

*Die* Sommer-  
RÜBE

PermaKultur  
Zeitschrift  
für  
nachhaltiges Gärtnern  
und  
zukunftsfähige Landnutzung

Ausgabe 20  
Juli 2002

Einladungen zum Paradeiserfest und zur Denkwerkstatt „Was ist Permakultur?“  
Wie lernt man Permakultur? Kurse und Bücher – Eine Gartenreise durch NO-Slowenien  
Permakultur-Sommer im Garten der Vielfalt: Der Zauber alter Bauerngartenblumen,  
Permakultur-Gemüse und -Obst, Selbstversorgung mit Arzneien, Naturkosmetik  
Naturgarten-Praxis 6. Teil: Blumenwiesen anlegen  
Gemüsesamen aus dem Garten 2. Teil: Salate und Spinat-  
Permathek: Gefährdete Nutztierassen, Biologisch genießen in großen Küchen

**Impressum.** MHV und für den Inhalt verantwortlich: Österr. Institut für angewandte  
Ökopädagogik E.R.D.E., Radetzkystraße 1, A - 8010 Graz,  
E.R.D.E.-Büro: Herbersdorf 17, A-8510 Stainz, Tel. +43-(0)34634384, FAX+13  
Tel. 0664 - 14 10 566, e-mail: therapiegarten@sun-shine.at  
© E.R.D.E., Photos: Ortner

**Redaktionsteam:**  
Marlies Ortner, Doris Grillenberger,  
Grraphiken: Eva Vesovnik, Idee: Veronika Keckstein

**Redaktion:** ERDE-Büro und Arbeitsgruppe *PermaKultur*  
im Therapiegartenzentrum, Herbersdorf 17, A 8510 Stainz,  
Tel: 03463 - 43 84/Fax: DW 13, Tel. 0664 - 14 10 566. e-mail: therapiegarten@sun-shine.at

**Kontaktadresse Kärnten:** Permakultur Alpen-Adria, Mag. Ernst Sandriesser,  
Bildungshaus, A 9313 St. Georgen / Längsee,  
**Kontaktadresse Tirol / Südtirol:** DI Andreas Wild, Ökozentrum, Bildungshaus Kloster  
Neustift, I 39040 Vahrn,

**Autoren/innen dieser Ausgabe:** Mag. Doris Grillenberger, DI Andreas Gschöpf, Gerwin Heber, Dr. Marlies Ortner, u. a.

### Die RÜBE

..... erscheint vierteljährlich und kostet...

..... als Einzelheft € 4,20 plus Versand

..... im Jahresabo € 18,50 (E.R.D.E.-Mitglieder € 13,90) incl. Versand)

Redaktionsschluss für die Herbst-RÜBE: 31. August 2002

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

Mit dem beiliegenden Bestellschein **oder** mit einem Anruf/FAX:

E.R.D.E.-Büro, Herbersdorf 17, A-8510 Stainz, Tel: 03463 - 43 84/Fax: DW 13

**RÜBE 2002-20**

**perma editorial**

## Liebe Permakultur-Freunde und –Freundinnen!

Schön ist es im sommerlichen Permakulturgarten.

In diesem Jahr freue ich mich besonders am **Konzert der Farben** im „Garten der Vielfalt“.

Die Variationen in **Grün**, die den Frühling gekennzeichnen haben, sind bereits Erinnerung, die ich in den Winter mitnehmen werde: (Solchermaßen mit Klangbildern ausgestattet, kann ich gut und gerne auf wintergrüne Koniferen im Garten verzichten.)

Jetzt ordnen sich die Grüntöne den Sommerfarben unter, die starke Akzente im Garten setzen. Den stärksten Ausdruck haben wohl die „**Rot's**“, vom Feuerrot der Brennenden Liebe und des Klatschmohns über das Karminrot der Goldmelisse bis zum Purpurrot des Stielmangolds und dem Schwarzrot des Färberamaranths und des Großen Wiesenknopfs. Fast ganz schwarz glänzen Zucchini-Früchte aus dem hellgrünen Laub.

Von Schwarzrot bis **Goldbraun** leuchtet der Tirolerhut, ergänzt vom Kaisermantel, einem bronzenfarbenen leuchtenden Falter mit schwarzen Punkten – doch von ihm später.

Die „**Blau's**“ wollen in dieser prunkvollen Nachbarschaft erst entdeckt werden: Das dunkle Blau – der Ysop mit seinem anregenden Duft, das Blaulila – der Lavendel mit seinem grauen Laub, das Lilablau – die Nesselblättrige Glockenblume mit ihren freundlich nickenden Gesichtern.

Aus Blau und Rot wird **Violett**: Die prächtigen Blütenkerzen des Blutweiderichs thronen nicht nur in den Blumen-, sondern winken auch von den Hügelbeeten, und ihr Eindringen ins Gemüse wird verziehen. Von der Wiese grüßen die violetten Tupfer der Wiesenflockenblume und des Heilziest (Betonica), aus dem Teegarten die Echinacea-Hüte und die schwarz-violetten Teemalven-Becher. Und die Kriecherbäume sind mit unzähligen rot- und blaulila kugelrunden Tupfen bestickt.

Die **stationären** Farbgestalten bekommen häufig Besuch von **mobilen** Farbträgern: Nicht nur das Goldbraun des Kaisermantels flattert vom Waldrand in die Beete, sondern auch das Hellgelb des Zitronenfalters und das Gelb-Schwarz-Blau des Schwalbenschwanzes und des Segelfalters. Das Hellblau der Bläulinge belebt die Feuchtwiese und das Rotbraun des Kleinen Fuchses ziert gleichermaßen Gemüse und Brennesseln.

**Die Abendfarben** sind für mich die schönsten Klänge im Konzert des Sommergartens. Jetzt geht es um die Leuchtkraft. Rosa wird von Rosenmalven, Eisenkraut und Seifenkraut vorgetragen, Orange von Ringelblumen, Gelb von Johanniskraut, gelben Paradeisern/Tomaten und Königskerzen. Und Weiß, die Summe aller Farben des Sonnenlichts, wird von kräftigen Erdäpfel-/Kartoffel- und Karottenblüten, zarten weißen Moschusmalven und den prächtigen Dolden der Hortensien dargestellt.

Wenn es noch dunkler wird, beginnen aber die eigentlichen „Nachtvögel“ zu leuchten und zu duften – denn sie warten auf Nachtfalter-Besuch: Die weiß-rosa Blüten des Seifenkrauts entfalten ihren unnachahmlichen Erdbeer-Duft. Die exotischen schneeweißen Blütenkelche der Flaschenkürbisse öffnen sich in der Abenddämmerung und verströmen ihr zartes Blütenaroma, bis sie sich am Morgen wieder – für immer - schließen.

Ebenfalls nur für eine Nacht entfalten sich die leuchtend gelben Blütenblätter der Nachtkerzen (bei uns sind es die Großblütigen, auch Königin der Nacht genannt) - aber für jede Nacht von Juni bis Oktober sind schon weitere Blütenknospen vorbereitet. Zuzusehen, wie sich Hunderte von gelben Leucht-Blüten innerhalb weniger Minuten mit einem „lautlosen Knall“ öffnen und wie ungeduldige Falter die Blütenfarben zum Tanzen bringen, ist wohl eines der schönsten Konzerterlebnisse.

Wer Gemüse, Kräuter, Blumen sät – wird – auch - Farben ernten. Eine farbenfrohe Ernte, bis in den kalten Winter bewahrt, wünscht herzlich

Ihre Marlies Ortner

Wer uns im Sommer im Garten und auf dem Acker helfen möchte, ist herzlich eingeladen, auch wenn es nur für ein paar Stunden ist. Die Entschädigung erfolgt in Naturalien!

Besondere Ereignisse sind das **Paradeiserfest/Tomatenfest** am Sonntag 1. September und das **Herbstfest mit Kürbisausstellung** am Sonntag 20. Oktober.

Ein steirisch-kärntnerischer **Permakultur-Planungskurs** gemeinsam mit dem Bildungshaus St. Georgen/Längsee beginnt am 13. September (siehe auch nächstes Kapitel!)

Wir sehen uns doch im Garten?

*Nicht nur der „Garten der Vielfalt“, auch die Stiftsgärten in St. Georgen am Längsee stehen für Einzel-Besucher/innen und Gruppen (Führungen) bereit. Permakultur-Ideen finden Sie dort und im Landschaftsgarten am Kreuzberg, im Ackergarten der Bio-Landwirtschaftsschule Alt-Grottenhof, in den slowenischen Gärten und in den Gleisdorfer Gärten: dem Garten der Riesen und dem Garten der Lebensenergie.*

## **Paradeiserfest im Garten der Vielfalt, Stainz**

Sonntag, 1. September, 10-18 Uhr

Eintritt € 2.60, Kinder frei

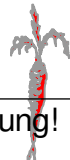
Paradeiserschau mit 35 Sorten in Bild und Natur

Weitere interessante Gemüse

Gartenführungen und Kinderprogramm

Paradeisersamen und Jungpflanzenmarkt

Bio-Gemüsebufett mit Paradeiser-Spezialitäten



Vorankündigung!

Einladung zur **DENKWERKSTATT**

## **Was ist Permakultur-Landwirtschaft?**

23.-24. September 2002, Bildungshaus St. Georgen am Längsee

Ziele und Wege - Kennzeichen und Merkmale - Beispielhafte PK-Landwirtschafts-Projekte in Österreich, Slowenien und Italien - Indikatoren und Kriterien („Richtlinien“) für landwirtschaftliche Förderungen von PK-Flächen: *Authentische Interpretation der PK-Philosophie oder „Förderungsfall“?*

Vortrag Univ.Prof. Werner Kvarda; Universität für Bodenkultur

### **„LEBENS-RAUM:**

#### **DIE QUALITÄT DER GESTALTUNG IN DER PERMAKULTUR“** (*angefragt*)

Eingeladen sind Permakultur-Praktiker/innen, , Vertreter/innen des Ministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, Vertreter/innen der Landeslandwirtschaftskammern und Kontrollverbände, Vertreter/innen der Biobauern-Verbände, Permakultur-Vereine und -Initiativen im Alpen-Adria-Raum

### **Das Redaktions-Team**

**Marlies Ortner**, mit ihrem „Garten der Vielfalt“ in der Nähe des west-steirischen Stainz. Ärztin für Allgemeinmedizin, Phytotherapeutin (Pflanzen-heilkunde). 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 gesundheits-orientierte Grünräume und nachhaltige Regionalentwicklung, Katzenfreundin.

