

*Die* **Winter-  
RÜBE**

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

**Ausgabe 6  
Dezember 1998**

Subsistenz: Wirtschaft für Lebensfreude

Erdwärts in Schottland – Früchtchen in Ecuador

Saatgutnetzwerk in Australien – Permakulturverein Schweiz

Die Sonnenknolle Topinambur – Mais aus dem Care-Paket – Permakultur-Garten St. Georgen

Rüben-Rezepte – Haustierhaltung in der Pk, 3. Teil: Haubenenten

Naturkosmetik aus dem Garten – Entschaffung – Lets Talente tauschen – Risiko Flugverkehr

Handbuch Alp - Nachhaltiges aus Nah und Fern

Die **sechste Ausgabe** unserer kleinen Zeitschrift liegt vor Ihnen. Die RÜBE-Abonent:innen von Vorarlberg bis zum Burgenland und von Norddeutschland über die Schweiz bis Südtirol machten es möglich.

Die Jahreszeit der Treffen, Kurse und Seminare naht, und so haben wir wieder zahlreiche **Veranstaltungshinweise** zusammengetragen, die wir als **Vernetzungs-Angebote** rund um nachhaltiges Gärtnern und zukunftsfähige Landnutzung verstehen.

Regionale und internationale Vernetzungen hat dieser Herbst gebracht: D.A.CH. begann zu existieren, der gemeinsame digitale Veranstaltungs-Kalender von Permakultur-Gruppen in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Der Verein „Permakultur Kärnten“ wurde gegründet. In der Steiermark begann die Vernetzung von Permakultur mit dem Projekt „Alternativen zur Gentechnik“. Und der (vorerst gedankliche) Einbau eines Permakultur-Gartens in ein Netzwerk von Gärten für die EXPO 2000.

Winterzeit ist nicht nur Kurs- und Lese-Zeit, sondern auch Zeit für Planung (Was werde ich wo und wann anbauen? Mit wem vereinbare ich Austausch von Samen/-Know How/Ernteüberschüssen? Zu welchen Permakultur-Freunden/-Projekten knüpfe ich Beziehungen? ....) und Zeit für die Naturbeobachtung: Wintertage haben so manche Überraschungen bereit. Es warten Spuren im Schnee, die zu enträtseln sind; auch ist das Geheimnis zu lüften, wie der kleine Vogel, der in der Hecke bei 15 Minusgraden Hagebutten verspeist, sein offenbar hocheffizientes Wärmekraftwerk betreibt...

*“Allem voran ein großes Lob! für Eure Rübe!!”* Nein, wir sind nicht Größenwahnsinnig geworden, aber über so etwas wie diesen - blumen-zeichnungsgeschmückten - Brief aus Vorarlberg freut frau sich natürlich ganz besonders. *“Schön, dass ihr sie ins Leben gerufen habt. Ich freue mich auf jede neue Ausgabe.”* Wir auch, trotz Mitverursachung weiterer Ergrauungs-Beschleunigung.

Fein, dass wir allen Interessierten, wie schon in der letzten RÜBE, zwei „permanent“ wiederkehrende **Garten-Treffen** in verschiedenen Gegenden Österreichs ankündigen können:

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

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

Erfreulich ist auch, dass wir dieser WinterRÜBE das **Kursprogramm am Krameterhof / Lungau** beilegen können, das hoffentlich allen Praxis-Hungrigen etwas Interessantes bietet - und dass es eine **Permakultur-Tagung für den Alpen-Adria-Raum** geben wird, die die Permakulturfreunde/innen in diesen Regionen zueinander in Beziehung bringen möchte.

*Prächtige Wintertage mit reichlich Wintersonne wünscht Ihr Redaktions-Team*

## Subsistenz: Wirtschaft für Lebensfreude

*Wenn Sie diese Seiten lesen, wird der Abschluss-EU-Riesengipfel schon beschlossen haben, dass die Agenda 2000 diesmal noch nicht beschlossen, dass höchst-karätig weiter gerungen wird, - auch um Strukturfragen, Osterweiterung, und auch nach wie vor um Beschäftigung, - Recht? Gnade? Anmaßung? - und um Sisyphos -Mühen, Globalkapital mit Zügeln des regional orientierten Demokratismus zu zähmen. Sie reden und reden; und täglich fusionieren Banken, Chemiekonzerne, Medienmultis, Softwaregiganten... zum jeweils weltgrößten, zum Marktbeherrscher, - und entlassen; hier 40.000, hier 15.000, hier*

25.000...“Stück“?? - nein, Menschengeschichte, - und die alle 10 Minuten europaweit einen Hof aufgebenden Bauern und Bäuerinnen ins sozial-almosen-überzuckerte Nichts. Genannt Selbstbestimmung? Verurteilt zur Chance !?  
Überlegungen zu Wirtschaft und Lebensfreude von **Eva Vesovnik**

### **Assoziatives Wirtschaften** - Gegensteuern vor dem Sturm

Wenn ungewohnte Namen für noch wenig gebräuchliche Ideen diese so gut darstellen, darf man die Leserschaft damit strapazieren. Unter diesem Titel versammelte die Arge Biolandbau Anfang Oktober Praktiker:innen mit viel und sehr viel theoretischem Hintergrund zum Thema der Notwendigkeit einer neuen Zusammenarbeit. Der Dachverband einer „Erfolgs-story“- 11, 15, 18 % Biolandwirtschaften des „Spezialitätenladens Europas“ laden zum Nachdenken über die Werte-Systeme hinter unserem - nicht nur Land-Wirtschaften. Motivieren *Natur&Landverbundenheit* die Biobauernschaft, oder sind es die Subventionen, ist die altbekannt eng gefasste Frage. Mit wem kooperieren die Bauernhöfe, *wie sehen Wirtschaftskooperationen heute überhaupt aus*, war die Erweiterung; und vor allem: *Wie können wir sie konkret mitgestalten* nach unseren Lebensidealen?

### **EigenWirtschaft für´s Eigen(nicht nur Über-)Leben**

Univ.Prof.Dr. Veronika Bennoldt-Thomsen, Soziologin und Ethnologin, Mitbegründerin des Bielefelder Institutes für Theorie und Praxis der Subsistenz, führte an Beispielen aus unserer Umgebung die Konsequenzen unserer eigenen Werte-Verschiebungen auf Regional- und Weltökonomie vor. Eine Kleingemeinde, - vor 30 Jahren: der erste Wohlstand. Man kennt und spricht miteinander, weiß um vieles Bescheid, bisweilen mehr, als manchem lieb ist. Wer was einkauft, zb. Aber: Fährt man zum Einkaufen anderswohin, dann tut man es fast heimlich. Man tut das eigentlich nicht. Es gibt ein soziales wie wirtschaftliches Aufeinander-Eingehen, Sich-Verlassen. Das Ding von anderswoher war ambivalent: als Reise-Mit-Bringsel mit- oder/und wirklich geteilt ein soziales Ereignis, sonst aber eher scheel registriert, sogar ausgrenzend. Nostalgie? Greißleridylle im Internetzeitalter? Die Aktivität der Bostoner Chat-Group mag berauschend sein. Ist es für mich Lebens-relevante Kommunikation? Auf mein eigenes Leben beziehbare Information? Kann auf mein und aus meinem Umfeld Bezogenes - Info, Wissen, materieller Austausch - gänzlich durch das Globalnet ersetzt werden? (ohne jeden Zweifel an der Wichtigkeit von Anregung und Ent-Grenzung) Die Aufhebung informeller Bezogenheit zur Dorf-, Grätzler-, Wohn-Gemeinschaft, - nichts wissen voneinander - geht Hand in Hand mit der Zerstörung der sozialen Beziehung - nichts tun füreinander, und der - meist einen Schritt vorausgehenden Ent-Ökonomisierung der Nah-Gemeinschaft. Die Eier von den Nachbarhühnern, den Wagen ausborgen. Ein Mehr an Kinderliebe, Altenbeistand, Partnerschaftsverständnis hat die Auflösung der kleingemeinschaftlichen Bezogenheit - Assoziation aufeinander (und auf die lokalen Ressourcen) - auch nicht wirklich in der Erfolgsbilanz.

### **Carsharing, Direktvermarktung: Fortschritt zurück zu ökosozialer Vernunft - oder: welche Werte WOLLEN wir?**

Christa Müller beschreibt in ihrer Studie: Von der lokalen Ökonomie zur Globalisierung des Dorfes (Campus, 1998), die Moral Economy nicht als eine Einordnung in übergeordnete Muster, sondern als ein eigenverantwortliches So-Handeln und Bedürfnisse So-aufeinander-Einstellen, dass (jede/r in der) Gemeinschaft gut leben kann. Das *Menschenrecht auf Subsistenz* bedeutet nicht, und doch viel mehr als: dass jeder Geld hat. Noch in unseren Erinnerungszeiten war das „Ja, wir wer´n schon zsmmmkommen“ ein Realvertrag zwischen einem Waren- oder Dienstleistungsgeber und -Empfänger. Weizen gegen Verputzen helfen, - möglicher Zeithorizont und Gleichwertigkeit der Leistungen waren innerhalb der „Aufeinander-Bezogenheit“ „moralisch“ abgesichert.

Auslagerung und Entpersonalisierung der „Bezogenheit“ der Richtwerte unseres Handelns ändern diese radikal: Mengen, Zeithorizont, Leistungskonditionen werden nicht bedarfsbezo-

gen „zammgredt“, sondern von Vertriebsorganisationen, Verbänden, vom „Markt“ bestimmt, den - so heißt es -, Angebot und Nachfrage - also doch auch unsere Bedürfnisse - bestimmen. Oder?

*Hinter den USA(16%)ist Deutschland mit 10% Anteil die Nr.2 des Welthandels, woher kommen Arbeitslosigkeit, Sozialabbau, jede 8. Minute gibt ein Hof auf, von 1,5 Mio Höfen 1960 gibt es - vor der letztENDlichen Strukturreform - noch ein Drittel. Von 2% pro Jahr stieg die Abnahmerate nach 1989 (WTO) auf 3,6%, die Überlebensgröße eines Hofes stieg im EU-Schnitt auf 50 ha, WWF-Ziel: 75 ha, der Rest? Einkommenszahlen sind noch düsterer.*

### **Notwendiges, Not-wendendes, regional-bezogenes Wirtschaften**

Jede/r den Hof Aufgebende ist in dieser Zeit der Warenüberproduktion, der kolonialistischen Expansion auf ost- und drittweltländische Marktlücken, ein verwalteter Un-Wohlstaatskandidat. Er verlässt die sicherste Subsistenz-Perspektive innerhalb der Globalökonomie: Grund und Boden und das Wissen, mit ihm - lebensspendend - zu arbeiten. Eigenversorgung und Vermarktung des Überschusses sind kein „Zurück zur Steinzeit“, Eigenversorgtheit steht wachsendem städtischen Elend und Lohn-Arbeitslosigkeit gegenüber.

Der Kapitalbedarf der Landwirtschaft wurde nach den Kriegsnot-wendenden Zeiten der Chemiedünger-forcierten Ertragssteigerung nicht mehr hinterfragt, sondern sukzessive weiter gesteigert: mit noch mehr Kapital noch mehr an noch schwieriger - oder mit zusätzlichen Stützungszahlungen absetzbarer Überproduktion. Hunderte Jahre waren Kreislaufwirtschaft, Mulch- und Mistdüngung den Lebensmittel-Bedarf deckend. Wären es heute noch.

