



Permakultur  
Turner's Field - Samen-Sammelreise nach Slawonien - Geld wie Heu: Heubörse  
Ein Garten Eden im Gebirge: Betrieb der Familie Holzer im Lungau  
Wo lassen Sie sammeln, Frau Eichkatz´?  
Erdäpfel/Kartoffeln auf dem Dach – Stadtoase  
NawaRos, Nachwachsende Rohstoffe  
Die unglaubliche Saatgutgeschichte  
permathek: Wege zur Permakultur, Naturgarten u.a.  
Nachhaltiges aus Nah und Fern

**Impressum.** MHV und für den Inhalt verantwortlich: Österr. Institut für angewandte Ökopädagogik E.R.D.E., Radetzkystraße 1, 8010 Graz, Büro: Tel. und FAX 03463 - 43 84

**Redaktionsteam:** Eva Vesovnik, Marlies Ortner, Veronika Keckstein  
**Redaktion Wien:** Atelier IDEEVEE u. Arbeitsgruppe Urbane *PermaKultur*  
**Redaktion Steiermark:** Therapiegartenzentrum und Arbeitsgruppe *PermaKultur*-Saatgut  
**Redaktion Kärnten:** Architektengemeinschaft Justin-Keckstein

**Mitarbeiter/innen dieser Ausgabe:** DI Karin Böhmer, Arch. DI Veronika Keckstein, Dr. Marlies Ortner, DI Bozica Papes-Mokos, Mag. arch. Eva Vesovnik, DI Barbara Wagl

**Förderer/ innen dieser Ausgabe:**

Ihnen gefällt die Idee zu dieser Zeitschrift? Nachdem Sie sie gelesen haben, gefällt Ihnen die RÜBE erst recht? Dann würden wir uns freuen, Sie in der nächsten Ausgabe als FördererIn erwähnen, und Ihnen ein, zwei, oder auch mehr *perma*-Rübchen verleihen zu dürfen.

## Die RÜBE

erscheint vierteljährlich, kostet als Einzelheft ATS 55.- (plus Versand ATS 70.-), im Jahresabo ATS 250.- inkl. Versand (E.R.D.E.-Mitglieder S 190.-)

© E.R.D.E. & IDEEVEE, Photos & Graphiken: Keckstein, Ortner, Vesovnik

Redaktionsschluss für die Frühlings-RÜBE: 15. Februar 1998

**Wie bestellen Sie die nächste RÜBE oder ein RÜBEN-Abo ?** Mit der beigelegten Bestellkarte **oder** mit dem Bestellschein am Ende dieses Heftes **oder** mit einem Anruf bzw. FAX an die Redaktion

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

RÜBE 1997-2

perma editorial

## Die Rübe, ihre Leser/innen und wir

Die zweite Ausgabe unserer kleinen Zeitschrift liegt nun vor Ihnen - denn eine erfreulich große Anzahl mutiger Lesern/innen hat der RÜBE das Vertrauen geschenkt und ein ABO bestellt. Besonders gefreut haben wir uns über die ersten RÜBEN-Leserbriefe.

Es geht also weiter mit Neuigkeiten, Ideen und Vernetzungsangeboten rund um nachhaltiges Gärtnern und zukunftsfähige Landnutzung.

Genießen Sie die Winterzeit als „Zeit der schöpferischen Gartenpause“ und nützen Sie sie zum Planen, aber auch für einen kleinen Winterschlaf.

Im Jänner sollten Sie den Winterschlaf allerdings unterbrechen und zum Permakultur-Saatgut-Treffen kommen (siehe dort).

*Viel Freude beim Lesen und Mitmachen !*

*Ihr Redaktions-Team*

### Das Redaktions-Team

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

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

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

**HURRA, eine ( d i e ) RÜBE im Netz:** Auch wenn wir oft auf „alte Werte“, alte Sorten, traditionelle Arbeitsmethoden und andere Alt-Menschlichkeiten hinweisen, stehen wir voll zu bestimmten Innovationen (und hoffen, das auch bisher schon vermittelt zu haben), und zwar

zu diesen Innovationen, die uns in unserer ganzheitlicher Weiterentwicklung dienlich sein können. Bewusster Umgang, also Abgrenzen und Auswählen sind Voraussetzung. So auch bei www, dem Info-Moloch Internet. Auch die RÜBE erklimmt es:

**www.municipia.at/infothek, unter PermaErdRÜBE.** lädt sie ab Neujahr jedoch nicht zum Surfen ein, sondern zum Kontakte-Knüpfen (ich suche, wir bieten... für das "Schwarze Brett" ist die Papierform einfach zu klein. Für Nicht-vernetzte Leser/innen, die uns schreiben, bieten wir, so lang wir's organisatorisch schaffen, das Service an, Angebote, Anfragen etc. für sie in die Weltweite Perma-RÜBE zu stellen).

Sie finden hier auch die Inhalte der jeweils aktuellen RÜBE - und Angaben, die in den Artikeln nicht Platz gefunden haben. (zB Literatur-Angaben)

### **Leserbriefe an die RÜBE**

„Die Zeitung ist großartig! Wie ich überhaupt Ihre Arbeit sehr bewundere und vermehrt darauf hinweisen werde.“

*Roswitha Rath, Graz*

„Liebe Rüben-Redaktion! Ich habe mich sehr über Eure Zeitschrift gefreut! Schön, dass es Menschen gibt, die Lust und Liebe haben, eine solche Zeitschrift ins Leben zu holen. Ich bin ERNTE-Bäuerin und eine begeisterte Gärtnerin, die seit etwa einem Jahr sehr an Perma-Kultur interessiert ist. In freudiger Erwartung der nächsten Rübe!

*Lucia Simma, 6866 Andelsbuch.“*

**RÜBE 1997-2**

**perma fundamente**

---

## **Permakultur**

---

„Unter **Permakultur** versteht man heute ein Ideengeflecht, das neben Landwirtschaft, Gartenbau, Umweltschutz, Landschaftsgestaltung, Wasserwirtschaft mit Fischteichen und Pflanzenkläranlagen auch Architektur, Baubiologie, Energiewirtschaft, Verkehrsplanung, ja sogar ganzheitliches Lernen, Lebensstil und Sozialplanung umfasst.“

Die Grundprinzipien sind:

*Permakultur zerlegt die Natur nicht analytisch in viele Einzelteile, sondern versucht mittels Synthese alles mit allem zu verbinden.*

1. Jedes Element hat Mehrfachfunktion und gibt dem System dadurch Stabilität.
  2. Optimale Ausnutzung und Verbesserung von Kleinklima und Standort
  3. Sparsamer Umgang mit allen Ressourcen. Bei allen Abläufen wird möglichst wenig Energie und Arbeit eingesetzt.
  4. Es gibt keinen Abfall: Alles wird wieder zurückgeführt. (Optimales Recycling)
  5. Langfristige, dauerhafte, regenerative Systeme
  6. Jede Funktion sollte von mehreren Elementen erfüllt werden, was zu einem wenig störungsanfälligen, sich selbst regulierenden Ökosystem führt.
  7. Liebe und Verantwortung gegenüber allen Lebewesen.
-

*Permakultur ist daher nicht einfach eine Addition einiger Umwelttechniken, sondern eine Vernetzung aller Lebensvorgänge, verbunden mit einem verantwortungsbewussten Umgang mit dem Lebendigen.*

**RÜBE 1997-2**

**perma ohne grenzen**

---

## **TURNERS FIELD**

---

### *Ein Permakultur-Hof stellt sich vor*

Der Permakultur-Hof im Südwesten Englands besteht seit 1986 und wurde von Ann Morgan gegründet. Ursprünglich war Turners Field ein eintöniges Stück Land - jetzt ist es „ein liebenswürdiges Chaos von Weiden, Hecken, Teichen und Gärten“, wie die Verantwortlichen schreiben.

