



Die Herbst-
RÜBE

**PermaKultur
Zeitschrift
für
nachhaltiges Gärtnern
und
zukunftsfähige Landnutzung**

**Ausgabe 5
Oktober 1998**

Über Alpenberge und Alpenstädte

Regionale Lebens- und Arbeitschancen

Zentrum Prinzhöfte – Asparagus und Isabella

Die Unkrautbauern von Natternbach - Der Niederhof

Bohnengeschichten – Die großen Tiere

Grüne Netze – Obstbaumquellen - Rübengeschichten

ARGE Biofisch – Die Goldene Ähre – Mein Traum vom Garten Eden

Nachhaltiges aus Nah und Fern

Impressum. MHV und für den Inhalt verantwortlich: Österr. Institut für angewandte Ökopädagogik E.R.D.E.,
Büro: Herbersdorf 17, 8510 Stainz, Tel. und FAX 03463 - 43 84
© E.R.D.E., Photos: Hulatsch, Papes-Mokos, Ortner, Vesovnik

Redaktionsteam:

Marlies Ortner, Veronika Keckstein, Eva Vesovnik

Redaktion Steiermark: ERDE-Büro und Arbeitsgruppe *PermaKultur* im Therapiegartenzentrum, Herbersdorf 17, 8510 Stainz, Tel. und FAX 03463 - 43 84 und Tel. 0664 - 14 10 566

Redaktion Kärnten: Architektengemeinschaft Justin-Keckstein,

Redaktion Wien: Atelier IDEEVE

Mitarbeiter/innen dieser Ausgabe: Mag. Ursula Gerhold, Sepp Holzer, Klaus Hulatsch, Regina Kapelari, DI Veronika Keckstein, Penny Lichtenecker, Siegfried Mokre, Dr. Marlies Ortner, DI Werner Pevetz, Gerhard Reibling, Susanne Weber, Mag. Eva Vesovnik u. a.

Die RÜBE

..... erscheint vierteljährlich

..... kostet als Einzelheft ATS 55.- (plus Versand ATS 70.-)

..... kostet im Jahresabo ATS 250.- incl. Versand
(für E.R.D.E.-Mitglieder S 190.- incl. Versand)

Redaktionsschluss für die Winter-**RÜBE**: 15. November 1998

Wie bestellen Sie die nächste RÜBE oder ein RÜBEN-Abo ?

Mit dem Bestellschein am Ende dieses Heftes

oder mit einem Anruf/FAX:

E.R.D.E.-Büro, Herbersdorf 17, 8510 Stainz, Tel/FAX 03463 - 43 84

Der Natur und unserem Lebensraum zuliebe hergestellt auf 100% Recycling-Papier

RÜBE 1998-5

editorial

Die fünfte Ausgabe unserer kleinen Zeitschrift liegt vor Ihnen. Die RÜBE-Abonnenten/innen von Vorarlberg bis zum Burgenland und von Norddeutschland bis Südtirol machten es möglich.

Dass die RÜBE - trotz oder wegen? - ihrer äußerst bescheidenen Aufmachung aber nicht nur abonniert, sondern auch gelesen wird, bekommen wir erfreulicherweise an vielen Reaktionen zu spüren. Oft wird das Heftchen auch an andere Interessierte weitergegeben, sodass praktische Permakultur-Ideen schneller hier und dort Fuß fassen können.

In dieser Ausgabe finden Sie wieder zahlreiche **Veranstaltungshinweise**, die wir als **Vernetzungs-Angebote** rund um nachhaltiges Gärtnern und zukunftsfähige Landnutzung verstehen: Denn bei den Kursen, Ausstellungen und Festen entdecken Sie nicht nur Permakultur-Ideen+Beispiele, sondern Sie begegnen auch den kreativen Menschen, die dahinter stehen. Nutzen Sie doch die eine oder andere dieser Chancen in dieser spannenden Zeit permakultureller Aufbruchsstimmung.

Aber auch zu Hause gibt es viel zu tun in diesem Herbst: Sichten und sammeln, säen und ernten, beobachten und genießen, planen, bauen und experimentieren. Fangen wir an, tun wir weiter mit zukunftstauglichem Haushalten und nachhaltigem Gärtnern. DENN JAMMERN ALLEIN, über Gentechnische und Hybridgemüse, unwirtliche Städte und missbrauchte Landschaft - HILFT NICHTS.

Klare und farbenfrohe Herbsttage wünscht

Ihr Redaktions-Team

Gefreut haben wir uns.....

... über einen Brief des engagierten Kulturpflanzenerhalters und ernsthaften Hobby-Kochs **Hans Leitner** aus Bruck/Leitha: „.... Die RÜBE ist ja ein ganz dicht gefülltes Gericht, ernährt einen einige Tage bis Wochen“

... über den Besuch von **Sepp Holzer** vom Krameterhof bei der RÜBE-Redakteurin Marlies Ortner im Garten der Vielfalt. Und dass permakulturelle Zusammenarbeit geplant wird!

... über den Besuch von **Lucia und Kaspanaze Simma** aus Vorarlberg im Garten der Vielfalt... woraus vielleicht permakulturelle Zusammenarbeit entstehen könnte

... darüber, dass wir allen Interessierten - bis auf Weiteres - zwei „permanent“ wiederkehrende **Garten-Treffen** in verschiedenen Gegenden Österreichs ankündigen können:

WIEN: Jour fixe „PermaKultur-Ansätze im Hausgarten“ mit wechselnden Themenschwerpunkten, jeden 1. + 3. Montag im Monat, 17 h, mit der RÜBE-Redakteurin Eva Vesovnik, und

STAINZ / Südweststeiermark: „Gartentreff“, jeden 1. Freitag im Monat, 19 h, mit der RÜBE-Redakteurin Marlies Ortner.

Das Redaktions-Team

Veronika Keckstein, mit ihrer Blüh-Gemüse-Terrasse auf einem Kärntner Berghang, mit Solarenergieproduktion und Pflanzenkläranlage für das Haus unter den Gemüsen. Freischaffende Architektin, Pionierin beim ersten Wurzelschlagen der *Permakultur* in Deutschland während ihrer Berliner Lehr- und Werkjahre. Interdisziplinäre Planungsprozesse mit Bürger/innen-beteiligung, frauenspezifische Schwerpunkte im Planen und Bauen, Alltagsarchitektur/Gärten/öffentliche Räume, Städtebau.

Marlies Ortner, mit ihrem „Garten der Vielfalt“ in der Nähe des weststeirischen Stainz. Ärztin für Allgemeinmedizin, Phytotherapeutin (Pflanzenheilkunde). Mit-Initiatorin von E.R.D.E., dem Institut für angewandte Ökopädagogik, und „Therapiegarten“, dem Institut für Pflanzenmedizin und Naturerfahrung. Wildpflanzen/samen-Gärtnerin, Beraterin für gesundheitsorientierte Grünräume, Katzenfreundin.

Eva Vesovnik, mit ihrer „Stadtfruchtwildnis“ und den Bergkräuterdüften, dermaßen geteilt fruchtbaren Stadt-Berg-Land-Austausch auch vermittelnd. Magister (genauer: Master) der Architektur, nach langen Weltwanderjahren. Stadt-Oasen-Produzentin, Garten-, Frei-LebensRäume-gestaltende *Perma*-Spur-Legerin, Sanft-angewandt-Technologin, Hundefan

RÜBE 1998-5

perma fundamente

Über Alpenberge und Alpenstädte

In den Alpen gibt es nicht nur TouristInnen, sondern auch BewohnerInnen. Ihr Lebensraum, der Lebensraum Alpen, ist heute gefährdet wie nie zuvor - durch wirtschaftliche und soziale Entwicklungen.

*Von **Marlies Ortner***

Die Alpen bestehen nicht nur aus Berggipfeln - die von vielen Menschen nur als Sportgeräte gesehen werden oder bestenfalls Objekte vager Sehnsüchte sind -, sondern auch aus dem vielfältigen, jahrhundertealten Kulturland unterhalb dieser Gipfel, einschließlich der menschlichen Siedlungen.

Nicht nur im übrigen Europa, auch in den Alpen leben heute mehr Menschen in der Stadt als auf dem Land bzw. im Dorf. Die internationale Konferenz „Die Zukunft der Alpenstädte“, die im Juni 98 in Villach stattfand, zeigte auf, dass „... über die Entwicklung der Städte im Alpenraum die Weichen für das Schicksal ganzer Regionen gestellt werden“. Die Alpenstädte sind vorwiegend Klein- und Mittelstädte, die aufgrund ihrer Lage - eben in den Alpen - meist schwierig zu erreichen sind, Naturgefahren ausgesetzt sind und deren Flächenausbreitung durch natürliche „Hindernisse“ begrenzt ist, wie die Alpenstadt-Konferenz darlegte.

Städte in den Alpen unterhalten **bessere Beziehungen zu ihrem Umland** als vergleichbare andere Städte, wobei dieses alpine Umland heute nur mehr Reste der ursprünglichen bäuerlich geprägten Wirtschaftsweise beibehalten hat. Nur mehr ein Drittel aller Arbeitsplätze im Alpenraum befindet sich außerhalb der Städte. Die Bevölkerung der Alpenstädte wuchs in den letzten zwei Jahrzehnten relativ stark, während die ländlichen Gebiete an Bevölkerung verloren. Ein weiteres Anwachsen der inneralpinen Ballungszentren sei zu erwarten, was insgesamt zu verlängerten Verkehrsdistanzen und damit zu einer Zunahme des Individualverkehrs führen wird.

Veronika Keckstein legte in ihrem Vortrag „**Alpenstädte zwischen Urbanität und Zersiedelung**“ auf der Alpenstadt-Konferenz dar, dass die Siedlungsentwicklung sich in Richtung Zersiedelung bewegt hat - mit den Folgen „exzessiver Flächenverbrauch, Landschaftszerstörung und Veränderung der Sozialbeziehungen“, - wobei die Urbanität (als Begriff für die Kompaktheit und Funktionsmischung einer Siedlung unabhängig von ihrer Größe) verloren gehe. Alle Wege innerhalb der Siedlung werden länger, und es komme zur Funktions-Entmischung zwischen Wohnen und Arbeiten; viele kleinere Siedlungen werden dadurch zu Wohn- und Auspendlergemeinden.

„ ... Auch sind die Siedlungerschließungsstraßen langweilig und einsam und entbehren der Qualitäten des öffentlichen Raumes: Das Sich-Zufällig-Treffen ohne Verabredung, gerade mal ein Schwätzchen Halten, Verweilen, eben Kommunikation, alles, was Gesellschaft - außerhalb der Männerstammtische - ausmacht. ... Wie sollen Sprache, Gespräche, mitmenschlicher Umgang... erlernt werden, wenn das Sozialgefüge reduziert und aussortiert ist und Begegnungen zum Vorhaben werden müssen?...“. (Veronika Keckstein in ihrem Vortrag „Raumplanung und Städtebau im alpinen Dorf?! - Vom rechten Maß gegen den Landschaftsfraß“ bei der CIPRA-Jahreskonferenz im September 97 in Slowenien)

Prinzipien der nachhaltigen Entwicklung in der Regionalpolitik sind notwendig, um den Bedeutungsverlust und die Abwanderung aus kleineren Städten zu stoppen sowie ein Mindestmaß an Infrastrukturen zu erhalten, damit Lebensqualität und die Chancen auf Stabilisierung bewahrt werden. Anders ausgedrückt, benötigen Städte in den Alpen (laut Alpenstadt-Konferenz) ausreichend „innovative Dienstleistungs- und Industriebetriebe und möglichst vollständige Wertschöpfungsketten“ sowie „ein von Kooperation und gegenseitiger Verantwortung geprägtes Stadt-Umland-Verhältnis“, um zu überleben.

Denn nicht die Verstädterung, sondern die Verödung der Alpen ist die wirkliche Gefahr, der dieser hochsensible Lebensraum heute ausgesetzt ist. Der Rückgang der Landwirtschaft geht weiter, Arbeitsplätze werden in den großen städtischen Agglomerationen außerhalb der Alpen zusammengezogen und ländliche Regionen sinken zu reinen Wohngemeinden herab.

Durch die Folgen der Zersiedelung verstärkt, muss dies zu einem Verlust an lokaler Infrastruktur und zur Vermehrung des Individual- und Warenverkehrs führen - auch ohne Berücksichtigung des Tourismus. Auch der sich weiter beschleunigende, die Alpen querende Verkehr, der ja die Siedlungen der Alpen längst nicht mehr zum Ziel hat, begünstigt Abwanderungstendenzen.

Die Schwächung der Alpenstädte vergrößert die Schwäche der ländlichen Regionen. Nachhaltige Regionalpolitik dagegen sichert die Zusammenarbeit von Stadt und ihrem

Umland, vor allem bei der Verkehrs- und Siedlungsplanung, der Planung von Bodennutzung und Lebensmittelversorgung. **Landwirtschaftliche Produkte aus der Region** in der Region „marktfähig“ zu machen, kann nicht nur einen kräftigen Schub für das Selbstbewusstsein und die Stimmungslage in einer gefährdeten Region darstellen, sondern bedeutet eine messbare Verbesserung der wirtschaftlichen Autonomie.

