

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

**Ausgabe 26
Oktober 2003**

Permakultur-Planungskurs mit Zertifikat
Beetgeschichten mit Kürbissen - Glückliche Permakultur-Schweine am Sonnhof
Permakultur-Akademie Österreich - Kurskalender Oktober 2003 – Juni 2004
Energie aus Pflanzenölen – Gießwasser, eine Mangelware? - Mit Projektarbeit zum Pk-Diplom
Streifzug durch die Rainbow Valley Farm – Apfelbaum-Quellen - 7. Internationale Pk-Konferenz in Kroatien
Die „Schinken-Revolution“ - Nachhaltiges aus Nah und Fern
Leserinnen-Briefe

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: sunshine@therapiegarten.at
© E.R.D.E., Photos: Ortner

Redaktionsteam:

Marlies Ortner, Gerwin Heber
Graphiken: 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 und Tel. 0664 - 14 10 566.
e-mail: sunshine@therapiegarten.at

Kontaktadresse Kärnten: Sabine Hinteregger, A - 9560 Feldkirchen
Kontaktadresse Tirol / Südtirol: DI Andreas Wild, Ökozentrum, Bildungshaus Kloster
Neustift

Autoren/innen dieser Ausgabe:

Ing. Gerald Bauer, Katharina Fürbach, Gerwin Heber, Dr. Marlies Ortner, Erwin Zachl 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 Winter-**RÜBE**: 1. Dezember 2003

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

Oder per E-mail: sunshine@therapiegarten.at

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

RÜBE 2003-26

perma editorial

Leider ...

... ist die SOMMERRÜBE noch immer vermisst!

Arbeitsüberlastung ist der Grund, warum sie nicht „erschieden“ ist. (Als ob eine Zeitung jemals (von selbst) erscheinen würde!)

Da der Herbst ohne das Erscheinen der SOMMERRÜBE ins Land gezogen ist, haben wir uns entschließen müssen, die Sommerausgabe unserer Permakulturzeitung ausfallen zu lassen.

Wir bedauern dies sehr und versichern unseren Abonnenten/innen, dass dieser „Ausfall“ einmalig bleiben wird.

Selbstverständlich verlängern sich alle bezahlten Abos AUTOMATISCH um eine Ausgabe.

Warum ...

... die RÜBE nicht „auf elektronisch“ umgestellt wird und noch immer (aber nur scheinbar!) altmodisch papieren mit der Post kommt – mit der Post, die leider seit Kurzem nicht mehr mit der Bahn fährt, sondern wie alle anderen mit dem LKW und gleichzeitig viel teurer geworden ist, - das haben einige gefragt.

Die Antwort: Weil unser Permakultur-Nachrichtenblatt unabhängig bleiben will von den Elektronik-Multis: ein regionales Produkt, mit guter Handwerkstechnik und ressourcenschonend hergestellt.

Und weil nicht alle unsere (potenziellen) Leser/innen Zugang zur schillernden Internet-Welt haben, die nur vorgibt, preisgünstig und energiesparsam zu sein.

Vieles ...

... hat sich im „Garten der Vielfalt“ in diesem Sommer ereignet: Trotz Dürre gab es dank Bewässerungsanlage (gespeist aus dem nicht versiegten Hausbrunnen, da die Zisterne ab Juni

leer war **) herrliche Freilandparadeiser/tomaten in unglaublicher Menge. Erst ab Mitte September zeigte sich die Krautfäule. Zwischen den Früchten aus dem Freiland und denen aus dem Folientunnel war kein Qualitätsunterschied festzustellen. Ja sogar die „Liegetomaten“, also die Pflanzen, die ohne aufgebunden zu sein auf dem Mulch liegen, gaben bis Ende September reichlich Früchte.

Dass wir die Freiland-Paradeiser-Pflanzen nicht ausgegeizt haben (die im Folientunnel und im Glashaus schon!) war ein Segen: So blieb den meisten Früchten im Schutz der Blätter der sogenannte Sonnenbrand erspart.

Die Wassermelonenpflanzen haben ohne unser Zutun für ihre Früchte Sonnenschutz zwischen den dicht belaubten Paradeiser-Pflanzen gesucht und gefunden: Erst spät im August haben wir die Früchte unter der Paradeiser-Reihe entdeckt, wo die Wassermelonen-Ranken sie „abgelegt“ haben.

Sommersaaten keimten nicht: Sie verbrannten in der 50-60 Grad heißen Erde. Kühlung durch Gießen hatte nicht genug geholfen.

Auch die Stoppelrübensamen ereilte dieses Schicksal. Nicht auszudenken, wenn man auf diesen Wintervorrat angewiesen wäre.

Dafür wachsen jetzt kleine Salatpflänzchen auf den abgeernteten Hügelbeeten – ein Teil von ihnen wird den Winter an Ort und Stelle überstehen und im nächsten Frühling eine frühe Salaternte ergeben.

Die Kürbisse freuten sich über die Hitze, mussten aber gegossen werden. Der Gelbmosaikvirus hat erst spät zugeschlagen, sodass dichtes Laub die Früchte vor der Hitze schützen konnte.

Die Erdäpfel/Kartoffeln drohten zuerst zu verdorren, dann bekamen sie Gießwasser, da verfaulten sie im heiß-feuchten Mulch. Nur von den vergessenen Exemplaren, die im Vorjahr nicht geerntet worden waren und die von der Hügelbeet-Bewässerung profitierten, konnten wir ernten.

Die Stangenbohnen wollten nicht recht gedeihen: Zu heiß und trocken waren Mai und Juni. Im Juli und August warfen die Pflanzen die Blüten ab und setzten kaum Früchte an – zu heiß für die Vermehrung! So sah das Bohnen-Labyrinth durch die schütterere Belaubung der Stangen eher traurig aus.

Insgesamt war es heuer sehr mühsam, den „Garten der Vielfalt“ trotz Dürre für Besucher/innen attraktiv zu halten. Und gute Laune zu bewahren, wenn offensichtlich ahnungslose Gäste meinten, wir würden einfach zu wenig gießen!

Trotz allem – es war ein herrlicher Sommer mit vielen schönen Abenden, und ich bin dankbar für eine prächtige Ernte an Kürbissen, Zucchini, Andenbeeren, Tomatillos, Paradeisern in 55 Sorten, Kohlrabi, Mangold, Salaten, ... und Kräutern Kräutern Kräutern...

Die Zusammenarbeit mit den kreativen Praktikanten/innen war heuer sehr abwechslungsreich – meist angenehm, manchmal anstrengend, immer aber spannend Danke an Anne, Johanna, Marie, Jan, Kathi und Andreas, und besonders an die beiden gerade 14-jährigen Michael und Johannes.

*** Das Zisternenwasser - bzw. falls leer das Hausbrunnenwasser - spült auch die Klos und wäscht die Wäsche.*

Das neue Kursprogramm der PERMAKULTUR AKADEMIE ÖSTERREICH finden Sie in diesem Heft – mit Kursen, Workshops, Exkursionsseminaren und Denkwerkstätten in sieben Bundesländern. Vielleicht auch in Ihrer Nähe?

Wir sehen uns doch bei einem Permakultur-Kurs!

Einen farbenfrohen Herbst wünscht

Ihre Marlies Ortner

PS: Die Leserinnen-Briefe finden Sie diesmal am Endes unseres „Aufsatz-Heftes“.

Biologisch gezogene Jungpflanzen von Bauerngartenblumen, Wildblumen und Kräutern (auch einigen Sträuchern und Bäumen) gibt es bis November und wieder ab März, **Sämereien ganzjährig** auch per Post oder zum Abholen.

Im Laden gibt es **Kürbisse, Nüsse, Paradeiser- und Kräuterprodukte**, solange der Vorrat reicht, Naturkosmetika aus eigener Produktion und Samen Samen Samen ...

Die letzten kostengünstigen **Samen-Tomaten zum Selber-Vermehren** warten übrigens in der Paradeiser-Ausstellung auf Interessierte.

Und eine große Zahl von bunten Speisekürbissen liegt bereit für das **HERBSTFEST MIT KÜRBISAUSSTELLUNG am Sonntag, 12. Oktober**, 10-18 Uhr im Garten der Vielfalt und im Therapiegartenzentrum.

RÜBE 2003-26

perma fundamente

PERMAKULTUR-PLANUNGSKURS MIT ZERTIFIKAT, FEBRUAR – MAI 2004

Eine Ausbildung zum/r Permakultur-Planer/in an vier Wochenenden wird von der Permakultur-Akademie Österreich im Therapiegartenzentrum bei Stainz angeboten.

ALLES, DIE GANZE ERDE, IST EIN GARTEN.

Permakultur-Gärten lassen Nahrung für Körper, Geist und Seele wachsen. Sie sind vielfältig, artenreich und voller Leben.

Jedes Permakultur-System, ob auf dem Mini-Stadtbalkon oder in der Mega-Landwirtschaft, spiegelt nicht nur das Zusammenspiel der Natur, sondern auch das Wesen seiner Gärtner/in/nen wieder.

ALLES, DAS GANZE LEBEN, IST EIN GESCHENK.

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

Permakultur ist weltweit und vielfach realisierte und realisierbare Utopie.

Permakultur kommt von „permanent agriculture“ und bedeutet nachhaltige, also zukunfts-taugliche Benutzung des Landes, der ganzen Erde.

Permakultur macht Lust auf ganzheitliche und individuelle Gestaltung von Lebensraum und Lebensstil und unterstützt die Bildung von Gemeinschaften

Im Kurs lernen die Teilnehmer/innen die wichtigsten Planungsschritte zum Aufbau von Permakultur-Systemen kennen.

Der Kurs ist in vier Module gegliedert, die auch unabhängig voneinander besucht werden können:

Kursprogramm:

Do, 12. 2., 16 h - So, 15. 2., 16 h

Modul 1: NAHRUNGSKREISLAUF UND SELBSTVERSORGUNG

Boden, Biotope und Lebensgemeinschaften, Gewässer, Wildnis, Naturlandschafts- und Kulturlandschaftstypen, Wildpflanzen/Kulturpflanzen, Wildtiere/Nutztiere, Genressourcen, Bäume / Wald / Forst, Lebensmittel, Gesundheitsförderung, Persönliche Selbstversorgung

Fr, 12. 3., 16 h - So, 14. 3., 16 h

Modul 2: BAUEN UND WOHNEN IN DER PERMAKULTUR

Technologien, Gebäudemanagement, Wassermanagement, Materialkreisläufe (Reducing, Repairing, Recycling...), Gestaltung zur Vorbeugung von Unfällen und Katastrophen, Energiemanagement und -technologien, Brennstoffe

Fr, 2. 4., 16 h - So, 4. 4., 16 h

Modul 3: PERMAKULTUR- KOOPERATIONEN IN STADT UND DORF

Projekt-Planung, Siedlungsplanung, Urbane Permakultur, Vernetzung, Landzugang/ gesetzl. Grundlagen, Tausch- und Teil-Systeme, alternatives Wirtschaften, gemeinschaftliche Selbstversorgung, weitere Kooperationen in Siedlungen

Fr, 30.4., 16 h - So, 2. 5., 16 h

Modul 4: PERMAKULTUR- LANDWIRTSCHAFT

Traditionelle Landwirtschaft in Mitteleuropa und weltweit, Konventionelle/integrierte/biologische/Permakultur-Landwirtschaft, Monokulturen/Polykulturen, Alternativer Ackerbau, Aquakulturen, Nutztierhaltung, Landrassen, *Saatguterhaltung u. -züchtung*, *Landwirtschaft in besonderen Klimata*, Gesetzliche Grundlagen der Landwirtschaft in Österreich/im EU-Raum, Ausgleichszahlungen

In jedem Modul: Permakulturgärtnern, Praktische Übungen für Wahrnehmung und Beobachtung, Übungsprojekt unter Anwendung der Pk-Planungs+Gestaltungsgrundsätze

Kosten: 72 Kursstunden EUR 390.- (Tageskarte EUR 49.-)

Quartier auf Anfrage. Verpflegung pro Mahlzeit aus biol. Landw. EUR 8.-

Viel Zeit wird praktischen Planungen, Naturerfahrungs-Übungen und der Arbeit mit den eigenen Fähigkeiten und Bedürfnissen eingeräumt.