Eine vielfach vernetzte Gruppe von StudentInnen sowie lernenden und helfenden Kindern und Erwachsenen betreut den Hof, indem sie auf verschiedenartige Weise zusammenarbeiten.

Auf dem Landstück findet man neben dem Gartenland, das der Lebensmittelproduktion dient, Wohneinheiten, einen Windgenerator, Geflügel, Bienen, Bäume und Holzwirtschaft, ein Abwassersystem mit Klärsümpfen, Komposttoiletten und eine Wurzelraumkläranlage sowie Folientunnel mit einem „Permakultur Design- und Art-Studio“.

In Turners Field werden häufig Kurse angeboten, z.B. „Leben in ganzheitlichem Kontakt mit dem Land und der natürlichen Welt“ (Einführungskurs in das Denken der Permakultur) und „Permakultur und nachhaltige Gemeinschaft“ (Permakultur-Gestalter/innen-Kurs).

Turners Field ist einer von zahlreichen Höfen in England, auf denen die Ideen und Möglichkeiten der Permakultur unter britischen (Klima- und Gesellschafts-)Bedingungen entwickelt werden. Besonders interessant sind folgende Bereiche:

**Die Häuser.** Gewohnt wird in Turners Field in „betagten“ Wohnwagen, die untereinander mit wiederverwendeten Baumaterialien zu Wohneinheiten verbunden sind. Eine mobile Kuppel gibt Treffen und Kursen die nötige Geborgenheit. Eine heiße Freiluft-Dusche gilt als Gipfel des Luxus.

**Die Bäume.** Hunderte von Bäumen und Sträuchern wurden gepflanzt - sie sollen in den nächsten Jahren zum „Essbaren Waldgarten“ werden. Eine starke Eiche hat ihren stolzen Platz im Zentrum des Geschehens von Turners Field, Eichenhecken umgrenzen die Gartenräume - und „Workshops sollen den Teilnehmer/innen helfen, so denken zu lernen wie Bäume“.

**Die Gemeinschaft.** Die Entwicklung zwischenmenschlicher Beziehungen wird in Turners Field sehr wichtig genommen - vor allem, dass Entscheidungen im Konsens getroffen und dass die Fähigkeiten, einander zu verstehen und miteinander offen und achtsam umzugehen, entwickelt werden.

**Die Ausbildung.** Die Permakultur-Ausbildung in Turners Field ist ganzheitlich und umfasst daher den ganzen Menschen. Die Zusammenarbeit mit Schulen und Bildungseinrichtungen ist erwünscht.

**Die Energie.** Der Hof wird von einem 12-Volt-Windgenerator mit Strom versorgt. Holzöfen sorgen für Raumwärme und heißes Wasser. Geplant sind Sonnenkollektoren und Solarzellen, die das „Grüne Energie-System“ vervollständigen sollen.

**Das Wasser.** Der Hof wird mit Trinkwasser versorgt, das als Grauwasser weiterverwendet wird. Eine Regenwasser-Sammel- und Reinigungs-Anlage ist geplant. Zwei Wasser-

reservoirs zur Versorgung der Gärten und der Tiere stehen bereits in Betrieb. Noch ist das ganzheitliche und selbstversorgende Wasser- und Abwasser-System aber Vision.

**Die Abfälle.** Abfälle gibt es eigentlich nicht in Turners Field: Alles wird verwertet und in den Kreislauf zurückgeführt. Die „menschlichen Abfälle“ werden in Komposttoiletten in einem Trocken-System aufbereitet, organische Abfälle werden als Mulch verwendet. Auch Grünabfälle der nahen Ortschaft werden gerne angenommen und als Dünger verwertet.

**Die Verbindung nach draußen.** In Turners Field werden Lebensmittel nicht nur produziert, sondern auch „vermarktet“. Turners Field sieht sich als Verbindungsglied zwischen ErzeugernInnen und VerbraucherInnen und unterhält eine lokale Tausch-Gemeinschaft.

Permakultur wird als gangbare Alternative zu herkömmlichem Bauen, zur üblichen Landnutzung und zu konventioneller Arbeit gesehen. So sei PK weit mehr als biologisches Gärtnern mit einem Mulch-System, als giftfreier Obstbau und als Freiland-Hühnerhaltung: „Permakultur umfasst uns Menschen als pflegenden Bestandteil der natürlichen Welt. Anstatt die Klospülung zu ziehen und den Atomstrom-Schalter anzuknippen, nützt Permakultur die Windenergie und gibt dem Land als Kompost alles wieder zurück, was es ihm vorher entnommen hat.

Permakultur ist eine praktische Philosophie zur Kooperation mit der natürlichen Welt der Pflanzen, Tiere und Elemente - und miteinander. Sie verbindet das Wissen und Können früherer Generationen mit neuen Modellen der ganzheitlichen Gestaltung des Lebensraumes, - Modelle, die sorgsam mit der Welt und ihren Menschen umgehen.“

BesucherInnen sind willkommen und werden ohne Scheu umgehend zur Mitarbeit eingeladen. Nach dem WWOOF-Prinzip wird Arbeit gegen Lebensmittel und Unterbringung getauscht. Vorherige Anmeldung ist notwendig.

**RÜBE 1997-2**

**perma ohne grenzen**

## **SAMEN-SAMMELREISE NACH SLAWONIEN**

### *Ein Reisebericht*

*Bedingt durch die stürmische gesellschaftliche Entwicklung - die vielfach eine Fort-Entwicklung von den natürlichen Lebensgrundlagen der Bevölkerung ist! - in den Süd- und Oststaaten Europas sind die altbewährten Landsorten von Getreide und Gemüse in großer Gefahr.*

*Die nicht-hybriden Sorten, die oft Jahrhunderte lang die Eigenversorgung der Bevölkerung sichergestellt haben, die robust und genügsam und optimal ans regionale und lokale Klima angepasst waren, deren Saatgut gepflegt, getauscht und damit lebendig gehalten wurde, sind vom Aussterben bedroht:*

*Die großen multinationalen Saatgutfirmen leisten ganze Arbeit, um z.B. Kroatien (ein Land, in dem viele Jahre Krieg geherrscht hat und ganze Landstriche unbebaut und entvölkert waren) auf „leistungsfähige“, kunstdünger- und spritzmittelabhängige Hybridgetreide umzustellen. Mit dem Verschwinden des nachbaufähigen eigenen Saatguts der Landsorten bricht die Möglichkeit zur Eigenversorgung zusammen.*

*(Aber kein Grund zur Panik? In unseren Landen ist das alles schon vor Jahren geschehen.....)*

*Um zu retten, was zu retten ist, führte Nancy Arrowsmith mit ARCHE NOAH, der österreichischen Gesellschaft zur Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt, 1996 eine Samen-Sammelreise nach Slawonien im Südosten Kroatiens durch. Die Sämereien wurden zu je einem Drittel der Universität in Zagreb und der Samenbank Gatersleben/Deutschland übergeben, das dritte Drittel wird im Arche-Noah-Vermehrungsgarten in Schiltern/NÖ nachgebaut.*

*Die „Expedition“ wurde von **DI Bozica Papes-Mokos** (Ökologin und Erwachsenenbildnerin) fachkundig begleitet. Lesen Sie ihr „Tagebuch“ dieser „Expedition“.*

## **21. September. Rund um die Stadt ZUPANJA**

Die Sammelreise beginnen wir in Ostslawonien, in der Umgebung der Stadt Zupanja. Die Landschaft ist charakterisiert durch eine riesige Ebene. Zwischen den großen Stieleichen-Auwäldern findet man genauso große Getreide- und Sonnenblumen-Äcker, die früher zu großen staatlichen Kombinatn gehörten. Trotz der intensiven Landwirtschaft findet man noch heute großteils erhaltene traditionelle bäuerliche Kulturlandschaft, rund um die zahlreichen langgestreckten Straßendörfer. Entlang den Dorfstraßen stehen die Häuser dicht nebeneinander. Hinter den Häusern findet man zuerst Bauerngärten mit verschiedensten Gemüsesorten, dann kleine Getreideäcker.