Regionale Selbstversorgung mit dem Alltäglichen schafft nicht nur „neue alte“ Arbeitsplätze im Lebensraum Alpen, sondern setzt auch die notwendigsten kulturlandschaftserhaltenden Korrekturen in Gang: **Die ästhetische und ökologische Vielfalt der Gärten, Felder, Wiesen und Weiden darf bleiben und muss nicht einer eintönigen „Verfichtung“ weichen.** Bergbauernbetriebe können weiterhin Lebensmittel und andere Bedarfsgüter produzieren und die Pflege der traditionellen, kleinräumig strukturierten Kulturlandschaft passiert sozusagen ohne Zusatzaufwand.....

Was hier so einfach klingt, bedarf aber überregionaler politischer (im Sinne von gesellschaftlicher) Anstrengungen. Denn der Preis regiert einen Großteil des auch in den Alpen „globalisierten“ Marktes, und viel Überzeugungsarbeit und Unterstützung sind notwendig, um ausreichend große Absatznischen für die Direktvermarktenden aus der Region zu schaffen.

(Das Noch-Vorhandensein innovationsfreudiger Bauernfamilien ist klarerweise unabdingbare Voraussetzung; eine „**Wiederbesiedlung**“ **bereits verödeter Höfe**, also eine Umkehrung der Berg-Landflucht, abgesehen von Ausnahmen, nicht vorstellbar. Es ist also Eins vor Zwölf.)

Die deklarierten „Fünf Ziele der Alpenstädte“ können zur Festigung der regional orientierten alpinen Landwirtschaft jedenfalls beitragen - wenn den klar formulierten Worten hoffentlich ebenso klare Taten folgen:

- o Alpenbewusstsein stärken - Stichwort „Identität“
- o Bevölkerung beteiligen - Stichwort „Partizipation“
- o Brücken zur Region festigen - Stichwort „Funktion“
- o Zukunft nachhaltig gestalten - Stichwort „Vision“
- o Zusammenarbeit ausbauen - Stichwort „Kooperation“.

PRO VITA ALPINA, die internationale Initiative für den alpinen Lebensraum, arbeitet seit 1972 an diesen Zielen und sieht ihre Aufgaben in der „Förderung der kulturellen, gesellschaftlichen, ökologischen und wirtschaftlichen Entwicklung im Alpenraum“.

Nach dem Motto „**Mit Mut, Witz & Widerstand**“ arbeiten der engagierte Volkskundler Dr. Hans Haid und seine MitstreiterInnen in zahlreichen praxisorientierten und Forschungsprojekten an der Entwicklung von kultureller und agrikultureller Alpen-Identität.

Auf der „**Messe der neuen Ideen**“ **vom 26. - 28. 3. 1999 in Telfs / Tirol**, die Pro Vita Alpina zusammen mit der Alpen-Akademie durchführt, werden alpine Lebens+Überlebens-Ideen gezeigt und ausgetauscht werden, von „Neuer Landwirtschaft“ bis zur Volkskultur.

Eine neue Zeitschrift zu Thema ist „Planet Alpen“ von Gerhard Leeb.

Die Ausstellung zum Thema ist „Schöne neue Alpen“ (die Nachfolgerin von „Grün kaputt“).

Regionale Lebens- und Arbeitschancen

*Eine Stellungnahme von **Werner Pevetz**, veröffentlicht in **AKTIVUM**, dem Magazin der Oberösterreichischen Umweltakademie. **AKTIVUM 2/98** war dem Thema „Umwelt-Wirtschaft-Arbeit“ gewidmet.*

Unsere traditionelle Arbeitswelt scheint in die Krise geraten. Gerade in Österreich mit seiner durch-regulierten Arbeitswelt verlieren vermeintliche Selbstverständlichkeiten ihre Gültigkeit:

- o Der lebenslange Arbeitsplatz,
- o der Vollzeit-Arbeitsplatz,
- o der Arbeitsplatz aufgrund einer einzigen, in der Jugend erworbenen Qualifikation ...

Für diese meist als Verunsicherungen empfundenen Änderungen wird in der Regel „**die Globalisierung**“ verantwortlich gemacht und das Problem damit auf finstere, unbeeinflussbare Mächte aus dem fernen Ausland abgeschoben.

Der Einfluss der Globalisierung ist unbestreitbar und hat sich gewiss in den vergangenen Jahren verstärkt: Immer neue Länder treten in die Weltwirtschaft ein und verlangen ihren Anteil an den Wirtschaftsstandorten. Doch schon längst zuvor, als von „Globalisierung“ noch kaum gesprochen wurde, konnten insbesondere in ländlichen Räumen eine Reihe von scheinbar neuartigen Trends beobachtet werden:

- o Eine Tendenz zur **Entspezialisierung**, zur Auflösung der rigorosen Arbeitsteilung des Industriesystems;
- o ein Trend zur Einkommens- bzw. **Erwerbskombination**, wobei
- o häufig selbständige und unselbständige Tätigkeiten miteinander kombiniert werden,
- o eine damit oftmals verbundene Aufhebung oder Lockerung der scharfen räumlichen **Trennung von Betrieb und Haushalt**; dies führt zu einer
- o potentiellen **Wiederaufwertung von Haushaltsprodukten und Selbstversorgung**, die nicht länger als verschwindende „Restfunktionen“ bezeichnet werden können.

Diese und andere Trends begünstigen:

- o selbstbestimmte Vielfalt und Flexibilität in der Berufsausübung,
- o Aufwertung eigener Sach- und Humanressourcen und damit größere **Autonomie des Haushalts gegenüber erwerbswirtschaftlichen Großstrukturen**,
- o und die Umsetzung örtlicher und **kleinregionaler, von Weltmarktzwängen kaum beeinflusster Potentiale**, schließlich in Zusammenhang damit
- o eine Chancenvergrößerung für **nachhaltige Kreislaufwirtschafts-Prozesse**.

Die von mächtigen Wirtschaftsführern und Konzerninteressen voran getriebene Globalisierung, die die Nationen zu Standorten unterschiedlicher Wettbewerbskraft reduzieren und die Regierungen zum Abdanken bewegen möchte, zeigt zweifellos die Tendenz, **bulldozerartig über gewachsene Strukturen hinweg zu fahren**, demokratische Entscheidungsprozesse und den Selbstbestimmungswillen der Völker ignorierend. Es wäre naiv zu glauben, ein kleines Land könne sich von diesem Trend völlig abkoppeln.

Um so notwendiger sind kompensatorische Gegengewichte, ist die Erhaltung und Entwicklung gegenläufiger Trends, die die Menschen gerade dort abholen, wo sie stehen, sie auf die weiterhin durchaus bestehenden **Möglichkeiten aktiver Selbstgestaltung** hinzuweisen, ihnen einen tragfähigen Rückhalt zu geben und dadurch Mut zu machen, sich ungewohnten Herausforderungen zu stellen.

Dabei handelt es sich keineswegs um minderwertige Ersatzfunktionen, sondern ökologisch gesehen durchaus positiv um das Erkennen und Ergreifen konkreter Möglichkeiten zu einer relativen **Nachhaltswirtschaft im ländlichen Raum**, der hierdurch gegenüber

den viel stärker vom Weltmarkt abhängigen Ballungen eine echte Aufwertung erfährt und an Autonomie zulegt.

Konkret geht es jeweils darum, statt gebannt und mit Ohnmachtsgefühlen auf das Monster „Globalisierung“ zu starren, realistisch zu prüfen, **ob sich Bedürfnisse feststellen lassen, die durch den Einsatz verfügbarer lokaler und kleinregionaler Hilfsquellen befriedigt und damit zugleich in Erwerbsquellen und Beschäftigungsmöglichkeiten umgesetzt werden können.** Solche Bedürfnisse aufzuspüren ist nicht schwierig, es sind ja letztlich immer die gleichen: Ernährung, Behausung, Energieversorgung, soziale Fürsorge, ästhetische Bedürfnisse etc. Man kann das tägliche Joghurt nach tausend Kilometern Herumradlerei mit entsprechendem Treibstoff- und Umweltverbrauch aus einer fernen „hochrationellen“ Großmolkerei beziehen, aber auch in Direktvermarktung von örtlichen Bauernhöfen; man kann Erdgas aus Sibirien beziehen, wobei unterwegs die Hälfte des Methans klimawirksam verloren geht - sich aber auch über eine örtliche Hackschnitzelheizung versorgen lassen.

Alles dies und manche andere Optionen machen eine Menschengruppe nicht schlechthin „unabhängig“ von der großen Welt; **wohl aber gewähren sie ihr ein höheres Maß an relativer Autonomie, an erlebter Selbstbestimmtheit, die sich nicht allein praktisch auszahlt, sondern auch das Selbstwertgefühl und die Lebensfreude erhöht;** nichts wirkt ja lähmender und deprimierender als das Gefühl, (von außen) „gelebt zu werden“. Dazu kommt das keineswegs zu unterschätzende Bewusstsein, im kleinen einen konkreten Beitrag zur großen Menschheitsaufgabe der Nachhaltigkeit zu leisten und insofern **lokal das global Richtige** zu tun, während die „Globalisierer“ im Hinblick auf unsere weltweiten Zukunftsbedürfnisse genau in die verkehrte Richtung marschieren.

Karl Friedrich Müller-Reissmann hat in seiner „Vision einer ökologischen Regionalentwicklung“ deren wesentliche Elemente aufgelistet.

„Angestrebt wird **eine vielseitige, vielschichtig und dezentral vernetzte Regionalentwicklung,**

- o deren Ökonomie im Wesentlichen auf (klein)regionalen und lokalen Ressourcen beruht,
- o diese sparsam und sichernd einsetzt,
- o innerregionale Produktionskreisläufe mit entsprechenden Produktionsverflechtungen aufbaut,
- o möglichst viele Wirtschaftsbereiche einbezieht,
- o qualitativ hochwertige Produkte mit regional angepasster, menschenfreundlicher, umweltverträglicher und energiesparender Technologie erzeugt,
- o innerregionale Kooperation mit einer kurzwegigen, energiesparenden Verkehrs- und Kommunikationsstruktur nutzt
- o und so deren soziokulturelle Traditionen beachtet und einbezieht (**regionale Identität**), und
- o deren sozialpolitisches System eine regionale Steuerung oder wenigstens Mitbestimmung der Regionalentwicklung durch breite Kreise der Bevölkerung vorsieht bzw. ermöglicht.

Einer derart auf regionale Ausgangsbedingungen, Bedürfnisse und Erfordernisse zugeschnittene Regionalentwicklung wird auch **ökologischen Prinzipien** Rechnung tragen, indem:

- o die **Standortsbedingungen der regionalen Umwelt** (Klima, Oberflächengestaltung, Boden, Wasser, Luft, Vegetation und Tierwelt) **als Kernelemente der Wirtschafts- und Siedlungsstruktur angesehen werden;**

- o das regional vorhandene Potential an **natürlichen Ressourcen** verwendet wird, vor allem im Bereich der Nahrungsmittelproduktion, der Energiebereitstellung, Wasserversorgung und Rohstoffgewinnung; sowie
- o Umwelt- und Flächenpotentiale **sparsam** unter Beachtung **ökologischer Kreislaufbedingungen** genutzt werden ...“

DI WERNER PEVETZ hat an der Universität für Bodenkultur in Wien studiert und ist seit vielen Jahren an der Bundesanstalt für Agrarwirtschaft tätig. Seine Arbeitsbereiche sind u.a. Ländliche Soziologie, Fremdenverkehr und Landschaftspflege, multifunktionelle Landwirtschaft und Erwerbskombinationen.

Das Magazin AKTIVUM der OÖ Umweltakademie greift auf engagierte Weise u.a. Themen der Nachhaltigkeit und speziell der nachhaltigen regionalen Entwicklung auf - und ist auch jedenfalls für Nicht-OberösterreicherInnen lesenswert.

RÜBE 1998-5

perma ohne grenzen

Zentrum Prinzhöfte

Das „Zentrum für ökologische Fragen und ganzheitliches Lernen“ besteht seit 1985. Der Hof beherbergt die „Freie Schule Prinzhöfte“, einen Kindergarten, Wohnraum, eine Brotbäckerei, Werkstätten, das Tagungshaus „Mikado“ mit Küche und Schlafräumen sowie das Büro eines Pflanzenkläranlagen-Experten.

Interessant ist auch das Drumherum: denn das Gelände, das von einem lichten Kiefern-Birkenwald umsäumt ist, ist nach den Prinzipien der Permakultur gestaltet. Der sehenswerte Grünraum enthält einen Kräutergarten, Teichanlagen, viele Bäume, Tiere, Spielplätze und lauschige Ecken.

Die Verpflegung der Seminarteilnehmenden und Besucher/innen erfolgt vegetarisch, vollwertig und weitestgehend aus kontrolliert biologischem Anbau, wobei das Prinzhöfte-Team „die Küche als Kunst“ versteht. Dementsprechend „lecker“ und variantenreich ist das Angebot. Eine besondere Attraktion ist natürlich das Vollkornbrot aus dem eigenen Holzofen.