*Der Kurs schließt mit dem **Zertifikat der Permakultur-Akademie Österreich** ab. Er ist ein wichtiger Ausbildungsschritt zum/r Permakultur-Planer/in.*

Der Kurs wird nicht nur beruflich Interessierten empfohlen. Auch alle, die ihren persönlichen Lebensraum und Lebensstil in Richtung Nachhaltigkeit verändern wollen, dabei Lebensfreude gewinnen möchten und dafür Ideen und Handlungsanleitungen suchen, sind herzlich eingeladen.

Kursleiterin: Dr. med. Marlies Ortner, Permakulturplanerin, Umweltpädagogin, Leiterin des Therapiegartens Stainz

Weitere Referenten: Heinz Gerstner, Ing. Stefan Petrasko, Franz Plackner

Anmeldung bis 31. Jänner 2004 an:

Permakultur-Akademie Österreich, Herbersdorf 17, A-8510 Stainz, Tel.: 03463-4384, 0664-14 10 566, Fax: 03463-4384 13, sunshine@therapiegarten.at

UND Einzahlung des Kursbeitrages an: Österr. Institut f. ang. Ökopädagogik

Es gelten die Anmelde-, Teilnahme- und Stornobedingungen der Permakultur-Akademie Österreich, siehe dort.

Voraussetzung für die Teilnahme ist ein abgeschlossenes Modul Null (Pk-Einführungskurs).

Pk-Einführungskurse werden zu folgenden Terminen angeboten:

11.-12. 10.2003, Sonnhof, Stiwoll, Steiermark

24.-26. 10.2003, EcoDeco Gärtnerhof, Purkersdorf, NÖ

29.-30.11.2003, Wolfsberg, Kärnten

Details dazu siehe KURSKALENDER der Permakultur Akademie, in diesem Heft

RÜBE 2003-26

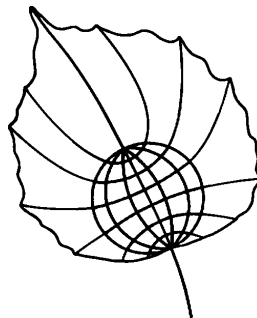
perma fundamente

PERMAKULTUR-AKADEMIE ÖSTERREICH

Kaum zu glauben, dass die PERMAKULTUR-AKADEMIE ÖSTERREICH vor einigen Monaten noch in „Abrahams Schoß“ war – wenn man das reichhaltige Angebot in acht (!) Bundesländern ansieht, das seit dem Frühjahr entstanden ist.

Viele engagierte Permakultur-Freunde/innen haben das möglich gemacht. Entscheidende Inspirationen sind von Joe Polaischer ausgegangen, der in diesem Kurs-Sommer viele hundert Menschen mit Permakultur-Ideen „angesteckt“ hat.

Das Angebot ist reichlich – greifen Sie zu. Jeder Kurs und die Menschen, denen Sie dabei begegnen, bereichern Ihr Leben auf einmalige Weise. Jeder Kurs, jede Planungsübung, jeder Workshop, jedes Exkursionsseminar bringt auch mehr Qualität und Erfolgsaussichten in Ihre persönlichen Permakultur-Projekte.



Das LOGO der Permakultur-Akademie Österreich

Die Weltkugel, mit ihren Ländern, Meeren und Menschen, getragen von einem Blatt. Geborgen in einem Blatt.

Das grüne Blatt als ein Symbol für das Prinzip des Lebens auf diesem Planeten.

„Alles ist Blatt.“ (Goethe)

Oder: Das Geborgensein in der Schöpfung gibt Mut, Kraft und Freude für nachhaltiges Gestalten.

KURSKALENDER

OKTOBER 2003 - JUNI 2004

STEIERMARK Oktober - Dezember 2003

Sa, 18. 10., 10-18 h SP 1/4

Permakultur-Schnupperkurs mit Marlies Ortner im Therapiegartenzentrum bei Stainz.
Kosten: Kurs EUR 39.-, Mittagsimbiss aus biol. Landwirtschaft EUR 8.-

Sa, 15. 11., 10-18 h SP 57/4

Permakultur-Garten, Planungsübung mit Marlies Ortner, rund um die Fritzmühle in Kapfenberg, Kosten: Kurs EUR 39.-, Mittagsimbiss aus biol. Landwirtschaft EUR 8.-

Sa, 22. 11., 10-18 h SP 5/1

Permakultur-Saatgut

Sämereien gewinnen-reinigen-lagern-verwenden, Kurs mit Workshop mit Marlies Ortner im Therapiegartenzentrum bei **Stainz**, Kosten: Kurs EUR 39.-, Mittagsimbiss aus biol. Landwirtschaft EUR 8.-

STEIERMARK Februar – Mai 2004

Pk-Zertifikatskurs Z4/1-4

4 Wochenenden, mit Marlies Ortner im Therapiegartenzentrum/**Stainz**. Detailinformationen siehe vorne

Sa, 7. 2., 10-18 h SP 50/1

Projektplanung in der Permakultur, Kurs mit Planungsübung mit Marlies Ortner im Therapiegartenzentrum bei **Stainz**- Kosten: Kurs EUR 39.- Mittagsimbiss aus biol. Landwirtschaft EUR 8.-

So, 8. 2, 10-18 h SP 51/2

Kooperationen zur lokalen und regionalen Selbstversorgung, Kurs mit Planungsübung mit Marlies Ortner im Therapiegartenzentrum bei **Stainz**. Kosten: Kurs EUR 39.-, Mittagsimbiss aus biol. Landwirtschaft EUR 8.-

Sa, 6. 3., 10-18 h SP 15/1

Balkongarten – Permakultur auf Balkon und Terrasse , Kurs mit Planungsübung, mit Marlies Ortner im Therapiegarten / **Stainz**, EUR 39.-, Mittagsimbiss aus biol. Landwirtschaft EUR 8.-

Frühjahr und Herbst 2004, Biobergbauernhof Nähe Schladming:

Gewächshäuser und Frühbeete, Kurs und Exkursionsseminar	SP 4
Gemüse – Anbau-Pflege-Ernte-Vermehrung, Kurs und Workshop	SP 3
Wildobst-Wildgemüse-Wildkräuter, Exk.seminar u. Workshop	SP 11
Pilzzucht, Kurs und Workshop	SP 12
Lebensmittel zubereiten incl. Milch+Fleisch, Kurs und Workshop	SP 14
Bauen und Flechten mit Weiden, Exk.seminar und Workshop	SP 25
Gartenteich und Sumpfbzone bauen, Workshop	SP 56
Geflügel, Kurs und Exkursionsseminar	SP 34
Schafhaltung, Schafwolle und Wollverarbeitung, Exkursionsseminar+Workshop	SP 36
Humustoilette, Kurs und Workshop	SP 40

Sa, 8. 5., 10-18 h SP 29/1

Wildniszone – in der Kulturlandschaft planen und starten, Kurs mit Planungsübung und

Workshop. Mit Marlies Ortner im Therapiegartenzentrum bei **Stainz**. Kosten: Kurs EUR 39.-, Mittagsimbiss aus biol. Landwirtschaft EUR 8.-

Fr, 4. 6., 10-18 h SP 55/2

Gesundheitsförderung durch Permakultur für Einzelne und Gruppen, Kurs mit Planungsübung mit Marlies Ortner im Therapiegartenzentrum bei **Stainz**. EUR 39.-, Mittagsimbiss aus biol. Lw. EUR 8.-, Quartier auf Anfrage

Sa, 5. 6. 10 h- So, 6. 6. 17 h SP 6/1

Kräuter – Anbau, Pflege, Ernte, Vermehrung in der Permakultur, Kurs mit Exkursion und Workshop, mit Dr. Marlies Ortner, Therapiegartenzentrum in Stainz. Kosten: Kurs EUR 75.- (Tageskarte EUR 39.-), Mittagsimbiss aus biol. Landwirt. EUR 8.-, Quartier auf Anfrage

SALZBURG 2004

Fr, 26. - Sa, 27. 3. SP 35b/1

Permakultur-Denkwerkstatt „Rinderhaltung und Milch“ in Rauris. Details auf Anfrage!

Vorankündigung Frühjahr 2004:

Permakultur-Einführungskurs, Permakultur-Kräuter-Kurse, Getreide+Getreideverarbeitung

OBERÖSTERREICH 2003

Sa, 15.-So, 16. 11., 9-17 h SP 41/1

„Bauten aus Holz, Stroh, Lehm und Altglas“, Kurs und Planungsübung mit Erwin Zachl in **Molln**, Kosten: EUR 75.-, Mahlzeiten aus biol. Landw. je EUR 9.-. Unterbring- auf Anfrage.

OBERÖSTERREICH 2004

Sa, 10. 4., 9-17 h SP 25/1

„Bauen und Flechten mit Weiden“, Workshop mit Erwin Zachl in **Munderfing**. Kosten: EUR 39.-, Mittagsimbiss aus biolog. Landwirtschaft EUR 9.-

Sa, 17.-So, 18. 4., 9-17 h SP 41/2

„Bauten aus Holz“, Kurs und Workshop mit Erwin Zachl in **Molln**. Kosten: EUR 75.-, Mahlzeiten aus biol. Landw. je EUR 9.-. Unterbringung auf Anfrage.

Sa, 15.-So, 16. 5., 9-17 h SP 56/5+43/1

„Gewächshausbau mit Strohbällen“ und Altglas. Kurs und Workshop mit Erwin Zachl in **Molln**. Kosten: EUR 75.-, Mahlzeiten aus biol. Landw. je EUR 9.-. Unterbring. auf Anfrage.

KÄRNTEN 2003

Sa, 11. 10., 9-17h SP35a/1

Ziegenhaltung und Milchverarbeitung, Kurs mit Martina und Franzjosef Zoder, bei **Wolfsberg** Kosten: EUR 39.-

8. 11., 9-17 h SP 31/1

Naturnahe Waldwirtschaft, Vortrag und Exkursionsseminar mit Franzjosef Zoder u. Erich Hainzl, bei **Wolfsberg**. Kosten: EUR 39.-

Sa, 15.11., 9-17h SP 57/3

Selbstversorgungs-Landwirtschaft, Kurs mit Martina und Franzjosef Zoder, bei **Wolfsberg** Kosten: EUR 39.-

Sa, 22.11., 9-17h SP 55/1

Gesundheitsförderung durch Permakultur, Kurs mit Martina und Franzjosef Zoder, bei **Wolfsberg** Kosten: EUR 39.-

29. 11., 9-19h + **30. 11.**, 9-17 h M 0/5

Permakultur-Einführungskurs (Modul Null des Pk-Zertifikatskurses) mit Martina und Franzjosef Zoder bei **Wolfsberg**. Kosten: EUR 95.- (Tageskarte EUR 49.-)

KÄRNTEN 2004

Sa, 7.2., 9-17 h SP2/2

Ethik in der Permakultur, Kurs mit Franzjosef Zoder u. Erich Hainzl, bei **Wolfsberg**. Kosten: EUR 39.-

Februar 2004, 10-17h SP 9/1

OBST: Anbau, Pflege, Ernte, Vermehrung, Exkursionsseminar und Planungsübung mit Erich Rößler u. Marlies Ortner, bei **Feldkirchen**. Kosten: EUR 39.-, Mittagsimbiss aus biol. Landwirtschaft EUR 8.-

Frühjahr 2004 SP 56/4

„**Kräuterspirale, Hügel+Hochbeet, Kompostanlage**“ Planung und Bau. Workshop-Serie mit Martina und Franzjosef Zoder bei **Wolfsberg**. Kosten: EUR 39.- pro Tag

Sa, 17.4., 10-18 h SP 57/4

Selbstversorgungs-Landwirtschaft auf 1000 m. Planungsübung mit Exkursion mit Marlies Ortner, Anna und Jochen Meyer, bei **Gmünd**. Kosten: EUR 39.-, Mahlzeiten aus biol. Landw. je EUR 9.-. Unterbringung auf Anfrage.