Andere „Nöte“ - rasant sinkende Artenvielfalt, Wassermangel, Bodenverschlechterung, Rohstoffknappheit durch Fehleinsatz sind nicht nur, aber auch Produkte dieser fehlgeleiteten Entwicklung, die in der ausschließlichen Orientierung auf Waren-, Konsum-, Markt-, Kapital-Volumen die Entwicklung des Menschen als Thema gestrichen hat. Entwickeltes Selbst hat keinen monetären Gegenwert, keinen Markt. Krise als Umweg zu **spiritueller Einsicht?**

### **Von der Konkurrenz zur Kooperation**

Konkurrenz fußte- irgendwann einmal - im Mangel und wurde zum gesellschafts-definierenden Leitprinzip, das Menschen individualisiert, steuert, steuerbar macht. Subsistenz aber folgt Prinzipien der Kooperation.

**RÜBE 1998-6**

**perma ohne grenzen**

## **Erdwärts in Schottland**

**Die Scottish Borders** im Südosten des Landes sind eine dünn besiedelte, stark von Landflucht betroffene Region. Graham Bell, hierzulande bekannt als Autor des Buches „Der Permakulturgarten“, hat für diese Region das Projekt „Earthward“ („Erdwärts“) entwickelt: Neue landwirtschaftliche Methoden und Produkte, die den Bauernhöfen bessere Marktchancen eröffnen und die Arbeitssituation für die ländliche Bevölkerung verbessern sollen.

**Nachhaltige, hoch produktive Mustergärten**, in Permakulturtechnik angelegt: „Das ist Schönheit - keine krampfhaftige Vergewaltigung der Natur nach geometrischen Regeln und unsinnigen Moden, sondern Pflanzengesellschaften, die einander harmonisch ergänzen und ihr Wachstum und Gedeihen gegenseitig fördern.“ Verschiedene, teilweise exotische Obst- und Gemüsesorten werden auf Versuchsfeldern angebaut, um Möglichkeiten für eine viel-

fältige, ganzjährige Versorgung mit vor Ort wachsenden Nahrungsmitteln aufzubauen. Die Vermarktung der erzeugten Lebensmittel erfolgt in Verbindung mit der Bewerbung gesunder Ernährung mit mehr Fischprodukten. Außerdem wird eine Genbank aufgebaut, die traditionelle, lokal verbreitete Obstsorten sammelt und verwertet. Allem voran steht die Anwendung innovativer Kulturtechniken mit geringem Arbeits- und Kostenaufwand (Permakultur-Techniken).

**Auch Agroforestry (hier: Weidewirtschaft)** zeigt die Vorteile der Diversifizierung von Landnutzung auf: Für Grenzertragsflächen, z.B. Steillagen, werden dadurch neue Nutzungsmöglichkeiten erschlossen und verschiedene Formen, Weide- mit Forstwirtschaft zu verbinden, werden getestet. Z.B. wurden 4 ha Weidefläche in steilem Hügelland streifenweise mit Mischwald bepflanzt, welcher positive Auswirkungen auf die Weidetiere und die Bodenqualität erbracht hat: Die Waldstreifen reduzieren Wind, Kälte und Hitze, beugen der Boden-erosion vor, führen dem Boden Mineralstoffe zu und bewahren ihn vor Auslaugung.

Des Weiteren haben sich bei vergleichsweise geringem Arbeitsaufwand folgende Nutzungen auf diesem Land bewährt: offene Geflügelhaltung, Strauch- und Beerenobstbeerntung, Bewirtschaftung des Unterholzes, Einführung neuer Tierrassen (einer Kreuzung zwischen Merino- und Shetlandschaf mit feinfaseriger Wolle; oder des Straußes als schnell wachsendes Schlachttier).

**Inzwischen wurden Agroforestry-Versuchsfelder** auf einigen Bauernhöfen eingerichtet, damit sich Grundbesitzende und Landwirt:innen von der Effektivität dieses Permakultur-Systems unter Alltagsbedingungen überzeugen können.

**Verantwortlich für den Erfolg** von „Earthward“ werden zwei Faktoren genannt: die Zusammenarbeit mit der Bevölkerung, den lokalen Behörden und Institutionen - und die Vermittlung der Ergebnisse dieser Arbeit an die Bevölkerung, z.B. auf Gemeindefesten wie dem „Tag des Apfels“ oder dem „Erdäpfel-/Kartoffeltag“.

*Kontakt: Tweed Horizons, The Centre for Sustainable Technology, Project Earthward*

**RÜBE 1998-6**

**perma ohne grenzen**

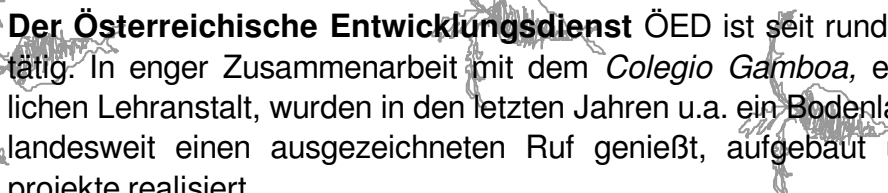
## Früchtchen in Ecuador



*Langsam verliert das Flugzeug an Höhe. Die Baumkronen des Regenwaldes kommen näher und in der Ferne ist bereits der Zusammenfluss des Rio Napo mit dem Rio Coca zu erkennen. Wenige Minuten später setzt das Flugzeug auf einer holprigen Asphaltpiste auf. Nun sehen wir rund um die Flugpiste eine Stadt, die sich hier zwischen den Flüssen Napo, Coca und Payamino ausbreitet.*

*Ein Bericht von **Ursula Hauszer-Ortner**, die als Koordinatorin des ÖED in Ecuador arbeitet.*

**Rund 20.000 Einwohner leben in dieser Kleinstadt**, etwa 10 Autostunden von der Hauptstadt Quito entfernt. Ihr rasches Wachstum verdankt Coca hauptsächlich der Suche nach dem schwarzen Gold - sprich Erdöl. Die Erdölfunde in dieser Region des Landes, aber auch der auf der anderen Seite des Flusses liegende Militärstützpunkt haben diese ehemals kleine Regenwaldgemeinde sehr stark geprägt. Obwohl reich an Bodenschätzen, zählt die Region mit einem Armutsanteil von rund 84% zu den ärmsten Gebieten Ecuadors.



**Der Österreichische Entwicklungsdienst ÖED** ist seit rund 10 Jahren in diesem Gebiet tätig. In enger Zusammenarbeit mit dem *Colegio Gamboa*, einer Höheren landwirtschaftlichen Lehranstalt, wurden in den letzten Jahren u.a. ein Bodenlabor, das in der Zwischenzeit landesweit einen ausgezeichneten Ruf genießt, aufgebaut und einige Landwirtschaftsprojekte realisiert.

**Seit September 1997** arbeitet auch der österreichische Lebensmittel- und Biotechnologe DI Jürgen Gasser für den ÖED in Coca. Gemeinsam mit seinem einheimischen Partner Dr. Victor Cherrez versucht er die Ziele des Projektes zu verwirklichen, die er mit seinen eigenen Worten so charakterisiert. „Ziel ist einerseits die Ausbildung von Fachkräften im Rahmen des Colegios und andererseits die Entwicklung neuer Produkte auf Basis der zahlreichen heimischen und bis dato kaum genutzten Früchte- und Gemüsesorten.“

**Wie die gesamte Amazonasregion** ist auch Coca geprägt von der Erdölförderung und dem zum Teil ungezügelter Zuzug von Kleinbauernfamilien, die sich entlang der von den Erdölkonzernen in den Regenwald hinein geschlagenen Straßen niederlassen und versuchen, den Boden nach zum Teil für dieses Regenwaldgebiet ungeeigneten Methoden zu bestellen.

**Von der Zentralregierung** seit Jahrzehnten stark vernachlässigt, zählt das nach wie vor sehr dünn besiedelte Gebiet zu den unterentwickeltesten Regionen des Landes. Vor diesem Hintergrund scheint die gezielte Ausbildung und Förderung des agrarischen Sektors bis hin zur Verarbeitung der tropischen Früchte eine alternative Lebensgrundlage für die Zuesiedler:innen zu sein.

**Auf Grund fehlender Kenntnisse** reduzieren die Kleinbauernfamilien ihre landwirtschaftlichen Aktivitäten auf die Rinderzucht und den Anbau von Kaffee, ohne den in der Region heimischen Reichtum an tropischen Früchten zu nutzen. Im Rahmen des Projektes sollen Möglichkeiten und Alternativen für die Verarbeitung tropischer Früchte aufgezeigt werden, die in Europa noch großteils unbekannt sind. Wem sagt hier schon Borojó, Araza oder Baumweintraupe etwas?

**Nach anfänglichen Schwierigkeiten** mit einheimischen Finanzierungsorganisationen ist in den letzten Monaten endlich Schwung in das Projekt gekommen. Seit Anfang Juni wurde an einem bestehenden Gebäude gearbeitet, um es für die Produktion von Lebensmitteln zu adaptieren. So wurde eine kleine Lagerhalle angebaut, ein bei den tropischen Temperaturen unerlässlicher Kühlraum errichtet, die Elektro- und Wasserinstallationen wurden erneuert und auch die ersten Maschinen konnten angeschafft werden. Mit diesen Maschinen sollen in Zukunft Marmeladen, Konfitüren, Fruchtkonzentrate, Gemüsekonserven und ähnliches hergestellt werden. Die Produktion soll nicht nur Unterrichtszwecken dienen, sondern muss mittelfristig auch die Selbstfinanzierung des gesamten Projektes garantieren.

„**Möglich wurde dies** nur Dank der großzügigen Unterstützung der Steirischen Landesregierung, die aus Mitteln des entwicklungspolitischen Beirates 160.000,- ATS für dieses Projekt zur Verfügung gestellt hat, und anderer Finanzträger“ erzählt Jürgen Gasser glücklich über die aktuelle Situation. „Nun müssen wir alles tun, um das in uns gesetzte Vertrauen zu rechtfertigen, den Ausbildungsaspekt des Projekts mit dem ökonomischen vereinen, daneben auch noch innovativ sein und den heimischen Bauernfamilien zukunftssträchtige Produktionsalternativen aufzeigen... Das Ziel der Eigenfinanzierung ist ein hohes und ich weiß nicht, welche österreichische Schule dazu in der Lage wäre.“

**Die Schüler:innen** werden in Form von Workshops und Praktika Gelegenheit haben, grundlegende Dinge über Lebensmittelkonservierung zu lernen. Neben der praktischen Ausbildung wird aber auch die theoretische Ausbildung der Schüler in den Mittelpunkt gerückt. Ein eigener Lehrplan wurde entwickelt und das Fach Lebensmittelverarbeitung ab dem nächsten Schuljahr im Stundenplan verankert.

**Neben seiner Arbeit** erzählt Jürgen auch über seine persönliche Lebenssituation in Coca: „Natürlich ist es anders, hier mitten im tropischen Regenwald zu arbeiten als in Österreich. Coca, das bedeutet je nach Wetterlage Schlamm oder Staub. Auf wolkenbruchartige Regenfälle folgen Hitze und Schwüle und man weicht der Sonne aus, so gut und so lange es geht. Stromausfälle gibt es regelmäßig, sodass ein Kerzenvorrat zur Grundausstattung jedes Haushalts zählt und wer sich am Abend vergnügen will, dem stehen einige Bars und Diskotheken zur Verfügung. Das Warenangebot ist ausreichend und man bekommt alles, was man zum täglichen Leben braucht. Auch das Essen schmeckt einigermaßen, auch wenn ich mich ab und zu nach der österreichischen Küche sehne“, meint Jürgen Gasser abschließend.