Ein Schwerpunkt der angebotenen Veranstaltungen ist die **Permakultur**, wobei mit der regionalen Volkshochschule zusammengearbeitet wird. Das zweite Hauptthema ist die Freinet-Pädagogik.

Das Zentrum Prinzhöfte liegt in Niedersachsen und ist regionale Kontaktadresse des deutschen Permakultur-Vereins (Permakultur Institut eV). Das Zentrum hat inzwischen etwa 30 feste MitarbeiterInnen, die in der Bildungsarbeit, in der hauseigenen Gastronomie, im Garten in Kräuteranbau und -veredelung, in der Brotbäckerei und Imkerei usw. beschäftigt sind. Immer aber geht es bei aller Vielfalt der Details um den „großen Zusammenhang“, also um ganzheitliches ökologisches Lernen und permakulturelle Planung.

Asparagus und Isabella

*....sind kein altgriechisches Heldenpaar, sondern leben in der heutigen Weststeiermark. Über eine selbstversorgende Gasthaus-Gärtnerei und -Landwirtschaft, über Spargel und Weintrauben berichten **Ursula Gerhold** und **Marlies Ortner**.*

Vom Bauernmuseum im Erzherzog-Johann-Schloss Stainz, den Stainzbach aufwärts, kommt man in einen Weiler namens Wald, an dessen Rand das Restaurant Rauch-Hof gelegen ist. Nicht nur das Ambiente des wein-umrankten Gastgartens und der stilvollen Gasträume ist für die Besuchenden auffallend, sondern auch das weitere Drumherum der gastlichen Stätte.

In der Freizeitanlage finden sich Teiche zum Fischen und Baden, Enten und Gänse, aber auch Pferde und Schweine. Beim weiteren Erkunden des Geländes entdeckt man zuerst den Beginn eines Wanderweges, der die SpaziergängerInnen zu einigen Bauern- und Weinbauernhöfen bringt, wo traditionelles Wirtschaften erlebt werden kann und bäuerliche Produkte zum Verkauf angeboten werden.

Zurück am Rauch-Hof, wenden wir uns der selbstversorgenden Restaurant-Gärtnerei zu. Willi Rauch senior lässt hier in langen Reihen das Wunschgemüse der Gäste wachsen. Eingerahmt von Wald, sprießen auf der von der übrigen Welt abgeschiedenen Fläche Fenchelknollen, Erdäpfel, Schwarzwurzeln, Bohnen, Kraut, Kürbisse, bunte Salate und viele andere Leckereien - allerdings nicht mit biologischen, sondern konventionellen Anbaumethoden gezogen.

Dazwischen, auf langen sandigen Wällen: *Asparagus officinalis*, „Herr Spargel“. Während einer Führung erklärt Willi Rauch das Wesentliche der Spargelkultur, auch, dass die Pflanze bis zu 50 Jahre alt wird und ihre Hauptwurzel einige Meter tief bis zum Grundwasser hinunterschicken kann. Gießen brauche man den Spargel daher nie. Einige Spargelstöcke gehörten früher in jeden Hausgarten, erzählt er.

Auch andere mehrjährige Kulturen sind zu finden, z.B. Rhabarber, Himbeeren und andere Zutaten für beliebte fruchtige Restaurant-Nachspeisen - vor allem aber „**Frau Isabella**“, die das Gartenland mit einer langen Weinhecke voller dunkelblauer Trauben an einer Seite begrenzt. Der Gärtnermeister Willi Rauch hat die lange Hecke mit der direkttragenden und wohlschmeckenden altbewährten Hausrebe aus selbst vermehrten Stecklingen geschaffen.

Die Unkrautbauern

Ordentliches, ausgeräumtes Ackerland war es vorher, gut geeignet auch für breiteren, rationelleren Maschineneinsatz, bevor vor etwa 10 Jahren zwei „überspannte“ Städter dort einfielen; und paradiesischen Urzustand spielten. Von **Eva Vesovnik**

Wobei „spielten“ wohl etwas untertrieben ist: Sie schufen ihn, gruben mit vier Händen 9000 Pflanzen in eine Landschaft, der Botaniker eine besonders extreme Artenarmut bescheinigt hatten; modellierten ein kleinst-räumiges, von Wildfruchthecken gegliedertes Gelände, wo sich Obstwiese an Kräuterwiese an Blumenwiese reihen, besser: ineinander übergehen. Aber: Schritt für Schritt. Am Anfang war die Vision, - und sehr wohl ein Plan.

Hausnah entstanden ein **“echter“ Gemüsegarten** und ein großer **“Beete-Acker“** (für besonders experimentierfeindliche Gäste), wo sich auf etwa 300x100m Wildblumenstreifen an Wildblumenstreifen reiht, getrennt von Grünkräuterstreifen, die oberflächlich auch als Wiese, **“Gras“** sogar, unter ihrem (Nähr)wert missnannt werden könnten. Löwenzahn, Wegeriche aller Arten, Ampfer, Ehrenpreise, Schafgarben, - ein winziger Ausschnitt aus dem Wildgemüseladen, in den der Unkundige achtlos hineintritt. Hier aber wird das Wildgemüse geerntet, - dann erst kann man zum nächsten Beet.

Und w e l c h e n Beeten: die buntest-vorstellbare Mischung aus Bauerngarten- und reinen Wildpflanzen, was hier zu definieren wäre: Diese sind üblicherweise **“nicht gärtnerisch geführt“** (was zugegebenermaßen sehr un-scharf ist und im städtischen Schrebergartenbeton-Milieu auch so manche altgediente, **“ordentliche“** Zierpflanze ein-/oder ausschließen würde).

Womit wir bei einem Grundsatz der Keintzels wären: sie arbeiten völlig undogmatisch. Auch das Vorhaben, Essbares zu kultivieren, ist locker gehandhabt, denn wer sich ansiedelt, wird als **“Urbewohner“**, als Wesen gleicher Anwesenheitsberechtigung, nicht nur irgendwie akzeptiert, sondern freudvoll aufgenommen. Nach d e r Plage, 400 verschiedene Wildpflanzenarten hier angepflanzt zu haben, freut man sich über jede, die freiwillig einwandert.

Und: Dass man etwas n i c h t essen kann, muss bis auf wenige Ausnahmen ja erst bewiesen werden. Stängelspargel vom Weidenröschen, gefüllte Kohldistel, gebackene Meldenlaibchen, Kressensouffle. Hab´ ich richtig zitiert? Ist der Rezept-phantasierende Kreativgusto mit mir durchgegangen? Gewohnt, die eigenen **“Wildkochspinnereien“** nur im allereingeweihtesten Kreis ausleben zu dürfen, schwelgte ich hier mit den **“Wilden“** um die Zubereitungs-Wette: Beete voll Melden, Beinwelle verschiedener Herkunftsländer, Distelgemüse am Stiel, Süßholz - allein der Duft! - , Salbeistreifen, gesprenkelt mit Tausendguldenkraut, Möhren, Zieste, Knöterichpfeffer, Wiesenknopf, - nein, ich werde hier nicht alle 400 aufzählen.

Mittlerweile sind es sicher schon mehr, denn um die - angelegten - Teiche hat sich/haben sie eine üppige Uferflora eingesiedelt; die Kröten zogen - bis zur schichtweisen Übereinanderstapelung - freiwillig zu; und helfen jetzt den Laufenten, die, 11 Stück an der Zahl, ihren Schneckendienst ordentlich erledigen.

Für die ebenso hilfreichen Marder wurde ein Zimmer-großer Steinpalast gebaut, was sie mit freudigem Zuzug quittierten.

Die gößere Steinschlepperei allerdings war die Anlage der Magerrasen. Für Natternkopf und Mohn, Erdräuche, Skabiosen, Nacht- und Königskerzen verteilt man und frau schon einmal 64 (vierundsechzig) Ladungen Grobkies als Streifen übers Land. (sieht auf dem Bild wie eine Straße aus)

Faszinierend ist die Mischung aus eiserner Konsequenz und lustvoll-fröhlicher Leichtigkeit. Wer legt schon kilometerlange (3 km!) dreireihige Wildbeeren-Obst-Hecken an, mit 900 Ertragspflanzen und Früchten zu jeder Jahreszeit. Wer baut schon ein Feldentwässerungs-Rinnsal zu einem Auwald-begleitenden Bach zurück und pflanzt den schon wunderbar humosig duftenden Neu-Waldboden unter Buchen und Farn-Bärenklau-Brombeer-Gestrüpp dann noch mit tausenden Bärlauchen voll, die anderswo fast einem Straßenbau zum Opfer gefallen wären. Und schwelgt, nach getaner Schufferei, tagtäglich in harmonisch-gepflegtem Ambiente in den kulinarischen Leckereien aus dem eigenen Paradies, müdzufriedenfroh, diesen Weg eingeschlagen zu haben.

Das frühere Leben des gelernten und vielgefragten Designer-Paares war körperlich wohl weniger anstrengend. Gefühl für und Liebe zum Gestalten spricht aus jedem Möbel -

teilweise Null-Nummern der von ihnen entwickelten Einrichtungs-serien - genauso wie aus jedem FeldGartenWiesenEck.

Und wenn es vielleicht noch nicht klar genug herauskam: die „Unkrautbauern“ **leben vom Ertrag ihrer Ländereien**. Sie vermarkten ihre Spezialitäten direkt, in wöchentlich zugestellten Abo-Kistchen (die fast zu hübsch hergerichtet sind, um sie durch Öffnen oder sogar Essen zu zerstören).

Herr und Frau Kunde bestellen direkt aus dem Jahreslauf, dh sie bekommen, was Wald, Feld und Wiese gerade bieten. Dafür werden zu den Überraschungen auch Rezepte mitgeliefert. Nicht jeder weiß ja gleich, wie man an die köstlichsten Teile welcher Distelart herankommt. Im Winter gibt es Wildwurzel-Allerlei und Samenknabbereien, die eigentliche Lieferzeit ist von Mai bis November. Über die Farbkompositionen auf den Regalmetern voll Flaschen und Gläsern (kennen Sie chinesisch eingelegte Wiesenkeule?) fange ich gar nicht erst zu schwärmen an.

Annemarie und Günther Keintzel, die Wilden Gemüsekünstler in Natternbach/OÖ, empfehlen ihren Weg besonders für benachteiligte Gebiete. Und auch ihr Maß für's Wirtschaften: rund 30 Kunden, die zu schätzen wissen, was sie bekommen, - und nur ja kein Massenauflauf bei ihnen, - Schönheit braucht Ruhe, Muße, Beschaulichkeit.

RÜBE 1998-5

perma vor der haustür

Der Niederhof

Der Niederhof liegt in einem idyllischen Seitental der Traisen nahe bei Lilienfeld (NÖ) auf 14 ha Wald- und Wiesenfläche. Rundum gedeihen noch seltene Kräuter und Blumen in üppiger, unberührter Pracht. Es leben hier, in gutem Einvernehmen mit den bäuerlichen Nachbarn, acht Erwachsene und ebenso viele Kinder; außerdem Lamas, Katzen, Hunde, Hühner, Hasen und vielleicht ab nächstem Jahr auch Pferde, Schafe oder Ziegen.

*Von **Regina Kapelari***

Die einzelnen Häuser des ehemaligen Gutes liegen verstreut am Ufer eines Baches und sind von den Besitzern teilweise schon liebevoll saniert. Wasser wird aus der hofeigenen Quelle bezogen.

Der Verein „Lebensraum Niederhof“ wurde im 1997 von 7 Familien gegründet. Er entstand aus dem Wunsch, für Menschen verschiedener Generationen Raum für Begegnungen im gegenseitigen Respekt zu schaffen.

Das erste realisierte Projekt des Vereins ist eine eigene kleine Schule für elf Kinder. Ein zentrales Anliegen der Erwachsenen ist es, in den kindlichen Organismus und seine Selbstentfaltungskraft zu vertrauen und die Voraussetzung für ihre Verwirklichung zu schaffen.

Daher bieten wir den Kindern einen Lebensraum an, in dem sie sowohl durch eigenes Erleben und Handeln Erfahrungen machen als auch nach ihrem individuellen Rhythmus und ihren Bedürfnissen wachsen können. Die Kinder finden in der Schule Materialien (z.B. der Montessori-Pädagogik) vor, die sie in ihrer konkreten Auseinandersetzung mit der Welt unterstützen. Dadurch wollen wir ihnen ermöglichen, echtes Verständnis für Zusammenhänge zu entdecken. Die Erwachsenen, die die Kinder vormittags begleiten,

tragen durch ihre wachsame Präsenz, liebevolles Da-Sein und entwicklungs-unterstützende Grenzsetzung zu einer entspannten Atmosphäre bei, in der Entfaltung erst möglich ist.

Diese Haltung gegenüber lebendigen Prozessen ist eine Lebenshaltung und findet auch in der Landbewirtschaftung und Tierhaltung ihren Ausdruck. Derzeit wird an einem Gesamtkonzept gearbeitet, das versucht, die Verwirklichung verschiedenster Wünsche und Ideen für die nächsten Jahre zu strukturieren: teilweise Selbstversorgung durch eigene Landwirtschaft, Kindergruppe, kulturelle Veranstaltungen wie Feste, Theater, Zeltlager usw.