Frühjahr 2004 SP 41/3

„**Bauten aus Holz**“. Bauten aus Rundholz planen und errichten. Workshop mit Franzjosef Zoder u. Erich Hainzl, bei **Wolfsberg**.

Frühjahr 2004 SP 8/1

„**Wiesepflege und Grasverwertung**“ incl. Beweidung und Futterbereitung, Kurs und Workshop mit Martina und Franzjosef Zoder bei **Wolfsberg**.

Mai 2004 SP 46/1

Werkzeug, Geräte und Zäune aus Holz. Workshop mit Sabine Hinteregger und Konrad Tamegger bei **Feldkirchen**

Mai 04 SP 56/3

Wir pflanzen eine Wildsträucherhecke, Workshop, mit Marlies Ortner, bei **Feldkirchen** Kosten: EUR 39.-, Mittagsimbiss aus biol. Landwirtschaft EUR 8.-, Quartier auf Anfrage

19. 6., 10 h - **20.6.**, 17 h SP 11/1

„**Wildobst-Wildgemüse-Wildkräuter**“ kennenlernen und verarbeiten, Exkursionsseminar und Workshop mit Marlies Ortner, Anna u. Jochen Meyer, bei **Gmünd**. Kosten: EUR 75.- (Tageskarte EUR 39.-), Mahlzeiten aus biol. Landw. je EUR 9.-. Unterbringung auf Anfrage.

TIROL + VORARLBERG 2004

Fr, 26.3., 15-20 h - **Sa, 27. 3.**, 9-17 h SP 6/2+ SP 56/6

Kräuter – Anbau, Pflege, Ernte, Vermehrung, Kurs

Wir bauen eine Kräuterspirale, Workshop mit Marlies Ortner, in **Bezau/Bregenzer Wald / Vorarlberg**. Kosten: Kurs+Workshop EUR 95.- (Tageskarte EUR 59.-, Halbtageskarte EUR 39.-), Essen aus biol. Lw. pro Mahlzeit EUR 9.-, Quartier auf Anfrage

Fr, 14. 5., 9-17 h SP 24/1+ 56/7

Heimische Gehölze und Hecken in der Permakultur, Kurs mit Workshop-Teil „Heckenpflanzung“, mit Marlies Ortner in der Bio-Landpension Monika, Leutasch/Seefeld / Tirol.

Kosten: EUR 49.- Dreitageskarte EUR 129.-. Essen aus biol. Landwirtschaft und Quartier auf Anfrage

Sa, 15. 5., 9-17 h SP 6/3

Kräuter – Anbau, Pflege, Ernte, Vermehrung

in der Permakultur, Kurs mit Marlies Ortner in der Bio-Landpension Monika, Leutasch/Seefeld / Tirol. Kosten: EUR 49.- Dreitageskarte EUR 129.-. Essen aus biol. Landwirtschaft und Quartier auf Anfrage

So, 16. 5., 9-17 h SP 56/8

Wir bauen eine Kräuterspirale und andere Trockenbiotop, Workshop mit Marlies Ortner in der Bio-Landpension Monika, **Leutasch/Seefeld / Tirol**. Kosten: EUR 49.-, Dreitageskarte EUR 129.-. Essen aus biol. Landwirtschaft und Quartier auf Anfrage

WIEN + NIEDERÖSTERREICH 2003

Fr, 24. 10., 19 h - **So, 26. 10.**, 17 h M0/4

Permakultur-Einführungskurs (Modul Null des Pk-Zertifikatskurses) mit Michael Endl u. Gerald Bauer in **Purkersdorf**. Kosten: inkl. Impulsreferat, 2 Mahlzeiten: EUR 116.- oder EUR 74.- plus 530 Talente für Talente-Tauschkreismitglieder

WIEN + NIEDERÖSTERREICH 2004

Fr, 16. 4., 19 h - **So, 18. 4.**, 17 h M0/5

Permakultur-Einführungskurs (Modul Null des Pk-Zertifikatskurses) mit Michael Endl u. Gerald Bauer in **Purkersdorf**. Kosten: inkl. Impulsreferat, EUR 95.- oder EUR 50.- plus 620 Talente für Talente-Tauschkreismitglieder

Fr, 14.5., 9 h - **So, 16. 5.**, 17 h M 1/1

Modul 1 des Pk-Zertifikatskurses: „**Nahrungskreislauf und Selbstversorgung**“ mit Michael Endl u. Gerald Bauer in **Purkersdorf**. Kosten: EUR 139.- oder EUR 70.- plus 950 Talente für Talentetauschkreis-Mitglieder

Das **Detailprogramm für jeden Kurs** senden wir gerne auf Anfrage zu.
Das **Gesamtprogramm** für ganz Österreich ist auch im Internet zu finden:
www.therapiegarten.at und www.permakultur.net.

Rechtzeitige telefonische oder schriftliche Anmeldung bis spätestens eine Woche vor Kursbeginn ist erforderlich! (Name, Adresse, Tel.Nr., E-Mail)

Einzahlung des Kursbeitrages an:

Österr. Institut f. ang. Ökopädagogik, Die Steiermärkische, BLZ 20815, KtoNr. 600.763.247



bzw. bei Kursbeginn. Mitglieder von ERDE und PKA erhalten 10% Ermäßigung. Bei einigen Kursen kann teilweise in **Tauschkreiswährung** bezahlt werden.

Essen und Getränke aus biologischer Landwirtschaft nach Vereinbarung. Quartier auf Anfrage.

Schriftliche Anmeldebestätigungen versenden wir aus Kostengründen nicht. Bei Nichterreichen der Mindestteilnehmer/innen-Zahl behalten wir uns eine Absage vor.

Bitte teilen Sie uns unverzüglich mit, wenn Sie trotz Anmeldung verhindert sind, am Kurs teilzunehmen.

Bei Abmeldung 5-3 Tage vor Kursbeginn müssen wir 30% des Kursbeitrages, 2-1 Tag(e) 50%, am Tag des Kursbeginns 100% des Kursbeitrages verrechnen, es sei denn, es wird ein/e Ersatzteilnehmer/in genannt.

Information und Anmeldung:

Permakultur Akademie Österreich

Tel. 03463 – 43 84, FAX +13, Tel. 0664 – 14 10 566, sunshine@therapiegarten.at

RÜBE 2003-26

perma fundamente

PERMAKULTUR AKADEMIE ÖSTERREICH: MIT PROJEKTARBEIT ZUM PK-DIPLOM

*Nach dem Abschluss des Zertifikatskurses können Permakultur-Interessierte das **Diplom** anstreben. Die Arbeit bis zur Diplomprüfung besteht neben der Weiterbildung durch Kurse vor allem in konkreter Projekt-Arbeit.*

Von Gerald Bauer und Marlies Ortner

ARBEIT AN PROJEKTEN

„Die Gestaltung einer Landfläche nach den Kriterien der Permakultur ist das Verweben vielfältiger Faktoren zu einem organischen Ganzen.“ (Michael Gosch)

Auf dem Weg zum Diplom wird dieses „Verweben“ praxisnah geübt: durch das Planen und Umsetzen individueller Permakultur-Projekte.

Das Ziel von Permakultur-Planung ist es, Systeme zu entwerfen, zu bauen/einzu-richten, zu erhalten...

- . die dem natürlichen Ökosystem an diesem Ort möglichst nahe stehen,
- . die ökonomisch möglich und sinnvoll sind,
 - . die für ihre Bedürfnisse selbst sorgen,
- . die kein unkontrolliertes Wachstum verursachen,
- . die keine Abfälle und keine Verschmutzung produzieren,
- . die deswegen auf lange Sicht "nachhaltig" sind (Minimierung unseres ökologischen Fußabdrucks),
 - . und deren notwendige Ressourcen möglichst von nachwachsenden Rohstoffen (erneuerbare Energien) stammen.

PERMAKULTUR-PROJEKTE sind Vorhaben, die der Planung, Errichtung/ Einrichtung und Erhaltung von Permakultur-Systemen dienen.

QUALITÄTSKATALOG

Ein umfangreicher QualitätsKATALOG beschreibt die wichtigsten Eigenschaften von Permakulturprojekten. Er ist daher für die angehenden Diplomand/inn/en eine nützliche Hilfe beim Konzipieren Ihres Projektes.

Mit Hilfe dieses Qualitäts-Katalogs können die Faktoren „Bauen und Gebäude, bewusster Konsum, Energie- und Ressourceneinsatz, Lebensmittelversorgung, Naturraum+Gartengestaltung, Landbewirtschaftung und Tierhaltung, Reduzierung von Abhängigkeiten, Aufbau von sozialen und Versorgungsnetzen“ und andere Projekt-Faktoren „durchleuchtet“ und bewertet werden.

BEGLEITUNG DURCH MENTOREN/INNEN

Die zweite Hilfestellung auf dem Lernweg zum Diplom besteht in der Begleitung durch Mentoren/innen.

Diplomanden/innen wird empfohlen, mit zwei Mentoren/innen an ihren Projekten zu arbeiten.

Aufgabe der Mentoren/innen ist es, die Diplomand/innen zu unterstützen:

- . bei der Erarbeitung und Dokumentation ihres persönlichen Lernwegs,
- . bei der Auswahl, Planung, Umsetzung und Kontrolle ihrer Pk-Projekte,
- . und bei der Vorbereitung für die Präsentation ihrer Arbeiten zum Erreichen des Diploms.

Durch brieflichen und telefonischen Austausch, bei Treffen und gegenseitigen Besuchen werden die anstehenden Fragen geklärt.

Die Honorierung der Mentor/innen wird zwischen ihnen und den Diplomanden/innen frei vereinbart. Es wird empfohlen, den Mentor/innen jedenfalls die Unkosten zu ersetzen.

Die LISTE DER MENTOREN/INNEN mit ihren Spezialgebieten kann jederzeit von Personen mit Zertifikat bei der PERMAKULTUR-AKADEMIE ÖSTERREICH angefordert werden

DIPLOMPRÜFUNG

Nach mindestens zwei Jahren Projektarbeit und geeigneter Fortbildung können die Projekte und ihre Dokumentationen bei der DIPLOMPRÜFUNG vorgestellt werden.

Die Arbeiten werden durch eine Gruppe Erfahrener bewertet. Für die Bewertung werden auch die Berichte der Mentoren/innen und der Qualitäts-Katalog (siehe oben) herangezogen.

Wenn der/die Diplomand/in in allen wichtigen Wissensbereichen der Permakultur ausreichend Erfahrung gesammelt hat, wird ihm/ihr das Diplom der PERMAKULTUR-AKADEMIE ÖSTERREICH verliehen.

Die Räte, der Leiter und die Leiterin der Akademie freuen sich auf zahlreiche Diplomanden/innen!

7. INTERNATIONALE PERMAKULTUR-KONFERENZ IN KROATIEN 2005

Hier die Vorankündigung dieses Großereignisses ganz in unserer Nähe: Von Graz nach Zagreb sind es nur ca. 200 km.

7th International Permaculture Conference/Convergence
c/o PERMACULTURE INSTITUTE of EUROPE
Istedgade 79 - 1650 København V - Denmark
Tlf: +45 3331 5694 - Fax: +45 3325 7179 - Email: vestergror@dk-online.dk
www.Permaculture-Europe.org – www.IPC7.org

Early Announcement I P C 7

The 7th International Permaculture Conference are hereby officially announced for may and
june 2005

The events are planned and orchestrated in a cooperation between Croatian, Slovenian and
Danish Permaculture associations

Vorläufiges Programm:

72 hour certificate course in Slovenia: 17th - 30th of may - 250 eur

Teachers: David Holmgren, Max Lindecker, George Sobol, Ladislav Galeta, Tony Andersen
++others

5 day tour in Slovenia, Austria, Hungary and Croatia: 1. - 5th of june

5-day Convergence in Croatia: 6th – 11th of june

3 day Conference in Zagreb: 13th - 15th of june

Places, accommodations and programs will be announced through **IPC7 newsletters:**

No. 1 issue January/February 2004 with prepartorial articles and bookingforms for all events.
No. 2 issue February 2005 for enlisted certificate holders with places, programs, workshops,
travel instructions etc. No. 3 issue January 2006 with reports and comments from the whole
conference.