**Doris Grillenberger**, Mag. med. vet., mit mittlerweile eigenem wilden Versuchsgarten und Gewächshaus „verwöhnte“ Tierärztin, Permakultur-interessierte, Katzen und Irish Wolfhound Besessene, kann von der Permakultur nicht mehr lassen und bleibt auch nach dem Projektjahr des St.Wuk beim E.R.D.E- und Therapiegarten-Team.

**DANKE** an **Veronika Keckstein** und **Eva Vesovnik**, die aus dem Redaktionsteam ausgeschieden sind. Sie haben die RÜBE mitbegründet, mitkonzipiert und mitgestaltet. Ebenso DANKE für ihren Einsatz bei der Verbreitung der RÜBE, für ihre einfallsreichen Artikel und für die herrlichen Rübchen-Illustrationen!

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



**RÜBE 2002-20**

**perma fundamente**

## **Wie lernt man Permakultur?**

*Permakultur, das ist nicht nur ein Ziel, sondern auch der Weg dorthin. Den persönlichen Weg zu mehr Permakultur im eigenen Leben kann jede/r von uns nur selbst gehen. Einige Teile des Permakultur-Weges können Menschen leichter gemeinsam erwandern, vielleicht bei einem Kurs oder bei der Arbeit an einem gemeinsamen Projekt.*

*Fest steht, dass ein Mensch allein wohl beginnen kann, Permakultur-Ideen „vor der eigenen Haustür“ zu verwirklichen, dass er/sie aber allein bald an die Grenzen der eigenen Möglichkeiten stoßen wird. Sobald die Permakultur-Wünsche über die von Bill Mollison beschriebenen „4m2 Selbstversorgungs-Garten“ hinausreichen, erkennen wir, dass wir allein wohl kaum Permakultur lernen und leben können, sondern dass es der Kooperation mit anderen bedarf.*

*Dieses achtsame Kooperieren mit anderen (wieder) zu lernen und zu üben, ist eine der Aufgaben, die wir auf dem Weg zur Permakultur erfüllen.*

## **Permakultur-Kurse .....**

### **Permakultur-Planungskurs 72h-Kurs mit Marlies Ortner**

in 4 Teilen

Kennenlernen der wichtigsten Planungsmethoden und -schritte zum Aufbau von Permakultur-Systemen  
und erster Teil der Ausbildung zum/r Permakultur-Planer/in

13.-15. 9., 27.-29. 9., 11.-13. 10., 8.-10. 11. 2002  
jeweils von Freitag 16 Uhr bis Sonntag 15 Uhr  
im Bildungshaus St. Georgen am Längsee/Kärnten  
und im Therapiegarten Stainz, Stmk  
Kurskosten voraussichtlich € 445.-

### **„Alles ist ein Geschenk“**

Permakultur ist eine Philosophie der zukunftstauglichen Lebensweise, des achtsamen Umgangs mit der Natur, mit den Mitmenschen und mit sich selbst.

Permakultur beginnt vor der eigenen Haustür – in der Stadt und auf dem Land.

Permakultur-Freunde/innen schaffen nachhaltige, sich selbst erhaltende Kreislaufsysteme nach dem Vorbild der Natur und streben eine weitgehende regionale Selbstversorgung an.

Permakultur fördert daher die ganzheitliche und individuelle Gestaltung von Lebensraum und Lebensstil und unterstützt die Bildung von Gemeinschaften.

Permakultur-Systeme beruhen auf der Beobachtung der Natur und lassen nicht nur Nahrung für Körper; Geist und Seele wachsen, sondern auch die Lebensfreude.

Im Kurs lernen die Teilnehmer/innen die wichtigsten Planungsschritte zum Aufbau von Permakultur-Systemen kennen. Kursinhalte sind daher vor allem Energieverwendung, Wasserbenutzung, Gebäudeplanung, Gesundheitsförderung, nachbarliche Kooperationen, zukunftstaugliche Garten- und Landwirtschaft, Selbstversorgung und regionales Wirtschaften. Viel Zeit wird praktischen Planungen, Naturerfahrungsübungen und der Arbeit mit den eigenen Fähigkeiten und Bedürfnissen eingeräumt.

Der Kurs besteht aus vier Teilen und schließt mit dem Zertifikat des Internationalen Permakultur-Instituts ab. Der Kurs ist ein wichtiger Ausbildungsschritt zum/r Permakultur-Planer/in (=Permakultur-Designer/in).

### ***Weitere Fortbildungsmöglichkeiten im Herbst/Winter 2002:***

#### **„WEGE ZUR SELBSTVERSORGUNG“**

Eine Permakultur-Kursserie im Bildungshaus St. Georgen für „Neo-Bäuerinnen und -bauern“ und alle anderen, die aktiv ihren Lebensraum nachhaltig gestalten wollen.

Die Themen der 1-2tägigen Kurse sind:

|  |                            |
|--|----------------------------|
| Vom Getreide bis zum Brot                  | Von der Kuh bis zum Käse   |
| Vom Schaf bis zum Teppich                  | Vom Lehm bis zum Haus      |
| Von der Wiese bis zum Heu                  | Vom Flachs bis zum Leinen  |
| Von den Kräutern bis zur Creme             | Vom Apfel bis zum Essig    |
| Vom Kraut bis zum Sauerkraut               | Von der Weide bis zum Korb |
| Vom Hanf bis zum Seil                      | Vom Eisen bis zum Werkzeug |
| Vom Abfall in den Kreislauf des Nützlichen |                            |

WIR BAUEN EINE KRÄUTERSPIRALE, Samstag 7. September 2002

HALTBARMACHEN VON GEMÜSE UND OBST, Samstag, 21. September

WIR PFLANZEN EINE WILDSTRÄUCHERHECKE, Samstag, 5. Oktober 2002

PK-Kurse und Workshops mit Joe Polaischer ... gibt es leider erst wieder nächstes Jahr!

**... und Permakultur-Bücher!**

**Introduction to Permaculture** von Bill Mollison, Tagari-Verlag, ISBN 09082282, 14.95 Englische Pfund

**Permaculture, a Designer`s Manual** von Bill Mollison, ISBN 0908228015, 33.95 Englische Pfund, jeweils plus 20% Porto und Versand

**Bestelladresse für Europa:**

*Permaculture Magazine, Permanent Publications, The Sustainable Center, East Moon, Hants. GU32 1HR, United Kingdom (Great Britain)*

*www.permaculture.co.uk*

Bei dieser Adresse kann man übrigens auch das englische Permaculture Magazin bestellen!

**RÜBE 2002-20**

**perma ohne grenzen**

## **Eine Gartenreise durch Nordost-Slowenien**

Regionale Selbstversorgung und nachhaltiges Wirtschaften prägen das Erscheinungsbild der Gärten von Biobauerinnen und Biobauern in Slowenien. Nicht vordergründige und nichtsagende Ästhetik sind die Themen, sondern die verhaltene Schönheit gesunder, ertragreicher und langlebiger landwirtschaftlicher Systeme.

Eine Einladung zum Gartenreisen von Marlies Ortner

Mache ich eine Reise in die Vergangenheit, oder fahre ich in die (permakulturelle) Zukunft? Das habe ich mich mehrmals gefragt, als ich die Gärten der slowenischen Biobauernhöfe besuchte. Wichtige Merkmale von Permakultur-Systemen sind jedenfalls in diesen Gärten ganz offensichtlich verwirklicht: Der hohe (und weiter zunehmende) Grad der Selbstversorgung mit Gütern des täglichen Bedarfs, die große pflanzliche und tierische Vielfalt (Biodiversität), die klare Trennung von intensiv und extensiv genutzten Bereichen bis hin zu Wildniszonen („Die-Natur-in-Ruhe-lassen-ohne-Angst-dass-die-Nachbarn-spotten-und-nörgeln“), das Erhalten robuster Nutztierassen und Gemüsesorten u.a.

**Der Demeter-Gemüsegarten am Biobauernhof von Milka Koren** (Radvanje im Süden von Maribor)

Milka Koren, die Obfrau der Biobauerinnen und Biobauern Sloweniens, produziert nach De-

meter-Grundsätzen vielfältiges Gemüse für den Markt in Maribor. In den gartenähnlichen Kulturen finden sich interessante Paradeiser-, Salat-, Gurken- und Kürbis-Haussorten, die sie selbst vermehrt. Ihre Spezialitäten sind die Jungpflanzen-Anzucht, die Herstellung von Demeter-Pflanzenstärkungspräparaten und das Backen von Dinkel-Brotspezialitäten. Frau Koren spricht sehr gut Deutsch. Reisegruppen sind nach Terminvereinbarung im Rahmen von Führungen willkommen.

Getränke und BIO-Gartenjause aus eigener Produktion nach Vereinbarung. Bei Führungen informiert Frau Koren über den Demeter-Gemüsebau und über den Bio-Landbau in Slowenien mit derzeit etwa 140 Höfen.

## **Der Garten bei den Kirschbäumen**

Südlich von Maribor, am Fuß des Pohorje-Gebirges, liegt der Biohof von Marija Coshter. Kleine Gemüsegärten und Obstwiesen, die sich über einen ganzen Berghang erstrecken, sind das Thema. Hier sind vor allem eine Vielfalt an regionalen und ursprünglichen Kirscharten und die Vielfalt der Streuobstwiesen zu bestaunen. Spezialitäten: Kirschen und Kirschenprodukte, Gemüse, Obst. Information: über Milka Koren, Marko Stergar oder Irena Lenic.