Bohnengeschichten

*Bohne, Mais und Kürbis waren für Tausende von Jahren die Grundnahrungsmittel der mittelamerikanischen Indianervölker. Heute sind die Drei Schwestern - trotz des ganz anderen Klimas und anderer Ernährungsgewohnheiten - aus Mitteleuropa nicht mehr wegzudenken, meint **Marlies Ortner**.*

Bohnenspiele. Sie sind meine Lieblinge (aber natürlich nicht meine einzigen Lieblinge....) unter den Nahrungspflanzen, die Stangenbohnen. Als Kind waren die bunten Samenkörner von *Phaseolus vulgaris* ein begehrtes Spielzeug und sie zu immer wieder neuen Kombinationen anzuordnen eine faszinierende Beschäftigung. Als ich vor zehn Jahren zur Gartenbesitzerin wurde, lebte das Bohnenspiel in neuen Variationen wieder auf.

Bohnen sammeln. Denn nicht wie damals in den Kindertagen sind heute bunte Bohnen unterschiedlichster Eigenschaften leicht verfügbar. Vor dem Bohnen-Bestaunen kam daher das Bohnen-Organisieren, in welcher Disziplin ich bald brauchbare Fertigkeiten entwickelte. Um bestimmte Bohnenkörner zu ergattern, beehrte ich sogar manche entfernte Verwandte zu deren Erstaunen mit einem seltenen Besuch.

Bohnenstangen. Ich lernte, dass die Stangenbohnenpflanzen frostempfindlich sind und daher in unserer Gegend frühestens (aber auch nicht viel später, will man Trockenbohnen und reifes Saatgut vor dem ersten Frost im Herbst ernten) am 1. Mai in die Erde kommen. In den Wochen davor werden mit Hilfe der eisernen „Klarstange“ die Löcher für die Bohnenstangen gebohrt, die tief genug sein müssen, dass die bis zu dreieinhalb Meter hohen Stangen dem Wind bis in den Oktober hinein trotzen. Durch die Raffinesse dieses alten Werkzeugs ist das Löcherbohren keine schwere Arbeit.

Gute Bohnenstangen haben eine raue Oberfläche und sind möglichst schlank, damit die jungen Pflanzen gut und gerne hinaufklettern können. Am besten eignen sich Fichtenstämme, die beim Auslichten des Jungwaldes abfallen. Nach dem Stangensetzen und Festtreten der Erde um die Stange lockere ich den Boden wieder mit der Grabgabel, streue reife Komposterde darauf und decke mit Grasmulch ab, bis der Tag des Bohnenlegens gekommen ist.

Viele Ackerränder und Gärten in der Weststeiermark bekommen in den letzten Apriltagen eine lange stolze Reihe Bohnenstangen, selbstbewusste himmelsweisende Gestaltungselemente in der Landschaft, die den Monat Mai ankündigen.

Aber auch „Bohnenzelte“ oder andere Konstruktionen aus Draht, gespannten Schnüren oder zusammengeknüpften alten Nylon-Strumpfhosen (so macht es eine Nachbarin mit äußerst gutem Erfolg!), an denen die Pflanzen senkrecht hinaufwachsen können (waagrecht oder

bergab mögen sie's nicht), sind als Kletterhilfen geeignet. Die „herausragende“ optische Wirkung des hochgewachsenen Gestaltungselementes sollte aber wohl überlegt werden. Die Bohnenstangen werden nach der Ernte aus der Erde gezogen und stehend aufbewahrt, um den Verrottungsprozess hinten zu halten. So bleiben sie zumindest einige Jahre betriebsbereit - wobei sie aber Jahr für Jahr ein bisschen kürzer werden.

Bohnen, Boden und Klima. Die Auswahl des Bohnenstandortes ist für mich jährlich Gegenstand kniffliger Überlegungen; denn nur die besonders „Wichtigen“ dürfen in den Bauerngarten herein kommen, alle anderen Sorten müssen sich draußen im „Garten der Vielfalt“ einen Platz suchen. Wegen des jährlichen Standortwechsels und der Schattenbildung durch die hohen Reihen bleiben gar nicht so viele Möglichkeiten übrig. Stangenbohnen sind nicht ganz anspruchslos: Am mit Kompost versorgten Ackerrand fühlen sie sich ebenso wohl wie im halbwegs guten Gartenboden. Staunässe mögen sie gar nicht, gegen Trockenheit sind sie weniger empfindlich, wobei die Sorten recht unterschiedlich reagieren. Während Buschbohnen (als Trockenbohnen und für Saatgut) nasses Sommerwetter schlecht tolerieren, haben Stangenbohnen am geeigneten luftigen Standort die besseren Karten. Sehr viel Sonne brauchen sie nicht. Im rauen Klima werden aber nur Sorten mit kurzer Vegetationsperiode ausreifen können bzw. man wird auf Buschbohnen „ausweichen“ müssen.

Bohnen in der Mischkultur. Die Indianer bauten die Drei Schwestern miteinander an, da sie einander sehr nützlich sind: Die Bohne holt als Schmetterlingsblütlerin den Stickstoff in den Boden, der Kürbis beschattet den Boden und hält ihn damit feucht, kühl und fruchtbar - und der Mais dient als Bohnenstange.

Im Nachbarland Slowenien habe ich diese kluge und arbeitssparende Mischkultur auf kleinen, händisch bearbeiteten Äckerchen mehrfach gesehen, und auch in der südlichen Steiermark, wo die Drei Schwestern schon lange zu Hause sind, war sie bis vor wenigen Jahrzehnten verbreitet.

Vor allem die sog. Maisbohne, eine kleine weiße, kurzreifende und recht bekömmliche Trockenbohne, die nicht besonders hochwüchsig ist, wurde rund um die Ränder der Maisfelder gesetzt, wo sie genug Licht hatte und (relativ) leicht geerntet werden konnte - was übrigens meist die Arbeit der Kinder war.

Bohnen vertragen sich schlecht mit Erbsen und anderen Schmetterlingsblütlern, schätzen aber die Nachbarschaft von Bohnenkraut, die die Schwarze Bohnenlaus abhält - wobei diese Wirkung in drei Metern Höhe naturgemäß eher gering ist, aber für die heranwachsende Bohnenpflanze einen gewissen Schutz darstellt (wenn das Bohnenkraut früh genug „dran“ ist, um seine ätherischen Öle auszusenden). Die Bohnenlaus „belästigt“ übrigens auch gerne die Kamille.

Bohnen in der Küche. Fadenlose Sorten eignen sich als köstliches Grüngemüse (Fisolen, Bohnschoten). Hier scheiden sich aber bereits die Geschmäcker: manche Leute lieben breite weiche „buttrige“ Schoten, sogenannte Butterbohnen, andere zarte runde knackige Fisolen vom Typ „Princess-Bohne“. In der Weststeiermark dagegen isst man nur eine Bohnschotensorte, die „Kipfler“, welche kipfelförmig gebogen ist, sehr lange fadenlos bleibt und erst geerntet wird, wenn die Schote schon kräftige und wohlschmeckende (aber natürlich noch unreife) Bohnenkörner trägt.

Die Schoten von **Trockenbohnenorten** dagegen haben oft Fäden und sind nur im „Notfall“ als Grüngemüse zu verwenden, am ehesten ganz jung und klein geschnitten. Besser ist das eiweißreiche wertvolle Lebensmittel aber als Bohnenkern ausgenutzt. Im Spätsommer und Herbst kann er unreif - als „grüner Bohnenkern“ mit herrlich nussigem Geschmack - frisch „von der Stange“ verwendet werden (aber natürlich immer gekocht, denn rohe Bohnenkerne enthalten Giftstoffe, die beim Kochen aber verlässlich zerstört werden). Z.B. als

Einlage in einer Paradeis-/Tomatensuppe, zu der viel Knoblauch und Basilikum in Olivenöl serviert wird.

Zur **Gewinnung von Trockenbohnen** werden die Schoten geerntet, sobald sie rascheln. Bei feuchtem Wetter muss man die reif werdenden Schoten laufend abnehmen, in einem trockenen Herbst können die Schoten an der Stange bleiben, bis Zeit für die Ernte gefunden wird. Die Bohnen werden ausgelöst bzw. vorsichtig gedroschen, die Körner werden nachgetrocknet und in dichte Gefäße, z.B. Schraubdeckelgläser, gefüllt, und möglichst kühl sowie trocken und dunkel gelagert. Gegen den Befall mit dem Bohnenkäfer empfiehlt sich ein zwei-bis dreiwöchiges Einfrieren oder die kalte Lagerung.

Am **Vorabend der Verwendung** werden die Bohnen eingeweicht. Verwendungsvorschlag: Weichgekocht als winterlicher Salat zusammen mit Endivien oder Vogerlsalat oder echtem Rapunzelsalat (Rosette der Rapunzel-Glockenblume) und evtl. Karotten, abgemacht mit Zwiebeln, Mostessig, Salz und Kürbiskernöl, verziert mit grünen Kräutern aus dem Wintergarten oder vom Fensterbrett. Wer Trockenbohnen zu essen nicht gewohnt ist, „übt“ seine Verdauungsorgane am besten langsam ein und nimmt reichlich Kümmel dazu.

Bohnen vermehren. Trockenbohnen wurden früher auf Größe, Bekömmlichkeit, Ertrag und Klimatauglichkeit regional gezüchtet: Jede Gegend, ja jede Bäuerin hatte „ihre“ Sorten. Gerne wurden die Sorten miteinander im Gemenge angebaut, da, wie eine kroatische Bäuerin mir sagte, „man ja nicht weiß, was für ein Jahr kommt und welche Sorte gut oder weniger gut gedeihen wird.“

Stangenbohnen sind selbstbestäubend, Wildbienen und andere Insekten kommen meist zu spät - Kreuzungen können ausnahmsweise vorkommen.

Samenbohnen sollten im Winter entweder im Freien, aber trocken aufbewahrt werden oder mindestens zwei Wochen lang im Schraubdeckelglas tiefgefroren werden, um die Entwicklung des Bohnenkäfers zu unterbrechen - sonst entfällt die geplante Bohnenvermehrung!

Bohnensamen aus biologischem Anbau von diversen Stangen-, Busch- und Käfer(Feuer)-Bohnen gibt's in kleinen Portionen im Garten der Vielfalt, auch eine Bohnenausstellung. Auch Postversand, Samen-Bestellliste bitte anfordern.

Die großen Tiere

*In der Sommer-Rübe waren die kleinen Haustiere (Geflügel) in unseren Gärten und Bauernhöfen unser Thema, diesmal möchten wir uns den Größeren widmen. Von **Klaus Hulatsch***

Die „Großen Tiere“ sind für Hobbygärten aus Platzgründen eher tabu und dafür verstärkt auf Bauernhöfen zu finden. Da ich den Schwerpunkt auch diesmal auf alte Haustierrassen lege, müsste ich sagen: „waren auf Bauernhöfen zu finden“. Denn gerade in der „professionellen“ Landwirtschaft sind alte Haustierrassen nicht mehr gefragt. Was hier zählt sind Hochleistungsrassen. „Anders kann man heutzutage nicht mehr überleben“, hört man dauernd. Doch, Gottseidank, finden sich auch hier immer mehr „UmdenkerInnen“. Es stimmt einfach nicht, dass man heute nur mit modernen Tierrassen „überleben“ kann, obwohl sie viel größere Mengen produzieren. Was die meisten dabei übersehen, ist, dass es gerade diese Masse ist, die für die Bauernhöfe das wirtschaftliche Überleben so schwierig macht, da der Preis für die Massenprodukte sehr niedrig ist.

Diese Entwicklung wird, meiner Meinung nach, sehr bewusst gefördert. Es liegt nämlich sehr wohl im Interesse der Pharma- sowie der Futtermittelindustrie, dass auf den Bauernhöfen Tiere im Stall stehen, die an die heimischen Bedingungen nicht angepasst sind. Denn nur solche Tiere werden oft genug krank, nur solche Tiere können Konzentratfuttermittel überhaupt verarbeiten und letztendlich brauchen nur solche Tiere moderne, isolierte und teure Stallungen. Dass dadurch die bäuerliche Landwirtschaft von TierärztInnen, Futtermittelproduzenten und Technik abhängig wird, ist nicht gerade unerwünscht.

MUH

Dass es sehr wohl möglich ist, mit alten, an unsere Bedingungen angepassten Tierrassen wirtschaftlich zu überleben, zeigen zum Beispiel die **Tuxer Rinder**. Obwohl die angeblich „letzte“ Tuxerkuh schon ausgestopft im Haus der Natur in Salzburg stand, fand man erfreulicherweise noch einige lebende Tiere und mittlerweile ist der Bestand wieder auf ein paar Hundert angewachsen. Hatte man früher die letzten Tuxer billig dem Fleischhauer übergeben, so ist es heute der Stolz vieler Bauernhöfe, wieder eine Tuxerin im Stall stehen zu haben. Sie ist nicht vom Konzentratfutter der Futterindustrie abhängig, sie braucht keinen warmen Stall, sondern liebt auch im Winter die frische Luft und auch der Tierarzt muss viel seltener geholt werden.