## Saatgutnetzwerk in Australien

*In australischen Permakultur-Magazinen fand **Marlies Ortner** folgende Nachrichten über die „Seed Savers“ Michel und Jude Fanton*

„**Samen sammeln** kann man überall: bei Freunden, auf Bauernmärkten, Müllhalden, bei vietnamesischen und chinesischen Greißlern (da gibt es Süßkartoffeln, Yamswurzeln, diverse Gewürze, die „Grüne Wasser-Sellerie“ (*Oenanthe javanica*)), bei Ständlern (da gibt's Kürbisse, Melonen, Kartoffeln, ...), am Straßenrand ....

Die meisten Sorten sind aber heutzutage abhängig von Chemikalien; auch in Entwicklungsländern vermehren immer weniger Bauernfamilien das eigene, traditionelle Saatgut.

Einige landwirtschaftliche Forschungseinrichtungen sammeln und erhalten Saatgut in Säckchen, Kartons und Gläsern („Ex-Situ-Erhaltung“), während Obstbäume, Gewürzpflanzen und Knollengewächse in Glashäusern geklont werden und diese Klone bewahrt man *in vitro* auf.“

**Basisgruppen errichten zur Zeit ein Netzwerk** von Hausgärtner:innen und Bauern/Bäuerinnen, um die Sortenvielfalt zu erhalten und weiterzuentwickeln. Dieses Seed-Savers-Netzwerk sucht weltweiten Austausch. Im eigenen Katalog der Seed Saver gibt es bereits eine sehr große Sortenzahl, die zum Tausch angeboten wird.

**Das Seed Savers-Netzwerk** hat ein ideales Zentrum in Byron Bay in New South Wales gefunden: ½ ha Land, verschiedene Böden, meist eben aber mit felsigem Rand, umgeben von der Eisenbahn und öffentlichem Grund. Das Landstück hat eigene Quellen und Wasserreservoirs sowie ein Feuchtgebiet. Es ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Dort werden Arten und Sorten unter verschiedenen Bedingungen erprobt und auch für selten angebaute Früchte, Nüsse, Gemüse, Futterpflanzen, Arzneipflanzen und Ölfrüchte ist Platz.

**Studenten werden für die Saatguterhaltung** ausgebildet. Sie lernen dabei auch, die Nebenprodukte des Anbaus zu ernten und zu vermarkten sowie urbane Lebensmittelproduktion und Saatgut erhaltende Kulturtechniken.

**In der Samenbank des Netzwerks** wird mit modernen Methoden dokumentiert, verglichen und auch nachgebaut. Auch eine Bibliothek und ein Büro stehen zur Verfügung.

**Die Verfügbarkeit von Kulturpflanzen** ist naturgemäß abhängig von den Möglichkeiten, ihr Saatgut zu erhalten und nachzubauen. Während in der Dritten Welt, „wo noch nicht alles vorgekauft wird“, ist noch Know How für die Pflanzenvermehrung vorhanden. Daher freuen sich die „Samen-Banker“ über Besucher:innen aus den Entwicklungsländern besonders.

---

Aber vor allem die Hilfe und Mitarbeit von Bauern/Bäuerinnen und Student:innen bei der Erhaltungsarbeit ist unerlässlich. Das Zentrum möchte zu einem Knotenpunkt werden, wo traditionelles Bauernhandwerk Lebensmittelkonservierung, händische Textilienerzeugung, Arbeiten mit Bambus und biologische Schädlingsbekämpfung gelehrt und ausgetauscht wird - denn an den Universitäten geschieht dies nicht.

Hilfe braucht das Zentrum auch bei der gewöhnlichen Gartenarbeit. Einige Mitarbeiter:innen der Samenbank sind in Übersee eingesetzt und helfen dort beim Aufbau nachhaltiger Projekte.



„Saatgut ist das erste Glied einer nachhaltigen Nahrungskette, und seine Erhalter:innen sind die Säulen, auf denen diese Nachhaltigkeit ruht.“ (Vandana Shiva)



ÜBE 1998-6

perma ohne grenzen

## Permakultur in der Schweiz

„Permakultur ist, kurz gesagt, eine Philosophie der Arbeit und des Lebens mit anstatt gegen die Natur. Von der Definition her ist Permakultur abgeleitet vom englischen „permanent agriculture“, was soviel bedeutet wie dauerhafte Landwirtschaft.

Permakultur wird heute aber darüber hinaus als Planungskonzept verstanden, das zum Ziel hat, sich selbst regulierende und erhaltende Systeme zu schaffen. Um dieses Ziel zu erreichen, wird versucht, die Aktivitäten von Mensch, Tier und Pflanze auf möglichst vielen Ebenen zur gegenseitigen Förderung zu verflechten. Hinter Permakultur steckt eine eigene Lebensphilosophie, in der die Welt als ein Organismus betrachtet wird. Das Hauptaugenmerk wird darauf gerichtet, die Wechselwirkungen zwischen den Dingen zu erkennen, vernetzt und in Kreisläufen zu denken.“

Diese Leitgedanken der Permakultur sind dem Informationsblatt des **Schweizer Permakulturvereins** zu entnehmen.

Der Verein existiert in der Schweiz seit 1991. Er organisiert Infoabende, Kurse, Besichtigungen und unterstützt interessante Projekte, die Permakultur aufbauen.

An der **Migros-Klubschule in St. Gallen** werden im Februar/März 1999 Einführungsabende in die Permakultur angeboten. Der Kursleiter Kurt Forster ist ein Spezialist auf dem Gebiet der integrierten Aquakultur.

**Ein Ziel des Permakulturvereins** ist, dass aktive Mitglieder sich in Regionalgruppen zusammenschließen und lokale Netze aufbauen. Als Hilfestellung dafür hat der Verein eine Regionalmappe zusammengestellt. Außerdem gibt es ein eigenes Publikationsorgan, „die Blätter“. Seit kurzem ist der Schweizer Permakulturverein auch im Internet zu finden: unter [permakultur.ch](http://permakultur.ch).

**Ein wichtiges Projekt** ist das ca. 1,3 ha große Gelände „per culturas“ **am Wohlensee bei Bern**. Dieser stille und malerische Platz, der nur zu Fuß oder per Rad erreichbar ist, ist am Südufer des Wohlensees, kurz nach der Mündung der Aare, gelegen. Hier werden Permakulturrkurse abgehalten, Schwerpunkte sind die Heilpflanzenkunde und der Lehmbau.

**An „Per culturas“ führt der Berner Landschaftsweg** vorbei, und Wanderer erleben hier das Entstehen eines eindrucksvollen, artenreichen Stücks Kulturlandschaft: Sie sehen einen Kräutergarten, einen Obstgarten mit Hochstammsorten, Gemüse- und Getreidekulturen, einen Waldgarten, Hecken, Sonnenfallen und einen naturnahen Waldrand, Magerwiesen, Trockenstandorte, Feuchtbiotope, Kopfweiden, lebende Weidenzäune und -lauben, Trocken-



mauern aus Natursteinen, einen Seminar- und Meditationsgarten, einen Spiel-, Sing-, Tanz- und Theatergarten, „Kunstgärten“ mit mannigfachen Kunstwerken, ein Labyrinth und einen Ruheplatz mit Feuerstelle.

Wegweisend für diesen Garten sind „die Kultivierung einer Vielfalt standortgerechter Pflanzenarten und -sorten, das Schaffen unterschiedlicher Lebensräumen für Tiere, eine extensive, aber auch eine intensive biologische Landnutzung, wobei auch kleine Flächen nachhaltig und möglichst ökonomisch mit wenig Geräten und Maschinen bebaut werden, und der Einbezug gestalteter Begegnungs- und Erholungsräume.“

**Wichtig ist den Initiatoren**, allen voran Thomas Wizemann, **die Verknüpfung von Natur und Kultur sichtbar und erlebbar zu machen**. So sollen „Lebenssysteme entstehen, die den Lebewesen nicht nur Nahrung, sondern auch ein Optimum an Energie und Lebensraum schenken und uns Menschen sinnvolle Beschäftigung und einen sinnlich erlebbaren Bezug zu elementaren Lebensgrundlagen geben“. „Per culturas“ bedeutet daher, „durch Kultur und Natur eine reiche Kulturlandschaft entstehen und gedeihen zu lassen.“

Das Gelände ist von der Gemeinde Wohlen an den Verein „per culturas“ verpachtet und Interessierte, Gönner:innen und Mitglieder sind willkommen.

**RÜBE 1998-6**

**vor der haustür**

## Die Sonnenknolle Topinambur

*Topinambur oder Erdbirne gibt es in unzähligen Sorten, die im Sommer mit wunderschönen gelben Sonnensternen üppig blühen, je nach Boden bis 2 m und höher werden und deren Knollen, im Spätherbst geerntet, eine köstliche wie gesunde Küchenbereicherung darstellen.*

**Helianthus tuberosus**, ursprünglich ein Einwanderer aus Nordamerika, ist in ganz Mitteleuropa in unzähligen Sorten verbreitet, die sich in Kraut- und Knollenfärbung und -größe unterscheiden, es gibt helleres und dunkleres Blattgrün, glatter oder pelzig, die Knollen können gelblich, weißlich, aber auch rötlich bis violett sein, allesamt sind sie unkompliziert, ausdauernd und wuchern bei genügend Feuchtigkeit ohne große Bodenansprüche. Der Korbblütler gedeiht ohne Pflege, ist als Blüte ein Schmuck, als Kraut gutes Viehfutter, und die Knollen schmecken Mensch und Tier.

Die Knolle enthält *Inulin*, wichtige Mineralstoffe, Kalium, Eisen, Natrium, Kalzium, Magnesium, Silizium, Phosphor(säure), Schwefel(säure), Chlor sowie div. Vitamine.

**Lagerung und Zubereitung.** Topinambur kann roh, als Saft gepresst, gedünstet und in Öl heraus gebacken genossen werden, keinesfalls sollte man ihn schälen, da knapp unter der dünnen Haut die meisten Inhaltsstoffe sitzen, sondern nur gut waschen. Roh schmeckt Topinambur wie Salatherzen, gedünstet ähnlich wie Artischocken, (mit wenig Wasser nicht zu weich) gekocht ist die Knolle leicht süßlich und nimmt gut Fremdgeschmäcker an, frittiert dagegen hat sie den stärksten Eigengeschmack, und zwar nach Maroni. Leichtes Anwärmen erzeugt auch bei der rohen Knolle einen Hauch von Nussgeschmack. Will man die Dunkel-färbung (Oxidation) der zerkleinerten Knollen unterbinden, beträufelt man sie mit Zitronenwasser.

Ähnliche Vielfalt wie bei der Zubereitung bietet Topinambur auch bei der *Konservierung*: Saft lässt sich aus der Knolle, wie aus Obst, im Entsafter gewinnen. Gut schmeckt er auch mit Rhabarber oder Apfelsaft versetzt. Durch langsames Einkochen kann aus diesem Produkt ein *Dicksaft* geköchelt werden, durch scharfes, schnelles ein süßsalziges Topinambur-Malz,

das zu Suppen und Saucen verwendet wird.