## **Der Biobauernmarkt in Maribor (Marburg)**

Jeden Freitag von 9-15 Uhr kann man auf dem Hauptplatz in Maribor den Biobauernmarkt besuchen. Eine große Vielfalt bäuerlicher Produkte aus kontrollierter biologischer Landwirtschaft erwartet die Besucher/innen – auch aus den beschriebenen Gärten. Information: über Milka Koren, Marko Stergar oder Irena Lenic.

Am 28. September laden die Biobäuerinnen und -bauern zum 3. Biofestival nach Maribor ein (Hauptplatz).

## **Der Stadtpark und die älteste Weinrebe der Welt in Maribor**

Die slowenische Stadt wurde zur Alpenstadt 2001 gekürt. Neben dem mittelalterlichen Stadtkern überrascht sie Naturliebhaber/innen mit dem eindrucksvollen Stadtpark, der von mächtigen alten Bäumen und drei großen Teichen geprägt ist.

Im Altstadtviertel Lent mit seinen zahlreichen kleinen Restaurants ist vor dem Lokal "Stara trta" ein 400 Jahre alter Weinstock zu bewundern, aus dem Jahr für Jahr ein ganz besonders rarere Wein gekeltert wird.

Zu den größten Weinkellern Mitteleuropas zählt der historische Vinag-Weinkeller mit seinen über 20.000 m<sup>2</sup>. Gefeierte wird hier gerne, vor allem beim alljährlichen "Festival Lent" mit seinen Theater-, Musik- und Sportveranstaltungen im Juni/Juli.

## **Das Pohorje-Gebirge (Pachern)**

Das Pachern-Gebirge ist eine weitere Sehenswürdigkeit für Naturliebhaber/innen in der Nähe von Maribor. Reich bewaldet, bieten die Berge wunderschöne Spaziergänge und Schifahrten. Kostbarkeiten der Natur wie ein Urwald, der Wasserfall Sumik und Crno jezero (der Schwarze See), der von einem alpinen Torfmoor umgeben ist, laden zum Bewundern und Erforschen ein.

## **Die slowenische Bauerngartenroute**

Auf dem Weg durch Nordslowenien finden sich in stillen Tälern Bauerngärten wie aus alter Zeit: geschützt zwischen hohen Bohnenstangen wachsen altmodisches Gemüse und bunte Bauernblumen mit Kräutern in lustiger Mischkultur. Auch die händisch bearbeiteten Haus-Äckerchen mit der alten indianischen Bohnen-Mais-Erdäpfel-Kürbis-Mischung gibt es noch zu sehen.

Hier können Permakultur-Gärtner/innen viel über traditionelle Landwirtschaft lernen. Ein Dorado für Maler und Fotograf/innen, Nostalgiker und moderne Selbstversorgerinnen.

## **Ptui (Pettau)**

26 km von Maribor entfernt liegt die älteste Stadt Sloweniens zwischen den beiden bekannten Weinbaugebieten Slovenske Gorje und Haloze. Die bedeutende Altstadt ist ein einziges Kulturdenkmal. Im Schloss oberhalb der Stadt kann man sich interessante Sammlungen des Landesmuseums ansehen. Rund um Ptui finden sich noch traditionelle Formen der Landwirtschaft und alte Gärten.

Information:

Zdruzenje za ekolosko kmetovanje SV Slovenje (Biobauernverband NO-Slowenien)

## **Der Garten bei den Kastanienbäumen**

Am Biobauernhof von Marko und Varja Stergar südlich von Maribor sind gesunde Ernährung und vielfältige Erlebnisse im Garten, im Wald und mit den Tieren die Themen. Der Hof liegt in Hocko Pohorje, am Hang des Pohorje-Gebirges (Pachern) in der Nähe des Schigellandes Arem, bietet eine wunderschöne Aussicht und ist von herrlichem Grün umgeben. Auf dem Hof gibt es Kühe mit ihren Kälbern zu sehen (Mutterkuhhaltung). Das Obst, das in einem alten Hochstamm-Obstgarten heranwächst, wird zu Fruchtsaft, Most, Schnaps und Essig verarbeitet. Das Gemüse aus dem alten Bauerngarten wird auf dem Biomarkt in Maribor und ab Hof verkauft. Die Besucher/innen können nicht nur die Gärten, sondern auch die alte hölzerne Obstpresse und die Gewölbekeller, wo die Obstprodukte aufbewahrt werden, ansehen. Zum Abschluss des Besuchs bewirten die Gastgeber die Besucher/innen mit hausgemachter Jause und Getränken. Besichtigung, Führung, Getränke und Gartenjause nach tel. Vereinbarung. Herr Stergar spricht sehr gut Deutsch und Englisch. Spezialitäten: Apflessig, Apfelsaft, Apfelwein, Schnaps, Obst und Gemüse nach Jahreszeit, Getreide, bäuerliches Kunsthandwerk aus Holz, Kastanien.

## **Der Garten bei den Lindenbäumen**

In Korena östlich von Maribor, auf einem kleinen Biohof, der zusammen mit dem Wald 3 ha groß ist, baut Irena Lenic Heilpflanzen, Gewürze und Gemüse an. Besucher/innen können den Heilpflanzengarten besichtigen und Interessantes über die Verarbeitung zu Aromaölen und Tees erfahren. Tee, Saft, Apfelstrudel und selbst gebackenes Brot sind ebenso Spezialitäten wie Gemüsesuppe oder Salat. Anschließend ist die Besichtigung der Kirche Sv. Barbara im Ort Korena möglich. Der Hof ist 16 km vom Demeter-Gemüsegarten von Milka Koren entfernt (Richtung Lenart - Gornja Radgona/ Bad Radkersburg). Besichtigung, Führung, Getränke und Gartenjause nach tel. Vereinbarung. Frau Lenic spricht sehr gut Deutsch. Spezialitäten: Kräuter und Kräuterprodukte, Gemüse nach Jahreszeit.

**RÜBE 2002-20**

**perma vor der haustür**

---

## **Permakultur-Sommer im Garten der Vielfalt**

---

*Der vielfältige Permakulturgarten ist Nahrungsquelle für Körper, Geist und Seele. Von nahrhaften und heilkräftigen Pflanzen berichtet Marlies Ortner.*

## Der Zauber alter Bauerngartenblumen – Nahrung für die Seele

Eine Erinnerung an den Paradiesgarten weckt das Betrachten dieser vergessenen Schönheiten.

Die **Hortensie** verkörpert Pracht und Anmut mit ihren formvollendeten weißen und grün überhauchten Blütendolden. Der **Tirolerhut** dagegen ist eine robuste Bauerngarten-Schönheit. Er heißt mit bürgerlichem Namen Rauhaariger Sonnenhut, kommt aus Nordamerika, blüht in glühenden Sommerfarben von Gelb über Rot bis Braun und hat ein schwarzes „Auge“. Die **Brennende Liebe** oder Lichtnelke leuchtet mit hellem Feuerrot aus dem Beet. Ihre Blütenköpfe scheinen über dem Meer der weißgelben **Mutterkraut-Blüten** zu schweben. Ein starkes Farbeignis ist auch die **Färberkamille**, deren leuchtendes Sonnengelb das Gemüt erfreut und sich in pflanzengefärbter Schafwolle wieder findet.

Zusammen mit **Glockenblumen** träumt im Halbschatten der **Fingerhut**. Er ist eine zweijährige Arzneipflanze mit romantischen roten, rosafarbenen und weißen Blütenkerzen.

**Das Mitzerl**, wie es in der Weststeiermark genannt wird, heißt eigentlich Bertramsgarbe und blüht den ganzen Sommer mit zahllosen kleinen weißen „Knopferln“, die sich im Winter im Trockenblumenstrauß erhalten.

Die **Nachtkerze** schließt den Reigen. Sie ist eine duftende, zart gelbe Abendschönheit im Sommergarten, die nicht nur Nachtschmetterlingen Nahrung anbietet, sondern auch der Seele des/r Betrachters/in: Jeden Abend entfalten sich neue Blüten für alle, die sich ihnen zuwenden und dabei Entspannung finden.

## Permakulturgemüse+obst - Nahrung nicht nur für den Körper

Gleich neben dem Eingang warten blauschwarze Himbeeren auf die Hungrigen. Wie die dekorativen hochwüchsigen Pflanzen mit den blau-lila bereiften Stängeln vor einigen Jahren in den Garten gekommen sind, wissen wir nicht. Mit Stecklingen sind sie inzwischen in andere Gärten ausgewandert.

Am Beetrand reifen für den, der nach dem Ursprung des unverkennbaren Duftes suchen mag, die letzten köstlichen **Walderdbeeren** dieses Jahres.

Farbenfrohe Gemüsereihen auf den Hügelbeeten entpuppen sich als die dunkelgrünen Blattschöpfe des **Pastinaks**, als hell gelbgrüner **Pflücksalat Lattich** und als grün-rot gestreifter **Forellenschluss-Salat** (beide bereits mit gelben Blütchen und Fallschirmchen), als das dunkle Grün der prächtigen **Mangold-Blätter** „Srebrnolistni“ (von Milka Koren aus Slowenien) mit den weißen Rippen, die so schön spargelig schmecken, und als die zerzausten grünen Schöpfe der **Haferwurz**, die Unterirdisches erwarten lassen.... daneben das Farbeignis der **Roten Rüben** „Bozica“, die in diesem Jahr zu wahren Riesinnen herangewachsen sind. Dazwischen kämpft sich die hübsche windende **Erdbirne (Apios americana)**, ein Pflanzengeschenk von Gerwin, immer wieder durch.

