stornobedingungen automatisch an.

Wir würden uns sehr freuen, Sie bei uns am Boarhof in Holz begrüßen zu dürfen. Sollten Sie uns vorab einmal besuchen wollen – unter www.brotzeit-leben.de finden Sie die Öffnungszeiten unseres Hofladens. Zu diesen Zeiten ist auch sicher jemand da.

Mit herzlichen Grüßen

Maria und Markus Bogner