Durch Sonne, Wärme und Wind welkt die Knolle und schrumpft schließlich zur beliebig lange haltbaren „Steinmumie“. Auch Scheiben oder Streifen kann man *trocknen*. Und wie aus Erdäpfeln ist auch *Alkoholgewinnung möglich*

**Zu Tisch.** Will man Topinambur vorwiegend aus Gesundheitsgründen auf dem Speisezettel „unterbringen“, so lässt er sich dank seines dezenten Geschmacks problemlos, sei es fein geraffelt oder in Scheiben, Stückchen, in Müslis, Suppen, Saucen, in Gemüse, sogar in Nachtischcrèmes untermischen. (Einige Minuten ziehen lassen). Man kann ihn so auch zum -kalorienarmen - „Strecken“ verwenden. Seinen feinen Nussgeschmack entfaltet er am besten in der Kombination mit Topfen/Quark.

Aber natürlich hat sich die vielseitige Sonnenknolle die kreative Behandlung als hochwertiges, eigenständiges Lebensmittel verdient. Hier einige Anregungen für die eigene Fantasie.

**Topinambur-Salat 1:** Rohe Knollen waschen, bürsten, in dünne Scheiben schneiden, mit Olivenöl, Wein- oder Apfelessig oder Zitronensaft, Salz, Pfeffer, gehackten Schalotten und Dille marinieren.

**Topinambur-Salat 2:** wie 1, aus gekochten Knollen. Versuchen Sie frischen Majoran statt der Dille. Köstlich auch frischer Koriander und feingewiegte Chilis zusätzlich zu den Schalotten.

**Topinambur-Salat süß:** Gekochte Knolle in breite Streifen, rohe Äpfel in feine Scheiben schneiden, mit leichter Majonäse, einem Schuss Rum, einer Prise Piment, gehackten Walnüssen und nach Belieben einigen Rosinen vermengen, durchziehen lassen. Für Üppige mit Schlagobers/Schlagsahne.

**Topinambur-Salat brasilianisch:** 2 Teile rohen Topi und 1 Teil rohe Sellerie in feine Streifen schneiden, je ½ Teil körnig gekochten Reis und in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel untermischen, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen, nach ca.1/2 Std. 2 geschälte, gescheibelte Bananen und süßen Rahm/Sahne untermischen, nochmals marinieren.

Variante: statt der Bananen mit roten Bohnen und saurem statt dem Süßrahm/Sahne (alles zugleich vermengen und ziehen lassen)

**Topinambur-Suppe:** 1 Porree-/Lauchstange in Ringe, 1/2kg Topi, 1/4kg Erdäpfel/Kartoffeln - roh in Scheiben schneiden und dünsten, mit 1 l weißem Fond ablöschen, würzen, gar kochen, durch ein Sieb passieren, ½ l Milch untermischen, mit gerösteten Brotwürfeln servieren.

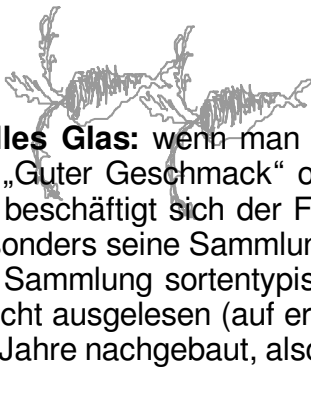
**Topinambur-Flan:** Tortenform mit Blätterteig auslegen, löffelweise mit Topinambur-Püree (Pfeffer, Salz) füllen, unter das der feste Schnee von 2 Eiklar/Eiweiß gehoben wurde, und mit Kartoffelpüree, das mit Spinat grün gefärbt und mit Muskat und Salz abgeschmeckt wurde. Dazwischen eingestreut werden jeweils fein geringelte Zwiebel. Eigelb mit geriebenem Käse vermischt, über die Masse streichen, mit Butter überträufeln, goldgelb backen. Herrlich mit Salat und leichtem Rotwein.

***Wohl bekomm 's! Eva Vesovnik***

## ***Mais aus dem Care-Paket***

*Wertvolle Erhaltungsarbeit für Weizen, andere Getreidearten, Bohnen und Mais leistet Oskar Grollegger im weststeirischen Deutschlandsberg.*

*Einen Bericht von einem eindrucksvollen Besuch gibt **Marlies Ortner**.*



„**Die Vererbung ist wie ein volles Glas:** wenn man etwas dazu schüttet - z.B. „Standfestigkeit“ - , geht es über - und „Guter Geschmack“ oder „Wertvolles für die Ernährung“ gehen davon.“ Seit vielen Jahren beschäftigt sich der Forstmann Oskar Grollegger mit der Erhaltung von Getreidesorten. Besonders seine Sammlung nicht-hybrider Speise-Maissorten ist wohl einmalig. Doch um diese Sammlung sortentypisch und lebendig zu erhalten, muss der Maissamen nicht nur fachgerecht ausgelesen (auf erwünschte Eigenschaften selektiert), sondern auch zumindest alle paar Jahre nachgebaut, also vermehrt werden.

**Verständige Menschen** haben Oskar Grollegger, der selbst keine großen Grundstücke besitzt, Flächen für diesen Zweck überlassen. Eine dieser Flächen liegt im Stadtgebiet von Deutschlandsberg, weitab von den „gefährlichen“ Hybridmais-Pollen. (Maispollen ist in den Tallagen der Südweststeiermark - außer in der Stadt - wohl allgegenwärtig und würde sich in die kostbaren Sorten einkreuzen und sie innerhalb einer Saison wertlos machen.)

**Mitten im blühenden Maisfeld**, das wir (WOOFerin Valerie und ich) im Juli besuchten, stand Oskar Grollegger, der uns zeigte, wie Mais früher in der südlichen Steiermark angebaut wurde: mit so großem Abstand zwischen den Reihen und in der Reihe, dass Mischkulturpflanzen noch genug Licht bekamen; meist waren es, wie bei den Indianervölkern Mittelamerikas, Kürbisse und Bohnen.

Grollegger, der jedes Jahr neue Kombinationen und Sorten versucht, setzte in diesem Jahr Stangenbohnen nicht außen, sondern innen im Maisfeld („Damit die Rehe nicht dazu kommen!“), ebenso Ölkürbisse und auch Paradeiser/Tomaten, die sich offensichtlich wohl fühlten und im Mais eine gute Stütze fanden.

**Er zeigte uns auch einige der 4-Meter-Maispflanzen** des Vorjahres, mit großen kornreichen Kolben, die das typisch „Glasige“ an der Oberfläche zeigen, das für einen guten harten Speise(Sterz-, Maisbrenn-)mais spricht - während Futtermais nicht glasig, weicher und weniger ausgeprägt im Geschmack ist. Er erzählte uns auch, dass er diese Maissorte von einem alten Bauern aus dem Schwanberger Raum bekommen habe; die Samen seien in einem der lebensnotwendigen amerikanischen Care-Pakete gewesen, die nach dem Zweiten Weltkrieg viele Menschen vor dem ärgsten Hunger bewahrt haben, und dieser Bauer habe den amerikanischen Care-Paket-Mais jahrzehntelang nachgebaut und sortenrein erhalten.

**Der Mais wird in der südlichen Steiermark** auch „Türken“ genannt und war mehrere Jahrhunderte lang Volksnahrungsmittel Nummer Eins. Heute sind die guten Speisemais-Landsorten praktisch ganz verschwunden und gutes Sterzmehl kommt oft aus Italien. (Koch-tipp: Sauerrahmsuppe mit Türkensterz)

**Weizensorten, Roggen, Mohn und Bohnen** finden sich auf einer anderen von Grollegger betreuten Fläche, die, ganz in Wald eingehüllt und von der übrigen Welt abgeschieden, auf einem südlich geneigten Hang des Koralpenfußes liegt. Die subtilen Farbnuancen der Getreidefelder, ja der einzelnen Ähren sind unerwartet vielfältig, während die düster roten Blüten des Speisemohns vor dem dunklen Waldhintergrund zu glühen scheinen. Interessant und anderswo kaum zu sehen ist eine artenreiche Ackerbegleitflora, die auch das Wissen der/s Kundigen auf eine harte Probe stellt.

Ein Spaziergang am Waldrand und durch die blütenreiche Magerwiese davor - von all den hübschen Blumen sei nur eine genannt, das zarte Tausendguldenkraut - , beschließt den Besuch in dieser kostbaren Welt.

*„Vom Getreide bis zum Brot“ heißt eine Arbeitsgruppe von KERN GESUND IM SCHIL-CHERLAND, die sich mit alten Getreidearten/sorten und ihrer Erhaltung sowie mit traditionellen und neuen Brotrezepten und Brotbackmethoden beschäftigt.*

## Permakultur in St. Georgen

*Die ersten Steine sind ausgegraben. Früher haben sie die Mauern einer Orangerie gebildet, jetzt sollen sie den Pflanzen im Winter Wärmeschutz geben. Wild wuchernde Knöterichstängel auf der Böschung sind mit Pappe abgedeckt: so wird ihr unerwünschter Wuchs auf natürliche Weise gehemmt. Jugendliche haben die ersten Spuren für einen Permakulturgarten beim Bildungshaus St. Georgen am Längsee gelegt.*

Sie sind mit Hacken und Stangen, Werkzeug und Geräten ausgerückt, um dem Gartenprojekt des Bildungshauses auf die Beine zu helfen. Die Jugendlichen sind Teilnehmer:innen des Freiwilligen Ökologischen Jahrs und eines ihrer Projekte ist der „Permakultur-Nutz-und-Schaugarten St. Georgen“.

**Der Garten soll vier Ziele verfolgen**, die einander gegenseitig harmonisch stützen und ermöglichen: ein pädagogisches, ein geistig-spiritueller, ein ökologisches und ein wirtschaftliches.

Seminarteilnehmende des Bildungshauses werden künftig auch in den Garten eingeladen - zur Erholung und Entspannung ebenso wie zur Anregung. Kurse zum Thema „Permakultur“ sollen Theorie und Praxis anschaulich und an Ort und Stelle verbinden.

**Im alten Benediktinerinnen-Klostergarten** waren in früheren Jahrhunderten umsichtige Apothekerinnen tätig, und an diese Tradition des klösterlichen Heilgartens möchte der Projektleiter Mag. Ernst Sandriesser anknüpfen. Es werden also alle nur möglichen Heilkräuter angepflanzt werden, die in der Pflanzenheilkunde verwendet werden, „damit die Menschen in der Natur sehen, was sie sonst nur in Fläschchen oder als Pillen kennenlernen.“ Der gesundheitliche Nutzen des Gartens ist dann doppelt vorhanden: durch den „Wirkstoff Schönheit“ und durch die Wirkstoffe der Pflanzen.

**Das ökologische Ziel** ist, die Vielfalt in den Garten zu holen. Permakulturtechnik soll mehrjährige Pflanzengemeinschaften gewährleisten, die einander gegenseitig stützen und nützen. Vielfalt und Permakultur (=Mischkultur) stehen im Gegensatz zur arbeitsaufwendigen und schwer regulierbaren Monokultur - das heißt, aus dem in den letzten sieben Jahren nicht sinnvoll genutzten Garten wird ohne allzu mühsamen und intensiven Einsatz reiche Frucht zu erwarten sein.