Auf den kleinen Äckern ist eine Mischkultur typisch: einheimische Maissorten werden zusammen mit ganz bestimmten Bohnen- und Speise- bzw. Futterkürbissorten angebaut.

**Dorf Drenovci.** In Zupanja haben wir unsere Kontaktperson, DI Luka Lesic, getroffen. Er schickte uns ins Dorf Drenovci. Dort lernten wir den Dorfpfarrer kennen, er besuchte mit uns eine alte Bäuerin. Sie lebt alleine und baut ihre Gemüse selber an. Den Hof ihres Hauses findet man, wie fast überall hier, hinter dem großen Tor. Im Hof sieht man, abgesehen vom Wohnhaus, den Stall mit einer oder mehreren Kühen. Viele Hühner und Gänse laufen frei herum. Frau Anica Matakovic ist (wie alle andere Bauern und Bäuerinnen auf dieser Reise) sehr freundlich zu uns. Hier bekommen wir Samen verschiedener Bohnensorten, von Paprika, Zuckermelone, Wassermelone, Kürbis, Zucchini, Petersilie, Paradeisern/Tomaten, Salat, Karotten, Mohn, Basilikum...

*Die Bäuerinnen haben sehr oft mehrere Bohnen-, Tomaten- und Salatsorten. Die verschiedenen Sorten werden oft zusammen angebaut. Es kommt deswegen oft Kreuzungen. Das stört die Bäuerinnen eigentlich nicht. Das Anbauen verschiedener Sorten (besonders Bohnensorten) „macht man deswegen, weil nicht die ganz gleichen Klimabedingungen in den verschiedenen Jahren herrschen“, erklärt uns eine Bäuerin, „manche Sorte gedeiht besser bei trockenem, die andere beim kühlerem und feuchterem Wetter“.*

Im gleichen Dorf besuchen wir noch die Familie eines alten blinden Dichters. Er schreibt und komponiert in Kroatien ziemlich bekannte Volkslieder. Seine Familie pflegt (noch immer) die traditionelle Landbewirtschaftungsweise.

*Reine traditionelle Landwirtschaft ist in Kroatien mit Biolandwirtschaft vergleichbar, weil keine Pestizide und Mineraldünger verwendet und alle Ressourcen im Kreislauf geführt werden. Die traditionelle kroatische Landwirtschaft ist aber extensiver und meistens nur zur Selbstversorgung geeignet. Selbstversorgung spielt in Kroatien noch immer eine wichtige Rolle. Es gibt viele Leute, die in der Stadt arbeiten, aber ein geerbtes Stück Grund auf dem Land besitzen. Am Wochenende und in der Freizeit bauen sie Gemüse und Getreide an, pflegen Weinberge und Obstgärten, um eigenen Wein und Schnaps (vor allem Sliwowitz) herstellen zu können.*

## **22. September. Dorf Bosnjaci**

Am Vormittag machen wir einen kleinen Spaziergang durch das Dorf. Hinter den Häusern finden wir kleine Bauerngärten, die an die freie Natur (verwilderte Gräben mit üppiger, sump-

figer Vegetation) grenzen. Im Garten bauen die Bäuerinnen auch eine Pflanze zum Besenmachen an, die Besen-Radmelde (*Bassia scoparia*). Verschiedene Bauerngartenblumen wie Garten-Levkoje (*Matthiola incana*), Balsamine (*Impatiens balsamina*), Dahlien (*Dahlia* sp.) sehen wir auf den Gemüsebeeten.

### **Stadt VINKOVCI**

In Vinkovci ist eines der größten traditionellen Volksfeste Kroatiens im Gange. (Hier sammeln sich kroatische Volksgruppen, gekleidet in Volkstrachten - fast jedes Dorf hat seine eigene Festtracht -, die Volksmusik aus ihrer Region pflegen. Es wird eine ganze Woche lang gesungen und getanzt und die ganze Stadt wird dadurch belebt.)

Leider sehen wir in Vinkovci, dass der amerikanische Konzern Pioneer sehr starke Werbung für seine Mais-Hybridsorten macht. Es ist auch absurd, dass man in den Festsälen am Abend zum Essen nur Hamburgers kaufen kann!

Auf dem Markt lernen wir eine Bäuerin kennen, die sich mit einer speziellen Art von Kunsthandwerk beschäftigt, die schon hundert Jahre lang Tradition im Dorf Gradiste (in der Nähe von Zupanja) hat, wo sie lebt: Sie züchtet verschiedene Kalebassen-Sorten und trocknet sie an den Haus- und Stallwänden im Hof hängend. Wenn sie trocken sind, werden verschiedene Formen mit einem speziellen Messer herausgeschnitten, mit Salzsäure bestrichen und „abgeflammt“, um eine schöne braunrote Farbe zu bekommen. In den so geschmückten Gefäßen wird Schnaps aufbewahrt und sie werden als Vase oder Ziergegenstand verwendet.

Auf dem Fest lernen wir auch „Oma Manda“ kennen. Weil wir für diese Nacht kein Quartier haben (im Hotel ist es zu teuer), nehmen wir ihre Einladung gerne an. Sie und ihre Familie leben sehr einfach, ohne Wasser und Toilette im Haus.

### **23. September. Dorf Komletici**

Am nächsten Tag führen uns „Oma Manda“ und ihr Enkel Goran zu ihren Verwandten ins Dorf Komletinci. Wir besuchen vier Kleinbauernhöfe und sammeln etwa 50 Gemüse- und Getreide-Lokalsorten.

### **24. September. Stadt DAKOVO und Dorf Gorjani**

In Dakovo haben wir eine Kontaktperson (DI Mato Ivic), der im riesigen PIK (Kombinat) Dakovo arbeitet. Er gibt uns an die Kontaktfrau im Dorf Kula weiter. Hier sehen die Dörfer gepflegter und sauberer aus. Neben den langen asphaltierten Straßen werden Alleen verschiedener Bäume, vor allem Nussbäume, kultiviert. Unter den Bäumen ziehen die Bäuerinnen Blumen. Im Dorf besuchen wir zwei nette alte Frauen und sammeln großteils Gemüsesamen - - etwa 36 lokale Sorten.

**Dorf Punitovci.** Ein Lehrer aus dem Dorf führt uns zu einer jungen Familie, die ursprünglich aus der Slowakei kommt. Sie leben von der Landwirtschaft. Von den einheimischen Sorten haben sie Hafer, Bohne, Pufbohne, Mohrenhirse und Winterraps (zur Gründüngung).

**Bemerkung:** Die Mohrenhirse wird noch immer in Kroatien, besonders in Slawonien, zur Herstellung festerer Besen verwendet.

**Dorf Potnjani.** Im Dorf Potnjani finden wir bei einem Pferdezüchter endlich eine alte Hafersorte mit sehr langem Halm. Das Haferstroh wurde zum Dachdecken verwendet.