Dafür haben Tuxer Rinder aber wieder einen Preis. Wenn der Bauer ein Jungtier verkaufen will, erhält er nicht S 10.000,-- wie für ein „normales“ Rind, sondern etwa S 50.000,-- pro Kuh (obwohl Tuxer Rinder um einiges kleiner sind als zB Fleckvieh). Dass durch diesen enormen Vorteil - wesentlich niedrigere Haltungskosten aber viel höherer Preis - die paar Liter Milch, die die Kuh weniger gibt als eine andere, leicht aufgewogen werden, ist auch klar. Dass das Fleisch solcher bodenständiger, nicht überzüchteter Tiere wesentlich gesünder ist als von anderen, braucht fast nicht extra erwähnt zu werden.

In Kärnten funktioniert bereits eine sehr erfolgreiche Vermarktung von Fleisch des **Kärntner Blondviehs**. Es gibt einen „Kärntner Blondvieh-Fleischhauer“ und einen „Kärntner Blondvieh-Gasthof“. Dass trotz höherem Preis die Nachfrage gut ist, spricht für die Qualität. Solche Aktionen beweisen, dass es in letzter Zeit wirklich langsam zu einem Umdenken kommt.

Die einzige alte österreichische Rinderrasse, die sich „durchgehend“ halten konnte, ist das **Tiroler Grauvieh**: eine sehr kleinwüchsige Rasse, die den Bedingungen der Tiroler Almwirtschaft bestens angepasst ist. Hier war es einfach unmöglich, eine andere Rinderrasse einzusetzen. Auch Kreuzungen konnten sich nie wirklich durchsetzen. So blieb der Anteil an reinem Grauvieh beachtlich hoch.

Dass bei uns im Mariazellerland früher heimische „Mariazeller Steinvieh“ hatte dieses Glück leider nicht. Es handelte sich um einen sehr dunklen Schlag des nach dem Krieg ausgestorbenen Mürztaler Rindes. So erging es vielen lokalen Rassen (nahezu jede Region hatte ihre), die heute alle ausgestorben sind.

Um so wichtiger ist es, den paar noch erhaltenen Rinderrassen auch in Zukunft das Überleben zu sichern. Neben den oben erwähnten gibt es noch das Murbodner Rind, die Ennstaler Bergschecken, die paar noch unverkreuzten Pinzgauer Rinder, das Waldviertler Blondvieh, das original Montafoner Braunvieh sowie die Jochberger Hummeln. Es würde den Rahmen dieses Artikels sprengen, jetzt jede dieser Rassen mit Aussehen, Nutzungsmöglichkeiten, Vorteilen,... zu beschreiben, hier muss auf die Fachliteratur verwiesen werden.

MECK

Ich will lieber zu den **Ziegen** übergehen, da ihr Platzbedarf geringer ist und somit auch GartenbesitzerInnen nicht von der Haltung ausgeschlossen sind. Unter Berücksichtigung der geringen Anforderungen, die Ziegen stellen, bieten sie eine enorme Milch- und Fleischleistung. Noch dazu sind sowohl Milch wie auch Fleisch äußerst wertvoll.

Ziegen benötigen nicht unbedingt einen Stall, sondern sind mit einem trockenen und zugfreiem Unterstand auch im Winter durchaus zufrieden. Wie allen Haustieren soll ihnen immer frisches Wasser zur freien Entnahme bereit stehen.

Das Grundfutter besteht im Sommer aus Gras - Ziegen pflegen ihre Weide wesentlich besser, als ein Rasenmäher dies könnte - und im Winter aus Heu. Wenn man selbst nicht über genug Gras und Heu verfügt, ist es kein Problem, solches von Bauernhöfen oder GrünlandbesitzerInnen, die selbst keine Nutzungsmöglichkeit dafür haben, zu bekommen. Zusätzlich können Küchenabfälle und Getreide oder Rübenschnitzel verfüttert werden.

Was bei Ziegen wirklich beachtet werden muss ist, dass sie gerne die Rinde junger Bäume und Sträucher annagen. Ich habe hier mit Streichmitteln gegen Wildverbiss gute Erfahrungen gemacht. Die Einzäunung mit einem Elektrozaun funktioniert bei mir problemlos (und hält die Ziegen so lange davon ab, den Hausgarten zu plündern, bis es einmal, aus welchen Gründen immer, doch nicht funktioniert! Anm. d. Red.).

Ich kann wirklich jedem/r nahelegen, Ziegen zu halten, wenn er/sie die Möglichkeit hat. Wer kein Interesse an der Milch (oder keine Zeit zu melken) hat, kann ja die Jungtiere saugen lassen.

Besonders interessant sind **Pinzgauer und Tauernschecken-Ziegen**. Sie stellen ausgesprochen robuste Gebirgsziegen dar, die aber meist auch eine zufriedenstellende Milchleistung bieten. Die Tauernschecken sind eine gescheckte braun-weiße Variante der gämsfarbigen Pinzgauer Ziege. Diese Scheckung hatte den Vorteil, dass man die Tiere auf den Almen sowohl im Sommer wie auch bei Schneelage sehr leicht finden konnte. Des Weiteren gibt es noch die Steirische Scheckenziege, die Vierhornziege, die Saanenziege und die Pfauenziege.

MÄÄHH

Schafe sind in der Haltung den Ziegen sehr ähnlich, können aber nicht mit einer so hohen Milchleistung aufwarten. Auch ist zu beachten, dass Schafen die hohen Sommertemperaturen im Flachland doch sehr zusetzen können. Zu den alten Rassen zählen die **Steinschafe** (Tiroler, Montafoner, Krainer, Alpines) sowie **Waldschafe** und **Kärntner Brillenschafe**. Bei den Brillenschafen ist auch die Zeichnung sehr interessant. Da weiße Wolle bevorzugt wurde, den weißen Tieren aber besonders im Gebirge die Sonne stark zusetzte, wurde beim Brillenschaf durch lange Zuchtarbeit das schwarze Pigment auf die besonders empfindlichen Stellen rund um die Augen und an den Ohrensippen zurück gedrängt. So entstand ein weißes Schaf mit der auffälligen Brillenzeichnung. Wenn heutzutage viele Tiere ohnedies keine Sonne mehr sehen, sind solche Zuchtleistungen natürlich belanglos. Wenn wir die Tiere aber artgerecht einsetzen wollen, ist auch der "Sonnenschutzfaktor" zu berücksichtigen.

GRUNZ. Das kann man auch bei den **Schweinen** sehr gut beobachten, denen man ja die "Perversität" der modernen Hochleistungstierzucht am allerbesten ansieht. Bei fast allen modernen Rassen gingen die natürliche dunklere Hautfarbe und die Behaarung verloren und den armen Tieren wurde eine intensiv rosa Hautfarbe angezüchtet, nur damit der Braten besser aussieht. Weil die KonsumentInnen besonders die Koteletts lieben, mussten die Tiere eben an Länge zulegen und zusätzliche Rippenpaare mittragen. Dass durch die enorme Störung der Bioproportionalität oft sogar schon die Begattung durch den Eber unmöglich wird, ist nur eine unangenehme Nebenerscheinung. Kein/e IngenieurIn käme auf die Idee, eine so lange Brücke ohne zusätzliche Pfeiler zu planen. Ein Schwein mit sechs Beinen wird allerdings nicht so schnell gezüchtet werden können.

Da können wir uns mit alten Schweinerassen schon glücklich schätzen. Hier stimmen die Proportionen noch. Außerdem haben die Tiere neben ausreichend Behaarung auch eine

pigmentierte Haut, sodass sie nicht, wie ihre rosaroten Kollegen bei der ersten Sonnenbestrahlung einen Sonnenbrand erleiden.

Schweine sind auf einem "Perma-Bauernhof" tolle Mitarbeiter, besonders bei der Bodenbearbeitung, denn ein Schwein, das nicht wühlt, gibt es nicht. Für sinnvolle Schweinehaltung ist jedoch eine entsprechende Fläche notwendig.

An die Unterbringung stellen die Tiere kaum Ansprüche. Bei mir verbringen sie den ganzen Winter auf der Weide und haben nur einen trockenen und zugfreien Unterstand, in dem sie immer genug Heu haben, um sich ein warmes Nest zu bauen und sich darin einzugraben. Dieses Nest halten sie dafür peinlich sauber.

Bei der Rasseauswahl müssen wir auf nicht-österreichische (eigentlich alt-österreichische) Rassen zurückgreifen, weil die österreichischen schon längst ausgestorben sind. Am interessantesten sind zur Zeit die kroatischen **Turopolje Schweine**, deren Bestand extrem gefährdet ist. Sie dürften mit den ausgestorbenen österreichischen Schweinerassen (Gurktaler Schwein und andere) noch sehr nahe verwandt sein.

Für extensive Freilandhaltung sind auch die **Mangaliza (Woll-)Schweine** zu empfehlen. Von ihnen gibt es heute wieder wesentlich mehr. Sie stammen aus Ungarn und wurden früher bis zum Wiener Schlachthof St. Marx getrieben.

Bei mir steht den Schweinen immer eine ausreichend große Fläche zur Verfügung, wo sie nach Lust und Laune wühlen dürfen. So haben sie immer eine Beschäftigung. Im Winter wird die Koppel so gewählt, dass sie zu dem beim Hof gelegen Unterstand können. Im Sommer bauen sie sich ihr Nest im Wald. Die Einzäunung erfolgt mit zwei Elektrodrähten, die sie sehr gut akzeptieren. So ist es auch kein Problem, ein paar mal im Jahr die Weide zu wechseln. Wenn die Schweine ein Stück umgegraben haben, werden dort sofort wieder Rüben, Erdäpfel, Getreide, Karotten,... angesät / gesetzt. Was wir selbst davon brauchen, wird geerntet, den Rest, graben sich die Schweine, wenn sie wieder kommen, selbst aus. Daneben erhalten die Schweine Küchenabfälle, altes Brot vom Bäcker oder, wenn von beidem nicht genug zur Verfügung steht, angefeuchteten Gerstenschrot. Den Großteil des Futterbedarfs decken sie aber mit Grünfutter oder im Winter mit Heu.

Als Faustregel würde ich den Platzbedarf für drei Schweine mit ca. 1 ha ansetzen. Dass Fleisch und Speck von solch glücklichen Tieren viel besser, aber auch viel gesünder ist, ist selbstverständlich.

IHAHA

Es verwundert, dass bei den **Pferden** so manche Rasse oder mancher Farbschlag sehr bedroht ist, wie die Farbschläge der **Noriker**: Kuhschecken, Mohrenköpfe und Tigerschecken. (Herr Prof. Altmann stellt hier oft die Frage: "Wer spricht von den Rössern, die die Kutschen zogen, die heute im Museum stehen? Diese zu züchten war noch eine weit größere Leistung als die Kutsche zu bauen!")

Noch mehr verwundert, dass auch der **Hafflinger** auf der Liste der gefährdeten Pferdearten steht. Hier ist allerdings nur der alte schwere Schlag gemeint, den es gab, bevor man begann, den Hafflinger auf ein leichteres Freizeitpferd umzu-züchten. Weiters sind auch alt-österreichische Warmblutrassen gefährdet.

WUFF

Nicht zu vergessen: es gibt auch seltene österreichische Hunderassen !

Ich bitte jeden Menschen, das ihm Mögliche zur Erhaltung der alten heimischen Nutztier-rassen beizutragen und somit wichtige Genreserven zu erhalten. Ich möchte mit dem Motto der Kärntner Blondviehzüchter schließen: **Gene erhalten, nicht manipulieren!**

Der Student der Betriebswirtschaft und Veterinärmedizin Klaus Hulatsch erhält auf dem Bauernhof seiner Eltern Turoplje-Schweine, Haubenenten, Puten und andere bedrohte Haustierrassen.

Der 1. Teil des Artikels über Haustiere in der Permakultur, der die Geflügel beschreibt, ist in der SommerRÜBE 98 nachzulesen.

Grüne Netze

Wildsträucherhecken sind das grüne Sicherheitsnetz, das, über die Landschaft gelegt, ökologische Stabilität garantiert.

*Von **Marlies Ortner***

Hecken verbinden. Erst als eine Freundin mir von einer Flugreise ein Foto mitbrachte, das eine englische Landschaft aus der Vogelperspektive zeigt, wurde mir die verbindende und vernetzende Bedeutung von Hecken für die Kulturlandschaft wirklich klar. Hecken binden nicht nur (die ökologisch instabilen) Äcker und Wiesen, sondern auch Gärten und Siedlungsgrün, ja sogar die Großstadt-City und Industrieanlagen erfolgreich ins Ökosystem ein. Sie sind neben Feuchtbiotopen der wichtigste Teil des sog. „Biotop-Verbundsystems“, dessen die intensiv genutzte Kulturlandschaft bedarf. Stadt und Land sind gleichermaßen „bedürftig“, und ländliche Monokultursteppen und Großstadtwüsten stehen einander hierin nicht nach.