**Ein Gärtner**, der auch Kurse und Gartenbesuchende betreuen soll, wird in Zukunft für den Garten sorgen. Ein Arbeitsplatz, der sich selbst wie ein Unternehmen finanziert, denn der Garten soll ja auch Früchte abwerfen: Gemüse, biologisch produziert, soll es in absehbarer Zeit für Seminarteilnehmer:innen und Besucher:innen aus dem eigenen Garten geben. Sandriesser: „Wir wollen zeigen, dass unsere Ideen sich für das Haus lohnen.“

**Der neue Garten** hat auch bereits einen Anspruch auf einen eigenen Namen erhoben, der seinem vielfältigen Charakter gerecht wird .... Durch die Pflanzenvielfalt zeigt er eine gewisse „Wildheit“, andererseits wollen ein Kernbereich und rundherum 6000 m<sup>2</sup> Gartenfläche benutzerfreundlich und den Zielen des Gartens entsprechend ganz bewusst und nach Permakulturprinzipien gestaltet werden. Eine Sonnenuhr und Nord-Süd gerichtete Wege in Kreuzform sollen auch über die Gartenmauern hinaus auf die Einbindung in den Kosmos verweisen. Bestehende Bauelemente und Pflanzengruppen sollen nicht ausgemerzt und niedergewalzt, sondern einfühlsam ins Konzept integriert werden: ein sanfter, nachhaltiger Weg zu einem paradiesisch schönen Garten.

Der Garten (bzw. die Idee zu diesem Garten) feiert bald seinen ersten Geburtstag. Dazu wünschen sich die „Gartenväter“ Pflanzen und Samen von den RÜBE-Leser:innen. Kontakt: Mag. Bertram Stefan oder Mag. Ernst Sandriesser

## Rüben-Rezepte

*Gesucht, gesucht, gefunden: zwei Anleitungen für Saure Rüben erreichten die Redaktion - wählen Sie aus! Beim Biobauern Pfeifer im südsteirischen Sausal entdeckte ich zwei weitere Rüben-Schmankerln: einen Rübensalat und einen Rübenstrudel. Bitte probieren Sie.*  
Marlies Ortner

### Sauerrüben 1 von Familie Hulatsch

- ⇒ Rüben in den Gärtopf hacheln (eine Lage von ca. 5 cm Rüben, stampfen, Salzmischung darauf, wieder eine Lage Rüben, stampfen, Salzmischung,...);
- ⇒ Würzen: für 1 kg grob geraspelte Rüben 1 dag Meersalz. Wenn man möchte, kann man etwas Kren/Meerrettich oder Wacholderbeeren zum Salz mischen.
- ⇒ Mit großen Kren- oder Krautblättern bedecken, Steine drauf legen (der Saft muss die Steine bedecken!) und bei Raumtemperatur 7 Tage gären lassen.
- ⇒ Nach 7 Tagen in einen kalten Raum (0-14 °C) stellen.
- ⇒ Nach ca. 3 Wochen kann man die Rüben „aufnehmen“.

Saure Rüben stellen eine herrliche, gesunde und nährstoffreiche Rohkost für den Winter, aber auch eine gutes Gemüse als Beilage, dar. Durch den Prozess der Milchsäuregärung verlieren die Rüben die Schärfe. Um Fehlgärungen zu vermeiden, muss man sehr auf Sauberkeit achten. Zum „Aufnehmen“ muss man den Saft abschöpfen, die Steine und Blätter entfernen, Sauerrüben entnehmen, alles wieder zudecken und den Saft wieder darüber leeren. Auch dabei ist auf Sauberkeit besonders zu achten!

### Sauerrüben 2 von Helmut Berger

Stoppelrüben/Herbstrüben/Speiserüben in kugeliger oder flachrunder Form (früher wurden die flachrunden, oben weiß, unten violett gefärbten bevorzugt) waschen, Blattansatz und Wurzel abschneiden. Ältere ausgereifte Rüben schälen, sehr junge Exemplare können ungeschält verarbeitet werden. Rüben grob raffeln (stifteln) und mit Salz (je nach Verarbeitungsmethode 3-35 g/kg) in sauberen Gefäßen einstampfen. Im Normalfall ziehen die Rüben genug Wasser, sodass der Saft ca. 1 Fingerbreit übersteht. Bei sauberer Arbeit und weitgehend rückstandsfreien Ausgangsprodukten reicht die Spontangärung aus und innerhalb von 2-3 Wochen sind die Rüben genügend gesäuert für ein feines Gericht, z.B. für „Saure Rüben mit Semmelknödeln und evtl. Selchfleisch“.

### **Methoden**

Althergebracht werden Ton- oder Holzgefäße verwendet, gepresst wird wie beim Sauerkraut mit Deckel und Stein. Salz: nicht weniger als 35 g/kg, da sonst leicht Fehlgärungen eintreten und die Haltbarkeit nur sehr begrenzt ist. Bei dieser Methode wird das Sauergemüse bald scharf.

Neuer ist die Methode, Töpfe mit Wasserrand zu verwenden, hier genügen 15-20 g Salz pro kg. Der Inhalt dieser Töpfe ist länger ohne Auswaschen zu verwenden, der Abfall durch Kammhefe-Bildung an der Oberfläche ist bei sauberer Arbeit sehr gering.

Empfohlen werden kann die portionsweise Verarbeitung in Gläsern mit absolut gut sitzendem Schraubglasdeckel, hier genügen je nach Sorgfalt der Verarbeitung 3-5 g Salz pro kg fertig geputztes Gemüse. Dieses Sauergemüse ist auch bei salzarmer Kost gut zu verwenden und

wird selbst nach 3-jähriger Lagerung nicht scharf - wenn auch der Verbrauch im ersten Jahr zu empfehlen ist.

Alle drei Methoden sind zuerst warm (Küchentemperatur) anzufahren und nach ca. 2 Wochen kühl zu stellen. Die Einsäuerung ist auch für andere Gemüsearten geeignet, jedoch sind die Rüben am schnellsten gebrauchsfertig.

### **Rüben asiatisch**

Im asiatischen Raum werden Rüben und auch Rettiche ähnlich vorbereitet wie oben beschrieben, jedoch nicht gestiftelt, sondern in kleine Würfel (ca 1-1,5 cm) geschnitten, mit Kräutern, Gewürzen und Salzwasser eingemacht und ebenfalls 3-4 Wochen der Gärung ausgesetzt. Die Portionsmethode empfiehlt sich auch hier.

**Rübenkraut** wird im Rheinland übrigens der Rübensirup genannt und Apfelkraut ist der süße Apfeldicksaft, berichtet Helmut Berger aus dem Norden.

### **Rübensalat Pfeifer**

Eher jüngere Rüben waschen und ungeschält grob raspeln. Mit Salz, Kürbiskernöl, etwas Knoblauch und Apeflessig abmachen, 10 min. ziehen lassen und dann bald servieren. Schmeckt angenehm scharf und aromatisch.

### **Rübenstrudel Pfeifer**

Rüben waschen und ungeschält raspeln. Mit Zwiebeln anrösten, salzen, etwas Wasser dazugeben, Paprika, Kümmel und einen Spritzer Essig. ¼ Stunde dünsten, zuletzt mit Petersilie würzen und abkühlen lassen. Die Masse wie gewohnt in Strudelteig füllen und backen. Warm oder kalt servieren. Dazu passt eine Sauerrahmsoße mit Kräutern.

## **RÜBE 1998-6**

## **perma praxis**

Haustierhaltung in der Permakultur. 3. Teil:

### **Haubenenten**

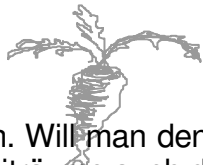
*Schon zu Wilhelm Buschs Zeiten beliebte Tiere lassen wir jetzt aussterben? Die klare Antwort darauf muss lauten: „Nein“, schon gar nicht, wenn sie uns doch so gute Dienste in unseren Gärten erweisen können.“*

*Von **Klaus Hulatsch***

Da die Reaktionen auf meinen Überblick über alte Haustierrassen und deren Einsatzmöglichkeiten in Permakulturen äußerst positiv waren, möchte ich in den folgenden Heften einige Tierarten und deren Haltung und Zucht etwas detaillierter beschreiben.

**Die wohl wichtigste Tierart für den Garten** ist angesichts der immer stärker auftretenden Schnecken-Überpopulationen eindeutig die Haubenente. Schließlich kann man dieser am sinnvollsten und effizientesten mit Enten zu Leibe rücken. Wie ich mir diese „Schneckenbekämpfung“ sinnvollerweise vorstelle, habe ich bereits in der Sommer-Rübe deutlich gemacht. Hier noch einmal eine Kurzform:

**Anstelle die Enten direkt in die Gemüsebeete zu lassen**, werden rund um die Beete ca. 60 cm hohe Zäune gespannt (das ist sehr einfach und wenig Arbeit), und die Enten dürfen sich nur außerhalb der Beete aufhalten, damit sie am Gemüse selbst keinen Schaden anrichten können. Denn sobald die Schnecken weniger werden, würden sich die Enten (gilt natürlich auch für Laufenten) ans Gemüse machen und kleinere Pflanzen werden niedertreten. Die Enten verspeisen mit Freude alle Schnecken rund um den Garten und auch die, die sich aus dem Garten wagen. So kann man den Garten in wenigen Wochen schneckenfrei



bekommen. Will man den Prozess beschleunigen, lässt man die Enten, unter Aufsicht, über kürzere Zeiträume auch direkt in den Garten.

**Dass wir auf diese Weise Futter sparen** und unsere Lieblinge gleichzeitig mit hochwertigem Eiweiß versorgen, ist ein äußerst angenehmer Nebeneffekt. Es ist auch klar, dass man das mit fast jeder Entenrasse (natürlich auch mit nicht-reinrassigen Tieren) machen kann. Warum dann teure Haubenenten (ca. 500,-- pro Tier) anschaffen? Die Antwort auf diese Frage gibt eine Bildergeschichte von Wilhelm Busch: Die Haubenente ist die Rasse, die früher bei uns heimisch war und noch nicht ausgestorben ist. Sie sind direkte Nachkommen der alten **Landenten**, die früher jeden Dorfteich besiedelten. Dort schwammen hauptsächlich „normale“ Landenten, aber oft auch einige mit Haube. Während die „normalen“ Landenten längst ausgestorben sind, hatten sich der Haubenenten, ihrer Besonderheit wegen, einige Züchter angenommen und sie vor dem Aussterben bewahrt. Auch wir sollten dies tun und diese einzigartigen Tiere genießen: die tägliche Freude an den seltenen Tieren mit der einzigartigen Frisur wird die Bilanz zugunsten anderer Enten „auffrisieren“.

**So machte auch Sepp Holzer am Krameterhof** im Lungau mit Haubenenten heuer äußerst positive Erfahrungen. Sowohl bei der Schneckenregulierung als auch bei den Reaktionen der Besucher:innen.