### **25. September. Stadt POZEGA.**

Die Stadt liegt in Westslawonien, im sogenannten „Goldenen Tal“. Die Landschaft ist leicht hügelig. Auf den Südhängen liegen gepflegte Weinberge. Das Hügelland war bis zum Zweiten Weltkrieg für erfolgreichen Obstbau bekannt.

**Dorf Kula.** In der Nähe von Kutjevo besuchen wir eine (kroatische) Familie aus Vojvodina (Serbien). Ihr Haus in Serbien haben sie in der Kriegszeit mit einer serbischen Familie gegen ihr jetziges Haus in Kroatien getauscht. Samen guter Gemüsesorten haben sie aus der Vojvodina mitgebracht: Paradeiser/Tomaten, Puffbohne, Zuckermelone, Erbsen, mehrere Winter- und Sommer-Salatsorten, Bohnen...

**Dorf Ciglenik.** In diesem Dorf finden wir eine Familie, die zur Zeit des Krieges aus Bosnien (auch mit Haustausch) ausgewandert ist. Sie haben auch ihre Samen mitgebracht: Paprika, Salat, Paradeiser, Mohrenhirse, Zucker- und Wassermelone, Speisekürbisse und Zucchini.

**Dorf Bankovci.** In Bankovci besuchen wir noch unsere Mitarbeiterin Jasna Halas. Sie und ihre alte Verwandte Marija Budiselic haben für uns fast alle Gemüse und Getreidesorten aus der Umgebung gesammelt: 5 Salate, Lein, Petersilie, 2 Zwiebeln, Dill, 3 Erbsen, 7 grüne Bohnen, 11 Trockenbohnen, 2 Speisekürbisse, Paprika, Vogerl-/Feldsalat, Sellerie, Zucchini, Radieschen, Paradeiser, Mohn, Basilikum.

## **26. September. Gebiet Posawina. Dorf CIGOC.**

Einen Ruhetag leisten wir uns im Naturpark "Lonjsko polje" und im Storchendorf Cigoc entlang dem Fluss Sava, etwa 30 km südlich der Stadt Sisak. Abgesehen von den Störchen ist besonders die traditionelle Tierhaltung interessant. In den großen Auwäldern und auf den feuchten Wiesen (die im Frühling und Herbst überschwemmt sind) findet man noch immer autochthone Pferde- und Schweinerassen. In Cigoc leben leider fast nur mehr alte Leute, die wunderschönen alten Holzhäuser sind teilweise bereits verfallen. Es gibt aber Initiativen, das Dorf mit „sanftem Natur-Tourismus“ wiederzubeleben. (*Der Staat hilft dabei leider nicht mit.*)

## **27. September. Dorf Cigoc**

Im Dorf CIGOC besuchen wir zwei Familien und sammeln etwa 17 lokale Varietäten von Porree, Spätkraut/-kohl, Salat, Paradeisern, Speisekürbissen, Mais (mit gelben, weißen und roten Körnern), Sellerie, Zwiebeln, Trocken- und grünen Bohnen.

*In dieser Gegend sind die Bauern besonders stolz auf ihren köstlichen Kukuruzsterz (ein Maisgericht). Polenta wird hier noch immer gegessen, besonders zum Frühstück mit Milch oder mit Zichorienkaffee. Er wird auch als Beilage zu verschiedenen Fleischgerichten gereicht und als Brot gebacken. Dafür werden ausschließlich alte heimische weiße oder gelbe Maissorten angebaut.*

**28. September.** Exkursion in Lonjsko polje und Fahrt nach Zagreb bzw. weiter nach Konjascina (Zagorje).

## **29./30. September. Stadt Konjascina, Dörfer Kosovecko, Hizanovec, Petrusovac, Podrute (Zagorje).**

Zum Abschluss unserer Reise besuchen wir noch eine ganz andere Landschaft nordwestlich von Zagreb. Das malerische Hügelland trägt fast ausschließlich kleine Bauernhöfe, die größtenteils noch nicht „modernisiert“ sind. Selbstversorgung ist auch hier ziemlich wichtig: Weinberge, Obstgärten, Gemüse, Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Mais).

*Im Winter isst man hier am liebsten Eintöpfe: Sauerkraut oder saure Rüben mit Bohnen, Bohnensuppe, Sarma (Sauerkraut mit faschiertem Fleisch). Zu Weihnachten wird eine Pute gebraten. In diesem Gebiet gibt es noch immer eine bekannte autochthone Putenrasse.*

Die Höfe sind oft sehr lebendig: neben den Puten werden Gänse und Enten gezüchtet, ein oder zwei Schweine, eine oder zwei Kühe, viele Hühner... Zwischen den Städten Konjascina und Novi Marof besuchen wir vier kleine Dörfer und sammeln etwa 40 lokale Sorten (davon etwa 20 grüne und Trockenbohnen).

### **Unser Sammelergebnis:**

Gemüse: Bohne (70), Erbse (9 Varietäten), Gurke (6), Karotte (5), Kohlrabi (1), Kraut/Kohl (4), Mangold (1), Paprika (20), Pastinak (2), Porree (2), Rote Rübe/Bete (2), Rübe (4), Salat (35), Spinat (2), Zuckermelone (4), Tomate (19), Vogerl-/Feldsalat (3), Zucchini (2), Wassermelone (2).

Feldfrüchte: Hanf (1), Hafer (9), Kürbis (13), Mohrenhirse (4), Puffbohne (3), Raps (1), Erdbeere (1), Mais (19).

Kräuter: Basilikum (4), Dill (3), Mohn (4), Petersilie (10), Sellerie (4), Zwiebel (9), Scharfe Paprika (2).

Getreide: Gerste (3), Hirse (1), Roggen (3), Weizen (4).

Nutzpflanzen: Kalebassen & Zierkürbisse (4), Lein.

**RÜBE 1997-2**

**perma vor der haustür**

## **Geld wie Heu in der Börse? Die Heubörse**

*Geld aus Heu, statt Sondermüll: Rohstoff, bessere Pflege für die Wiesen, die diesen produzieren, und glückliche Pferde. Ein Projekt des ÖKL (Österr. Kuratorium für Landtechnik).*

*Von Eva Vesovnik*

„Die Plottecks kommen“, beschreibt Friedrich Achleitner satirisch-humorvoll ein neues, landschaftsprägendes Nebenprodukt der Industrialisierung der Landwirtschaft, nach dem Ende der Philosophie des Verwertens alljeden Restes, der Materialsparbarkeit, der kleinen Kreisläufe. Heu und Stroh warten im Plastikverschlag bestenfalls darauf, als Silage verwendet zu werden, oft aber auch auf Entsorgung, Vernichtung, teuer allemal. Immer öfter ist „Wohin und was tun mit dem Gras“ die Frage, wenn WiesenbesitzerInnen Wiesen besitzen, doch immer seltener auch noch Heu-verzehrendes Vieh.

Noch immer boomen die Reitställe und Reitclubs; und es boomen, vor allem im Osten Österreichs, auch „Billigheu-Importe“ aus dem Osten. Nicht immer zur Freude der Pferde. Versuche bewiesen: Können die Tiere wählen, speisen sie giftfrei, „öko“, sie sind gesundheitsbewusst: Doch im Kommunikationszeitalter kommt man zu Marsbildern leichter als zu eines Nachbarn giftlosem Heu.

Das ändert sich jetzt. Die ÖKL-Studie „Wienerwaldwiesen“ nahm sich des Problems umfassend an, von der Erhaltung von Wiesen und Weiden bis zur Organisation des Heu-Absatzes und entwarf eine naturschützende Einnahmequelle für Bauernhöfe, die in diesem Jahr erprobt wurde und bestens funktioniert. Das Projekt zeigte die Bedeutung der Grünlandwirtschaft im Wienerwald auf und erarbeitete Lösungsvorschläge aus der Sicht der Landwirtschaft.