*There will be possibility for 3. and 2. world participants to get funded for participation and
travel costs by application to Permaculture Institute of Europe.*

STREIFZUG DURCH DIE RAINBOW VALLEY FARM

Eindrücke eines Seminartages bei Joe Polaischer von Kathi Fürbach

*(Weitere Berichte über die Rainbow-Valley-Farm siehe auch WINTERRÜBE 2000 und
HERBSTRÜBE 2001)*

Mitte August hatte ich als „frisch gebackene“ Permakultur-interessierte Österreicherin (Pk-Zertifikatskurs bei Marlies Ortner im Frühjahr dieses Jahres) die Gelegenheit, an einem

Seminar bei dem in Permakulturreisen altbekannten „steirischen Neuseeländer“ Joe Polaischer in St. Georgen am Längsee teilzunehmen.

Das Thema dieses Kurstages war ein bunter Streifzug durch Joe Polaischers Rainbow-Valley-Farm in Neuseeland, bei denen mich einige Eindrücke besonders faszinierten, über die ich hier berichten möchte

Die Farm wurde in den letzten 15 Jahren von Joe und seiner Frau Trish in stetiger, Jahre langer Experimentierfreudigkeit und harter Arbeit zu dem Anwesen, das sie heute ist: ein Mekka für Permakultur-Interessierte aus aller Welt, die in Form von Besuchen, Praktika und Kursen an Joe Polaischers Lebens- und Arbeitsstil teilnehmen und lernen wollen.

Vorher war das ca. 24 ha große Anwesen nördlich von Auckland abgegrastes Weideland, auf dem außer Stechginster nur wenig wuchs. Diese monotone Graswüste änderte sich in den letzten Jahren zu einem autarken Lebensraum, der eine Arten- und Landschaftsvielfalt aufweist, die man kaum in diesem von Menschen zu einer wenig fruchtbaren Gegend gemachten Landstrich erwarten würde.

Ein erster Schritt war die Pflanzung von mehr als 6000 Bäumen, die alleine jedes Jahr 2000-3000 Stecklinge bilden, die entweder auf dem Grundstück gesetzt oder weiterverkauft werden.

Der „Pflanzenmarkt“ ist übrigens ein ausrangiertes altes Boot des Nachbarn, das von Joe als Regal umgebaut wurde und neben der originellen optischen Komponente ganz im Sinne von Joe's Recycling-Gedanken steht – denn Abfall kommt im Wortschatz dieses Mannes kaum vor.

Das nach Permakultur-Zonen eingeteilte Gelände hat sein Zentrum rund um das baubiologisch und energietechnisch ausgetüftelte Heim des Paares: auf einer Seite an den Hang gebaut, fügt es sich mit seinem Gründach - und nicht zuletzt wegen der geschwungenen Linienführung, von der die Architektur geprägt ist, - harmonisch in die Landschaft ein. Die Verwendung von Naturbaustoffen wird auch im Innenraum deutlich, wo Holz, Lehm und gebrannte Keramik Wohnlichkeit ausstrahlen.

Der Wohnraum zieht sich vor allem in den Sommermonaten bis auf den Hof vor dem Haus hinaus, wo die sogenannte Sommerküche, deren Herzstück ein Lehmofen darstellt, den sozialen Treffpunkt der Bewohner/innen bildet. Diese Küche wird 9 Monate des Jahres genutzt und in der heißen Jahreszeit von einem Sonnensegel überspannt.

Der Bau des „Allround-Ofens“ dauert nur wenige Stunden; er kann noch am selben Tag in Betrieb genommen werden: Der Ofen besteht aus Lehm, der über einem Sandhaufen geformt und ähnlich einem Pizzaofen mit Holz beheizt wird.

Nach dem abendlichen „Hauptkochgang“ wird automatisch auch die Restwärme genutzt: Erst wird Brot für den kommenden Tag gebacken und danach Obst bis zum nächsten Morgen gedörrt – somit findet eine optimale Energieausnutzung ohne zusätzlichen Arbeitsaufwand statt – drei Fliegen mit einer Klappe sozusagen.

Frische Kräuter für die abendlichen Mahlzeiten wachsen übrigens in Töpfen rund um den Kochplatz und sind immer zur Hand.

Anschließend an das Wohnhaus finden sich in einem Halbkreis in den Hang geschmiegt – und somit windgeschützt - weitere wichtige Einrichtungen der Zonen 1 und 2: Hier wachsen Kräuter; ein Schattenhaus erfüllt die Funktion eines Kühlraumes; und neben dem Gewächshaus befindet sich die Baumschule aus den Stecklingen und Samen des Baumbestandes des Geländes.

Hier hat auch die faszinierende Komposttoilette ihren Platz: Nach außen hin wenig auffregend, verbirgt sich hinter dem kleinen Lehmhäuschen mit Rauchfang - der ein ausgeklügeltes, jedoch einfach funktionierendes Lüftungssystem für die Toilette darstellt - ein nachahmenswertes Prinzip, das in Zeiten der kommenden Wasserknappheit an Aktualität gewinnen muss.

Unter dem Häuschen befindet sich eine ca. 3m³ große Kammer, in der die anfallenden Exkremete ähnlich dem bei uns früher üblichen Plumpsklo gesammelt und mit Hackschnitzeln, Rindenschnitzeln oder Sägespänen bedeckt werden.

Im Unterschied zu unseren herkömmlichen Plumpsklos zeigt sich allerdings in der Art der Weiterverarbeitung die Innovation: Jetzt kommen die Regenwürmer ins Spiel, die vor Ort (im wahrsten Sinne des Wortes) ihre Arbeit aufnehmen und binnen kürzester Zeit beste Komposterde produzieren, die einfach an der Rückseite der Toilette durch eine Luke entnommen werden kann. Der fertige Kompost wird ohne Einsatz jeglicher Fremdenergie mit Hilfe eines eingebauten Gefälles direkt zur Luke transportiert.

Auch das Thema Geruch ist kein Problem, da der Abzug, der von der Kammer bis über das Dach führt, mit Hilfe von passiver Solarenergie - der Kamin wurde dunkel gestrichen! - das gebildete Methangas regelrecht absaugt und über den Kamin ableitet (Solarkamin).

Neben seiner Tätigkeit als Landwirt und Permakulturlehrer hält Joe Polaischer auch immer wieder Kurse über Möbel- und Werkzeugbau, ein Thema, bei dem der nunmehr 60jährige wahrlich in seinem Element ist.

Seiner Liebe zum Werkstoff Holz verleiht er durch selbst gebaute Möbel Ausdruck, die durch ihre Einfachheit und absolute Funktionalität bestechen.

Für diese und andere Kurse steht ein „Freiluftklassenzimmer“ zur Verfügung, das auch wieder durch kluges Kreislaufdenken mehrere Funktionen erfüllt: Unter dem von einem lebenden Weidenzaun begrenzten Rondeau aus Holzstzbänken befindet sich die Pilzzucht des Farmers.

Ein Pilzzuchthaus aus Weidenstecklingen ist übrigens im Bau.

Die Gemüsekulturen findet man auf Hochbeeten in Hausnähe; Joe nennt die Bauform der Beete das „Schlüssellochsystem“. Diese Beetform ist vor allem für das Ernten des Gemüses von Vorteil, da kein Beet betreten werden muss und dennoch jede Fläche erreichbar ist. Auch muss kein Wegstück gepflegt werden, das nicht unbedingt notwendig ist.

Die ca. 30 cm hohen Beete bestechen einerseits durch die komfortable Arbeitshöhe und andererseits durch ihre gute Erde. Eine schöne Leistung, wenn man bedenkt, dass sich zu Garten-Beginn kaum Humus auf dem Grundstück befunden hat. Entstanden ist die Erde vor allem aus Hackschnitzel-Mulch (aus Baumrückschnitt), welcher Jahr für Jahr erneuert wird. Umgraben entfällt natürlich komplett.

Übrigens tüftelt Joe ständig an der Entwicklung von den am Gelände notwendigen Geräte - sein Ziel ist es nämlich, alle mit Motoren betriebenen Geräte durch von Hand betriebene Modelle zu ersetzen. Kommentar des Energiebündels: „So braucht man kein Fitnessstudio...“

Die Regenwassernutzung auf dem Gelände ist so selbstverständlich, dass ich mich fast scheue, sie extra zu erwähnen.

Nennenswert sind dagegen die über das gesamte Grundstück angelegten **Teiche mit den verschiedensten Bewohnern**. Auch hier entschied sich der Farmer für eine Vielzahl an kleinen, unterschiedlich gestalteten Lebensräumen anstelle eines einzigen großen.

Besonders die Beschreibung eines kleinen Teichs mit einer winzigen Insel in der Mitte, auf dem ein Maulbeerbaum steht, blieb mir im Gedächtnis und zeigt einmal mehr das komplexe Kreislaufdenken:



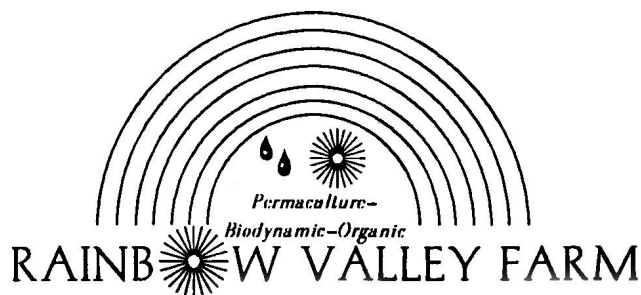
Die Früchte des Maulbeerbaumes fallen ins Wasser, füttern somit die Fische; im Schatten des Baumes, sicher auf der Insel, legen die Enten ihre Eier – und über den schmalen Steg kann Mann/Frau jeden Tag problemlos die Eier holen. Freilandhaltung einmal anders!

Die essbare Landschaft, wie Joe seinen Garten immer wieder nennt, bringt so viele Früchte, dass er sich und seine Familie problemlos ernähren kann, ohne Zukäufe tätigen zu müssen (außer Salz und Luxusartikeln). Die Überschüsse werden neuerdings in „Läden“ entlang der Straßen verkauft: Eine Preistafel und eine Kassa sind die einzigen Aufwände, die anfallen – Selbstbedienung ist angesagt. Leider hat sich diese Art der Direktvermarktung bei uns noch nicht durchgesetzt liegt das am Verkäufer oder am Konsumenten?

Womit ich beim Stichwort Ethik gelandet bin. Dieser Begriff soll in Verbindung mit Joe Polaischer nicht ungenannt bleiben. Mich hat die persönliche Anteilnahme und das ehrliche Interesse, das Hinschauen zu den Problemen der Welt unserer Zeit beeindruckt; dennoch verliert Joe Polaischer nicht die Lebensfreude und den Tatendrang, wenn er von den Ausbeutungen der Natur und der Menschen spricht.

Im Gegenteil: Mit seinem Engagement und dem Tatendrang, etwas manchmal noch so Kleines in eine gute Richtung zu bewegen, hinzusehen statt wegzuschauen, zeigt er für jeden von uns Wege und Möglichkeiten auf, die zum Nachahmen und vor allem auch selber Nachdenken anregen.