**Haubenenten sind**, sobald die Jungtiere einmal das Flaumgefieder abgelegt haben und voll befiedert sind, **absolut wetterhart**. Bei mir gehen sie auch im Winter in den eiskalten Gebirgsbach baden oder sonnen sich im Schnee. Dabei ist bei uns im Mariazellerland der Winter alles andere als mild! Man muss ihnen aber einen trockenen und zugfreien Unterstand für die Nacht zur Verfügung stellen. Dieser braucht nicht allzu groß zu sein: Eine 1-2 m<sup>2</sup> große (Hunde-)Hütte reicht durchaus für 2 bis 4 Tiere. Im Winter ist frisches Wasser nicht täglich notwendig, wenn die Tiere ihren Wasserbedarf durch Schnee decken können. Schnee zu essen, ist für alle Gefügelarten kein Problem, da der Schnee zuerst in den Kropf und nicht direkt in den Magen kommt. Die Tiere, die ja direkte Nachkommen unserer Stockente sind, sollte man überhaupt nicht zu sehr „verweichlichen“.

**Enten müssen sich auch im Winter waschen können.** Wenn sie sich nicht, so wie bei mir, in fließendem Wasser baden können, muss man ihnen diese Gelegenheit wenigstens einmal in der Woche auch im Winter bieten. Dazu sucht man sich am besten einen sonnigen Tag aus und gibt ihnen in einer etwas größeren Schüssel (mind 50 cm Ø, 15 cm tief) handwarmes Wasser für ein Bad. Die Tiere werden dies sofort annehmen, sich ausgiebig waschen, dann gründlich putzen und dabei auch ihr Gefieder mit dem Fett, das die am oberen Schwanzansatz sitzende Bürzeldrüse produziert, „imprägnieren“. Daher ist das Bad für Enten auch im Winter so notwendig.

**Dieselbe Schüssel verwendet man im Sommer zum Tränken** und als Bademöglichkeit, falls nicht optimalerweise ein Teich oder ein Bach zur Verfügung steht. Im Sommer muss man täglich frisches kaltes Wasser bieten. Dafür wird man einen Platz aussuchen, wo das Wasser, das die Enten „verpirtscheln“, ablaufen kann, da sonst binnen kürzester Zeit rund um die Tränkstelle nur mehr „Gatsch“ ist. Wenn man die Möglichkeit hat, einen kleinen Teich für die Enten anzulegen, sollte man sich überlegen, ob man sich nicht besser die Arbeit des täglichen Wässerns erspart und den Enten mit einem Teich eine Freude bereitet.

**Ans Futter stellen unsere Haubenenten keine besonderen Ansprüche.** Im Sommer decken sie einen Großteil ihres Nährstoffbedarfs durch Schnecken, andere Kleintiere, Grünfutter, Algen und Wasserpflanzen..., die ihnen zur Verfügung stehen. Abends sollte man ihnen zusätzlich etwas Getreide (Weizen, Gerste) anbieten, damit sie über Nacht keinen leeren Kropf haben und sich besser an ihre Besitzer gewöhnen. Sie werden sehen, dass es nicht lange dauern wird, bis Ihnen Ihre Lieblinge aus der Hand fressen! Küchenabfälle aller Art erhalten sie selbstverständlich immer.



**Bei mir benützen die Enten einen uneingeschränkten Auslauf** und einen Bach. Wenn der Auslauf sehr klein ist, muss man natürlich auch im Sommer etwas mehr und gehaltvoller füttern. Im Winter, wenn die Natur ihr Futterangebot einschränkt, muss die Versorgung verstärkt aufgenommen werden. Man füttert dann mehr Getreide (Weizen, Gerste, etwas Maisbruch) - ich füttere auch Abfälle aus der Verarbeitung von Ölsaaten und Leguminosen aus einer Bio-Mühle. Steht dies nicht zur Verfügung, kann man auch Legefutter oder Mastfutter, das in Pelletsform für Biobetriebe angeboten wird, untermischen. Das ist jedoch nicht unbedingt notwendig, besonders wenn ausreichend Küchenabfälle den Speiseplan der Enten ohnedies bunter gestalten. Auf Lege- oder Mastfutter, das nicht speziell für Biobetriebe produziert wird, sollte auf jeden Fall verzichtet werden, da es prophylaktisch Antibiotika und Coccidiostatika enthält.

**Wie viel die Tiere im Winter brauchen**, muss man ausprobieren. Man füttert morgens und abends und gibt ihnen immer soviel, wie sie auf einmal auffressen. Abends erhalten sie nur Getreide, da das über Nacht länger im Kropf bleibt als Weichfutter und somit in der Nacht kein Hungergefühl auslöst. Morgens kann man das Getreide auch zur Hälfte mit Mehl oder Pellets mischen. Im Winter kann man das Futter zur freien Entnahme zur Verfügung stellen, muss dann allerdings auf Schmarotzer wie Ratten etc. acht geben.

**Besonders gehaltreich füttern wird man im März/April**, wenn die Ente zu legen beginnt. Man bereitet ihr, je nach Temperatur, früh genug ein schönes Nest mit viel Heu oder Stroh, an einer dunklen Stelle, in einem Winkel im Stall. Beginnt die Ente schon zu legen, wenn es noch friert, dann muss man jeden Tag die frischen Eier vom Nest nehmen und bei ca 12 Grad lagern. Viele unserer Haubenenten brüten noch selbst. Wenn das erwünscht ist, ersetzt man die entnommenen Eier durch einige Gipseier. Erst wenn die Ente mindestens zwei Tage lang nicht mehr vom Nest geht, tauscht man die Gipseier wieder durch die 12 frischesten Enteneier aus. Wenn es nicht mehr friert, kann man die Eier auch im Nest liegen lassen. Allerdings ist es besonders bei jungen Enten ungewiss, ob und wann sie zu brüten beginnen. Wenn sie nicht oder erst spät brüten, können Haubenenten im Frühling bis zu 80 Eier legen. Daher ist das Wegnehmen der Eier immer empfehlenswert, da man diese dann anderen Enten oder auch Hühnern oder einem Brutapparat zum Bebrüten übergeben kann - oder selbst verspeisen wird.

**Enteneier sind sehr gehaltreich**, wenn auch etwas fetter als Hühnereier. Dass Enteneier ungenießbar seien, stimmt überhaupt nicht. Ein Problem ist allerdings, dass die Enten die Eier oft nicht ins Nest legen - besonders wenn sie keine schöne Möglichkeit dazu haben. Dann legen sie die Eier oft auch in den „Gatsch“. Daher ist es verpflichtend, beim Verkauf von Enteneiern auf die Packung zu schreiben: „10 Minuten kochen“. Für den Eigenbedarf schmecken weiche Enteneier aber absolut gut. Man braucht dabei, wenn man die Eier aus einem sauberen Nest selbst entnommen hat, keinerlei Bedenken zu haben.

Ich wünsche allen Haubenentenhalter:innen viel Freude mit den wunderschönen Tieren, die es übrigens in verschiedensten Farben gibt, und gratuliere ihnen, da sie bei der Erhaltung einer alten heimischen Haustierrasse mithelfen und gleichzeitig den Garten schneckenfrei halten. Ich hoffe, dass es mir gelang, allen Leser:innen einen Überblick über eine alte Rasse zu verschaffen und den zukünftigen Haubenentenhalter:innen durch meine Ausführungen einige brauchbare Tipps zu übermitteln.

*Der Student der Betriebswirtschaft und Veterinärmedizin Klaus Hulatsch erhält auf dem Bauernhof seiner Eltern Turoplje-Schweine, Haubenenten, Puten und andere bedrohte Nutztierarten. Die beiden Artikel, die einen Überblick über Haustiere in der Permakultur geben, sind in der Sommer- und HerbstRÜBE 98 nachzulesen.*



## Naturkosmetik aus dem Garten

*Gärten sind eine Quelle des Wohlbefindens für Körper, Geist und Seele - auch an grauen Nebeltagen erinnern Kräuter und Blüten, die in kostbaren Ölen eingefangen sind, an Sommer und Sonne.*

*Wie regionale Frischpflanzen-Naturkosmetik im GARTEN DER VIELFALT bei Stainz / Südweststeiermark entsteht, berichtet **Marlies Ortner**.*

**Blüten und Kräuter für's Wohlfühlen.** Der Sommer ließ im Garten der Vielfalt in Hülle und Fülle Kräuter und Blüten wachsen, deren Kräfte uns - in wertvollen Ölen eingefangen - im Herbst und Winter Wohlbefinden verschaffen.

Und Wohlbefinden ist wichtig: Es verschafft Lebensfreude und stärkt damit unser Immunsystem. Sich wohlfühlen ist daher eine wichtige Hilfe fürs Gesundbleiben und Gesundwerden.

Eine dieser „Wohlfühl-Pflanzen“ für die Körperpflege ist die **Kamille**. Die duftenden Blüten wurden im Sommer bei vollem Sonnenschein gezupft und frisch in Olivenöl angesetzt. Nach einigen Wochen in der Sonne sind die Wirkstoffe der Kamillenblüten ins Olivenöl übergegangen, und die Blüten werden abgefiltert. Dieses Kamillen-Ölivenöl ist die Basis für natürliche Körperpflege, z.B. für das Kamillenkörperöl, das zarte Haut samtig weich macht und zur sanften Massage einlädt.

Auch die **Wilde Rose** schenkt ihre Blüten denen, die es verstehen sie zu nutzen. Frische Wildrosenblüten, im Frühsommer im „Garten der Vielfalt“ gezupft, geben ihren Duft an ein feines Badeöl weiter. Die Rosenblüten wurden dafür in feinstem Olivenöl angesetzt. Zum Rosen-Ölivenöl kommen noch zwei weitere wertvolle Öle, die die Rezeptur für das Rosenbadeöl komplett machen: kaltgepresstes Sonnenblumenöl und das Vitamin E-reiche Kürbiskernöl.

Der feine Duft der Rosenblüten ist auch in der Rosenmilch enthalten. Für diese vielseitige Körper- und Reinigungsemulsion wird neben Rosenölivenöl auch Jojobaöl, das flüssige Wachs der Jojobapflanze, und Bienenwachs verwendet.

Die strahlend gelben Blüten des **Johanniskrauts** verwendet man gerne für eine tiefenreinigende und entspannende Gesichtsmaske. Rund um die Sommersonnenwende werden die Blüten gepflückt und - wiederum - in feinstem Olivenöl angesetzt, - „ausgezogen“, wie man in der Fachsprache sagt. Zusammen mit Grüner Erde, Wollwachs und Bienenwachs entsteht mit Hilfe einer fein abgestimmten Rezeptur eine cremige Masse, die die Haut reinigt, entspannt und belebt.

Fünf farbenfrohe Sommerblüten, im „Garten der Vielfalt“ gesammelt und in wertvollen Ölen ausgezogen, geben der Sommerblütencreme ihre besondere Note. Die Blüten von **Rosenmalve, Rose, Nachtkerze, Eibisch und Eisenkraut**, in Olivenöl und Jojobaöl ausgezogen, werden mit etwas Wollwachs und Bienenwachs zu einer feinen Gesichtscrème verarbeitet, mit deren Hilfe frau winterlichen Nebeltagen leichter die Stirn bietet.

Ähnlich in der Zubereitung ist die Kräutergesichtscrème, die besonders junge und leicht reizbare Haut erfreut. Für diese Creme werden die Blüten von **Schafgarbe, Ringelblume, Kamille, Rotem Sonnenhut** und **Stiefmütterchen** verwendet.