Auf den Kämmen der Hügel thronen die **Paradeiserpflanzen**, die ersten Früchte färben sich schon rot, orange, gelb, lila, (fast) schwarz und (fast) weiß. Die kräftigen Triebe der **Maxima-Kürbisse** wollen täglich über die Paradeispflanzen klettern und müssen energisch herunter gezogen werden. „Braver“ sind die nicht-kletternden **Zucchini-Pflanzen** mit ihren gelben (Kroatische), grün-weiß gestreiften sternförmigen (Costates Romanescu), grünen (Cocozelle von Tripolis) und schwarzen Früchten.

Fast weiß leuchtet der reife **Spelzhafer** aus dem Beet – erst bei genauem Hinsehen entdeckt man die schwarz bespelzten Körner, die in der Volksheilkunde als Magenmedizin bekannt sind. Davor prangen die Ähren des hellgelben **Emmer** und die dicken Schoten der **Speiselupine**. Die Grüne **Gartenmelde** hat mit ihren Blütenständen die stolze Höhe von zwei Metern erreicht.

Das Bohnenlabyrinth, von den Praktikanten/innen Joy, Wolfgang und Iris liebevoll in Form gehalten, gibt sich im äußersten Ring heuer abwechslungsreich: In kleinen Quartieren wachsen zwischen den 33 **Stangenbohnsensorten** auch **Kolben-** und **Besenhirse**, mexikanischer blaukörniger **Mais**, **Erdbeerspinat**, **Färber-** und **Getreideamaranth**, mehrblütige **Gartensonnenblumen**, **Kosmeen** und der anmutige **Buchweizen**.

Der 2 m hohe **Johannisroggen (Waldstaudekorn)** ist schon geschnitten: Drei stolze Garben warten aufs Dreschen – vielleicht gibt es nächstes Jahr nicht nur ein Beet, sondern schon ein kleines Äckerchen voll mit diesem geschichtsrächtigen Getreide.

## **Selbstversorgung mit Arzneien aus dem Garten der Vielfalt**

Ein kleiner Ausflug in die Phytotherapie / Pflanzenheilkunde

*Nicht nur Heilpflanzen, die in Tibet, China oder Indien wachsen, sind wertvolle Heilmittel: Auch heimische Kräuter aus dem Naturgarten haben große Kräfte. Phytotherapie verwendet die geeignetsten heimischen und exotischen Pflanzen zur individuellen Gesundheitsvorsorge, zur Heilung und Linderung von Krankheiten.*

Phytotherapie oder Pflanzenheilkunde ist mehr als die Anwendung von alten Hausmitteln.

Sie verbindet medizinisch-naturwissenschaftliche Erkenntnisse mit altem Erfahrungsschatz. Bei vielen Arzneipflanzen, die bereits seit Jahrtausenden verwendet werden, lassen sich Wirksamkeit und Anwendungsarten für die Krankenbehandlung und die Gesundheitsvorsorge wissenschaftlich nachweisen: Sie unterstützen die Stärken und mindern die Schwächen des Organismus - auf eine milde und dennoch sehr wirksame Weise.

*Ärztliche Phytotherapie beschränkt sich jedoch nicht auf die Verordnung von Präparaten. Umfassende Erhebung der Krankheits- und der Gesundheitsgeschichte, des Lebensumfeldes sowie allenfalls nötige weitere Untersuchungen gewährleisten, dass Körper, Seele und Lebenswelt in ihrem Zusammenwirken erkannt und ganzheitlich behandelt werden.*

*Pflanzenheilkunde kann so therapeutische Lücken schließen und Heilung bzw. Linderung chronischer Leiden verlässlich und nach den Regeln der medizinischen Heilkunde unterstützen.*

### **Pflanzen als Arznei**

Viele der in der Phytotherapie verwendeten Heilpflanzen sind in Mitteleuropa heimisch. Sie wachsen entweder im Garten oder sind Wildkräuter, Sträucher und Bäume aus Wiese und Wald; z.B. Hopfen, Johanniskraut, Mistel, Herzgespann oder Arnika, um nur einige zu nennen.

Heilmittel aus diesen Pflanzen sind Naturprodukte, die aus der Gesamtpflanze gewonnen werden.

*Ärztliche Erfahrung hat über Generationen gezeigt, dass die Wirkung der Gesamtpflanze in vielen Fällen größer ist als die Wirkung chemisch isolierter Reinsubstanzen. So bilden getrocknete Pflanzenteile wie Blüten, Wurzeln oder Blätter, die oft als Tee angewendet werden, oder Auszüge von Pflanzen in Alkohol (Tinkturen), die tropfenweise eingenommen werden, wirksame Arzneien. Genau wie bei Medikamenten aus dem chemischen Labor kommt es bei den Arzneien aus der Natur darauf an, sie sachgerecht auszuwählen und die geeignete Anwendungsform und Dosierung zu verschreiben.*

Phytotherapie hat nichts mit dem Motto „Hilft`s nix so schad`s nix“ zu tun: Ob nun Arzneien aus Pflanzen oder aus Reagenzgläsern zum Einsatz kommen, entscheidend ist der verantwortungsvolle Umgang damit. Immerhin geht es um Heilung oder Linderung von Leiden und Krankheit.

### **Ein sanfter Weg zu mehr Gesundheit**

80 Prozent der Weltbevölkerung kuriert Krankheiten mit Hilfe von Heilpflanzen. Auch ärztliche Phytotherapie verwendet Pflanzen als Heilmittel und geht dabei nach medizinisch-wissenschaftlichen Methoden und Erkenntnissen vor, während die Volksmedizin allein auf Erfahrungen und Überlieferung vertraut.

*Die Anwendungsmöglichkeiten der Phytotherapie sind zahlreich: Erkrankungen von Magen, Leber, Galle, Atemwegen und Haut gehören ebenso dazu wie Störungen im Urogenitaltrakt, Herz-Kreislaufbeschwerden, Kinder- oder Alterskrankheiten und typische „Männer-“ und „Frauenleiden“.*

*Auch seelische Beeinträchtigungen, Schlaflosigkeit und Abgeschlagenheit, Stressauswirkungen, Depressionen und Angstzustände lassen sich mit Hilfe der Phytotherapie bewältigen oder zumindest lindern.*

*Phytotherapie unterstützt uns in der Genesung und Rehabilitation, beugt dem Krankwerden vor und lindert das Leiden bei chronischen und schweren Erkrankungen.*

Neben der fachgerechten Anwendung der Arzneipflanzen ist aber die Änderung bzw. Anpassung des Lebensstils für die Genesung ebenfalls wichtig: Ernährung, Freizeitverhalten und Stressbewältigung beeinflussen die Selbstheilungskräfte unseres Organismus. Zum Guten oder zum Schlechten.

Am Fuß der Kräuterschnecke blüht die **Kamille**, eifrig umschwirrt von Schwebfliegen. Die duftenden Blüten werden täglich bei vollem Sonnenschein gezupft und vorsichtig im Schatten getrocknet. Sie werden im Winter hilfreich sein bei Wehwehchen vielerlei Art.

Der **Quendel** zaubert den Duft der sommerlichen Bergwiese auf die Terrasse. Er wird auch Wilder Thymian genannt und entspringt den Spalten zwischen den Steinplatten, die er als Wärmespeicher nutzt. Der kleine Bodendecker blüht üppig und ausdauernd mit seinen rosa Kugelkerzchen. Der Quendel ist hilfreich als selbst gemachter Hustensirup.

Herb und zitronig empfängt die **Eberraute** die Gäste im Teegarten. Die fein gefiederten Blätter schmücken unsere Gärten schon seit mittelalterlichen Tagen. Die Eberraute hilft bei Magen-Darm-Verstimmungen. Das unnachahmliche Aroma der altbewährten Heilpflanze entfaltet sich in kühlen Fruchtgetränken und Saucen.

Ein Farbereignis unter Rosensträuchern: der **Lavendel** mit seinem unbeschreibbaren Blau-Lila über grauem Laub. Die stark duftenden ätherischen Öle entfalten ihr Bukett mit Hilfe der Sommersonne. Ein klein wenig der nadeligen Blätter würzt feine Soßen und Aufstriche, die Blüten mit ihrer harmonisierenden Wirkung sind Bestandteile heilsamer Tees - oder belebender Bäder.

### **Nahrung für Haut und Haar: Frischpflanzen-Naturkosmetik aus dem Garten der Vielfalt**

Blüten und Kräuter für's Wohlfühlen: Der Sommer lässt im „Garten der Vielfalt“ zahlreiche Kräuter und Blüten wachsen, deren Kräfte uns - in wertvollen Ölen eingefangen - das ganze

Jahr über Wohlbefinden geben. Und Wohlbefinden ist wichtig: es verschafft Lebensfreude und stärkt damit das 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 werden bei vollem Sonnenschein gezupft und frisch in Olivenöl angesetzt. Nach einigen Wochen, in denen das Ansatzgefäß in der Sonne gestanden ist, 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“ gepflückt, geben ihren Duft an ein feines Duschshampoo weiter. Die Rosenblüten werden dafür in feinstem Olivenöl angesetzt. Zum Rosen-Ölivenöl kommen noch zwei weitere wertvolle Öle, die die Rezeptur für das Rosenshampoo komplett machen.

Der feine Duft der Rosenblüten ist auch im Wildrosen-Gesichtswasser enthalten. Für diesen „edlen Tropfen“ werden Rosenblüten in Apfelessig angesetzt.

Die strahlend gelben Blüten des **Johanniskrauts** verwendet man gerne für eine tief reinigende und entspannende Gesichtsmaske. Rund um die Sommersonnenwende werden die Blüten gepflückt und 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 werden mit etwas Wollwachs und Bienenwachs zu einer feinen Gesichtscreme verarbeitet, mit deren Hilfe frau jedem Wetter leichter die Stirn bietet.

Ähnlich in der Zubereitung ist die Kräutergesichtscreme, die besonders die 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 **Birkenblätter** 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 Haarshampoo.