Wie sagte er so schön: „**Nur durch das Hinschauen kann ich Probleme erkennen und lösen.**“



*Joe Polaischer und Trish Allen halten einen 2-wöchigen 72-Stunden-Permakultur-Planungs Kurs in Deutsch. Ort des Kurses ist die Rainbow Valley Farm in Neuseeland. Zeitraum: **9. – 22. Februar 2004.** Nur 15 Teilnehmer/innen!*

Der Kurs liegt zeitlich ideal, so dass die Teilnehmer/innen anschließend "Neuseelands Nachhaltigkeits-Permakultur EXPO" vom 25. – 29. Februar 2004 besuchen können. (www.permaculture.org.nz)

Apfelbaum-Quellen

Immer wieder werden wir nach guten Quellen für biologisch gezogene Jung-Obstbäume bewährter Sorten gefragt. Hier einige Bezugsquellen, mit denen ich selbst gute Erfahrungen gemacht habe.

Von Marlies Ortner

Im Wald- und im Weinviertel (NÖ) gibt es Kompetenz, Engagement und Jahre lange Erfahrung in Sachen „Äpfologie“. Davon zeugt der neu vorliegende Katalog des Arbeitskreises „Sortengarten“ im Ökokreis Waldviertel.

Seit fast 15 Jahren arbeitet der Ökokreis an der Erhaltung und Vermehrung wertvoller alter Kern- und Steinobstsorten.

Das vielfältige Angebot regional erprobter Sorten von Äpfeln, Birnen, Zwetschken/Pflaumen, Kirschen, Weichseln/Sauerkirschen, Marillen/Aprikosen und Pfirsichen aus biologischem Anbau, das die Projektleiterin DI Ute Blaich mit ihrem Team erhalten und vermehrt hat, kann sich sehen lassen.

Das Schmökern in der Sortenliste ist auch ein sprachlicher Genuss – denn die Namen der meist alten Sorten sind nicht nur hübsch, sondern beschreiben die Sorte oft auch gut: Berner Rosenapfel, Danziger Kantapfel, Graue Herbstrenette, Roter Rosmarin, Sommer-Zimtapfel, Zigeunerin oder Grüne Sommermagdalene, Römische Schmalzbirne, Honigzwetschke, Ananasmarille, Weingartenpfirsich ...

Die zwei Sortengärten des Ökokreises liegen beim Stift Zwettl/Waldviertel auf 550 m Höhe und im Museumsdorf Niedersulz/Weinviertel auf 200 m Höhe. Sortenliste und Bestellschein kann man anfordern. Die Halb- und Hochstamm-Bio-Jungobstbäume werden auch versendet. Wunschveredelungen, auch der Mehrsortenbaum, liegen im Bereich des Möglichen!

Einen weiteren Waldviertler Biobaumschul-Betrieb führt Gärtnermeister **Martin Artner in Großpertholz**. Seine Spezialität sind nicht nur Obstbäume in unendlich vielen Sorten, sondern auch interessante Beerensträucher, Direktträger-Weinstöcke als Hausreben, robuste Rosen und eine Fülle von Wildsträuchern.

Die Pflanzen können abgeholt werden oder werden mit Post oder Bahn – professionell verpackt – versendet.

Bernhard Huber in Obermillstatt / Kärnten führt ebenfalls einen ERNTE-Betrieb. Hier gibt es nicht nur Gemüse und Erdäpfel/Kartoffeln, so lange der Vorrat reicht, sondern auch ein reichhaltiges Angebot an Obstbäumen alter Sorten und an Wildsträuchern.

Glückliche Permakultur-Schweine am Sonnhof

Schweine haben ein für uns enorm praktisches Bedürfnis: Sie lieben es, zu graben! Diese Eigenschaft zu nutzen ist wesentlich einfacher als sie zu unterdrücken.

Turopolje-Schweine, eine vom Aussterben bedrohte alte kroatische Weideschweine-Rasse, werden als Permakultur-Pflüge eingesetzt. Unter geringsten „Lohn-Ansprüchen“ arbeiten sie auch in Stiwill/Stmk. für Heinz Gerstner, den Sonnhof-Biobauern. Sie bekommen von ihm ein Stück Land zur Verfügung gestellt, Wasser und etwas Zufutter. Topinambur und viele andere Wurzeln lieben sie.

Ihr Revier wird einfach durch einen Elektrozaun begrenzt. Durch die hohe Intelligenz, die Schweine auszeichnet, haben sie sehr schnell verstanden, was dieser Draht bedeutet. So ist es recht einfach, ihren Arbeitsplatz zu verlegen.

Wichtig ist, dass dort, wo die Tiere eingesetzt werden, Wasser vorhanden ist, damit sie sich ein Loch graben und sich suhlen (also baden) können, und ein trockener Unterstand, am einfachsten unter hohen Bäumen. Als Schlafplatz bauen sie ein Nest, das sie absolut sauber halten. In der Nacht stehen sie auf, gehen zu ihrem Mistplatz, misten ab und legen sich dann wieder ins Nest.

Im Winter benutzen die Schweine einen Unterstand aus Holz, der an drei Seiten geschlossen ist. Dies ist nicht deshalb erforderlich, weil den Schweinen sonst zu kalt wäre, sondern weil es praktischer ist, die Tiere nicht durch tiefen Schnee im weiter entfernten Wald füttern gehen zu müssen.

An zusätzlichem Futter erhalten die Schweine Küchenabfälle und gemischtes Ausputzgetreide. Trotz zusätzlichem Futter sollte der Auslauf mindestens 500 m² pro Tier betragen. Eine Gruppe von einem Eber und zwei Muttersauen sollten auf Koppeln von ca. ½ ha gehalten werden, die jährlich mehrmals gewechselt werden.

Erst ab einer Weidegröße von ca. 5 ha (für eine Gruppe von 2-3 Schweinen) würden die Tiere genug Futter finden, sodass sie kein Zufutter benötigen.

Es ist für Heiz Gerstner offensichtlich eine große Freude, derart intelligente und gesellige Tiere als Mitarbeiter/innen zu haben – und wesentlich einfacher, ihnen die Möglichkeit zu bieten, dass sie ihre Instinkte ausleben können, als sie unter hohem Aufwand in kleinsten Ställen als „dreckige Tiere“ zu halten. Im kleinen Stall können sie die für sie notwendige Trennung von Schlafplatz, Nest, Beschäftigungsraum, Abferkelplatz, Mistplatz... nicht einhalten. Es gibt allerdings auch Stallsysteme, die dem Verhalten der Schweine gerecht werden. Es wäre ein großer humaner Fortschritt, würden diese auch angewendet werden.

Wer seinen Schweinen allerdings ein „Paradies“ bieten und gleichzeitig ihre Fähigkeiten nutzen will, hält sie im Freien – sofern er/sie genug Platz dafür hat.

Die Rote Wegschnecke hat heuer wieder großen Schaden auf Äckern angerichtet. Freilauf-Schweine alter Rassen sind gute Schnecken-Veredler und verwerten das Schnecken-Eiweiß auf sinnvolle Weise. Auf noch nicht bebauten bzw. schon abgeernteten Äckern können sie sich nicht nur an Wurzeln und anderen Ernterückständen, sondern auch an Schnecken sattfressen und durch das Graben die Schneckeneier eliminieren.

Bereits in einer der ersten RÜBEN-Ausgaben lautete die Frage der Redaktion: Wann kommt nach der Garten-Leih-Ente das Acker-Miet-Schwein ??

PS: Am Sonnhof leben nicht nur glückliche Bio-Schweine verschiedener Rassen, sondern auch Schafe und Ziegen. Streuobstwiesen schenken prächtiges Obst und die Hügelbeete sind mit verschiedensten Gemüsen und Kräutern geschmückt.

Beetgeschichten mit Kürbissen

Erntezeit für Kürbisse und Paradeiser, Bohnen und Mais. Von Marlies Ortner

Kürbisse, Paradeiser/Tomaten, Mais, Pfefferoni und Bohnen haben sich gut vertragen auf den Hügelbeeten im „Garten der Vielfalt“ - in Mischkultur mit diversen Kräutern als will-

kommenen Partnern. Besonders auf der schattigen Beetseite konnten sich die Pflanzen im Hochsommer besser entfalten.

Stachelige **Pepo-Pflanzen** wie Zucchini Costates Romanescu (Gerippte aus Rumänien), Krallenkürbis, Spagettikürbis, Eichelkürbis (Acorn) oder Patisson, die im Frühjahr den Schnecken-Angriffen standgehalten hatten, trugen reichlich Früchte.

Auch die beliebten **Maxima-Kürbisse** wie Roter Zentner, Blauer Ungar, Mikoshi, Blue Hubbard, Blue Banana, Türkenturban, Marina die Chioggia oder Hokkaido freuten sich ihres Lebens.

Die Edlen aus der **Moschata-„Familie“** bekamen in diesem Sommer endlich genügend Wärme: der trompetenförmige Trombolino, die keulenförmige Butternuss, der schwarz-braune Futsu, der käsefarbene Long Island Cheese, der Lange von Nizza, der Schöne aus Neapel (ja, dick ist schön!), der Meterkürbis und der prachtvolle provencalische Muskatkürbis, original Muscade de Provence genannt.

Auch die Steiermark-farbenen Kürbisse kamen zu Ehren. In grün-weiß prangten sowohl die **Feigenblatt-Kürbisse** wie auch die **Mixta`s**, auch **Silbersamen-Kürbisse** genannt: Siamesische Kugel, Pepita und Gestreifter Cushaw.

Kürbisse, die für den Winter und fürs Frühjahr **gelagert** werden sollen, brauchen die letzte Sonnenwärme, um ganz auszureifen. Sie werden daher so spät wie möglich geerntet – „am Abend vor dem ersten Frost“.

Ein Brett unter (!) dem Kopf schützt bis dahin vor Nässeangriffen in den ersten Herbsttagen.

Wenn der Tag der Ernte gekommen ist, wird der Stängel möglichst weit oben mit einem scharfen Messer abgeschnitten. Vorsicht, die schwere Frucht niemals am Stängel tragen!

Der geerntete Kürbis darf an der Hauswand, unter Dach und frostfrei, nachreifen, bevor er ins Haus geholt wird. Die Lagerung erfolgt dann bei 15 Grad bis Zimmertemperatur. Im Zimmer kann der rundliche Geselle auch am besten seine schmückenden Eigenschaften entfalten. Kalte Keller sind nichts für die tropische Beere!

Die Samengewinnung erfolgt erst beim „Schlachten“, frühestens drei Wochen nach der Ernte vollreifer Früchte. Kürbisse derselben Art kreuzen sich bekanntlich mit Begeisterung untereinander, und der Anbau verkreuzter Samen im nächsten Jahr ist voller Überraschungen.

In Kürbiskernöl-Gegenden darf man damit rechnen, dass sich der genetisch sehr starke Ölkürbis munter in alle Pepo-Sorten eingekreuzt hat.

Wer Kürbisse sortenrein vermehren will, baut entweder von jeder Art nur eine Sorte an (und sagt den Bienen, dass sie nicht zu den NachbarInnen fliegen sollen...) oder steht frühmorgens vor den Bienen auf und nimmt die Bestäubung selbst in die Hand.

Die KÜRBISGEWÄCHSE / CUCURBITACEAE

... sind meist einjährige, frostempfindliche und wärmeliebende Pflanzen. Jede Pflanze trägt männliche (an schlankem Stiel) und weibliche Blüten (Stiel mit Fruchtknoten).

Die Befruchtung erfolgt vor allem durch Wild- und Honigbienen sowie Hummeln, die bereits früh am Morgen die begehrten Nektar- und Pollenquellen besuchen - auch wenn sie durch eine sich erst öffnende Blütenknospe schlüpfen müssen. Die Blüten von Flaschenkürbis-Pflanzen dagegen öffnen sich abends und erhalten nachts Insektenbesuch durch Nachtschwärmer.