Durch den Rückgang des Rinderbestandes und landwirtschaftlicher Betriebe generell ist der Anteil typischer Wienerwaldwiesen und -weiden stark zurückgegangen. Seit dem Beitritt Österreichs zur EU 1995 gibt es für Landwirtschaften die Möglichkeit der Abgeltung von Umweltleistungen im Rahmen des „**Österr.Umwelt-Programmes ÖPUL**“, nach der EU-Verordnung 2078/92. Der erste Teil dieses Programmes (Teil A) hat österreichweite Gültigkeit und

wird von der AMA (Agrar-MarktAustria) betreut, Teil B ist bundesländerweise verschieden. In NÖ erfolgt die Abwicklung und Koordination des im Teil B vorgesehenen Programmpunktes „Pfleger ökologisch wertvoller Flächen - Wiesen und Raine“ durch den NÖ. Landschaftsfonds. Dabei wird den Landwirtschaften der Aufwand, der bei der Bewirtschaftung natur-schutzrelevanter Wiesenflächen (z.B. Trocken- und Magerwiesen, Feuchtwiesen, Raine etc.) entsteht, abgegolten.

Alle Wiesen, für die ein Förderantrag vorliegt, werden von Fachkräften im Auftrag des NÖ. Landschaftsfonds begutachtet, typisiert und nach Art und Schwierigkeit der Bewirtschaftung in drei Förderungsstufen eingeteilt.

**Das Projekt.** Eine nachhaltige Erhaltung der Wiesen und Weiden im Wienerwald ist nur durch die Aufrechterhaltung der landwirtschaftlichen Nutzung möglich. Hier kommt es aber immer wieder zu Konflikten mit dem Naturschutz, der eine extrem extensive Nutzung der Wiesenflächen fordert. Gerade extensiv bewirtschaftete, ertragsarme Standorte sind aber - durch die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen der Landwirtschaft - sehr stark vom Nutzungs-Verlust bedroht.

In den Sommern 1995 und 1996 wurden von jeweils vier bis fünf Kartierungsteams an die 10.000 Wiesenflächen in ganz Niederösterreich begutachtet und ein Großteil davon unter Vertrag genommen. Die Landwirtschaften verpflichten sich dabei, die Wiesen fünf Jahre lang nach speziellen Auflagen zu bewirtschaften und erhalten dafür -je nach Förderstufe - 4000,-- bis 7500,-- ATS pro ha und Jahr Entgelt.

**Das Ergebnis.** Nach den Geländekartierungen und zahlreichen Betriebsbefragungen wurde ein System entwickelt, die Nutzungskonflikte darzustellen und auch zu gewichten, Kompromisse zwischen den Zielen von Landwirtschaft, Naturschutz und Naherholung aufzuzeigen und Konzepte zu erarbeiten, die in die bäuerlichen Betriebsstrukturen hineinpassen, aber auch den anderen Nutzungen Rechnung tragen.

Durch die Förderung extensiver Bewirtschaftung von Wiesenflächen, die es in dieser Form derzeit nur in NÖ gibt, kommt es zu einer Aufwertung der noch vorhandenen alten, artenreichen Wiesen, die aus der Sicht des Naturschutzes besonders wertvoll, nach futterbaulichen Kriterien aber relativ uninteressant sind. So kann den Trends zur Intensivierung guter und zur Nutzungsaufgabe unrentabler Standorte zumindest kurz- bis mittelfristig entgegengewirkt und ein Beitrag zur Erhaltung der Biotop- und Artenvielfalt in der Kulturlandschaft geleistet werden.

In der **“Heubörse im Wienerwald“**, der zentralen Vermittlungsstelle, wird Heu von viehlosen bzw. viehschwachen Betrieben an die wachsende Zahl der Reitbetriebe ohne eigenes Grünland weitergegeben.

Dadurch kann die nachhaltige Weiter-Bewirtschaftung wertvoller Grünlandflächen gesichert und sowohl den Wünschen der Landwirtschaften als auch jenen der Pferdehöfe und des Naturschutzes entsprochen werden.

Des Weiteren wurde durch den gezielten Abschluss von **“Pflegeverträgen“** mit genau definierten Bewirtschaftungsauflagen im Rahmen des ÖPUL die Weiterbewirtschaftung von Wiesen mit hohem Naturschutzwert für die nächsten fünf Jahre sichergestellt.

## Ein Garten Eden im Gebirge

2. Teil der Beschreibung des Betriebes der Familie Holzer im Lungau/ Sbg.

*“Kreislaufsysteme entwickeln sich über lange Zeiträume hinweg. Ein System mit dem Bild eines fertigen Produktes im Kopf zu planen, ist nicht nur sinnlos, sondern produktionshemmend. Arbeitsüberlastung wie auch Verschmutzungen aller Art resultieren aus schlecht überlegten oder unnatürlichen Systemen“ (frei nach Bill Mollison) von Eva Vesovnik*

### Man muss alles ausprobieren

Teil 1 beschrieb eine Vielzahl erstaunlichster technischer wie gärtnerischer Experimente, die, - hat er sie erst einmal durchgedacht -, Sepp Holzer nie lange zögert auch umzusetzen. Wie weiß er das alles, wie weiß er z.B., welche Pflanze sich mit welcher anderen verträgt, wer wen fördert, was wo wächst?

“Das sieht man schon, man muss sich die Pflanzen nur anschauen, die sagen schon, was ihnen gut tut. Und die **Natur genau beobachten** und einfach nachmachen, *mit ihr* arbeiten...“ Sepp Holzer arbeitet absolut undogmatisch. Er hat sich in Kursen gebildet, viel Fachliteratur studiert, “aber eigentlich muss man das meiste selber ausprobieren, so viel, was in den Büchern und Anleitungen steht, ist einfach falsch.“ Und er probiert! Kiwi klettern über Böschungen (die ihnen die Wärme speichern), herrliche Nelkenrosen beschützen Ostbaumstämme vor dem Schälen, Holzer verdelt einen Vier-Sorten-Apfelbaum für Langzeitertrag, und - auch solche Kundenwünsche können bedient werden - versteckt seine Zierkoniferenbaumschule in den Brennesseln; solche perfekten Zuckerhüte wird man anderswo lange suchen.

Er baut viele seiner Geräte selber, zumindestens ein oder um: seine Turbinen, seinen Bagger, der steilste Hänge hinaufklettert und Bäume mit Ballen vorsichtig herausschälen und - stechen kann. Ein paarmal - netzlos, sonst wäre das doch zu viel Arbeit - im Kindesalter versetzt, übersteht der Baum später jede Verpflanzung. Seine Zedern wachsen am Tauern; und für von ihm selbst Versetztes gibt's - mit den entsprechenden Beisaaten - An- und Weiterwachsgarantie. Die **Spezialbaumschule** ist mittlerweile schon bis jenseits der Grenzen bekannt - und auch einträglich geworden. Und in den letzten Jahren ist Josef Holzer auch als ausführender Gartengestalter schon sehr gefragt, - obwohl er mit seinen KundInnen gnadenlos sein kann: “Wenn ich etwas so sehe, dann passt das für dort, und dann mach ich das auch und diskutier´nicht.“

Dass er sieht, wie etwas passt, beweist er auch beim Bauen. Die 50 000 m<sup>3</sup> Wasser, die er auf dem Berg in selbstgebauten **Terrassenteichen** speichert, liegen über dem Holzerschen Hof, - und bleiben dank selbstentwickelter, folienloser Abdichtungsmethode auch dort. Die aus tonnenschweren **Felsen gewölbten Keller** haben nicht nur eine beeindruckende Atmosphäre, sondern dank ausgeklügelter Belüftungssysteme auch ideale Lagerbedingungen: 4-6 Grad konstant um's Jahr.