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

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

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

*Permakulturgärten sind Oasen für Körper, Geist und Seele. Besucher/innen feiern hier ein Fest für alle Sinne.*

**Garten der Vielfalt**, Therapiegarten-Zentrum, Herbersdorf 17, 8510 Stainz, Tel. 03463 – 43 84, Tel. 0664 – 14 10 566

**GEMÜSE UND KRÄUTER ZUM SELBSTERNTEN** solange der Vorrat reicht.  
**Führungen für Gruppen nach tel. Vereinbarung**

**RÜBE 2002-20**

**perma praxis**

Naturgarten-Praxis, Teil 6:

## **Wildblumenwiese im Garten anlegen**

*Eine kleine Anleitung, wie Gartenrasenflächen und überdüngte Wirtschaftswiesen in blühende Paradiese verwandelt werden können, von Marlies Ortner*

**Jede Wiese ist so, wie sie sein will.** Oder wie es ihr bestimmt ist. Jede Wiese ist sozusagen ein individueller Organismus, der aus Boden, Klima, weiteren Standortfaktoren sowie Bewirtschaftungsmaßnahmen entsteht. Und sich jährlich ändert.

Wer das nicht akzeptieren mag (diese unvorhersehbaren Änderungen und dass der eigene Einfluss aufs Geschehen gering ist), muss beim Rasen bleiben und/oder Blumenbeete anlegen.

**Heutige Wiesen** sind meist Wirtschaftswiesen, sie stehen unter ökonomischem Zwang und müssen so viel Viehfutter liefern, dass sich der Einsatz von Maschinen und Arbeitszeit lohnt. Das heißt, fette Gräser sind erwünscht, die Kräuter („Wiesenblumen“) werden durch Düngung und mehrmaligen Schnitt (vor dem Samenwurf) zurückgedrängt.

**Die Wildblumenwiese im Naturgarten** ist diesem wirtschaftlichen Zwang nicht ausgesetzt. Blühende Kräuter sind erwünscht, ja sie geben der Wiese ihren eigentlichen Sinn – denn Blütenvielfalt erfreut nicht nur die betrachtenden Menschen, sondern nützt auch der Insektenwelt und setzt einen Nahrungskreislauf im Garten in Gang. Schließlich sind „die Kräuter“ Heilpflanzen für Mensch und Tier, Blüten, Blätter und Wurzeln als Wildgemüse und Wildsalate in permakultureller Verwendung.

Wir unterscheiden natürliche und künstliche Wiesen.

**Natürliche Wiesen** erhalten sich selbst und sind überall dort entstanden, wo es dem Wald zu unwirtlich ist: Bergwiesen im Hochgebirge über der Waldgrenze (Dem Wald ist es zu kalt und zu windig), Sumpf- und Moorwiesen (Dem Wald ist es zu nass) und Trockenwiesen bzw. Steppe (Dem Wald ist es zu mager und/oder zu trocken). Natürliche Wiesen sind Naturlandschaft und sind heute sehr selten.

**Künstliche Wiesen** wurden seit der Jungsteinzeit vom Menschen angelegt, um Weide- und Futterflächen zu gewinnen. Sie sind bis heute Bestandteil der Kulturlandschaft. Sie müssen durch Mahd und/oder Beweidung aufrecht erhalten werden, ansonsten verwalden sie wieder. Das Spektrum künstlicher Wiesen reicht von intensiv bewirtschafteten, mit Gülle gedüngten und mehrfach gemähten Wirtschaftswiesen – die eigentlich den Namen Grasacker führen müssten – bis zu extensiv bewirtschafteten blumigen und duftenden Almwiesen, die gar nicht gedüngt werden. Doch auch die noch so natürlich anmutenden Blumenwiesen der Naturgärtner/innen sind künstliche Wiesen.

**Für die Verwandlung bestehender Wirtschaftswiesen und Rasenflächen** in Blumenwiesen gibt es – vereinfacht ausgedrückt – drei Möglichkeiten: eine langwierige, eine arbeitsintensive und eine kostenintensive.

**Die langwierige Methode** ist eine sanfte und konservative Vorgangsweise, sie bedeutet „Wandeln und Weichen“.

*Düngung ersatzlos einstellen. Wiesengräser hochwachsen lassen, bis sie sich versamt haben. Dann ohne den Einsatz schwerer Geräte 1-2x im Jahr mähen, am besten mit der Sense – kräftigt die Rückenmuskeln und hilft dem Boden, die bestehende Verdichtung möglichst bald zu überwinden. Das Bodenleben nimmt seine Arbeit wieder auf und beginnt mit der Durchlüftung. Mähgut nicht liegen lassen, sondern an geeigneten Orten verwerten: trocknen und als Einstreu verwenden, oder Gemüsebeete und Sträucherpflanzungen mulchen, oder kompostieren. Nach einigen Jahren sind in die Wiese Kräuter- und Blumenpflanzen eingewandert und zwischen den Gräsern sesshaft geworden.*

**Die arbeitsintensive Methode** ist eine „chirurgische“ Vorgangsweise, sie bedeutet „Weg mit dem fetten, verdichteten Boden“.

*Wasen (Rasenziegel mit Graswurzeln) mit dem Spaten abstechen und an geeigneter Stelle möglichst gut verwerten – für den Bau von Hügelbeeten oder Erdhügeln, oder kompostieren. Mutterboden mit der Grabegabel, mit der Fräse oder anderem Gerät lüften und lockern. Bei lehmigem nährstoffreichem Mutterboden Kalk- oder Silikat-Sand einarbeiten. Geeignete Saatmischung ausbringen, einrechen/-harken, evtl. dünn mit samenfreiem Grasschnitt mulchen und bis zum Aufgang feucht halten. Im ersten Jahr 1-2 x mähen, um einjährige Beikräuter zu begrenzen. Die Blüte ist meist erst im 2. Jahr zu erwarten.*

**Die kostenintensive Methode** bedeutet „LKW, Bagger und Schotter“. Sie verwandelt den Garten für kurze Zeit in eine arge Baustelle, eignet sich aber gut für die schnelle Verwandlung großer Flächen – und für alle Situationen, wo schon eine Baustelle mit den zugehörigen Geräten vorhanden ist.

*Wasen und Humusschicht mit dem Bagger abziehen und an anderer Stelle möglichst gut verwerten (s.o.). Mit Hilfe des vorhandenen Unterbodens Gelände modellieren: Hügelchen mit lockerem steinigem Boden für trockene Wiesenstücke gestalten, Mulden mit verdichtetem lehmigen Boden für feuchtere Wiesenteile. 10-20 cm hoch Silikat- oder Kalk-Schotter mit Feinanteil aufbringen. Geeignete Wiesensaatmischung einarbeiten, weiter wie oben.*

Die zuletzt beschriebene Methode eignet sich auch für das Außengelände neu errichteter **Einfamilienhäuser**. Bevor Bagger und LKW sich von der Baustelle verabschieden, soll entschieden sein, wo Rasen sein muss und wo Blumenwiese entstehen darf.

*Das zukünftige Blumenwiesen-Gelände mit dem Bagger modellieren und keinen sogenannten „Humus“ aufbringen lassen. Auf den (meist) verdichteten Unterboden Schotter- und Sand(reste) aufbringen. Weiter wie oben.*

**Um die Wiesen-Wartezeiten zu verkürzen**, kann man in jedem Fall „Inseln“ mit „fertigen“ Wiesenblumenpflanzen anlegen, die bereits wenige Wochen nach der Pflanzung blühen. Die Blumenpflanzen können Sie selbst aus Samen heranziehen – in Freiland-Saatkisten oder – Saatbeeten mit magerer Gartenerde, die Sie mit Sand strecken sollten. Oder Sie kaufen die Jungpflanzen in Töpfen in der biologischen Wildpflanzengärtnerei. Dann blühen einige Pflanzen bereits wenige Wochen, nachdem das Ende der Baustelle ausgerufen ist.

Für die „Inselbepflanzung“ im Folgenden einige Arten für magere, aber nicht zu trockene oder zu feuchte Verhältnisse, die sich nicht nur für die Wildblumen-Inseln in der Wiese oder im Rasen, sondern – ersatzweise oder ergänzend – auch fürs Wildblumenbeet eignen. Für sonnige bis halbsonnige Standorte, schön anzuschauen und leicht zu ziehen:

**Zweijährige:** *Wiesenbocksbart – Kümmel – Wilde Möhre – Wiesenglockenblume – Wiesenkerbel – Wegwarte*

**Mehrfährige:** *Akelei – Braunelle – Wiesenflockenblume – Kriechender Günsel – Scharfer Hahnenfuß – Heilziest – Hornklee – Johanniskraut – Kartäuser Nelke – Wiesenknopfblume – Wiesenlabkraut – Echtes Labkraut – Wiesenmargerite – Rotklee – Wiesensalbei – Gemeine Schafgarbe – Spitzwegerich – Wiesenstorchschnabel – Teufelsabbiss – Quendel – Vogelwicke – Pimpinelle (Kleiner Wiesenknopf) - Zittergras*

**Die Wildblumenwiese will erlebt werden!** Mähen Sie einen geschwungenen Pfad durch die hochwachsende Wiese, vielleicht mähen Sie auch einen oder mehrere Plätze frei, wo Sie einfache Sitzgelegenheiten aufstellen. (Dieser Rasenweg liefert Ihnen übrigens den feinen kurzen Grasschnitt, den Sie zum halbwegs samenfreien Mulchen Ihrer Aussaaten gut brauchen können.

Schlendern Sie mindestens einmal täglich durch Ihre Wildblumenwiese, um die Vielfalt des Lebens zu bestaunen.