Für Ihre Anbauplanung im nächsten Jahr bringen wir im Folgenden eine Übersicht über die Kürbisgewächse und ihre Verwandten – entnommen aus dem Büchlein „DIE PLUTZER KOMMEN“ (mit Kürbis-Porträts, Permakultur-Anbau, Vermehrung und zahlreichen kreativen Kochvorschlägen)

CUCURBITACEAE / KÜRBISGEWÄCHSE

Gattung: CUCURBITA / (Speise-)Kürbisse

Art: Cucurbita ficifolia Bouchè / **Feigenblattkürbis**

Heimat: Mittel- oder Südamerika

Sorte: z.B. Siamesische Kugel

Art: Cucurbita maxima Duch. / **Riesenkürbis**

Heimat: Südamerika

Sorten: z.B. Hokkaido, Turbankürbis, Hubbard, Banana, Atlantic Giant, Gelber Zentner, Rouge vif d' Etampes

Art: Cucurbita pepo L. / **Gartenkürbis und Zucchini**

Heimat: Mittelamerika

Sorten: z.B. Ölkürbis, Spagettikürbis, Patisson, alle Zucchini-Sorten, Eichelkürbis, Halloween-Kürbisse, Sweet Dumpling, Zierkürbisse

Art: Cucurbita moschata Duch. ex Poir. / **Moschuskürbis**

Heimat: Mittelamerika und Südamerika

Sorten: z.B. Muskatkürbis, Butternuss, Trombolino

Art: Cucurbita mixta syn. argyrosperma Pang. / **Ayote-, Silbersamen-, Hopi-Kürbis**

Heimat: Mittelamerika

Sorten: z.B. Pepita, Gestreifter Cushaw

Gattung: LAGENARIA / Kalebassen, Flaschenkürbisse

Art: Lagenaria siceraria Ser. / **Kalebasse**

Heimat: Afrika

Sorten: z.B. Herkuleskeule, Weinheber, Korsischer Teller, Amphore, Dinosaurier-Keule

Gattung: CUCUMIS / Zuckermelonen und Gurken

Art: Cucumis melo L. / **Zucker- und Honigmelone**

Heimat: Asien

Sorten: Cantalupo di Charentais, Hale's Best, Taschenmelone, Rankenpfirsich, Schlangen- oder Armenische Gurke

Art: Cucumis metuliferus E. Mey ex Schrad.

Heimat: Asien

Sorten: Stachelmelone, Gehörnte Afrikanische Gurke, Igelkürbis

Art: Cucumis anguria L.

Heimat: Asien

Sorten: z.B. Westindische Gurke, Schlangengurke, Antillengurke

Art: Cucumis sativus L. / **Gurke**

Heimat: Asien

Sorten z.B. Cornichons, Delikatess, Russische, Znaimer, Zitronengurke, Tanja,

Gattung: **CITRULLUS / Wassermelonen**

Art: **Citrullus lanatus** *Matsum. et Nakai* / **Wassermelone**

Heimat: Afrika

Sorten: z.B. Crimson Sweet, Charleston Gray

Gattung: **BENINCASA / Wachskürbisse**

Art: **Benincasa hispida** *Cogn.* / **Wachskürbis**

Heimat: Asien

Sorten: z.B. Chinesischer Wachskürbis, Chinesische Wintermelone

Viel Wissenswertes über Gemüsevermehrung gibt es im Kurs „Permakultur-Saatgut“ am 22. 11. im Therapiegartenzentrum. Siehe KURSPROGRAMM!

Weitere „weitschichtige“ kletternde Kürbis-Verwandte sind:

Cyclanthera explodens, „Explodiergurke“. Ihre keulenförmigen Früchte explodieren, wenn sie ausgereift sind, und schleudern die Samen nach hinten fort.

Cyclanthera pedata, „Kreismännchen“, Scheingurke, „Exotische Spitzgurke“, eine gurkenähnliche essbare Kletterpflanze fürs Freiland, die auch für feucht-kühles Klima geeignet ist. Mit ihrer Wuchsfreudigkeit und ihrem sehr hübschen feingliedrigen Laub macht sie dichte hängende „Teppiche“. Eine ausgezeichnete und problemlose Pergola-Pflanze.

Echinocystis lobata, „Kletternde Igelgurke“, nicht essbare kleine Früchte

Echinocystis wrightii, „Stachelgürkchen“, ebenfalls nicht essbare hübsche Kletterpflanze

Luffa cylindrica (aegyptiaca), „Luffa-Gurke“, „Schwamm-Gurke“, der bekannte pflanzliche Badeschwamm-Ersatz. Die Pflanze kommt aus Indien und ist in unseren Breiten Glashaushausbedürftig! **Luffa acutangulata** ist etwas robuster.

Momordica charantia, „Bittergurke“, „Balsambirne“. Die Kletterpflanze mit den hübschen und jung essbaren Früchten kommt in den subtropischen Gebieten Asiens und Afrikas vor und wird in der Volksmedizin verwendet.

Sicyos angulatus, „Haarkelch“, mit wolligen Gürkchen

Trichosanthes cucumerina, „Haarblume“, „Schlangengurke“. Die langgezogene gurkenähnliche Frucht wird in Indien häufig als Gemüse verwendet. Auffallend schön sind die weißen Blüten, die an Federnelken erinnern.

Sechium edule, „Chayote“, „Cristofine“. Die ursprüngliche Indio-Pflanze hat sich auf alle Erdteile ausgebreitet und ist in warmen Gegenden ein wichtiges Nahrungsmittel für Mensch und Tier. Die Chayote ist mehrjährig, kann bis zu 30 Meter lang werden und Früchte mit über hundert Kilo Gewicht tragen.

Gegessen werden nicht nur die Früchte, sondern auch Blätter, Triebe und Wurzelknollen.

Ecballium elaterium, „Spritzgurke“, „Eselsgurke“. Südeuropäische Wildpflanze. Die Früchte sind ungenießbar, ja die gesamte Pflanze ist giftig. Die Pflanze schleudert ihre Samen bis zu 12 Meter weit.

Bryonia alba, „Weiße Zaunrübe“, und **Bryonia dioica**, „Zweihäusige Zaunrübe“. Die hübschen südeuropäischen Kletterpflanzen mit den glänzenden Blättern sind recht giftig!

Kühle Herbsttage machen Lust auf wärmende Kürbisgerichte. Drei Kochvorschläge aus „DIE PLUTZER KOMMEN“ zum Abschluss der Kürbisbeet-Geschichten im Folgenden.

KÜRBIS-PÜREE

Reifen, mindestens einige Wochen gelagerten Maxima-Kürbis oder Butternuss schälen, von der Kernmasse befreien, zerkleinern, mit etwas Salz und Wasser kochen, evtl. Flüssigkeit durch ein Tuch tropfen lassen, pürieren und mit Butter verfeinern. Mit gehackten Kürbiskernen vollenden. Dazu passen gedünsteter Vollreis oder Petersilerdäpfel/kartoffeln, aber auch Fleischgerichte aller Art.

KÜRBIS-SPAGETTI

Spagetti-Kürbis mehrmals anstechen und in einem großen Topf im Ganzen mit der Schale weichkochen, danach mit einem scharfen Messer quer halbieren, die „Spagetti“ heraus schaben und mit Paradeis-/Tomatensoße und Parmesan servieren.

Paradeissoße: Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, geschnittene (Fleisch-, Mark-) Paradeiser dazu geben, mit Salz, Thymian, Rosmarin und Oregano – oder mit Liebstöckel - weichdünsten.

Nach Bedarf mit Wasser aufgießen und mit Vollmehl stauben. Mit dem Mixstab pürieren.

Dazu schmeckt Wildkräuter-Salat**, abgemacht mit Apfelessig, Kürbiskernöl, gehackten Kürbiskernen und Knoblauch.

KÜRBIS-SPÄTZLE

Kürbispüree herstellen (siehe oben). Aus Vollmehl, Kürbispüree und Salz einen Spätzle-Teig herstellen. Wie gewohnt durchs Sieb streichen und kochen.

Diese Spätzle sind kräftig gelb gefärbt - ganz ohne Eier!

Servieren mit Paradeissoße, Letscho oder gedünstetem Gemüse. Dazu Salat aus grünen (= noch nicht ganz reifen, noch nicht trockenen) Bohnenkernen mit Zwiebeln, gehackten Kürbiskernen und Kürbiskernöl.

*** Genießbare Wildkräuter mit zahlreichen Verwendungsvorschlägen rund ums Jahr in der Broschüre „Wilde Kräuter“*

Sämereien von Bohnen, Paradeisern, Kürbissen und anderem Gemüse aus dem „Garten der Vielfalt“ Samen-Pflanzenliste unter www.therapiegarten.at

Energie aus Pflanzenölen

Die Unkenntnisse über die Möglichkeiten der Pflanzenöl-Technologie sind gigantisch, und die Vorurteile darüber in manchen Köpfen noch größer. Von Marlies Ortner

Wussten Sie eigentlich, dass der Motor, der von **Rudolf Diesel** im Februar 1897 der Öffentlichkeit vorgestellt wurde, mit reinem Pflanzenöl betrieben worden ist?

Der heute bekannte mineralische Dieselmotorkraftstoff war zu dieser Zeit noch gar nicht erfunden!

Warum also sollte man es heute nicht mehr verstehen, **Pflanzenöl betriebene Motoren zu bauen**? Das Know-How der Pflanzenöl-Technologie ist längst vorhanden und sehr praxis-

nah anwendbar, wie die Vereinigten Pflanzenöl-Werkstätten Deutschland oder die Waldland VWP und erst recht „Elsbett“ es schon lange zeigen, um nur einige beim Namen zu nennen.

Die technische Nutzung von Pflanzenöl für **Raumheizung, Ökostromerzeugung** und den Betrieb von **Dieselmotor-Fahrzeugen** ist in Deutschland bereits in den Markt eingeführt. In Österreich gibt es erst wenige Akteursgruppen (Waldland GmbH, Fa.Söllinger, DI. Biegger, Ökocluster Oststeiermark, NET), die mit der Pflanzenöltechnologie wirtschaftliche Aktivitäten durchführen, da es im Gegensatz zu anderen „Erneuerbaren Energielieferanten“ für die reine Pflanzenöltechnologie wenig öffentliche Unterstützung gibt.

Auf der Grazer Häuslbauermesse 2003 wurde vom Haus der Baubiologie der geschlossene Kreislauf der Pflanzenöltechnologie - vom ökologischen Ölpflanzenanbau in Mischkulturen bis hin zur Verwertung - dargestellt.

Der Stand des Hauses der Baubiologie in der Halle 12 war „energieautark“, das heißt, es war ein mit Pflanzenöl betriebenes Blockheizkraftwerk im Zelt vor der Halle 12 in Betrieb, das Wärme und Strom produziert und eingespeist hat.

Die Stromversorgung für den Hallenstand war optisch dargestellt, vom Zelt bis in den 1. Stock der Halle 12, außerdem wurden Pflanzenölheizkessel und mit Pflanzenöl betriebene Autos ausgestellt.

Auch wurden Beratungen für den individuellen Gebrauch der Pflanzenöltechnologie vor- und durchgeführt. Spezialisten informierten über Anbau, Pressung und Logistik bis hin zur Nutzung in Alltag und Landwirtschaft.

Eine Pflanze, die reichlich Öl für Dieselmotoren enthält und in Mischkultur - ohne Ertragsverlust für die Hauptfrucht Getreide oder Erbsen - angebaut werden kann, ist der Leindotter. Hier ein kurzes Porträt:

Leindotter, *Camelina sativa*

Die einjährige Ölpflanze gehört zu den Kreuzblütlern. Die Wildform stammt aus Südosteuropa und Südwestasien.

Sie wird 50-70 cm hoch, trägt unscheinbare blass gelbe Blüten und später massenhaft dottergelbe 2 mm kleine Samen in weißlichen birnenförmigen Schötchen. Die Vegetationszeit ist kurz, die Pflanze ist nicht frostempfindlich und widerstandsfähig gegen allerlei Unbill. Sie eignet sich für kühles Klima und mageren, auch sandigen und salzigen Boden.

Angebaut und verwendet wurde der Leindotter in Mitteleuropa (mindestens) seit der Bronzezeit, ursprünglich war der Leindotter wohl ein Unkraut auf den Leinfeldern.