**Autark auch mit Energie.** Mit einem selbst entwickelten **Zweikammer-Widder** wird das Trinkwasser mit der Fallenergie von Teichwasser ohne zusätzliche Fremdenergie bis zu 150 m hochgepumpt. Zwei Pelton-Turbinen versorgen die gesamte Anlage mit Strom. Die ökologisch wie wirtschaftlich sinnvolle Einspeisung des Überschusses wird allerdings durch die exorbitanten Anschluss- und uninteressanten Einspeisungs-Kosten für Kleinerzeuger verhindert. (Nachhaltige Energie-Strategien für Österreich boomen nur in Politiker-Reden.)

### Der Bauer als eigenständiger Erfinder.

Woher kommen der Mut und das Selbstvertrauen für alle diese Experimente? “Es macht doch auch Freude, ich könnte mir gar kein anderes Leben vorstellen...“ Der *Bauer* sei doch wie kein anderer in der glücklichen Lage, auf seinem Grund und Boden *experimentieren zu*

*können, frei und unabhängig zu sein..* Aber er ist auch verantwortlich für die Natur, und dass es ihr gut gehe. Jammern über die Schwierigkeiten in der Landwirtschaft interessiert ihn überhaupt nicht. Jeder, der sich *vorschreiben* lasse, was er anbaue, wie er mit *seinem* Boden, *seinen* Tieren, *seinen* Pflanzen umzugehen habe, sei selber schuld.

Welche Förderungen gibt es für so einen Pionierbetrieb alternativer Kulturen und neuer bäuerlicher Verdienstmöglichkeiten? Förderungen? Um Wegebaubewilligungen, Wasserrechtsgenehmigungen, um vieles habe er zuerst einmal kämpfen müssen. Dicke Gesetzestexte stehen gleich neben der Fachliteratur. Aber er hilft, geschickt und geübt, auch anderen zu kämpfen, war lange Zeit im Gemeinderat, ja sogar in der Bezirksbauernkammer tätig. Jetzt macht er immer mehr auch Kultur- und Umstellungsberatung. „Jeder kann das lernen, wenn er will!“

Und woher nimmt er die 72 Stunden am Tag? So viel sei das alles gar nicht. Es mache sich vieles mit der Zeit schon selber (die kleinen Helfer, s.o.).

(Dazu sei Bill Mollison über die evolutionäre Veränderung als Grundlage unseres Daseins zitiert: „...sitting at our back doorsteps, all we need to live a good life lies about us.“)

“**Jeder Tag bringt so viel Neues und Schönes...**“. Es bleibt noch Zeit für die Anlage einer Rodelbahn, von der aus man im Winter den Salat tiefgekühlt unter dem Schnee herausholen kann, für die hackschnitzel-geheizten Glashäuser mit Volieren, die Holzer seiner Papageienkolonie gebaut hat, und, und, und. Auch Zeit, - das spürt man in allen Schilderungen *beider* Holzers, - denn Gattin Vroni ist in allem Mit-Streiterin und Mit-Arbeiterin -, Zeit ist da, sich an all der mannigfaltigen und wilden Schönheit rundum selber immer wieder zutiefst zu erfreuen.

Das in Planungsstuben so oft strapazierte Wort *Nachhaltigkeit* ist den ganzen Tag nicht gefallen. Aber sie war den ganzen Tag realisiert rund um uns zu sehen: eine verwirklichte modellhafte Kreislaufwirtschaft, wie es wahrscheinlich noch wenige hierzulande gibt.

## **Wo lassen Sie sammeln, Frau Eichkatz ?**

---

*...fragte der Sperling, frierend und hungernd, als die Zugänge zu seinen Futterkammern in Feld & Garten von Eis & Schnee versperrt waren. „Ich tu es selbst! Hier, eine Nuss!“*

*Von Eva Vesovnik*

Und wir, angeblich intelligenteste Wesen der Schöpfung? Immer noch fasziniert von den endlosen Spielstraßen der Supermarktregale und den 15 Sprachen der Fertigfuttermasse-Beschreibungen (Kuchen, Schnellmenü, Spätzle u.a.m.). Ich erinnere mich noch genau an die rare Exotik “echten“ italienischen Granos, der Damaszener Gewürze, des flüssigen Darmbakterienkillers vom Mekong, deren Flair dem Freundeskreis gesellige Anlässe würzte und von der letzten oder nächsten Reise schwärmen ließ. Und wenn Waggerl Lebzelten auspackt oder Rosegger die „Christtagsfreude“, dann spürt man, was Sich-Freuen über Besonderes ist.

**Heute steht man der „Weltküche“** in jedem halbwegs sortierten Supermarkt gegenüber. 50 Kekssorten, Milch aus 5 Ländern, eine Unzahl fast identer, industriell erzeugter Kompositionen billiger Grundstoffe, die ihre Verkaufsidentität vorwiegend aus Synthetica beziehen, -

vom "Aroma" ("Wo Aroma draufsteht, ist Mist drin ...", H.Grimm in seinem neuen Buch: Die Suppe lügt; siehe permathek) bis zum Crash-Sound-designten Knusperrad. Diese inhaltsverwandten Langzeitkonserven (den Damenstrümpfen sieht man die Erdölherkunft so wenig an wie ....Mahlzeit) kommen nun in mannigfaltigsten Verpackungen daher, The United Colours of Consumption, - und schreien: kauf! Und: mehr!

**Und mehr!** Doch unser Magen ist ein verzopfter Geselle, er hat die Welt des Designer Food und der synthetischen Inhaltsstoffe noch nicht mitgekriegt (oder wehrt er sich nur länger als unser werbungsvergewaltigtes Hirn?). Er schaltet nämlich bei "Rind im Aroma" auf Verdauung von "Rind"; und wenn das Suppenpulver aus einer agroindustriellen Resteverwertung bestanden hat, die - wie nicht selten-, mit dem angegebenen Aromastoff inhaltlich rein gar nichts zu tun hatte, dann verlangt der Magen weiter und weiter nach "Rind", er hatte ja noch keines, und der arme Scheinhungrige, längst Kalorienübersorgte isst und isst. ...Aber es gibt ja Diäten.

**1/3 vom Preis ist schlechte Einkaufsplanung.** (Müssen das die Bauern zahlen?)

Wie war das bei Ihnen zu Hause mit den Resten? Mit meiner Großmutter Kochkunst waren Kipfelkoch, Gemüseauflauf, Knödelgröstl Festessen, von armen Restln keine Spur. (Ich bin auch noch mit dem Topf zum Nachbarn geschickt worden, weil "die armen Kinder nur a Packlsuppe gekriegt haben".) Rund 20% der Lebensmitteltonnagen sind Verpackung und 30% (dreißig) der heimgebrachten Nahrungsmittel verkommen!! Nein, bei Ihnen nicht, - aber durchschnittlich! Da wird klar, warum wir heute so viel in Mehrfach- oder Mega-Packungen angedient bekommen. (Diesen Sommer machte mein Marktbauer 2 Monate Urlaub, - von wegen Direktvermarktung -, und in der gleichen Zeit war im Super um's Eck die Achtel-Packung Butter "leider noch nicht geliefert, aber nehmen Sie doch das Halbe im Sonderangebot".) Zahlt Ihnen die E-Wirtschaft etwas für die Basisabnahme ihres Stromüberschusses (20% im Jahresdurchschnitt!) durch Ihre Kühltruhen?