*Information, Beratung und biologische Sämereien und Jungpflanzen:  
Wildpflanzengärtnerei Marlies Ortner, Garten der Vielfalt, Herbersdorf 17, 8510 Stainz, Tel. 03463 – 43 84, FAX +13, therapiegarten@sun-shine.at, www.therapiegarten.at*

*Bücher und Broschüren: Naturgarten-Praxismappe € 4,40. Naturgarten-Wegweiser € 6.20. Blumenwiesen, Witt/Dietrich € 26,50*

## **Salate und Spinat für zwölf Monate im Jahr**

*Wenn wir die Vielfalt an robusten Gemüsesorten für den Hausgarten erhalten wollen, werden wir Hausgärtner/innen selbst Hand anlegen müssen – denn robustes, nicht-hybrides und nicht genmanipuliertes Hausgartengemüse hat keine andere Lobby außer uns.*

Ein Erfahrungsbericht von Marlies Ortner

In den Gärten von Arche-Noah-Mitgliedern sieht es anders aus als in „normalen“ Gärten. Denn hier wird Gemüse nicht nur gegessen, sondern auch vermehrt. Hochgewachsene unbekannte und sperrige Gewächse mit wenig „Zierwert“ sind hier zu finden, und das beste Gemüse wandert nicht in die Küche, sondern muss für die Erhaltung der Sorte im Garten bleiben, bis es „geschossen“ ist. Selektion nennen das die Gemüse-Erhalter/innen.

Am Gemüse-Vermehren kann sich jeder Mann und jede Frau beteiligen, auch wenn sein/ihr Garten noch so klein ist. Aller Anfang ist leicht, und so beginnen wir mit Gemüsearten, die leicht zu vermehren sind.

### **Vogersalat, Feldsalat, Nüsslisalat, Rapunzel, Valerianella locusta**

Vogersalat ist ein europäischer Ureinwohner. Er wird ab Ende August ausgesät und steht für die Spätherbst-, Winter- und Frühjahrsernte im Freiland oder unter Folie bzw. Vlies, aber auch im kalten Gewächshaus, zur Verfügung.

Pflanzen mit den erwünschten Eigenschaften wie guter Winterhärte und großen fleischigen Blattrosetten werden zur Vermehrung auserwählt und nicht verspeist.

Ab Ende April beginnen sie zu schießen und es bilden sich Blütenstände mit kleinen weißlichen Blüten, die nach Baldrian duften (Baldriangewächs!). Die Blüten werden von Insekten bestäubt – daher kreuzen sich verschiedene Vogersalat-Sorten miteinander, wenn sie nicht voneinander isoliert sind. Wer nur eine Sorte im Garten hat (und das ist in der Regel so), läuft keine Gefahr.

Sobald die Samen fast reif sind und die Pflanzen braun werden, schneidet man die Pflanzen ab und legt sie unter Dach zum Trocknen auf. Achtung, Baldriangeruch!

### **Endivie(nsalat), Escariol, Cichorium endivia**

Die 2jährigen Korbblütler stammen ursprünglich aus Ägypten und sind schon seit dem Mittelalter in europäischen Gärten anzutreffen. Sie sind eng mit der Wegwarte, der Zichorienwurzel (*Cichorium intybus*), verwandt.

Die Aussaat erfolgt je nach Sorte im früheren oder späteren Frühjahr. Die kräftigsten und gesündesten Pflanzen mit großer Blattmasse (und wenig Bitterkeit) werden nur in südlichen Gegenden im Freien mit Winterschutz überwintert. Überall, wo es Frostgefahr gibt, werden sie im Spätherbst ausgegraben und im feuchten Sand im Keller (oder im kalten Glashaus) bei null bis fünf Grad überwintert. Die Blätter werden eingekürzt, um die Faulungsgefahr zu vermindern.

Im Frühjahr kommen die besten Wurzelstöcke wieder in die Erde, wo sie bald Blütenstände mit hübschen blauen bis weißen Korbblüten ausbilden.

Endivien bestäuben sich selbst, allerdings besteht die Gefahr der Verkreuzung durch Insekten, wenn mehrere Sorten nebeneinander angebaut werden. Die Wegwarte und Zichoriensalate kreuzen sich angeblich nicht ein.

Die Samenstände werden abgeschnitten und in Papiersäcken unter Dach nachgetrocknet.

Die festen Kapseln, in denen die Samen sitzen, werden durch Klopfen auf einer harten Unterlage zerbrochen und die Samenkörner befreit.

### **Zichoriensalat, Cichoree, Radicchio, Zuckerhut, Spargelzichorie, Löwenzahnsalat, Cichorium intybus**

Die 2jährigen Korbblütler sind Kulturformen der wilden Zichorie = Wegwarte. Die Salatblätter sind mehr oder weniger bitter, je nach Sorte. Das Antreiben unter Lichtabschluss ergibt

zarte, mild schmeckende helle Blätter. Die gerösteten Wurzeln können als Kaffeeersatz verwendet werden.

Die Vermehrung erfolgt wie beim Endiviensalat beschrieben. Die blauen Zichorienblüten werden allerdings durch Insekten bestäubt und ein Einkreuzen der Wegwarte oder auch der Endivie ist möglich, wenn Pflanzen in der Nähe sind.

### **Spinat, *Spinacia oleracea***

Das einjährige Gänsefußgewächs stammt aus Zentralasien und ist in Europas Gärten schon seit dem frühen Mittelalter „zu Hause“. Junge Spinatblätter sind nicht nur gekocht als Gemüse, sondern auch roh als wohlschmeckender Salat-Anteil geeignet.

Spinat wird entweder im Spätherbst (für die Frühjahrsernte) oder im Sommer (für die Herbst-ernte) ausgesät. Da der Spinat eine sog. Kurztagspflanze ist, beginnt sie zu schießen, sobald die Tage länger werden.

Jetzt zeigt es sich, dass es weibliche und männliche Pflanzen gibt, die Bestäubung erfolgt durch den Wind. Verschiedene Spinatsorten verkreuzen sich unweigerlich auch auf größere Entfernungen! Der feinen Pollen wird oft kilometerweit vertragen. Die Samen sitzen auf den weiblichen Pflanzen bei einigen Sorten in borstigen Hüllen, die unangenehm zu beernten sind. Die Samenstände werden in Papiersäcken unter Dach und im Dunkeln nachgetrocknet.

### **Erdbeerspinat, *Chenopodium capitatum***

Das einjährige Gänsefußgewächs stammt aus Südeuropa. Die Direktsaat erfolgt im Frühjahr, sobald der Boden warm ist. Die jungen Blätter vor der Blüte sind als Salat (roh) und als Spinat (gekocht, gedünstet) wohlschmeckend.

Die gesündesten Pflanzen und von denen die, die am spätesten schießen, werden zur Vermehrung auserkoren.

Die unscheinbaren Blüten werden meist vom Wind bestäubt, kreuzen sich aber nicht mit anderen Gänsefußgewächsen. Es bilden sich hübsche Früchte, die zwar wie Erdbeeren aussehen, aber fad schmecken.

Die Samen werden durch Quetschen unter Wasser vom Fruchtfleisch befreit und dann getrocknet.

### **Guter Heinrich, *Chenopodium bonus-henricus***

Das Gänsefußgewächs ist neben der Gartenmelde die wichtigste historische Spinatpflanze in unseren Breiten und ist auch heute noch z.B. in England in Gebrauch. Aus alten Bauerngärten „entwichen“, findet man den Guten Heinrich heute an Wegrändern, warmen Böschungen und rund um verlassene Bauernhöfe.

Die Pflanze ist mehrjährig, winterhart und „alpentauglich“, der Geschmack der einzeln gezupften Blätter ist angenehm herb.

(Quizfrage: Welche anderen mehrjährigen Permakulturgemüse kennen Sie noch??)

Im späteren Frühjahr beginnt der Gute Heinrich zu schießen. Die Blüten sind klein und unscheinbar: Für die Windbestäubung wird kein Schauapparat gebraucht!

Die Samenstände schneidet man, sobald sie braun geworden sind, mitsamt dem Stängel ab und steckt sie kopfunter in einen Papiersack, wo sie unter Dach trocknen und dann gereinigt werden können. Die Pflanze selbst bleibt im Garten, wo sie recht alt werden kann.

### **Gartenmelde, *Atriplex hortensis***

Die historische Zier- und Spinatpflanze ist ebenfalls ein Gänsefußgewächs. Wir unterschei-

den drei Sorten, die Gelbe, die Rote und die Grüne Melde.

Alle drei sind nicht nur einjährige Spinat- und Salatpflanzen, sondern auch besonders zierend. Vor allem die Rote Melde ist heute noch als Schmuck in kroatischen und rumänischen Bauerngärten zu finden.

Die Samen sind bei Vögeln sehr beliebt und eignen sich auch als Winterfutter.

Die Aussaat erfolgt im Spätherbst oder frühen Frühjahr, geerntet werden die jungen Blätter vor der Blüte. Kräftige gesunde Pflanzen mit großen Blättern lässt man für die Samenernte unbeerntet.

Sobald die Tage heiß werden, schießt die Melde und bringt unscheinbare, vom Wind bestäubte Blüten hervor. Die Samenstände sind bis zu 1,80 m hoch und ein interessanter Gartenschmuck im Herbst.

Wenn die Samen fast reif sind, schneidet man die Samenstände ab und gibt sie zum Nach-trocknen in Papiersäcke. Die Reinigung von den Hüllblättern, in denen die Samenkörner stecken, erfolgt durch Reiben. Für den Hausgebrauch dürfen die Hüllblätter aber ebenso gut drauf bleiben!

### **Ampfer, Rumex sp.**

*Rumex scutatus* (Römischer Ampfer), *Rumex acetosella* (Sauerampfer), *Rumex alpinus* (Alpenampfer), *Rumex patientia* (Englischer Ampfer), u.a.

Verschiedene Ampferarten und ihre Kulturformen sind schon lange in europäischen Gärten zu Hause. Auch die unbeliebte „Sauplotschn“, der (Unkraut-)Ampfer schlechthin (*Rumex obtusifolius*) war wohl ursprünglich nicht nur Schweinefutter, sondern auch Menschen-nahrung und wurde zu diesen Zwecken kultiviert.

Heute kehren die feineren und säuerlich schmeckenden Ampferarten wieder in die Wildkräuterküche zurück.