Die Kräfte der **Brennnessel** dagegen sind im Brennnessel-Haarwasser eingefangen. Für dieses altbewährte Pflegemittel werden im Frühling frische junge Brennnessel- und **Birken-**blätter in klarem Apfelessig angesetzt und ausgezogen. Männer, Frauen und Kinder mit empfindlicher Kopfhaut und feinem Haar freuen sich über diese Wohltat nach der Haarwäsche. Auszüge von Brennnessel- und Birkenblättern bilden außerdem zusammen mit Stutenmilch und Hanföl die Basis für ein mildes und nachhaltiges Haarshampoo.

In Apfelessig angesetzt werden die blauvioletten duftenden Blüten des **Lavendels** - für ein natürliches und unaufdringliches Rasierwasser, das auch Auszüge von **Salbei**blättern und **Schafgarben**blüten enthält.

Die vielseitige **Zitronenmelisse**, die sehr reichlich im Garten der Vielfalt wächst, wird in der kalten Jahreszeit zum Schutz der Lippen verwendet: Melissenblätter werden im Sommer an einem sonnigen Tag vorsichtig gepflückt und in Olivenöl angesetzt. Das Melissen-Olivenöl ergibt zusammen mit einem Auszug aus Rotem Sonnenhut, Propolistinktur und Bienenwachs einen feinen Lippenbalsam, den wir an kalten Tagen zu schätzen wissen.

Aber nicht nur zarte Kräuter und Blüten, sondern auch schwergewichtige **Ölkürbisse** tragen zur herbstlichen Schönheitspflege bei. Schonend gepresstes Steirisches Kürbiskernöl ist der wichtigste Bestandteil der Kürbiscremes, die als Handcreme oder als Gesichtscreme dem Wohlbefinden dienen.

*Ja, es geht auch ohne Fabriken und Forschung, ohne Erdöl und Embryonen, ohne Tierquälerei und Hormone. Schonend gepresste Pflanzenöle, frische Kräuter und Blüten, Bienen- und Schafprodukte (alle Zutaten aus biologischer Landwirtschaft) - und das Wissen um ihre wertvollen Eigenschaften lassen gute, ökologisch einwandfreie Körperpflegeprodukte entstehen.*

**RÜBE 1998-6**

**perma wende**

## Entschaffung

*Bewusstseinsbildung zum Thema „Gebrauchtwaren“ von **Gerhard Reibling***

**Die Konsum- und Wegwerfmentalität** mit dem Slogan „Kaufen macht glücklich“ herrscht derzeit noch vor. Abfallvermeidung wird in der Praxis kaum noch akzeptiert. In vielen Köpfen ist „Abfallvermeidung“ noch ein Synonym für „Verzichten“. Tatsächlich entspringt der Neu-Kauf vieler Produkte („Sonderangebote“) lediglich der Befriedigung eines Spontanbedürfnisses, das oft bereits kurz nach dem Kauf für verfehlt erachtet wird.

Vor dem käuflichen Erwerb einer Ware sollte die Frage der Notwendigkeit - allgemein und für die beabsichtigte Produktausführung - geprüft werden. Damit wird eine **gesteuerte Verweigerung** mit dem Ziel der Verlagerung von privaten Geldausgaben weg von global erzeugten Produkten hin zu lokalen Dienstleistungen unterstützt.

DENN: **Bevor viele unserer Gebrauchsgüter** als Abfall der Entsorgung zugeführt werden, besteht sehr oft noch die sinnvolle Möglichkeit der **ENTSCHAFFUNG** (=Nachnutzung).

**Umweltfreundliche**, höherwertige, langlebigere, reparaturfreundliche und nachrüstbare Konsumgüter sind bei der Anschaffung vielleicht etwas teurer, bringen aber bei der Entschaf-

fung noch finanzielle oder ideelle Erlöse.

**Ziel der ENTSCHAFFUNG** ist die Intensivierung der Nachnutzung, des Kreislauf-Gedankens und des Hinterfragens unseres Konsumverhaltens. Die Industrie könnte bei der Waren-Herstellung darin unter dem Leitbild von „Faktor 4 plus“. (siehe SommerRÜBE 98, Anm. d. Red.) auch eine Chance sehen.

**Vielfach wird das nachhaltige, ungenützte Potential** von Gebrauchtwaren nicht erkannt oder aus verschiedenen Gründen des Wohlstandes nicht angenommen - und bedingt durch zu niedrige Rohstoff- und Energiepreise auch gezielt „verun-möglich“.

**Unser Beitrag zur nachhaltigen Entwicklung** könnte sein, die Einstellung zu Gebrauchtwaren positiv zu verändern und danach zu handeln. Denn wir helfen damit, Abfallberge zu verkleinern, Rohstoffe und Energie einzusparen und unnötige Transporte zu vermeiden. Positive Einstellung zu Gebrauchtwaren ist aktiver Umweltschutz!

## Let's Talente tauschen

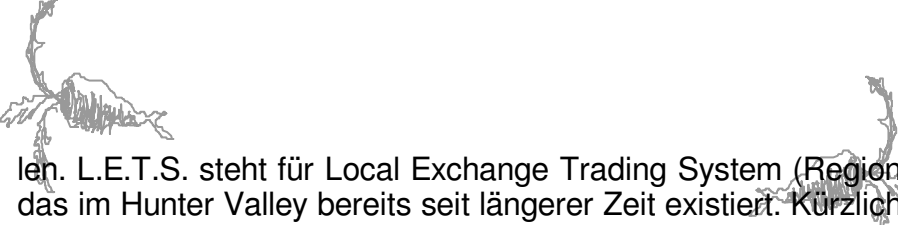
**Talente tauschen in Kärnten.** „Talente-Tauschkreise entstehen dadurch, dass ein Mitglied anderen Mitgliedern etwas anbietet, z.B. Nachhilfestunden, ein altes Fahrrad, Gemüse aus eigenem Anbau, etc. und im Gegenzug dafür etwas für sich in Anspruch nehmen kann, z.B. Kinderbetreuung, Erntehilfe, Fahrt zum Einkaufen usw.

Ein Beispiel: Frau W. ist Mitglied des Talente-Tauschkreises und möchte Gitarre spielen lernen. In der Marktzeitung findet sie ein entsprechendes Angebot von Herrn K. Sie nimmt mit ihm Kontakt auf und beide vereinbaren einen „Preis“ von 1000 Talenten für die geplanten 10 Unterrichtsstunden. Mittels eines Buchungsauftrages, der an die Zentrale geschickt wird, werden nun Herrn K. 1000 Talente gutgeschrieben. Herr K., der nun schon Arbeit geleistet hat, kann daher für 1000 Talente Angebote aus der Marktzeitung entnehmen, z.B. bei einem Biobauernhof einkaufen, Hilfe beim Ausmalen, Nachhilfestunden etc. in Anspruch nehmen. Um ihre Rückstände von 1000 Talenten von ihrem Konto auszugleichen, bietet Frau W. dafür in der Marktzeitung Massagen, Bügelhilfe und selbstgefertigte Säfte an, denn ihre Talente-„Schulden“ dürfen minus 5000 Talente nicht überschreiten...“ (aus dem Informationsblatt des Talente-Tauschkreises Kärnten)

Der Talente-Tauschkreis Kärnten ist in den letzten Jahren zu einer fixen Einrichtung geworden. Auf den Talentefesten werden nicht nur Tauschgeschäfte angebahnt, sondern viele Leute haben sich „einfach so“ kennengelernt.

Talentetausch hat aber auch das Ziel, die Fehler unseres Geldsystems aufzudecken (Zinseszinspolitik) und soll all jenen nützlich sein, die zusehends mehr Mühe haben, ihren Lebensunterhalt zu verdienen. Talentetausch geht der Erwerbslosigkeit an die Wurzel. Arbeit ist ja vorhanden und auch Menschen, die diese Arbeit verrichten möchten. Was fehlt, ist das liebe Geld, um die Arbeit zu bezahlen. Talentetausch hilft, den Geldmangel zu überwinden, führt Arbeit und Arbeitende zusammen und hilft unter anderem Erwerbslosen, wieder Vertrauen in ihre Fähigkeiten zu gewinnen

**„Mollys“ tauschen in Australien.** L.E.T.S. gibt es auch in Australien. Folgendes haben wir im Permakultur-Mitteilungsblatt der Region Hunter (New South Wales) vom Juli 98 gelesen: „Verwertung von Überschüssen“ ist ein wichtiger Grundsatz der Permakultur. L.E.T.S. ist eine gute Methode, überschüssige Produkte, Fähigkeiten und Ressourcen weiter zu vertei-



len. L.E.T.S. steht für Local Exchange Trading System (Regionales Tauschhandel-System), das im Hunter Valley bereits seit längerer Zeit existiert. Kürzlich schlossen sich die L.E.T.S.-Gruppen von Maitland, Cessnock und Newcastle zusammen, um ein ausgedehnteres Tausch-Netz zu gewährleisten. Die Einheiten der Tauschwährung heißen „Mollys“ und sind nach Molly Morgan benannt, einer faszinierenden und eigenwilligen Pionierin aus dem Hunter Valley. Molly Morgan ist bekannt für ihre soziale Arbeit in der Gemeinschaft, vor allem mit haftentlassenen Frauen.

Die Gruppe tauscht untereinander Wissen, Fähigkeiten, Zeit, Produkte und Ressourcen. Es finden regelmäßige Treffen in gemütlicher Atmosphäre statt, wo die Gruppenmitglieder einander kennenlernen und miteinander Tauschgeschäfte beginnen können.“

**WAFFELn tauschen in Wien.** LETS gibt es auch in Wien. Die Frage nach dem „Warum und wozu?“ beantwortet die Gruppe so: „LETS-Projekte setzen lokale Tauschkreisläufe in Gang, die ab einer bestimmten Größe ohne jedes Wachstum überleben können. Damit wird eine wichtige Bedingung ökologischen Wirtschaftens erfüllt: der sparsame Umgang mit Ressourcen - Nachhaltigkeit also; und Gleichberechtigung, auch wenn man Hilfe braucht. LETS-Projekte können Menschen in schwierigen Situationen helfen, ohne ihnen das Gefühl zu geben, „Almosen“ zu empfangen. Nicht die „Guten und Starken“ helfen den „Armen und Schwachen“, sondern jede/r gibt und nimmt.

LETS-Projekte sind Hilfe zur Selbsthilfe, weil sie Menschen ermutigen, ihre Fähigkeiten und Fertigkeiten anderen mitzuteilen. Erfahrungsgemäß werden praktisch alle Angebote früher oder später nachgefragt. Das vermittelt Erfolgserlebnisse, die wir alle gut brauchen können.

Das Unbehagen an einem Wirtschaftssystem, das nur um den Preis ökologischer, sozialer und politischer Krisen existenzfähig ist, ist für viele der Hauptmotor zum Experimentieren mit neuen Wirtschaftsformen. Das In-Frage-Stellen des angeblich unverzichtbaren Wirtschaftswachstums, die Neubewertung und Neuverteilung von Arbeit, die Suche nach anderen Möglichkeiten wirtschaftlicher Kooperation: All das sind Fragen, die vielen Menschen täglich wichtiger werden und die das Interesse für die LETS-Bewegung wach halten.


**LETS-Projekte können auch helfen**, in einer zunehmend anonymer werdenden Gesellschaft Kontakte zu knüpfen und zu intensivieren: Urbanität und Nachbarschaftshilfe vertragen sich plötzlich miteinander, das „Dorf“ blüht mitten in der Stadt. Derzeit bieten etwa 100 Mitglieder ihre Angebote in der alle zwei Monate erscheinenden Marktzeitung an. Etwa vier Mal im Jahr gibt es bei Treffen die Gelegenheit, neue Mitglieder kennenzulernen.