**Lieber mit viel Aufwand von weit her, als naturbelassen aus der Umgebung.** Die „Umweltberatung Österreich“ hat in einer Studie erhoben, wie viele Kilometer wir durchschnittlich "essen" und wieviel CO<sub>2</sub>-Produktion durch Import und Transport welcher Lebensmittel entsteht. Man möchte sofort neue Beete anlegen. Lesenswert !

Transport ist für Nahrung - ist sie "lebendig", also ein "Lebens"mittel - anstrengend. Die Ernährungswissenschaft formuliert das rationaler: Transport verursacht Erschütterung der feinstofflichen Strukturen. Sind sie nur einmal mit Frischmilch am Rad gefahren, möchten Sie nicht mehr wissen, was die aus Belgien heran gekarrte Milch nicht gerinnen lässt. Die Makrobiotik erklärt anschaulich, warum der Körper Nahrungsmittel aus naher Umgebung braucht - als Basisernährung wohlgemerkt, kein Wort gegen die Weihnachtstrüffel. Der Körper "versteht" Nahrung aus der Umgebung auf der vitalstofflichen Ebene besser und kann sie besser auswerten. Bei Ihnen bekommt nur das Auto "Super"? Super !

**Mumifizierung für jedefrau?** Das Haltbarmachen von Verstorbenen (Menschen, Tieren) war eine in vielen frühen Hochkulturen gepflegte Kunst, die nur hohen Würdenträgern zuteil und für die kein materieller Aufwand gescheut wurde. Der Vergleich mag hinken. Aber ist es nicht einleuchtend, welch riesiger Preisdruck auf die Grundprodukte durch die überbordende Fülle von Manipulationen entsteht, die mit ihnen vorgenommen werden, um sie für ihre weiten Reisen haltbar zu machen?

Jede Manipulation ist Gewinn für die Nahrungsmittelindustrie (sonst tät sie's nicht), nur an diesem leidigen **Grund**produkt verdient - noch - ein anderer (der Bauernhof nämlich) ein bisschen mit. Aber in "formgebackenen Hühnerteilen" sind nur mehr 12-15% Huhnanteil drinnen. Eine Frage der Zeit. (In der Oststeiermark ist der maßgebliche Wirtschaftsfaktor Geflügelzucht trotz steigendem Konsum im letzten Jahr eingebrochen.)

Und wenn S i e sagen, sie kennen sich aus bei der **Lebensmittelkennzeichnung** und Sie schauen auch bei jedem Stück, das Sie kaufen, nach, was drinnen ist, dann sind sie entweder Masochist/in (Sie verstehen es und essen es trotzdem), oder die Sortiments der Läden müssten (schon) anders ausschauen. Laut Institut für Konsumentenschutz sind die Kodierungen selbst für Prüf-Profis kaum zu durchschauen, auch nicht immer darauf angelegt. Und haben Sie während des Einkaufens immer Zeit für eine Chemie-Lektion? Außerdem lassen die Lebensmittelgesetze immer mehr Schlupflöcher zu, zB Konservierungsstoffe und -methoden, - oder, gerade heftig diskutiert, gentechnische Veränderungen von Inhaltsstoffen, gar nicht (vollständig) deklarieren zu müssen.

Wir werden zunehmend entmündigt. Der Entscheidungskompetenz über unsere Ernährung enthoben. Wenn wir uns nicht wirklich zu ganz bewusstem Einkaufen aufrufen. Was essen Sie heute? Was hat Ihr Bauernhof diese Woche? Das bewusste, gesunde und regionale Einkaufen ist ein eminent wichtiger Schritt zur Nachhaltigkeit.

*P.S. Hat eigentlich schon jemand einen Flächenvergleich zwischen Supermärkten und Kinderspielplätzen gemacht?*

**RÜBE 1997-2**

**perma vor der haustür**

---

## **Erdäpfel/Kartoffeln auf dem Dach**

*Ein Bericht von einer Überraschung in Kärnten*

---

Das erste Frühjahr im neuen Haus. Rundherum gibt es zu viel zu tun. Die 35 Erdäpfelknollen bleiben vergessen im Lehmkeller. Bis sie **Ende Juli** doch entdeckt werden: verschrumpelt, mit verzweifelten 15 cm langen blasslila Trieben.

Rasch wird ihnen ein Bett aus 15 cm dickem Stroh auf der Dachwiese (!) bereitet. Sie werden vorsichtig ins Stroh gelegt.

Lange Wochen dauert es, bis sie **Anfang September** austreiben und kräftiges Kraut bilden. Ende September blühen sie. Und dann, nach 100 Tagen, am **25. Oktober**, die späte Oster-Überraschung: große gelbe Nester im halb-verrotteten Stroh, fast 30 kg strotzend-gesunde Erdäpfel. Aus jeder Knolle fast ein Kilo..... Haben die vergesslichsten Bauern wirklich die schnellsten Erdäpfel?

Das **Stroh** war übrigens ein nachbarliches Geschenk. Es diente auch zum **Mulchen** in allen möglichen Gartenteilen und nach der Erdäpfel-Ernte zum neuerlichen **Abdecken** der Wiese, dem zukünftigen Gemüsegarten, auf dem Dach. Unters Stroh kam eine nicht zu dicke Schicht **Zeitungspapier**. Bis zum Frühjahr wird die Dachwiese verschwunden sein, und kräftige feinkrümelige Erde auf Gemüsepflänzchen warten!

(Das flache Dach des Wohn- und Bürohauses ist als Gründach ausgeführt und trägt 25 cm Erde.)

## STADTOASE®

Mehr Grün, Luft und Blüten, mehr Vogelgesang, Wohlgeruch, mehr Lebensqualität in die Stadt

*Die "Stadtoase" ist die Initiative eines kleinen Wiener Planungsbüros für Menschen, die genug haben von Beton und Gestank vor ihrer Haustüre, von ewig-langen Anfahrtszeiten zur Parkbank, auf der man sich im Sommer mit Buch, Zeitung oder anderer Kurzweil niederlassen kann, und vor allem vom Jammern: Wie schrecklich doch die Stadt sei. Und die auch weder Wunsch noch Möglichkeit zur permanenten Stadtfucht haben. Von Eva Vesovnik*

Haben Sie schon einmal registriert, wie viel Raum in der Stadt kaum bis ungenützt ist, - zumindest während großer Teile des Tages: Parkplätze, Grünanlagen von Bürogebäuden, Freigelände von Schulsportanlagen, Freibädergrün...? Und sind Sie schon einmal tagträumend von Hauseinfahrt zu Hauseinfahrt gegangen und haben die Asphaltdecken der Höfe grasüberwuchert gesehen, auf Garagendächern Beete angelegt, Fassaden mit Spalierobst berankt, Sträucher und Bäume gepflanzt? *Ein Baum mit einer Krone von 5 m hat ca. 150m<sup>2</sup> Blattoberfläche, produziert pro Sonnentag 120 m<sup>3</sup> Sauerstoff, - ein Mensch braucht 0,75m<sup>3</sup>!*

Mit Wildem Wein überrankte Fassaden decken mehr als den Sauerstoffbedarf der AnwohnerInnen. Die Gestaltung innerstädtischer Freiräume und die Hofgestaltung im Besonderen wurde und wird fast ausschließlich unter ästhetischen Aspekten gesehen. Diese sind wichtig. Schönheit kräftigt die Seele. Pflanzen bieten aber - gerade in der Stadt - auch andere unschätzbare Dienste.