Der Anbau der mehrjährigen Knöterichgewächse ist unproblematisch, ebenso die Samen-gewinnung. Als Wildarten kreuzen sie sich untereinander nicht, wohl aber vermischen sich Kulturformen mit den Wildarten.

### **Grüner Salat“, Lactuca sativa**

Die einjährigen Pflanzen gehören zu den Korbblütlern und stammen wahrscheinlich vom Wilden Lattich (*Lactuca serriola*) ab. Der „Grüne Salat“ war schon im alten Ägypten, bei den Griechen und Römern in Kultur, ursprünglich als Heilpflanze.

Grünen Salat kennen wir in sechs Typen – für jeden Garten und jeden Geschmack:

**Kopfsalat**, „Butterhäuptel“, z.B. Maikönig, Neusiedler, Kroatischer Winterhäuptel. Dazu gehören winterfeste Sorten, die meist im Sommer zum Schießen neigen.

**Eissalat**, „Krauthäuptel“, Krachsalat, z.B. Laibacher, Grazer Krauthäuptel, schossfeste Sorten für den Sommer

**Pflücksalat**: geerntet werden einzelne Blätter, von außen nach innen, z.B. Pflücksalat „Lattich“, Eichblattsalat

**Schnittsalat**: geerntet werden die jungen Blätter mit einem Schnitt, z.B. Batavia Schnitt, Gelber Schnitt

**Römischer Salat**, Kochsalat, Schlussalat, längliche aufrechte Blätter, die sich schließen, z.B. Forellenschluss. Interessanter kräftiger Geschmack, hübsche Färbung

**Spargelsalat**, auch Celtuce genannt, hat lange dicke Stängel, die wie Spargel verzehrt

---

werden, aber auch die jungen Blätter schmecken gut. Z.B. Grüner und Roter Stern. Eine Augenweide in jedem Garten! Ursprünglich aus China

**Lateinischer Salat**, Romana-Salat (längliche Blätter, loser Kopf, zahlreiche interessante Sorten, die bei uns langsam bekannter werden)

Der Anbau erfolgt je nach Sorte von Frühjahr bis Herbst, ins Freilandsaatbeet oder ins Frühbeet. Die Jungpflanzen werden frühzeitig pikiert, damit sie genug Platz haben, um sich zu entfalten.

Die schönsten und gesündesten Pflanzen, beim Kopfsalat die schosstfestesten mit den kompaktesten Köpfen, wandern nicht in die Küche, sondern bleiben im Garten, um Samen zu bilden.

Während Schlussalat, Schnitt-, Pflück- und Spargelsalat von allein schießen, brauchen feste Häuptelsalate manchmal Nachhilfe durch einen gezielten Schnitt, damit der Blütenstängel durch die Blätter findet.

Die kleinen Salatblüten stehen in Gruppen auf hohen Stielen, sind gelb und entwickeln nach Selbstbestäubung kleine Fallschirmchen, an denen die weiß- grauen oder dunkelbraunen Samenkörner hängen.

Die Samenstände werden abgeschnitten und kopfunter in großen Papiersäcken mäusesicher nachgetrocknet. Das Reinigen der Samen erfolgt mit Hilfe von Sieben und Windeinwirkung.

Obwohl die Blüten sich im Allgemeinen selbst bestäuben, ist eine Verkreuzung verschiedener Sorten durch Insektenbesuch möglich.

### **Neuseeländer Spinat, *Tetragonia tetragonioides***

Die Pflanze wurde im 18. Jahrhundert in Neuseeland entdeckt und nach Europa gebracht. Sie eignet sich gut für Gegenden mit heißen Sommern.

Die frostempfindliche Pflanze entwickelt sich erst gut, wenn der Boden warm und die Luft heiß ist.

Die Aussaat erfolgt am besten im Haus in Töpfen, ausgepflanzt wird Ende Mai. Die Pflanzen ranken am Boden, am besten auf Strohmulch. Geerntet werden die jungen Ranken mit Blättern, die wie Spinat zubereitet werden und sehr gut schmecken. Die Pflanzen enthalten Oxalsäure.

Die unscheinbaren gelben Blüten sind selbst befruchtend, die Samenkapseln sind braun und fallen aus.

### **Chinakohl, Pak choi, chinesischer Senf, u.a., *Brassica rapa***

Die Kreuzblütler stammen aus China bzw. Ostasien, wo sie schon mindestens seit dem 5. Jahrhundert in Kultur sind. Die Aussaat erfolgt bei den meisten Sorten im Spätsommer.

Die besten Köpfe werden im kalten Glashaus oder im kalten Keller in feuchtem Sand überwintert und im Frühjahr wieder ausgepflanzt, wo sie bald schießen.

Die gelben Blüten sitzen auf hohen Stängeln, duften und werden von Bienen bestäubt. Die Samenschoten öffnet man durch Dreschen oder Schlagen auf einer harten Unterlage.

Chinakohlarten kreuzen sich untereinander und mit anderen *Brassica-rapa*-Sorten, wie Rübchen (Mairüben, Teltower Rübchen), Wasser- oder Stoppelrüben und Italienischen Brokkoli-Rübchen, aber nicht mit Kraut, Kohlrabi, Kohl (*Brassica oleracea*) und Kohlrübe (Steckrübe, Unterkohlrabi, *Brassica napus*)

*Zum Starten der Gemüse-Vermehrung empfehlen wir den Katalog von Arche Noah, 3553 Schloss Schiltern, und unseren Samen-Pflanzen-Kompass.*

---

## Was ist Permakultur-Landwirtschaft oder: Die „Förderungs-Falle“

*Die Frage ernsthaft aufzuwerfen, was die Ziele und Merkmale von Permakultur-Landwirtschaften in Österreich sind - nicht sie zu beantworten –versucht dieser Beitrag von Marlies Ortner. Weiter, ob und wie Permakultur-Wirtschaftsweise ins bestehende landwirtschaftliche Ausgleichszahlungs-System integrierbar sei.*

---

„Was ist Permakultur-Landwirtschaft? Wie unterscheidet sie sich von biologischer Landwirtschaft? Was sind ihre Ziele? An welchen Merkmalen kann man sie erkennen?“

Die Vorgeschichte für diese Fragestellungen war ungewöhnlich. Sie begann mit einem Anruf aus dem Landwirtschaftsministerium, Sektion II – Nachhaltigkeit und ländlicher Raum. Frau MR DI Gloria Petrovics hatte ihre Lektüre der GEORGICA-Informationsbroschüre (PK-Projekt des Bildungshauses St. Georgen) zum Anlass genommen, um die Frage in den „ministeriellen Raum“ zu stellen: Wie können Permakultur-Landwirtschaften „förderbar“ werden?

Nach einigen weiteren Telefonaten und Vorarbeiten war es soweit. Auf Einladung des Sektionschefs, Herrn MR DI Posch, trafen sich Permakultur-Praktiker/innen mit Vertreter/innen von Ministerium, Kontrollverbänden und Landeslandwirtschaftskammern zwei Mal in Wien zur Besprechung des Themas „Permakultur-Landwirtschaft und Förderungen“.

Die Teilnehmer/innen der Diskussionsrunden waren von Seiten der Permakultur-Bewegung (ohne Titel) Werner Kvarda von der BOKU mit Diplomandinnen; Otto Schütz von pka, Karl Fraissler von der Bio-Landwirtschaftsschule Alt-Grottenhof in Graz, die Bio- und Permakultur-Landwirte/innen Erwin Klaffenböck und Fam. Keintzel aus OÖ, der Landwirtschaftsberater Arthur Schnitzer aus der Steiermark, die Autorin als Permakultur-Lehrerin und –bäuerin und als Vertreterin des Bildungshauses St. Georgen in Kärnten, und andere.

„Highlights“ der Treffen waren der Videofilm über die „Wildgemüsekulturen“ der Keintzels in Natternbach, die Private und Gastronomie beliefern (SIEHE RÜBE Nr. 5 „Die wilden Bauern aus Natternbach“) und die von Karl Thumfart (LLWK OÖ) zusammengestellte „Permakultur-Fragen-Sammlung“. Beeindruckend waren für mich die Offenheit der „Ministeriellen“ für neue Sicht- und Wirtschaftsweisen und ihre Bereitschaft, neue Arbeit auf sich zu nehmen.

Einige Begriffe und „Sager“ der Diskussionsrunden:

Nutzung der Fläche statt Vermarktung der Produkte soll honoriert werden - bei Selbstversorgung als 1. PK-Ziel.

Die Probleme des/r Kontrollors/in mit der Polykultur auf dem Acker minimieren.

Plausibilitätsprüfung statt Nachweispflicht? Modellrechnung für Permakultur zur Kalkulation des Ertragsverlusts – oder interpretative Lösung wegen der postulierten Leistung für die Gesellschaft. Aber die Förderbarkeit von unbewirtschafteten „Gstätt'n“ ausschließen.

Die Wildkräuter scheren sich nicht um Feldstücke.

Die Philosophie der PK berücksichtigen, aber vereinheitlichen.

Mehrfachnutzung der Fläche honorieren wie bei biologischer Bauweise.

Prozesshaftigkeit des „Weges zur Permakultur-Landwirtschaft“ berücksichtigen („Rückbau der Landschaft“).

PK-Landwirtschaft als Teil des PK-Systems auf der Fläche sehen. Zonierung als Merkmal.

Projektförderung und/oder Flächenförderung?

Ohne Definition der PK-Landwirtschaft kann es keine Ausgleichszahlungen geben.