Hecken aus heimischen Wildsträuchern, wenn möglich mit robusten Hochstamm-Obstbäumen durchsetzt, sind nicht nur für uns Menschen ganzjährig attraktiv: sie beherbergen ja einen ganzen Tiergarten.

Vögel wie Rotkehlchen und Heckenbraunelle, aber auch Mäuse und Marder verspeisen die appetitlich bunten Heckenfrüchte. Igel, Eidechsen und Feldhasen finden Unterschlupf. Schmetterlinge, Hummeln und Bienen freuen sich an Nektar und Pollen.

Wie viele Tierarten z.B. an einer Heckenrosen-Pflanze Nahrung finden, ist unglaublich: 28 Säugetierarten fressen an den Hagebutten, an Blättern und Trieben. 103 Insektenarten besuchen die Blüten oder nagen an ihrem Holz. Und 27 Vogelarten hilft die Heckenrose bei der Bewältigung des winterlichen Hungers, hat Dr. Reinhard Witt herausgefunden.

Traditionelle Hecken. Beispiele für jahrhundertealte und im Sinne der Permakultur mehrfach genutzte Hecken sind die norddeutschen „Knicks“, die regelmäßig auf den Stock gesetzt wurden; die Steinwälle begleitenden Buschreihen in Karstgebieten Sloweniens und Kroatiens; die Schafweiden begrenzenden Heckenzäune Englands; oder die Strauch- und Baumhecken unserer alpinen Kulturlandschaft, die mehrfachen Zwecken dienen: Sie waren Schatten und Umzäunung für das Vieh, Erosionsschutz und Hangbefestigung, Windschutz für das Vieh und die Kulturen; die Blätter waren Viehfutter und Einstreu, die Früchte menschliche Nahrung, die Blüten Bienenfutter. Nicht zu vergessen die Holznutzung, wenn die Sträucher und Bäume alle 7-12 Jahre auf den Stock gesetzt wurden, und die Nutzung als unverzichtbare Heilmittel für Menschen und Nutztiere.

Heckenpflege. Wildsträucherhecken und der standortgerechte Unterwuchs aus heimischen Stauden und Kräutern brauchen wenig Pflege. Wildsträucher lassen sich problemlos

zurückschneiden, wenn sie zu groß oder zu breit geworden sind oder am Fuß zu verlichten beginnen.

Jede der Arten hat ihre Vorlieben und Ansprüche an Boden, Lichtverhältnisse, Feuchtigkeit und Klima. Diese Ansprüche zu näher zu beschreiben, würde aber den Rahmen sprengen. (Siehe „Grüne Netze – der Heckenfalter“)

Heimische Wildsträucher für Garten- und Landschaftshecken

Alpenjohannisbeere	<i>Ribes alpinum</i>	Alpentauglich
Berberitze	<i>Berberis vulgaris</i>	Alpentauglich
Brombeere	<i>Rubus fruticosus</i>	Sonnenliebend
Buchs	<i>Buxus sempervirens</i>	Immergrün
Faulbaum	<i>Rhamnus frangula</i>	Schattenliebend
Ginster	<i>Genista</i> sp.	
Grünerle	<i>Alnus viridis</i>	Alpentauglich
Hartriegel	<i>Cornus sanguinea</i>	Anpassungsfähig
Haselnuß	<i>Corylus avellana</i>	Anpassungsfähig
Heckenkirsche	<i>Lonicera xylosteum</i>	Anpassungsfähig
Himbeere	<i>Rubus idaeus</i>	Sonnenliebend
Holunder, Roter	<i>Sambucus racemosa</i>	Alpentauglich
Holunder, Schwarzer	<i>Sambucus nigra</i>	Nährstoffliebend
Holzapfel	<i>Malus sylvestris</i>	
Holzbirne	<i>Pyrus communis</i>	
Johannisbeere, Wilde	<i>Ribes rubrum</i>	
Kornelkirsche	<i>Cornus mas</i>	Wärmeliebend
Kreuzdorn	<i>Rhamnus catharticus</i>	Schattenliebend
Liguster	<i>Ligustrum vulgare</i>	Immergrün
Mehlbeere	<i>Sorbus aria</i>	Kalkliebend
Ölweide	<i>Eleagnus</i>	
Pfaffenhütchen	<i>Euonymus europaeus</i>	Alpentauglich
Schlehdorn	<i>Prunus spinosa</i>	Kalkliebend
Sanddorn	<i>Hippophae rhamnoides</i>	Trocken.liebend
Schneeball, Wolliger	<i>Viburnum lantana</i>	Kalkliebend
Schneeball, Gemeiner	<i>Viburnum opulus</i>	Feucht.liebend
Seidelbast	<i>Daphne mezereum</i>	Alpentauglich
Stachelbeere, Wilde	<i>Ribes uva-crispum</i>	Alpentauglich
Wacholder	<i>Juniperus communis</i>	Alpent.,immergrün
Weiden: Palmweide	<i>Salix caprea</i>	Normaler Boden
Weiden, sonstige	<i>Salix</i> sp.	Feucht.liebend
Weißdorn	<i>Crataegus</i> sp.	Alpentauglich
Wildrosen	<i>Rosa</i> sp.	

Heimische Bäume, die man auf den Stock setzen kann

Bergahorn	<i>Acer pseudoplatanus</i>	Alpentauglich
Birke	<i>Betula pendula</i>	Anpassungsfähig
Eibe	<i>Taxus baccata</i>	Immergrün
Feldahorn	<i>Acer campestre</i>	Anpassungsfähig
Hainbuche	<i>Carpinus betulus</i>	Anpassungsfähig
Pappeln	<i>Populus</i> sp.	
Schwarzerle	<i>Alnus glutinosa</i>	Feucht.liebend
Spitzahorn	<i>Acer platanoides</i>	
Vogelbeere/Eberesche	<i>Sorbus aucuparia</i>	Alpentauglich

Hecken pflanzen - das Wichtigste in aller Kürze. Die beste Pflanzzeit für Wildsträucherhecken ist der Herbst, da sich die Pflanzen in Ruhe an ihr neues Zuhause gewöhnen können.

Die genetisch besten (da von der Natur ausgelesenen) und „bodenständigsten“ Jungpflanzen wachsen am Waldrand bzw. als Wald-Unterwuchs. In der Hecke mehrere Pflanzen derselben Art zusammen zu setzen, bringt ästhetisch und praktisch den besten Erfolg. Damit Gräser im nächsten Frühjahr die kleinen Sträucher nicht ersticken, sollte z.B. mit Hackgut gemulcht werden. Wer Zeit und die Möglichkeit dazu hat, kann geeignete Wildstauden unter die Sträucher setzen, z.B. Frühjahrsblüher des Laubwaldes oder romantische Waldrandblumen wie Glockenblumen, Maiglöckchen, Fingerhut oder Goldrute.

*Wissenswertes über Wildsträucherhecken für Garten und Land(wirt)schaft wurde in der neu aufgelegten Broschüre „**Der Heckenfalter**“ zusammengetragen. Dort sind alle praktischen Tipps zu finden, die in diesem Artikel nicht Platz finden konnten.*

***Ein ausführliches Buch**, das auch seltene Heckensträucher in Wort und Bild beschreibt, ist „Wildsträucher und Wildrosen“ des Naturgarten-Experten Dr. Reinhard Witt.*

Obstbaum-Quellen

*In biologisch geführten Baumschulen gezogene Jung-Obstbäume sind robuster und gedeihen besser. Das findet **Marlies Ortner**. Im Folgenden berichtet sie, wo solche zu finden sind bzw. weiteres über interessante alte und neue Sortenvielfalt.*

Obstbestände im Garten, in der Feldflur, aber auch in Ballungsräumen, sind bei Verwendung geeigneter Sorten robust und widerstandsfähig und wertvolle Lebensräume für die Natur einschließlich der des Menschen. Viel altes Wissen über die richtige Sortenwahl, Standortansprüche, Aufzucht und Pflege von Obstbäumen ist verloren gegangen - ebenso wie viele Sorten selbst.

Die mir bekannten biologischen AnbieterInnen von Bio-Jungobstbäumen sind in verschiedenen Klimazonen Österreichs gelegen, vom rauen Gebirgsklima bis zum milden Weinklima reicht die Palette. Je nach dem Klima in Ihrem Garten sollten Sie Baumschule und Sorten auswählen - wobei abgehärtete Gebirgs-Obstbäume gerne ins wärmere Klima umziehen, keinesfalls aber umgekehrt.

NIEDERÖSTERREICH. In den umfangreichen Sortengärten des „Ökokreises werden von engagierten und fachkundigen Leuten unter der Leitung von DI Ute Blauch über 800 (!) alte Kern- und Steinobstsorten „gerettet“, kultiviert und zum Verkauf angeboten. Nach der übermäßigen Sortenbereinigung der letzten Jahrzehnte sei in weiten Kreisen der ObstliebhaberInnen das Interesse an einer Sortenvielfalt wieder gestiegen. Die Ergebnisse der liebevollen Sorge um „verschollene“ Gene komme den Menschen und der Landschaft wieder zugute.

Die beiden Sortenerhaltungsgärten sind in unterschiedlichen Klimabereichen angesiedelt: im Waldviertel (Sift Zwettl) und im Weinviertel (Niedersulz). Entsprechend dem Klima findet man in der Waldviertler Sortenliste vor allem Äpfel, Birnen und Kirschen, während es in Niedersulz zusätzlich Weichseln, Zwetschken, Marillen und Pfirsiche gibt.

Zusammen mit der Gartenbauschule Langenlois bildet der Ökokreis Waldviertel übrigens Landschaftspfleger/innen aus, die als Facharbeiter/innen für neue Aufgaben wie die Gestaltung und Erhaltung von Naturräumen sowie Renaturierungen die notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten erlernen.

OBERÖSTERREICH. Eine umfangreiche Sortenliste von Obstbäumen und Wildsträuchern bietet auf Anfrage der Bio-Betrieb Rudolf Raninger in Neukirchen am Walde.

STEIERMARK. Chance B heißt die Behindertenwerkstätte in Gleisdorf, in deren Gärtnereibetrieb ebenfalls einige bewährte Garten-Sorten heranwachsen.

KÄRNTEN. Bernhard Huber führt mit seiner Gattin am Millstätter See eine ERNTE-Gärtnerei mit Baumschule. Entsprechend den langjährigen Bemühungen in Kärnten, regionale Obstsorten für die Selbstversorgung, vor allem Hochstämme, für Bauernhöfe und Hausgärten „wiederzubeleben“, findet man ein gut zusammengestelltes Sortiment an robusten Obstsorten, aber auch selbst vermehrte Wildsträucher mit regionaler Herkunftsgarantie und direkt vermarktetes Gemüse einschließlich Erdäpfeln.

BURGENLAND: Vom Burgenland ist mir (noch) keine biologisch wirtschaftende Obstbaumschule bekannt - wohl gibt es aber eine interessante Gemeinschaftsinitiative: Das **WIESENBÜRO** des „Vereins zur Erhaltung und Förderung ländlicher Lebensräume“. DI Brigitte Gerger arbeitet mit ihrem Team das dritte Jahr an einer Dokumentation der alten Apfelsorten des Südburgenlandes und unterstützt die Bauern der „Wieseninitiative“ bei der Vermarktung der Apfel-Veredelungsprodukte. Bis jetzt wurden auf den Streuobstwiesen in den Projekt-Gemeinden (Burgauberg-Neudauberg, Deutsch-Kaltenbrunn, Gerersdorf-Sulz, Güssing, Güttenbach, Heiligenbrunn, Kukmirn, Litzelsdorf, Mühlgraben, Neuhaus/Klb., Neustift bei Güssing, Rechnitz, Rohr, St Michael, Strem, Unterkohlstätten, Weiden bei Rechnitz und Wolfau) über 300 Apfelsorten entdeckt, die seltenen von ihnen werden in einem Sortengarten weiter vermehrt.

*Das Buch zum Thema: **Der wiedergefundene Apfelbaum**, bei ERDE*

Rübengeschichten

Vielerorts wachsen sie jetzt wieder öfter, echte und „sogenannte“ Rüben. Vor dem ersten Frost werden die echten Rüben geerntet, „geköpft“ und eingekellert. Rüben können roh, z. B. grob geraspelt, mit verschiedenen Salatsößen gegessen werden, oder milchsauer wie Sauerkraut eingelegt oder auch gekocht werden. Rüben sind eiweißreiche bekömmliche und winteraugliche (weil lagerfähige) Gemüse. Im folgenden einige Zubereitungsvorschläge zum Wieder-Entdecken.

*In alten und uralten Kochbüchern geschmökert hat **Marlies Ortner**.*

Kohlrüben werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit Zwiebeln in Butter gedünstet, gestaubt und mit Salz und Muskatnuss gewürzt.

Weißer Rüb kann man schälen, in Würfel schneiden und in Öl mit Zwiebel weich dünsten. Dazu passt eine Senfsauce (aus Butter, Mehl, Salz, Paprika und Senf), in der man die Rüben ziehen lässt.