Verwendet wurden vor allem die öltreichen Samen, die gekaut angenehm schmecken („Deutscher Sesam“), und es wurde aus ihnen Öl gepresst. Das Öl wurde als Speiseöl verwendet, das aber Erucasäure enthält und daher nicht besonders wertvoll ist. Bedeutsamer war Leindotteröl als Leuchtöl, für die Seifenerzeugung, als Firnis (wie Leinöl) und als Heilmittel. Das Stroh wurde als Einstreu, vorzugsweise aber zum Besenbinden verwendet.

Siehe auch Frühlingsrübe 2003 – „Anders Ackern!“

Gießwasser – eine Mangelware?

Gedanken eines glücklichen Zisternenbesitzers

von Erwin Zachl

Draußen gießt es in Strömen. Ich sitze vor meinem PC und soll Ideen sammeln, wie man genug Wasser für den Garten sammeln und speichern kann.

Die Zisterne – eine recycelte Senkgrube

Meine Gedanken sind bei unserer 30m³-Zisterne, der ehemaligen Senkgrube, die ich, als der Ortskanal gebaut wurde, nicht wie so viele „ganz Verrückte“ mit Schutt zugeschüttet, sondern mit einem Sandfilter versehen habe und nun schon seit vielen Jahren als beinahe unerschöpfliches Regenwasserreservoir benutzen kann.

Den Sandfilter mit entsprechendem Überlauf habe ich aus dem Grund eingebaut, weil ich mir dadurch die ansonsten regelmäßig notwendige Reinigung der Zisterne erspare und die Zeit dafür für Besseres nutze.

Die Filterung durch den Sand mit einem entsprechenden Überlauf ist sehr zu empfehlen, bei starkem Regen werden schwimmfähige Verunreinigungen, die auf der Oberfläche des Sandes bleiben, mit dem Wasserüberschuss weggeschwemmt. Die obere Sandschicht, ca. 20 cm, brauche ich nur alle 5-6 Jahre zu ersetzen. Der verschlammte Sand wird auf dem Komposthaufen verwertet.

Alles in allem: Glücklich, wer eine alte Senkgrube hat und diese auch als Wasserreservoir nutzen kann – ganz besonders, wenn man den diesjährigen Sommer bedenkt.

Recycelte Tonnen und Fässer

Was tun viele GartenbesitzerInnen, die sich mit der guten alten Regentonnen für 200 L begnügen müssen? Ein Hohn, mit 200 L Regenwasser in einem noch so kleinen Garten vier, fünf, sechs Wochen – wie lange hat es eigentlich im Sommer nicht geregnet? – auskommen zu müssen...

Eine zweite Tonne oder noch mehr anschaffen? Plastiktonnen mit ihrem bedenklichen ÖKO-Rucksack? Oder das Recycling-Blechfass?

Schwer zu bekommen sind jedenfalls Tonnen mit Spanndeckel – sie sind sehr gefragt! Leichter erhältlich sind Fässer mit verschweißtem Deckel: Es braucht allerdings viel Geschick, den Deckel aufzumeißeln und anschließend den sehr gefährlichen Rand zu glätten. Auch muss man diese Tonnen dann noch gegen Rost schützen.

Eine gute Tonnen-Quelle sind neuerdings Molkereien: Enzyme, Salze und sonstige Käseerzeugnisse waren in den 1 m³ großen Containern enthalten, die durch ein Gitter geschützt auf einer Europalette stehen. Die Leergebinde nach Holland zurückzusenden ist viel zu teuer – also geben die Molkereien diese Container meist gegen ein Pfand von ca. EUR 20,- an InteressentInnen ab. Anmeldung dringend empfohlen, es ist ein großes „G’riß“ um diese Stücke. Zu kaufen gibt es diese Container auch, meiner Meinung nach aber viel zu teuer.

Recycelte Futtersilos

Kürzlich gelang es mir, einen befreundeten Bio-Bauern vor einem Fehler zu bewahren: Er wollte zwei niedrige Futtersilos, aus der Zeit seiner Tierhaltung stammend, die zur Hälfte in den Boden gebaut sind, einfach wegreißen.

15 m daneben steht aber sein 25 m langer Folientunnel, und dorthin muss er ständig Gießwasser pumpen. Meine Frage, wo er das viele Traufenwasser seines Vierkantens sammelt, verwunderte ihn vorerst – er wüsste nicht, wohin damit. Also: „Die beiden Silos mit genug Schutt und Erde ummanteln (um die Frostgefahr zu bannen), einen guten Deckel drauf und schon hast du mindestens 80 m³ ausgezeichnetes Gießwasser für dein Gemüse.“

Abgesehen davon, kannst du die Aufschüttung an die Silos ausgezeichnet als Selbstbedienungs-Kräuterspirale für deine KundInnen herrichten.“

Ich glaube, mein Freund wird diese Idee aufgreifen. Ich bin ganz stolz darauf. Wie viele ungenutzte Silos stehen eigentlich so herum?

Recycelte Swimming Pools

Keine gute Möglichkeit der Regenwasserspeicherung sind die vielen Angebote wie „Optimale Regenwassernutzung“ nur mit unserem Produkt! Ab EUR 1.500,- sind Sie dabei“: Meiner

Meinung nach zu viel Aufwand an bedenklichen Ressourcen wie PVC, Bagger, Betonfundament für den relativen Nutzen.

Viel besser finde ich meine anarchistische Idee, die vielen „Pools“, die überall herumstehen oder auch eingegraben sind, die Unmengen an gefährlicher Chemie erfordern und die den BesitzerInnen nach spätestens 2-3 Saisonen ohnehin, wegen der vielen Arbeit damit, auf die Nerven gehen, in ausgezeichnete Gießwasserreservoirs umzufunktionieren.

Meist sind ja auch entsprechende Pumpen schon vorhanden, also alles da für eine bequeme Bewässerungsanlage. Wenn ich bedenke, wie viele zigtausend Kubikmeter wertvollen Gießwassers da gespeichert werden kann... Wie allerdings bringe ich diese Idee den Poolbesitzenden bei?

Der Hausbrunnen

...ist natürlich immer noch die herkömmliche „Gießwasserquelle“. Auch wenn das Wasser nicht als Trinkwasser genutzt werden kann, fürs Gemüse genügt es allemal.

Allerdings: In einem Sommer wie diesem – mein Vater kann sich seit 1946 nicht erinnern, dass sein Brunnen versiegt wäre – ist es nun doch passiert, dass viele Brunnen versiegt sind. Was bei meiner Schwester leichte Panik ausgelöst hat, immerhin besitzt sie neben dem Brunnen, den mein Vater gegraben hat, auch einen umfangreichen Gemüsegarten – und das Trinkwasser aus der Ortswasserleitung ist entschieden zu teuer zum Gießen.

Quelle und Bach

Glücklich in unseren Breiten, wer eine gute (nicht alle paar Wochen versiegende) Quelle oder gar einen Bach auf seinem Land sein eigen nennt. Aber Vorsicht! Wenn der Bach nicht auf eigenem Grund entspringt, hat man kein Wasserrecht! Unbedingt jede Wasserentnahme mit dem Wasserrechtsinhaber (meist das Land oder der Bund) abklären, sonst gibt es ernste Probleme.

Wasser schöpfen oder pumpen?

Noch ein paar Gedanken zur Energie. Grundsätzlich finde ich die menschliche Energieverwendung zum Herausschöpfen sehr ökologisch, vor allem weil diese ja auch beinahe unerschöpflich ist, solange es Menschen gibt.

Andererseits ist dieser Energieeinsatz extrem zeitaufwendig und auch kräfteraubend. Zeit und Kräfte sollten sinnvoller genutzt werden als zum Wasserschöpfen.

Eine Handpumpe ist da schon sehr viel effizienter. Ziehbrunnen sieht man leider heute schon fast gar nicht mehr, obwohl diese auch für Zisternen vorzüglich geeignet wären.

Elektrische Pumpen, vor allem für Bewässerungsanlagen, sind wahrscheinlich die effizientesten, wenn auch die Ökobilanz eher negativ ausschaut. Hier sollte vielleicht jede BetreiberIn einmal nachrechnen, alle Parameter einbeziehen und die persönlichen Schlüsse ziehen.

Sinnvoll ist ein Hochbehälter im oder am Haus, auf einem Hügel (auch wenn dieser noch so niedrig ist), auch ein starker Baum kommt als Standort für den Hochbehälter in Frage. In diesen wird das Gießwasser gepumpt und gespeichert.

Idealerweise wird die Pumpe mittels Photovoltaik betrieben, am besten aber durch ein Windrad. Das Wasser wird durch die Wind- bzw. Sonnenenergie von dem tiefer gelegenen Sammelbecken immer dann hochgepumpt, wenn die Sonne scheint oder der Wind weht.

Ist ein Bach oder Fluss vorhanden, so ist selbstverständlich ein Wasserrad für die Pumpe in Erwägung zu ziehen. Hier wiederum sind wasserrechtliche Aspekte zu berücksichtigen.

Es ist schon ein Jammer mit der Schwerkraft. Vieles wäre für uns GartenbetreiberInnen einfacher, würde das Wasser doch auch nach oben fließen...

Erwin Zchl betreut mit seiner Frau Elfriede ein Grundstück mit ca. 1000m², davon 70% als Gemüse- und Obstkultur. Das Grundstück befindet sich in Neuorientierung auf Permakultur.

Die „Schinken-Revolution“

Ein Leserbrief zur Ernennung des Fleischfabrikanten Karl Loidl zum „Steirer des Tages“ der Kleinen Zeitung.

„Betrifft: Steirer des Tages v. 28. Mai 2003

Sehr geehrte Damen und Herren, sehr geehrter Herr Zechner!

Wenn man die Leistungen des Mannes, den Sie Ihren Lesern am 28. Mai 2003 als „Steirer des Tages“ präsentierten, lediglich mit der zahlenden Hirnhälfte betrachtet, ist das Resultat seiner „Schinken-Revolution“ eine wahre Erfolgsstory und Karl Loidl ein richtiger Held!

Ehe ich auf die Kehrseite der Medaille eingehe, will mich auch anmerken, dass Loidls Branchenkollegen ihm vor 40 Jahren wahrscheinlich deshalb ein Scheitern prophezeiten, weil sie nicht mit der Blauäugigkeit und Gier des Verbrauchers rechneten, der sinkende Lebensmittelpreise stets mit Handkuss annimmt.

Ich bin davon überzeugt, dass Herr Karl Loidl 1963 nicht ahnte, welche fatalen Auswirkungen seine „Schinken-Revolution“ nach sich ziehen wird. Schließlich konnte der Fleischer nicht vorhersehen, dass die Supermarktbranche ihren skrupellosen Konkurrenzkampf bald über den Fleischpreis austrägt, **was zur Folge hat, dass:**

. **Fleisch von „fortschrittlichen“ Landwirten und Fleischindustriellen zum Billigprodukt degradiert wurde.** Ein bedenklicher Wertewandel: der Schweinepreis betrug 1963 pro kg 1,05 Euro. Heute beträgt er 1,21 Euro. Im selben Zeitraum stieg der durchschnittliche Stundenlohn eines Arbeiters (1963 = € 0,765) um das Elfeinhalbfache auf 8,90 Euro.

. **(überlebens)willige Bauern zu Knechten der hemmungslosen Nahrungsmittelindustrie wurden.** Fazit: Natur verachtende, entartete Zustände in der Landwirtschaft, degenerierende Zuchtmethoden, skrupellose Massentierhaltung, Ausrottung alter Zuchttierassen, zweifelhafte Fütterungsmethoden, Antibiotika und Hormone im Tierfutter, Tierquälerei, Masse statt Qualität. Folgen: alle Fleischskandale der letzten Jahre.