Tierhaltung in der PK: Die Wildniszone als Nützlingsproduktionsstätte. Pflanzenproduktion in der PK: Der Teich als Sumpfpflanzen-Acker.“

Am Ende der angeregten Diskussion steht die Einladung des Bildungshauses St. Georgen sowie der Arbeitsgruppe PK Alpen-Adria und der RÜBEN-Redaktion zu einer DENKWERK-STATT mit dem Thema „WAS IST PERMAKULTUR-LANDWIRTSCHAFT? (s. vorne)

---

Hans-Hinrich Sambrans  
**Gefährdete Nutzierrassen**  
Ulmer-Verlag

Gegen die Uniformität: Die Zuchtgeschichte, die Nutzung und die Möglichkeiten zur Bewahrung gefährdeter Nutzierrassen (ausgenommen Geflügel) sind in diesem wertvollen Buch ausführlich beschrieben. Liebevoll und ernsthaft wurden vom Autor (Er ist Professor für Tierhaltung und Verhaltenskunde an der Technischen Universität München) 56 in ihrem Bestand bedrohte Rassen der Pferde, Rinder, Schafe, Ziegen und Schweine erforscht und ihre Eigenschaften in Wort und Bild dargestellt.

Denn „Die bunte Vielfalt unserer Nutzierrassen ist seit langem durch technisierte und rationalisierte landwirtschaftliche Produktionsmethoden gefährdet, einige Rassen sind bereits verschwunden. Auch wenn viele dieser oft Jahrhunderte alten Rassen in ihrer Leistung, wie Milchmenge, täglicher Gewichtszunahme und früher Schlachtreife, mit den heute üblichen Rassen nicht mithalten können, so sind sie ihnen in anderer Hinsicht, etwa der Fleischqualität, doch häufig überlegen. Dazu kommt, dass alte Landrassen oftmals hinsichtlich Witterung oder Futter extrem anspruchslos sind und deshalb im Landschaftsschutz und in anderen Spezialbereichen (etwa der Permakultur-Landwirtschaft, Anm. der Red.) eingesetzt werden können.

Viele Nutzierrassen sind typisch für eine bestimmte Region, wie die Heidschnucke oder die Walliser Schwarzhalsziege, und damit ein Kulturgut, das man ebensowenig zerstört wie ein altes Gebäude, ein Denkmal oder ein Kunstwerk.“

**Biologisch genießen – in großen Küchen**

Die Broschüre zeigt Wege zum erfolgreichen Einsatz biologischer Lebensmittel in Großküchen – mit vielen Beispielen aus der österreichischen Küchenpraxis. Es beginnt mit einer Einführung in die Prinzipien der biologischen Landwirtschaft, setzt fort mit einem Exkurs über die Eigenschaften biologischer Lebensmittel und kommt dann zu praktischen Vorschlägen für die „Umstellung“ von Restaurant- und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen – Schritt für Schritt.

Ein großer Teil des Buches ist den Erfahrungsberichten derer gewidmet, die es schon geschafft haben – auf BIO umzustellen. Und es ist genau nachzulesen, wie engagierte Menschen dabei vorgegangen sind.

Wir finden hier unter anderen den Kindergarten und Hort Lind der Stadt Villach (Inzwischen sind bereits alle Kindergärten der Stadt Villach biologisch versorgt!), die Kindergärten und

Horte der Stadt Salzburg, das Pädagogische Zentrum Graz-Eggenberg, das Bregenzer Festspiel- und Kongresshaus, die NÖ. Landhausküche, einige Krankenhäuser, Erholungsheime und Seniorenheime... Beispiele aus allen Bundesländern.

Das Buch richtet sich in erster Linie an die Mitarbeiter von Großküchen, die ihren Kunden/Gästen mehr Qualität bieten wollen. Das Buch ist aber auch für private Haushaltsführende interessant.

*Herausgeber: „die umweltberatung“, 1130 Wien, [www.umweltberatung.at](http://www.umweltberatung.at).*

## **Nachhaltiges aus nah und fern**

**Grüne Medizin – Der Garten als Gesundheitsquelle.** Die gut besuchte interdisziplinäre Tagung fand vom 3.-5. Juni 2002 im Bildungshaus St. Georgen am Längsee statt.

---

Ganz im Sinne der Initiative GEORGICA - „Gesunde und nachhaltige Gestaltung von Lebensweise und Landschaftsraum“ – zeigten die Referenten/innen Reinhard Witt (Naturgartenexperte), Maria Putz (Gartentherapeutin) und Marlies Ortner (Ärztin) Ziele des und Wege zum Natur- und Gesundheitsgarten auf.

Ebenso wie die Vortragenden kamen auch die Teilnehmer/innen aus unterschiedlichen Berufs- und Lebenswelten: Ärztinnen, Psychologen, Soziologinnen, Pädagogen, Behindertenbetreuerinnen, Gärtner und Gartengestalter, Hausfrauen, Ergotherapeuten, Lebensberaterinnen und andere waren vertreten.

Mit Interesse aufgenommen wurden die bestehenden und die in Zusammenarbeit mit Therapiergarten GmbH neu angelegten Außenanlagen rund um das Stift St. Georgen: Permakulturgarten, Kräuterspirale, Naturspielplatz, Arena, Naturerlebnisgarten, Labyrinth und Wald-erlebnispfad.

In Kürze wird der GEORGICA-Pilgerweg die Gartenteile auf besinnliche Weise miteinander verbinden und zur Einkehr in der Schöpfungsvielfalt einladen.

### **Neuer Lehrberuf "Ökoenergie-Installateur/in" für Oberösterreich in Vorbereitung.**

Die Ausbildung zum "Sanitär- und Klimatechnik – Ökoenergie-installateur/in" startet im Herbst 2002. Beste Jobchancen erwarten Lehrlinge, gleichzeitig ist die Lehre eine wichtige Zusatzqualifikation für Facharbeiter/innen in verwandten Lehrberufen. Ein Infoblatt für interessierte Betriebe und Lehrlinge und weitere Information erhält man beim O.Ö. Energiesparverband.

**Einen Falter** über die Angebote von **Kursen und Energieberatung** können alle Oberösterreicher/innen ebenfalls anfordern. OÖ baut übrigens seine Spitzenposition in Österreich bei modernen Biomasse- und thermischen Solaranlagen weiter aus. 15.000

Energieberatungen jährlich und eine neue Beratungsaktion für Gewerbe & Industrie haben bewirkt, dass bereits 4.000 Einfamilienhäuser in Energie sparender Bauweise errichtet bzw. saniert wurden und bereits 107 Partnerunternehmen im OEC – Ökoenergie-Cluster aktiv sind. [www.esv.or.at](http://www.esv.or.at)

**Naturfarben-Seminare.** In Zusammenarbeit mit natur&lehm gibt es im NÖ. Sitzendorf Naturfarben-Seminare der besonderen Art, z.B. eine „Malerwerkstätte für die ganze Familie“ oder „Techniken der Wandmalerei“ oder „Höhlenmalerei“. Infos über Lehm: natur & lehm, [www.lehm.at](http://www.lehm.at).

**Pflugloser Ackerbau.** Im März d.J. fand im NÖ. Horn der Vortrag von Manfred Wenz „Mein Einsatz von pflugloser, Regenwurm fördender Bodenbearbeitung als biologisch-dynamischer Bauer“ statt.

Manfred Wenz, als Gründungsmitglied von Bioland Deutschland schon ein Senior der Biobewegung, arbeitet auf seinen ca. 30 Hektar Ackerland seit über 20 Jahren pfluglos. Seit den 90ern wird der Betrieb biologisch-dynamisch bewirtschaftet, in Zusammenarbeit mit französischen sowie mit südamerikanischen direkt säenden Bauern. Wenz arbeitet daran, das System für mitteleuropäische Verhältnisse zu adaptieren. Eingeladen haben der Demeterbund Österreich und die ERNTE AG Horn.

**GLOBAL 2000 begrüßt Gentechnik-Verbot Kroatiens.** In Kroatien wurden Import- und Anbauverbot gentechnisch veränderter Organismen trotz US-Druck beschlossen, berichtet GLOBAL 2000, und fordert gleichzeitig eine gentechnikfreie Alpen-Adria-Region. Die Umweltorganisation GLOBAL 2000 begrüßt das Gentechnik-Verbot, das der kroatische Umweltminister Bozo Kovacevic am 14. Januar 2002 überraschend bekannt gegeben hat.. "Die Entscheidung der kroatischen Regierung ist umso bemerkenswerter, als sie seit Monaten unter massivem diplomatischem Druck der USA gestanden ist, die mit einer Klage vor der Welthandelsorganisation drohte." Kroatien wird den Anbau von gentechnisch veränderten Organismen verbieten und den Import von Gen-Lebensmitteln gesetzlich einschränken. Damit folgt die kroatische Regierung einem Parlamentsbeschluss von 1998, der ein "gentechnikfreies Kroatien" vorsieht. Die wichtigsten Gründe für diesen weitreichenden Schritt seien laut Kovacevic der Tourismus als strategisches Geschäftsfeld und die biologische Landwirtschaft als boomender Sektor.

"Die österreichische Regierung muss sich ebenso bald eine Strategie für die Zukunft überlegen, auch wenn Österreichs Felder derzeit noch gentechnikfrei sind", so Daniel Hausknost. von GLOBAL 2000. "Eine klare Entscheidung zum Verbot von Gentechnik in der Landwirtschaft könnte Österreich massive strategische Vorteile am europäischen Lebensmittelmarkt bringen." GLOBAL 2000 weist auf die wirtschaftsstrategischen Ähnlichkeiten Kroatiens mit Österreich hin: Auch in Österreich spielen Tourismus und Biolandbau eine bedeutende Rolle und die Bevölkerung erwartet sich gentechnikfreie Lebensmittel.

Da auch im Nachbarland Slowenien offiziell Überlegungen zu einem Gentechnik-Verbot angestellt werden, ist die Idee realistisch, einen gentechnikfreien Staaten-Cluster zu errichten

"GLOBAL 2000 fordert eine gentechnikfreie Alpen-Adria-Region. Dieser Schritt wäre wirtschaftlich und vor allem ökologisch auf Grund der hohen Artenvielfalt ein riesige Chance für Europa", so GLOBAL 2000. [www.global2000.at](http://www.global2000.at)

---