Oder man kocht sie zusammen mit Erdäpfeln, wobei die Rüben zuerst aufs Feuer müssen, die geschälten und geschnittenen Erdäpfel kommen zur „Halbzeit“ dazu.

Oder man bräunt Zucker in Fett wie zu Karamel, gibt die in Streifen geschnittenen Rüben dazu, dünstet sie unter Beigabe von etwas Flüssigkeit weich und bindet das Gemüse mit Mehl.

Teltower Rübchen werden geputzt und, damit sie nicht schwarz werden, in Essigwasser gelegt. In einem gut schließenden Topf dünstet man sie in Butter halbweich, gibt dann in Butter gebräunten Zucker dazu, löscht die Rübchen mit Wasser ab und dünstet sie unter öfterem Schütteln fertig, bis sie schön gelb sind und wie glasiert aussehen.

Rote Rüben werden dünn geschält, in Stäbchen geschnitten und zusammen mit fein geschnittener Zwiebel unter Zugabe von Salz, Wasser und Wein in Öl gedünstet. Sie schmecken aber auch bestens roh: fein geraspelt mit Salz, Kümmel, geriebenem Meerrettich/Kren, ein bisschen Zucker, Apfelessig und Sonnenblumenöl.

Mairübchen werden geschält und in geklärter Butter, gut zugedeckt ca. 1 Stunde gedünstet und mit frischer Petersilie serviert.

Gelbe Rüben werden, wenn sie aus dem Keller kommen, einige Stunden in Wasser gelegt, dann abgeschabt und in dünne Scheiben geschnitten. Dann kommen die Rüben in mit Zwiebeln erhitztes Öl, werden gesalzen und mit Gemüsewasser oder -suppe aufgegossen und fertig gedünstet. 10 min. vor dem Anrichten kommen süßer Rahm und Petersilie dazu. Dazu passen gebratene Erdäpfel und/oder Rindfleisch.

Gelbe Rüben kann man auch gemeinsam mit Erdäpfeln, Sellerieknollen, Zwiebeln und Petersilwurzeln klein schneiden, in Öl anrösten, mit Salz, Paprika und Petersilie würzen, mit Gemüsewasser aufgießen und weich dünsten, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Mit geriebenem Käse servieren. (Gelbe Steckerrüben gelten übrigens als die wohlschmeckendsten Rüben.)

Für das traditionelle „**Stielmus**“ (im süddeutschen Raum **Rübenkraut** genannt) werden Blattrippen und Stiele der Rüben (aber auch Krautstrünke und Stängel von geschossenem Salat) fein geschnitten und in Salzwasser weich gekocht. Die abgetropften Rübstiele kommen in eine Sauce aus Mehlschwitze/Einbrenn, die mit Milch aufgegossen und mit Muskat gewürzt wurde. Dazu passen Würste oder gebratenes Fleisch.

Stielmus kann man auch als „Eintopf“ mit gebratenem Speck, Erdäpfeln und Schweinefleisch zubereiten.

Von RÜBE-Lesern werden gesucht: die Anleitung für Saure Rüben und eine geeignete Sauce für Mairübchen. Bitte schicken Sie auch andere interessante Rüben-Rezepte an die Redaktion.

Wenn Sie selbst **Rüben vermehren** wollen, schlagen Sie die Exemplare mit den am besten ausgeprägten erwünschten Eigenschaften, ohne sie zu „köpfen“, in einem guten Erdkeller in Sand ein, wobei die Blätter auf ca. 5 cm zurückgeschnitten werden, und pflanzen sie im Frühjahr wieder aus. Eine andere Möglichkeit ist die Überwinterung in Töpfen im Gewächshaus. Nur in sehr mildem Klima ist die Überwinterung im Freien erfolgreich.

Da Rüben botanisch verschiedenen Gruppen angehören, sind die Kreuzungsmöglichkeiten recht kompliziert. Z.B. kreuzen sich Teltower und Mairübchen miteinander und mit anderen

Brassica rapa-Vertretern wie Chinakohl, nicht aber mit anderen Kohlgewächsen. Die Bestäubung erfolgt durch Insekten. Steckrüben, also die großen weiß- und gelbfleischigen Speiserüben, gehören zur Art *Brassica napus*. Sie können sich selbst befruchten, kreuzen sich aber auch untereinander und mit manchen Futterrüben sowie mit Winterraps. Die (botanisch) echten Rüben, also Rote Rübe, Zuckerrübe und Mangold sowie einige Futterrüben, gehören zu *Beta vulgaris*. Sie sind wesentlich winterhärter als die „falschen“ Rüben und können in nicht zu kalten Wintern im Freien bleiben, um im nächsten Sommer Blüten und Samen zu entwickeln.

Wer Gemüse sortenrein vermehren und gewünschte Eigenschaften selektionieren will, lernt alles Wichtige in dem Buch „Saatgutgewinnung im Hausgarten“ von Suzanne Ashworth und Nancy Arrowsmith, zu bestellen bei Arche Noah.

Das Rübensamen-Set für RÜBE-Leser/innen gibt es übrigens wieder ab Frühjahr, Vorbestellungen sind ab sofort möglich.

RÜBE 1998-5

perma Wende

ARGE Bio-Fisch

Marc Mößmer ist maßgeblich an einem großangelegten Life-Projekt zum Schutz der Tierwelt in den Thaya-Auen beteiligt.

Dort, im nördlichen Wald- und Weinviertel, warten manche Gewässer noch mit lukullischen Raritäten auf, die schon so selten sind, dass sie kaum noch Niederschlag finden in der heimischen Schmankerl-Gastronomie, obwohl sie in alten regionalen Kochbüchern durchaus zu finden sind.

Zur Arten- kommt also die Kochkultur-Erhaltung.

Von Eva Vesovnik

Die Arge Bio-Fisch produziert auf 84 ha Wasserfläche nicht nur den traditionellen Karpfen mit artgerechter Bewegungsfreiheit (beides probiert, kein Vergleich), sondern Schleie, Weißfisch, Zander, Hechte, Welse, Barsche und noch fast unter Betriebsgeheimnis fallende Spezialitäten.

Verarbeitungseinrichtungen und Vermarktung wurden von den Fischbauern gemeinsam aufgebaut, die - zu 90% direkt betreuten - KundInnen können von Pasteten über Fischtöpfe zur Mitternachtseinlage bis zur Fischparty fast alles Fischige hier bestellen.

Die ARGE Bio-Fisch veranstaltet auch Kurse, da sie in der bioqualitäts-orientierten Fischzucht einen großen Nachholbedarf erkannt hat. Die in anderen Bereichen der Tierhaltung so genau ausdifferenzierte Definition von sowohl Qualitäts- als auch Zucht- und Tierhaltungsstandards steht bei der Fischzucht noch hinten nach. Die Arge strebt in der praxisorientierten Bio-Fischzucht samt Forschung einen europäischen Spitzenplatz an. Mit dem 3. Platz der GOLDENEN ÄHRE (siehe dort) ist sicher ein weiterer Schritt getan.

*Der 2. Preis wurde dem **Wildgemüse für Anfänger und Fortgeschrittene** zuerkannt, der Kultivierung und dem Spezialversand von essbaren, zum Teil gefährdeten Wildpflanzen in Natternbach/ÖÖ, bei Annemarie & Günther Keintzel (mehr in „permaVor der Haustür“ in diesem Heft!)*

Die Goldene Ähre

Sie brachten es bis zum Feindbild der Vollwert-Essenden: die Großmühlen; die Industrien des ungesunden Weißstmehls, ausgemahlen, wertlos, nur für Gesundheitskiller, weiße Brötchen, allerlei Zucker&Mehlg espeise im Einsatz.

Von **Eva Vesovnik**

Wie erstaunt ist frau dann zu lesen, dass **der erste österreichische Biopreis** von einer Großmühle eingerichtet, organisiert - und finanziert wird: von Farina in Graz.

Habe die - goldene – Ähre: der Preis für innovatives Landwirtschaften

Im Sommer war es wieder so weit: zum zweitenmal lud die größte österreichische Biomehl-Mühle in Zusammenarbeit mit dem Ernte-Verband und dem BM für Land- und Forstwirtschaft zur feierlichen Preisverleihung. Im exklusiven Rahmen des Palais Schwarzenberg in Wien wurden in Anwesenheit eines Großaufgebotes heimischer - nicht "nur" landwirtschaftlicher - Prominenz vom BM Molterer, den Präsidenten Maderthaler und Schwarzböck sowie Firmenchef Franz Schedlbauer als Stifter vier Innovationspreise im Gesamtwert von 300 000.- ATS verliehen. Wer spricht da noch von Minderheitenprogramm der - armen - Landwirtschaft im Kampf ums Überleben. Hier wurde das neue Selbstverständnis der kontrollierten biolo-gischen Landwirtschaft als einzig akzeptabler Partner gehobener Gastronomie, ja der "Beautiful-People"-Gesellschaft insgesamt, die auf Lebensstil hält, endlich einmal nicht nur herbei-theoretisiert, sondern zelebriert: Öko-Luxury-Lifestyle fern des Nimbus vom schlicht-einfach-bewussten Leben (so schmerzhaft dies vielen "Ökos" auch sein mag), sondern mit Partyglamour, gestyltem Publikum, Society-Ritualen, der obligaten Hochkultur-Einstreuung in Gestalt einer Mular-Lesung (die feinen Ironien seiner sensibel ausgesuchten Gesellschaftsspiegelchen gingen in der ausgelassenen Festesstimmung allerdings unter).

Das Gala-Buffer unter den üppigen Fruchtgirlanden der freskierten Decken aus wilden Gemüsen und bis zum Lebensende schmeckbar glücklichem Getier krönte die Nobilitierung des "Ökostyles". Die kreative Einfühlsamkeit der Köche-Riege in diese ganz andere Rohstoff-Qualität von intensivstem Wildgemüse, Blüten, Waldfrüchten und die künstlerische Virtuosität der Dekorateurnnen zauberte ein Flair sonst nur literarisch zu genießender barocker Tafelfreuden für Schmeck-, Tast-, Riech- und Seh Sinne. Man hätte sich einen eigenen Festvortrag über Anzucht und Bereitung der Speisen, des Buffets gewünscht. Die handverlesenen Säfte, Weine, Brände boten würdige Rahmung und wohlige Abrundung des Ereignisses.

Die Hervorstreichung der gesellschaftliches Aspekte dieses Öko-Events in der RÜBE mag vordergründig erstaunen. Bedenkt man aber, wie entscheidend Stimmungen und Moden der Politik und Wirtschaft entscheidenden "Kreise" für Gedeih und Verderb, Akzeptanz und Unterstützungen sind, wird man diese stil-neu-prägende Strategie des Öko-Marketings nur begrüßen können.

Lebensmittel-ManufakteurInnen: Weg von den armen Fördergeld-Abhängigen zu den Betreibern des vielzitierten, heißumkämpften, hochdekorierten "Feinkostladen Europas". Ihr seid die KünstlerInnen, die nicht nur Gesundheit stiftende Nahrung, sondern auch höchste Raffinessen und Gaumenfreuden in kunsthandwerklichen, produktadäquaten Techniken herzustellen wisst!

Dass sie, die Lebensmittel-ManufakteurInnen, dabei auch noch segensreich auf Wasser-, Boden- und Luftqualität wirken, Artenvielfalt und damit genetische (und ästhetische) Überlebenspotentiale sichern, davon ist in heiligem Ernste ja öfter (wohl nie oft genug) zu lesen.

Die neue Marketingherausforderung: innerhalb des Ökomarktes, dessen gesunde und einträgliche Spitze nun ein Upper-Class Luxury-Segment einzunehmen begonnen hat, alle Anspruchsstufen mit gleicher Qualität zu bedienen, die marktnotwendigen Preisunterschiede über Ausstattung, Verpackung, vielleicht Raffinement der Zubereitung abzudecken, nicht aber über Vitalstoffgehalt, Frische, auch nicht über die wirklich überholte Attraktivitätssteigerung einer Ware durch die Entferntheit ihrer Herkunft.

Es ist vielmehr der aufkeimende Trend zu fördern, dass die ums Eck produzierte Köstlichkeit (von deren Werdegang ich mich auch persönlich überzeugen kann) die eigentliche Attraktion ist. Mit meinen Bauern und Bäuerinnen auf's Feld und ihnen auch in die Augen schauen zu können, ist ein sehr persönliches Qualitätssiegel für ihre und meine "Mittel zum Leben".

Nach so viel Marketing endlich zu den **PreisträgerInnen** der "**Goldenen Ähre 1998**". Siegerprojekt war das "**Bio-Gemüse & Bio-Obst für Großküchen**" des Betriebes **Lutz** in Wieselburg/ NÖ.

Der in den 70er Jahren noch rein viehwirtschaftliche Nebenerwerbsbetrieb Lutz bindet heute, selbst Vollerwerbsbetrieb mit eigenem Hofladen, in seine "Arge Lutz" sogar Zulieferanten aus der Umgebung ein, um seine Lieferverträge mit derzeit bereits 18 Großküchen erfüllen zu können. Begonnen wurde 1996, mit fünf Pensionistenheimen, mittlerweile bekommen die InsassInnen von drei Wiener Spitälern gesunde Ernährung nicht nur in Predigtform, sondern auf den Teller. DiätassistentInnen lehren, dass es Vitamin C nicht nur in weitgereisten Orangen und Kiwis gibt.