. **die Österreicher ihr Ernährungs- und Einkaufsverhalten auf den Kopf stellten.** 1963 genossen Herr und Frau Österreicher pro Kopf und Jahr durchschnittlich 56 kg Fleisch. Heute werden pro Kopf und Jahr etwa 82 kg Fleisch verbraucht (+ 47 Prozent). Im selben Zeitraum ging in Österreich der Kartoffelkonsum um 35 Prozent und der Brotverbrauch (Weizen) um 45 Prozent zurück. „Herr gib uns unser tägliches Schnitzel!“ Die stete Zunahme von Zivilisationskrankheiten ab den Sechzigerjahren ist dokumentiert.

. **seit 1963 allein in der Steiermark 705 Fleischhauer zusperrten mussten.** Das Fleischersterben verursachte unzählige persönliche und familiäre Einzelschicksale (Existenz- und Arbeitsplatzverlust) sowie das Aussterben eines einst geachteten Handwerkstandes und somit auch der Metzgerkunst.

. **die geschmackliche Vielfalt des Wurst- und Selchwarenangebotes verloren ging.** Neben Qualitätsfleisch produzierten in der Steiermark bis zum 31. Dezember 1962 930 handwerkliche Fleischerbetriebe Wurst-, Schinken-, Speck- und Selchfleischspezialitäten nach eigenen und überlieferten Rezepturen. Da sich die eigene Wurst- und Selchwarenproduktion für die wenigen verbliebenen kleinen Betriebe angeblich nicht rechnet, verkaufen heute viele Fleischer in ihren eigenen Läden zugekaufte industrielle Massenware.

Vereinheitlichung des Geschmacks - Geschmacksvielfalt ade! Mit den fragwürdigen und unappetitlichen Methoden der industriellen Herstellung von Wurst- und Selchwaren will ich Sie

jetzt nicht quälen.

Sehr geehrte Damen und Herren, sehr geehrter Herr Zechner, kann es sein, dass Sie - beeindruckt von den Jubiläumsfeierlichkeiten der Tann-Fleischwerke - vergaßen die ethische Seite der „Schinken-Revolution“ zu hinterfragen? Anders ist es für mündige Leser und bewusste Konsumenten nämlich sicher nicht nachvollziehbar, dass Ihr Medium diesen Mann zum „Steirer des Tages“ erhebt.

„Erst kommt das Fressen, dann kommt die Moral“, sagte schon Bertolt Brecht.

Gerne stelle ich mich einer Diskussion.
Gespannt auf Ihre Rückäußerung verbleibe ich

mit freundlichen Grüßen, Manfred Fliesser eh., Slow Food Convivium Styria”

Nachhaltiges aus Nah und Fern

HEMPTEC - EINE INNOVATION MUSSTE STERBEN! Die österreichische Papierinnovation HEMPTTEC ist nicht mehr. Der Hersteller, die Neusiedler AG, fand es nicht einmal der Mühe wert, Großkunden und Großhändler rechtzeitig zu informieren. www.global2000.at

GENTECHNIK-SAATGUT-RICHTLINIE. Die EU-Kommission hat ihren "neuen" Vorschlag für eine Gentechnik-Saatgut-Richtlinie vorgelegt: Sie bleibt bei Ihrem Ansinnen, dass Saatgut künftig 0,3 bis 0,7% gentechnisch veränderter Sorten enthalten kann, ohne dass dies gekennzeichnet werden müsste. Am 22. September wird sie den Vorschlag dem Ständigen Ausschuss für Saatgut vorlegen und im Oktober (vermutlich am 20.) soll er dann darüber abstimmen. Machen Sie mit bei der "final countdown" der Initiative "Save our Seeds" für ein Saatgut-Reinheitsgebot.

Europäische Pelletskonferenz in Wels, im Rahmen der **World Sustainable Energy Days 2004**. 3.-5. März 2004, Stadthalle Wels. O.Ö. Energiesparverband, www.esv.or.at/

Interessante Publikationen beim OÖ. Energiesparverband:

Plakat "Die schönsten Niedrigenergiehäuser"; Geothermie-Barometer (engl.); Strom+Wärme aus Biogas

nasa und nabau. nasa - Nachhaltiges Sanieren, nabau - Nachhaltiges Bauen. Die 2 Projekte - nasa & nabaupool - sollen die Thematik des Nachhaltigen Bauens und Sanierens in die Kärntner Bauwirtschaft tragen und dort verankern. www.rma.at/aktuelles

PILGRIM. Die Bildung zur Nachhaltigkeit muss Grundlagen dafür setzen, dass SchülerInnen aller Religionen Verantwortung für eine ökologische, soziale und wirtschaftliche Zukunft übernehmen werden können. Das Projekt PILGRIM informiert Lehrer/innen.

www.rpi.at/nachhaltigkeit



"StopParaquat". Das Totalherbizid Paraquat (Markenname Gramoxone), das sämtliches Unkraut tilgt, ist eines der umsatzstärksten Produkte des Basler Agrokonzerns Syngenta. Es kommt auf Bananen-, Kakao-, Kaffee-, Baumwoll-, Palmöl-, Ananas-, Gummi- und Zuckerplantagen, aber auch auf Feldern von Kleinbauernfamilien, ausgiebig zur Anwendung. Paraquat wird wegen seiner gesundheitsschädigenden Wirkung auf die AnwenderInnen seit den 60er Jahren stark kritisiert. Arbeiterinnen und Bauern, die regelmäßig mit dem Herbizid Paraquat in Kontakt kommen, haben mit ernsthaften Gesundheitsproblemen zu kämpfen. Die hohe Toxizität von Paraquat, zu dem kein Gegenmittel existiert, führt immer wieder zu Todesfällen. In der Schweiz, wie auch in anderen europäischen Ländern, ist das Produkt nicht zugelassen. Mit der Kampagne fordert eine internationale NGO-Koalition von Syngenta den weltweiten Produktionsstopp von Paraquat. www.evb.ch/stoppaquet_d.htm

„Das Brot der Zuversicht“. Im Rahmen des Subsistenzprojektes der Bundesanstalt für Bergbauernfragen wird gemeinsam mit DI Elisabeth Loibl „über die Zusammenhänge von Esskultur und bäuerlicher Landwirtschaft“ diskutiert: 8. Oktober, 10 Uhr, Bundesanstalt für Bergbauernfragen

Sortenverkostung. Am Freitag, 24. Oktober, von 10-18 h, findet in der Fachschule für ökologische Land- und Hauswirtschaft in 3631 Ottenschlag eine Verkostung der Obstsorten des Ökokreises Waldviertel statt. oeko.kreis.buero@wvnet.at

RÜBE 2003-26

perma briefkasten

Zwei RÜBE-Leserinnen-Briefe

„Liebe Marlies, liebes RÜBE-Team!

Herzlichen Dank für die Frühlingrübe 03 und alle vorherigen.

Die RÜBE ist stets eine Bereicherung unseres Rübenackers und unseres Ackerhorizontes.

In Mischkultur mit unseren eigenen Erfahrungen ergeben Ihre Themen einen sehr fruchtbaren Boden für unseren Versuch, mit der Natur zu leben.

Wir möchten Sie daher ermutigen: Schreiben Sie weiter! Nie vorher hatten wir eine bessere „Gartenzeitschrift“ abonniert.

Ihre treuen Leser

Birgit Nitsche und Familie“

„liebes erde-team,

nach reiflicher überlegung teile ich ihnen mit, daß ich mein rübe-abo mit sofortiger wirkung, nach meinem letzten bezahlten heft, abbestellen will.

die gründe:

1.das mangelnde selbstbewußtsein ihrerseits, zur permakultur einfach nur "zu stehen" ohne lange erklärung.

bsp. : mir kam es schon so vor, daß sie sich in jeder ausgabe dafür rechtfertigen müßten, permakultur zu propagieren. immer wieder wird auf all die vorteile hingewiesen, so als ob sie in jeder ausgabe uns leserinnen neuerlich überzeugen müßten, uns dafür zu interessieren - ich nehme einmal stark an, daß sich die leute, die ihre zeitschrift abonnieren, schon von haus aus gedanken über permakultur gemacht und diese für sich als so interessant empfunden haben, daß sie mehr darüber wissen wollen. ich will keine rechtfertigungen, ich will wissenswertes, handfestes zu diesem thema ! sie würden der sache viel dienlicher sein, wenn sie selbstbewußt ihre sache vertreten würden.

2. ungenaue, kurze artikel: meiner ansicht nach spielt für die qualität eines magazins vor allen dingen die exaktheit und fundiertheit desselben eine rolle, das "spürbare" wissen der schreiberinnen. gerade sie als fachfrauen und -männer könnten sich viel ausführlicher präsentieren. auch scheint mir das genaue bearbeiten eines themas, zum beispiel in form einer serie über mehrere ausgaben hinweg weit wichtiger als das anreissen von themen. so arbeiten all die anderen magazine, deswegen habe ich mir nicht ihres gekauft. natürlich haben sie auch in folgeserien gearbeitet, doch erscheint mir dies auch für andere bereiche, nicht nur für die präsentation von bestimmten pflanzen, wichtig.

3. raunzerei, nörgerei in populistischem ton:

das feindbild konventionelle landwirtschaft, wirtschaft allgemein wird von ihnen genüßlich breitgetreten und das leider in einem ton, der eher einer wirtshauskonversation entspricht als einer wissenschaftlichen auseinandersetzung. ich verstehe sie nicht. sie erscheinen mir als gebildete menschen und bedienen sich der ewig gleichen schlagworte? die bösen da, wir guten dort?

es ist unbestritten, wie wichtig es ist, sich der natur sensibel zu nähern und mit ihr zu leben als über sie frei zu verfügen. da könnte man doch viel genauer und ernsthafter an themen herangehen.

4. tja, ungenauigkeiten beim darstellen von "fakten". gerade im bereich konventionelle landwirtschaft sind einer mir nahe stehenden person einige "Unrichtigkeiten" aufgefallen. es hat schlichtweg nicht gestimmt, was sie da behauptet haben. das mag einer der landwirtschaft nicht nahe stehenden person nicht auffallen. diese hat dann einen grund mehr gegen diese "konventionellen" zu wettern ohne überhaupt ein basiswissen zu diesem thema zu besitzen. diese bezieht ihre informationen zb von ihnen. sie prüft diese nicht nach, weil sie ihnen vertraut.... ich bitte um mehr genauigkeit.

5. layout: ich meine damit nicht ein "unterhaltsameres" layout, eher plädiere ich für ein einprägsameres äußeres und eine klarere gliederung. ich nehme nicht an, daß sie eine grafikerin mit dem layouten betrauen, weil sie nicht über die finanziellen mittel verfügen. es ist auch jetzt das wenigste, was ich zu kritisieren habe. ich weiß nur aus eigener erfahrung, wie wichtig eine gute gestaltung ist. Ich selbst mache für unseren örtlichen kulturverein monatlich ein faltprospekt und plakate, ohne ausgebildete grafikerin zu sein. es ist eine sache der übung und erfahrung. doch scheint es mir in ihrem falle wichtig, einmal nach zu denken, was sie überhaupt wollen. in seiner jetzigen form macht ihr magazin den eindruck eines aufsatzheftes, in welchem ich interessante, fundierte beiträge lesen kann. das layout spielt eine untergeordnete rolle, wie bei einer uni- ausgabe von aufsätzen. nun, in diesem falle erwarte ich mir auch fundierte beiträge!

oder sie lockern das layout auf und bescheiden sich auf kurze artikel, welche eher die absicht des "mund-wässrig-machen" haben und dann hinweise auf weiterführende literatur bieten.

meine lange begründung für das stornieren meines abonnements der rübe sollte ihnen zeichen sein für meinen wunsch, sich meine kritik zu herzen zu nehmen, über sie nachzudenken und zu überlegen, ob ich nicht vielleicht ein bißchen recht habe. ich halte ihr engagement für wichtig, sehen sie mich als eine verbündete, die den wunsch mitträgt, der natur wieder mehr raum zu geben anstatt sie dressieren zu wollen wie ein haustier.

in diesem sinne wünsche ich ihnen viel glück und ideen für ihre weitere arbeit und verbleibe mit freundlichen grüßen, sonja wöhrenschiimmel