Vor jeder Inanspruchnahme machen sich die Tauschpartner/innen den „Preis“ in WAFFELn aus. WAFFEL steht für „Wir Arbeiten Füreinander Für Einheitlichen Lohn“. Bargeld braucht man nur für die geringen jährlichen Mitgliedsbeiträge. Verbucht wird zentral, und zwar nach erfolgter Transaktion mittels Buchungsscheinen. Fünf Prozent des Wertes der Buchungsscheine verbleibt der Zentrale für die Büroarbeit. „Es ist ganz einfach: Let's go!“ M.O.

## Risiko Flugverkehr

*Unter dem Motto „Genug ist genug!“ fand am 6./7. November der Internationale Flugverkehr-Aktionstag statt. Umweltverbände und Bürgerinitiativen aus 20 Ländern Europas, den USA und Australien protestierten gegen das ungebremste Wachstum des Flugverkehrs.*

In diesem Zusammenhang weisen die „Ärzte für eine gesunde Umwelt“ darauf hin, dass die Umwelt- und Gesundheitsrisiken durch den Flugverkehr sicherlich unterschätzt werden, und



erinnern an die Gesundheitsgefährdung von Flughafen-Anrainer:innen durch den Fluglärm (Herz-Kreislaufkrankungen). Des Weiteren sei davon auszugehen, dass der Beitrag des Flugverkehrs zur Klimaerwärmung bisher nicht ausreichend berücksichtigt wurde. Neue Schätzungen sprechen lt. Internat. Klimakommission von 5-6%. Wenn man bedenkt, dass derzeit kein Ende des Flug-Booms abzusehen ist, sind dies zweifellos beunruhigende Zahlen, denn das extreme Wachstum des Flugverkehrs gefährdet auch das Erreichen von Klimaschutzziele.

Die „Ärzte für eine gesunde Umwelt“ fordern daher auf, diese Aspekte bei der Urlaubsplanung zu berücksichtigen, und weisen darauf hin, dass die ökologischen, gesundheitlichen und sozialen Folgekosten des Flugverkehrs derzeit von der Gesellschaft getragen würden. Sie schließen sich den Forderungen der Kampagne „Right Price for Air Travel (Gerechter Preis für Flugreisen)“ an, die zahlreichen Privilegien des Flugverkehrs aufzuheben, vor allem das unbegreifliche Privileg, dass für Kerosin keine Mineralölsteuer zu bezahlen ist! Weitere Forderungen betreffen strengere Grenzwerte für Lärm und Abgase und Nachtflugverbote.

*Info: Ärzte für eine gesunde Umwelt*

**RÜBE 1998-6**

**permathek**

„**Handbuch Alp - Handfestes für Alpleute, Erstaunliches für Zaungäste**“, Giorgio Höfli, Kaspar Schuler u.a., Verlag Octopus CH-7002 Chur, 1998, ISBN 3-279-00533-7.  
*Über dieses erstaunliche Buch berichtet Klaus Hulatsch.*

„Dieses Buch haben mehr als 20 Autorinnen und Autoren gemeinsam verfasst - in erster Linie Schweizer, aber auch Österreicher - allesamt erfahrene Äpler und größtenteils junge Leute! Sie vermitteln nicht nur realistische, kritische und verträumte Einblicke in das Alpwesen, sondern geben auch ihr Wissen und ihre Erfahrung, oft auf poetische Art und Weise, preis. Deshalb ist dieses Handbuch auch ein spannendes Lesebuch - nicht nur für Alpleute, sondern auch für Bauern und Bäuerinnen, für Wandernde und für andere Leute, die mehr wissen möchten über die Vielfalt eines Alpsommers. Auch Methoden und Probleme der Alpung werden für die potentiellen Anwender:innen (nicht nur ÄplerInnen sondern zB auch Bergbauernfamilien...) sehr kompetent beschrieben. Über das Käsemachen auf den Schweizer Alpen wird sehr ausführlich berichtet - zT. auch in heiterer Weise über das Leben von Milchnixen (Milchsäurebakterien) zwischen den bösen Colikerlen und Killerkraken (Bakteriophagen) im Milchmeer. Andere Alpthemen (u.a. der Garten auf der Alp) und das Leben auf der Alp kommen nicht zu kurz, und zum Schluss gibt es noch Aussichten und Einschätzungen, wie es um unsere Landwirtschaften im Allgemeinen steht.

*Da Erlebnisberichte mit Tieren auf der Alp fesselnd erzählt werden, war ich von diesem Buch besonders begeistert. Das Buch ist äußerst empfehlenswert.“*

**RÜBE 1998-6**

**perma bunt**

## Nachhaltiges aus Nah und Fern

„**MAI-Abkommen gescheitert**“. Schon am 2. Oktober gaben die Salzburger Nachrichten diesen Hoffnungsschimmer, dass das Multinationale Investitionsabkommen nach mutigen



Protesten hunderter NGOs und Gewerkschaften - formell dann durch den Ausstieg Frankreichs - vorerst abgewendet und auch die euro-amerikanische Mega-Freihandelszone derzeit nicht realisiert würde. Anfang Dezember scheint es nun fix: keine uneingeschränkte Gleichstellung in- und ausländischer Investments über alle Sozial- und Umweltgesetze hinweg ausschließlich mit dem Ziel, die jeweiligen Billigstandorte bis zum Auftauchen eines für das Unternehmens noch profitableren Dumping-Anbieters im global vernetzten Welt=Markt-Gebildes auszubeuten. Die nächste Steigerungsstufe des neoliberalen Wirtschaftskolonialismus wurde noch einmal hinausgezögert? - Oder tatsächlich verhindert? Das liegt a u c h in den Kräften koordinierter, nicht entmündigungs-bereiter BürgerInnen. Hierzulande gab es keine Proteste, und Österreich hätte zugestimmt !!!  
Eva Vesovnik

Dazu zur Erinnerung, dass die Fa. Pioneer im Jänner d.J. den Antrag für die Freisetzung von gentechnisch veränderten Kartoffeln aufgrund massiven öffentlichen Drucks (Berichterstattung, Blockaden der Werkseinfahrt durch Aktivist:innen) zurückzog. **Einsatz lohnt also !**

**ERNTE-dankend in WIEN: BIO<sup>auf</sup>Wind auf dem BIOfest.** 16.&17.Oktober war es wieder so weit: Das schon zur jungen Tradition gewordene Herbstfest der direkt-vermarktenden Bio-bauernhöfe stieg inmitten von Tausenden zum Schnitzen bereitliegenden Kürbissen auf dem barock umstandenen Nobelplatz. Ehre der BioÄhre, - und zig-Tausende kamen zum Intreff der Lebensbewussten, um den zwischen Palais Harrach'schem Edelkonsum und schottenkirchlicher Spiritualität der natur-verbundenen Sinnenfreude zu frönen. Die Stamm-Marktler aus dem Wiener Umland mit ihren unbeschreiblichen Köstlichkeiten von Milch, Getreide, Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst, Flüssigspeisen und Verarbeitungen aller Art wurden stimmungs-voll und -machend ergänzt durch einen Mostviertler Obstpresser und das *1. österreichische BIObier aus Schladming*, das von Landwirtschaftsminister Molterer höchstpersönlich angestochen wurde. Sehr herzlich dankte er dem ERNTE-Verband für Durchhaltevermögen, Engagement und Kreativität, mit denen dieser - bei allen Richtungs-diskussionen - auch in immer schwieriger werdenden EuroMarkt-Zeiten Bioprodukten und damit auch bäuerlicher Existenz neue Chancen erarbeitet. Viel Prominenz replizierte.

From the heart: Der Chef (u.a.) eines der mit über 40 ha größten österr. Biogemüse-Betriebes, DI Alfons Piatty: „Lebenszellen zu schaffen, Keime eines spirituellen Fortschreitens, das sei - bei aller Wichtigkeit von Vermarktungsoptimierung und Wirtschaftserfolgen der österr. Bio-bauern - die eigentliche Zielorientierung und Verantwortung dieser - sich einbeziehend - Menschen, denen es geschenkt wurde, *mit dem und für das Leben* arbeiten zu können.“

**D.A.CH.** Das geniale Kurzwort steht für Deutschland-Österreich-Schweiz und bezeichnet ein gemeinsames „Terminblättchen“, das Permakultur-Organisationen und -freunde in den drei Länder ab Jänner 99 ins Internet stellen. Zu erreichen ist D.A.CH. über die Mailing-List des deutschen Permakultur-Instituts.

**Artenreiche Grünbestände in Mössingen / D.** Die Stadtgärtnerschaft der Stadt Mössingen beschäftigt sich seit ca. sieben Jahren damit, artenreiche Grünbestände auf städtischen Flächen zu entwickeln. Begonnen wurde damit, einzelne Flächen mit Ackerwildkräutern einzusäen. Daraus entwickelten sich Versuche, heimische Wiesenblumen und -kräuter auf dafür geeigneten Standorten anzusiedeln. Mittlerweile arbeitet die Stadtgärtnerei insbesondere mit der Blumenvielfalt des Bauerngartens sowie zusätzlich mit Heil- und Gewürzpflanzen und lässt in geeigneter Zusammenstellung optisch interessante, abwechslungsreiche und für viele Insekten- und Vogelarten als Nahrungsgrundlage dienende Bestände entstehen.

Bei diesen Versuchen haben sich gewisse Schwierigkeiten durch konkurrenzstarke Wildkräuter in natürlicher Sukzession ergeben. Als Lösungsansatz dienen seit Kurzem über das Prinzip dominanter Entwicklung auch Schlingpflanzen, als Beispiel werden Kürbisse, Hopfen, Purpur- und Trichterwinde und Kapuzinerkresse genannt. Womit der revolutionäre Schritt zur essbaren und heilsamen öffentlichen Grünraumgestaltung getan ist! M.O.

**Verkehrsclub Österreich testet Autos.** Vor kurzem hat der VCÖ die diesjährige Liste der (relativ) umweltverträglichsten Autos mit Verbrennungsmotor präsentiert. Das Ergebnis: Smart führt vor Suzuki Swift 1,0, dann folgen Daihatsu Sirion, Opel Corsa 1,0 Ecotec, Daihatsu Cuore, Seat Arosa 1,0, Suzuki Alto, Fiat Seicento Suite, Suzuki Wagon R+, Fiat Cinquecento und Fiat Panda 4x4. Insgesamt wurden die 250 umweltverträglichsten Automobile gereiht. An welcher Stelle wohl ein Solar-Auto läge, wo ein Elektro-Auto? Die Frage ist wohl nicht schwer zu beantworten, aber der Preis für das Solarmobil ist nach wie vor für viele unerschwinglich. Dafür zahlen wir keine Flugbenzinsteuer, wenn wir auf die Malediven jetten, während die Solarforschung, von den Lobbys so verordnet, seit vielen Jahren darben muss.

**WWOOF.** Willing Workers on Organic Farms - freiwillige Helfer/innen auf Biobauernhöfen. Die Obfrau Hildegard Gottlieb ist erfolgreich unterwegs, stets neue Höfe und Helfer/innen zu finden, die sich beteiligen an dieser großartigen Idee. Kontakt: WWOOF Österreich