Die Bio-Arge plant den Anbau entsprechend Nachfrage und eigenen Möglichkeiten und erzielte für ihre Gemüse sogar im Bio-Großhandel zufriedenstellende Preise, während diese im konventionellen Gemüsehandel in den Keller fielen. Lutz: "Alle ham ma gsagt, du spinnst, des is unmöglich, mit Gemüse an gscheitn Preis zu kriegn, aber i hob des einfach net glaubn wolln". Recht hat er gehabt, jetzt gute Preise und einen **1. Platz**.

Im vorigen Jahr ging der 1. Platz der GOLDENEN ÄHRE übrigens an die Landwirtschaftsschule Alt-Grottenhof in Graz, wo erfolgreiche „Veredelung“ und Direktvermarktung der betriebseigenen Bio-Produkte nicht nur gelehrt, sondern auch gezeigt und praktiziert wird.

RÜBE 1998-5

perma Wende

Mein Traum vom Garten Eden

Seit langer Zeit denke ich schon darüber nach: Wie könnte man "den Garten Eden" verwirklichen?
Von Siegfried Mokre

Ich kenne einen Biobauern, der für das Prinzip des "Nichtstuns" am Acker oder sonstwo immer zu haben ist.

Er besitzt unter anderem ein Grundstück mit einem Ausmaß von ca. hundert mal hundert Meter. Etwa fünfzehn Meter unterhalb dieses Ackers an der Westseite gelegen, fließt die

Gurk. Die Verbindung besteht aus einem steilen Hang, an den ein Waldstück angrenzt. Ich werde diesen Biobauern irgendwann fragen, ob er sich traut, mir dieses Stück Erde auf einige Jahrzehnte zu verpachten, ohne Rücksicht darauf, "was die Leute (anfangs) sagen".

Wenn man sich nun fragt, wie dieses Stück Erde am idealsten in einen naturnahen Traumgarten und Lebensraum für Pflanze, Tier und Mensch umzuwandeln wäre, so bin ich davon überzeugt, dass des Rätsels Lösung "in der Einfachheit des Machbaren und der Dinge" liegen muss: Durch ordnungsloses aber doch intuitives Aneinanderknüpfen vieler ökologischer Gestaltungselemente, unter Bedacht auf die Verwendung von ausschließlich lebendig gewachsenen Stoffen und unverfälschter Materie! Das muss es sein! Die Verlagerung der sandig-lehmigen Oberschicht und das gefühlvolle Verteilen von Schutt und Gestein würde dann die unterschiedlichsten Lebensräume für Pflanzen und Tiere schaffen und damit eine Kettenreaktion auslösen.

Da ich diese „Kettenreaktion“ im Kleinen schon seit einigen Jahren beobachtet habe, weiß ich, dass dies funktioniert, wenn wir auch nicht wissen wie.

Wenn ich nun mein Luftschloss weiter ausbaue und mir vorstelle, dass ein Bagger in nur einem Tag mehrere "große flache Löcher" ausbaggern könnte, und absolut alles Aushubmaterial wieder integriert wird, so fehlt es eigentlich "nur" noch an Lehm. Ist der Lehm in den Löchern aufgebracht und richtig verarbeitet, ist für die Vielfalt schon mehr passiert als von hier bis zur nächsten aufgelassenen Kies- oder Schottergrube. Nun wird der Lehmbelag mit einer dicken Schicht feinen Gesteins beschwert. Danach wird Wasser vom Fluss langsam aber stetig in alle Löcher gepumpt. Wenn dann noch einige größere Findlinge mit Intuition verteilt werden, sind fast alle Voraussetzungen für mein Luftschloss erfüllt.

Danach herrscht einige Zeit absolute Ruhe. Tagelang streifen meine Augen über "dieses Chaos", und zwar so lange, bis eine gedachte natürliche Ordnung zu entstehen beginnt und mir mein Gefühl sagt, was zu machen ist. Wenn die Zeit passt, beginne ich damit, meine seit Jahren gesammelten Wildpflanzensamen aus einem sozusagen heimlich angelegten, kleinen, aber aus ca. 200 Arten bestehenden Wildpflanzengarten einer öffentlichen Wohnanlage, zu säen - stets unter Bedacht auf den natürlichen Standort!

Durch die chaotische aber doch bewusste Verteilung von Materie und Beachtung der Lichtverhältnisse habe ich praktisch für jede Wildpflanze den (fast) richtigen Standort. Junggehölze in großer Vielfalt werden nun ebenfalls gepflanzt. Dann folgen hochstämmige Obstbaumarten, die ich mir persönlich von Menschen besorgen möchte, die sich mit diesen alten Sorten auf natürliche, spirituelle und giffreie Weise beschäftigen. Danach werden alte Bauerngartenstauden gepflanzt, die sehr robust sind, aber auch vielen Tieren Nahrung, Lebens- und Überlebensraum bieten. Schließlich pflanze ich an bestimmten Stellen uralte Gemüsesorten, wobei mir die Wildkräuter zeigen wo es passt.

Nun können alle Wechselbeziehungen und Wechselwirkungen zwischen den Gestirnen, der nur scheinbar toten Materie und den Pflanzen und Tieren beginnen. Durch das "Wissen der Evolution" entstehen nun komplexeste Vorgänge, welche sich der menschlichen Wahrnehmungsfähigkeit fast vollends entziehen!

Kleine, aber ganz bewusste Eingriffe im Einklang mit dem umgebenden Leben können dann auf Dauer "ein kleines Paradies auf Erden" von Natur aus entstehen lassen. Ich weiß es ganz genau; irgendwann, irgendwo und irgendwie wird dieser Traum Wirklichkeit werden!

Siegfried Mokre lebt in Kärnten und ist passionierter Wildpflanzengärtner.

Nachhaltiges aus Nah und Fern

Urwald in Österreich. Urwaldreste und andere vom Menschen nicht veränderte Landschaften bzw. deren noch vorhandene Reste (Flusslandschaften, Hochgebirge, Moore) zu besuchen, zu bestaunen und das natürliche Zusammenwirken der Lebewesen darin zu beobachten, ist ein wichtiger Lernschritt auf dem Weg der persönlichen Nachhaltigkeitsentwicklung - nicht nur für GärtnerInnen, die in der Naturlandschaft die besten weil „echten“ Gestaltungsvorbilder finden. Naturlandschaften mit allen Sinnen zu erleben, ist außerdem ein großer Genuss.

Beim Dorf Lahnsattel in der Nähe von Mürzzuschlag an der nö-steirischen Grenze gibt es ein sehenswertes Urwaldstück, schreibt die Kleine Zeitung am 8. 8. 98. Im Jahr 1905 sei von Graf Ernst von Hoyos, dem Besitzer, verfügt worden, dass an diesem 21-ha-Wald nichts geändert werden dürfe. Seit damals lebt der Urwald ohne die „Hilfe“ des Menschen - und wie er lebt!

Direkt ab Hof und Keller. 60 Weinviertler Bauern/Bäuerinnen und 220 WinzerInnen haben sich zusammengetan, um gemeinsam bäuerliche, selbst erzeugte Produkte frisch den KonsumentInnen anzubieten. Zwei Bauernläden in Wien werden von dieser Gemeinschaftsinitiative betrieben. Dort kann man/frau „direkt beim Bauern“ einkaufen - ohne zum Bauernhof fahren zu müssen: Der „Weinviertler Bauernschmaus“ in Wien 3, Invalidenstr. 3, Markthalle Stand 30; und der Wein- und Waldviertler Bauernladen“ in Wien 12, Döblinger Hauptstr. 62. Auch in Stockerau, Laa / Thaya, Hollabrunn und Mistelbach gibt es Bauernläden mit regionalen bäuerlichen Produkten.

Kürbis international. Penny Slygh-Lichtenecker, die Kürbis-Promotorin zwischen Wien, Schweiz, Italien usw. hat der RÜBE für die nächste Ausgabe eine neue Kürbis-Geschichte versprochen - höchste Zeit nach der „Kürbissnade“ in der HerbstRÜBE 97. Denn der Kürbis geht neue Wege, und zwar in Richtung Gastronomie, Kunst, Kultur Kleine Single-, mittelgroße Familien- und große Restaurant-Kürbisse haben aber eines gemeinsam: sie laden zur interdisziplinären und internationalen Kreativität ein. Wer mittun möchte beim Kürbisse Malen, Kochen, Anbauen, Sammeln, Ausstellen, Liebhaben, Fotografieren, Ernten, Pressen, Vermarkten,, meldet sich unverbindlich bei: Penny Slygh-Lichtenecker, Kennwort „Kürbisgruppe“ .

Kürbis-Ausstellungen. Ein Fest rund um den Speise- und Kulturkürbis wird im südweststeirischen Wies gefeiert, und zwar vom 3.-4. Oktober 98. Die „KürWIEStage bringen Kulinarisches, Geschichte, Kunst und Kultur, Verwendung und Brauchtum rund um die runden Kürbisse - und natürlich eine prächtige Kürbisausstellung. Eingebunden ist auch die Wieser Kulturinitiative „Theater im Kürbis“. Beginn der Veranstaltung ist jeweils um 10 h in der Landesversuchsstation Wies.

Auch in anderen „Ecken“ Österreichs gibt`s Kürbisausstellungen: beim Erntedankfest am Hof Adamah in Glinzendorf bei Gänserndorf am 24. 10. ab 14 h (Es gibt dort außerdem alte Getreidesorten zu bestaunen; siehe auch den Bericht über den Bio-Hof in der SommerRÜBE) und in der Landw. Fachschule Ritzlhof in OÖ am 3.4. 10.

Kürbis-Seminar. Ein Gemüse- und Kürbisseminar und die „Reste“ der Gemüse- und Kürbisausstellung gibt`s im Therapiegartenzentrum bei Stainz - ebenfalls am 3. und 4. 10. Im Seminar ist der Besuch der KürWIEStage inbegriffen.

Kürbis-Creme. Die Kräuterfrauen im Therapiegarten haben übrigens eine Kürbiskernöl-Hautpflege kreiert, die a. ganz regionalen Ursprungs, b. ganz biologisch und c. ganz angenehm sein soll (und angeblich die Haut gar nicht grün färbt). Besonders auf rauen Gärtner/Inen-Händen kann die Kernölcreme ihre „restaurierende“ Arbeit tun. (Damit es nicht so raspelt, wenn wir unsere Kürbisse streicheln....) Die Therapiegarten-Naturkosmetika werden übrigens auf Wunsch auch mit der Post verschickt.

Paradeiser/Tomaten. Ebenfalls in der SW-Steiermark und trotz Regenwetter feierten Brigitte Schramm, Franz Plackner und ihre Gäste vor Kurzem das Paradeiserfest im Prinzental. Zahlreiche bunte und wohlschmeckende Sorten waren herangewachsen - die Samen dafür waren aus dem „Fundus“ von Marlies Ortner gekommen. Der Großteil der hübschen Früchtchen war zwar schon verkauft, gegessen oder eingekocht; eine repräsentative Auswahl war aber ausgestellt und durfte auch verkostet werden. Mit der Vermarktung der Bunten hat Brigitte Schramm gute Erfahrungen gemacht. Die bange Frage: „Werden die KonsumentInnen in der Stadt die ungewohnten Paradeiser auch kaufen?“ kann inzwischen klar mit Ja beantwortet werden.

Biologische Samen bunter, wohlschmeckender und hausgartentauglicher Paradeisersorten von Marlies Ortner und Brigitte Schramm können in Herbersdorf bei Stainz abgeholt werden oder werden auf Wunsch zugeschickt (Tel. 03463 - 43 84).

Ökologischer Siedlungs(um)bau. So heißt das neue Handbuch für Neubau und Stadterneuerungsprojekte in Europa. Die Autoren sind Margrit und Declan Kennedy. Das Buch ist im Dietrich-Reimer-Verlag erschienen.

Permakultur-Mailing-List. Seit ca. 2 Jahren tauschen sich über dieses Medium Menschen über Permakultur aus, schreibt Permakultur Institut Deutschland. Alle mit E-Mail-Adresse können mitdiskutieren.

Permakultur im Internet. Ab August 1998 hat das deutsche Permakultur Institut eine Internet-Adresse: <http://www.permakultur.de>. Hier sollen aktuelle Informationen über Permakultur in Deutschland und auf der Welt bereit gehalten werden.

Biologisch gezogene Blumenzwiebeln für den Garten gibt's wieder ab November 98. Die Zwiebeln kommen von einer Demeter-Gärtnerei in Holland und sind garantiert ohne Naturplünderungen gezogen. Wer sich dafür interessiert, bestellt sich - eine Bestellliste.

Kleider machen Beute. So heißt ein Arbeitskreis von Südwind, dem Verein für Entwicklungspolitische Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit. Der Arbeitskreis wird im Spätherbst in Graz das **2. Kleidertauschfest** veranstalten.