### Klimaanlage Pflanze

Pflanzen sind eine effiziente, billige Klima-Anlage; sie befeuchten die Luft und kühlen damit die drückende Stadtsommerhitze ab, sie binden Staub und viele Schadstoffe, reduzieren die Thermik. Sie wirken als Wärmespeicher und -dämmung für Häuser. Auf sachgemäßen Gerüsten gefährden sie auch Putz und Mauer nicht. Jedes Hofklima wird schlicht und einfach angenehmer. Natürlich leistet nicht jede Pflanze alles und müssen die PlanerInnen sie entsprechend ihrer Möglichkeiten und der genau erhobenen Standortbedingungen sorgfältig auswählen. (Hier scheidet sich ihr Weg von euphorischen Grün-BehübscherInnen.)

Temperatur, Wind, Sonneneinstrahlung, Bodenart und Durchlässigkeit, allenfalls vorhandene Vegetation, Materialien der Nachbarschaft (auch Pflanzen mögen nicht alle/s) sind ein Minimaldatenraster.

### Harmonie-Potential Pflanze

Viele Pflanzen haben auf der emotionalen Ebene die wunderbare Gabe, ausgleichend zu wirken; auf der mentalen Ebene, die Menschen ihre Natur-Eingebundenheit spüren zu lassen, deren Verlust im Stadtleben eine gravierende, wenn auch kaum eingestandene oder gar verbalisierte Komponente der Unzufriedenheitsgefühle ist. Soziologisch ist die "Unwirtlichkeit" wohl-analysiert. Es ist an der Zeit, auch die bio-psychische „Unwirtlichkeit“ wahr- und ernst zu nehmen. Und zu einem neuen, achtsameren, partnerschaftlicheren Umgang mit der Natur zu finden. Schön, wenn dieser gleich vor der Haustüre anfangen kann.

### Frucht-Blüh-& Duftgenuss Pflanze

Wäre die Sehnsucht danach nicht so groß, - die Gartencenter würden nicht dermaßen boomen. Viele Gespräche zeigen, daß das "um sich herum Blühendes zu haben", zumindest "Grün zu haben", auch heute noch der zentrale GärtnerInnen-Wunsch ist, wie zu allen ParadiesgartenTraumZeiten. Und - nimmt man sich absolut keine Zeit zur Pflanzenkommunikation- ist dies eben nur durch ständigen Nach- und Neukauf zu bewerkstelligen. Die Garten-

industrie produziert und importiert rasant wachsende Mengen zukünftigen Sondermülls, vom Substrat bis zum letzten Blatt vollresistent chemie-gerüstet. Von "Natur hereinholen" in den Garten, den Hof kann da kaum noch die Rede sein. Die Nachhaltigkeit im Gärtnern beginnt mit dem...

**Verstehen der Pflanze.** Es hat schon seine Richtigkeit, dass vieles im Herbst den Laub-Pelz verliert, kein Grund, es gleich zu entsorgen (was oft genug geschieht). Kübelpflanzen brauchen Winterplätze, womit der Appell um „Grünes Verständnis“ schon bei NachbarInnen und HauseigentümerInnen anpocht: Das **Menschenrecht auf LebendGrün** sei ausgerufen. Doch: Wo die Selbstverständlichkeit verschwunden ist (Bewundern können wir die Galerien grün wuchernder Gefäße jeder Art an jedem nur möglichen Ort nur auf Urlaubsreisen, zu Hause heißt das "unordentlich"), braucht es, scheint's, den Weg via Legislative. Sonst werden in alle Ewigkeit Zeit, Kraft, Energie im Kampf um's Staubsaugen des Laubes auf dem Gras begraben.

**Die "Ordnung", die sie meinen.** Energie ist sinnvoller verwendet für die gemeinsame Planung. Diverse Tätigkeiten rund um's Stadtgrün anhand prospektiver Arbeitsaufstellungen einmal "trocken durchzuschwimmen", erspart (einige) Überraschungen. Einen ausgewogenen Plan zu entwickeln, nach dem zu jeder Jahreszeit etwas grünt, duftet und blüht (ja, auch im Winter) und eine optimale Vielfalt von Früchten möglichst lange Mensch und Getier erfreut, ist im stadtoasischen Planungsverständnis erst mit der Einbegleitung der zukünftigen Partner in ihr Grünreich abgeschlossen; mehr Weg zum Verständnis, denn Gebrauchsanweisung.

**Eine "Ordnung" wohnt der Natur selber inne.** Es ist eine ganz andere Qualität von Freude, ihr die eigenen Ordnungsgedanken aufzuzwingen (und formale Gärten waren Kunstwerke höchster Ordnung) oder, im vielleicht nächsten evolutionären Schritt, *mit* ihr, dieser Natur, zu einer gemeinsamen Ordnung zu gelangen.

"Der Natur ihr Recht geben" (s.u.) geschieht in manchen Ländern schon in der Verfassung. Wir werden es auch noch schaffen. Und jedes Fleckchen bejahtes Grün ist ein Stück auf diesem Weg.

## **NAWAROs - Nachwachsende Rohstoffe**

*Die verstärkte Nutzung von NAWAROs ist eine einmalige Chance, auf dem Markt wichtige Schritte in Richtung stoffliche Nachhaltigkeit zu tun.*

*Von Eva Vesovnik*

Seit Jahrzehnten zeigen renommierte Forschungsinstitutionen den rasanten Ressourcenraubbau und die Eskalation regionaler Öko-Katastrophen zu einer globalen Katastrophe auf. Trotzdem entspricht der heutige Weltjahresverbrauch an Erdöl der Bildungsrate von einer Million Jahren!

Pro Jahr wachsen dagegen über Kohlenstoffkreislauf und Fotosynthese 200 Milliarden Tonnen - anderer - Rohstoffe nach, von denen der Mensch nur rund. 6 Mrd. Tonnen (als Holz, Getreide, Zuckerrohr, div. Gemüse) nützt. Von 1940 bis 1990 stieg allein die Produktion organischer Chemikalien von einer auf 400 Mio. Tonnen.

Die infolge des Wirtschaftswachstums explodierten anthropogenen Stoffströme überlagern und stören weltweit die natürlichen Kreisläufe. Ozonzerstörung, Klimaveränderung, Artensterben,

Akkumulation von Umweltgiften (Stichwort: Alte Deponien), Bodenzerstörung... sind bereits sicht-bare Auswirkungen.

**Es geht uns an die Haut.** Allein zum Textilien-Ausrüsten (weich, flauschig, bügelfrei, farbecht...) sind rund 8000 verschiedene Chemikalien auf dem Markt (davon 30% möglicherweise gesundheitsgefährlich, 20% sensibilisierend), und 3000 synthetische Farbstoffe.

Jedes vierte österreichische Kind hat Hautprobleme. Der Umsatz der Bekleidungsindustrie hat (weltweit) ein Jahresvolumen von 270 Mrd. Dollar. **Raum genug für Anteile einer Hanf-, Nessel-, Leinen-, Woll- und Seiden-Öko-Avantgarde.**

**Nachhaltig Wirtschaften heißt auch: Grenzen respektieren & neue Perspektiven finden.**

Das Produkt der Zukunft folgt neuen Gesetzmäßigkeiten: Es wird gebraucht, es ist menschen- und umweltverträglich, es wächst nach und ist kreislauffähig, und es "tut niemandem weh", was seinen globalen Solidaritätsanspruch meint.

Wenn von NAWAROs die Rede ist, denkt man meist an Holz, vielleicht noch an Biodiesel aus Raps. Die Fülle wenig erforschter, zum Teil vergessener Anwendungsmöglichkeiten vieler Pflanzen bietet gerade der kleinstrukturierten (und darob EU-krisengeschüttelten) österreichischen Landwirtschaft enorme Beschäftigungs- und Wertschöpfungspotentiale. Und hatten die Solar-, Hackschnitzel- und Biogas-Pioniere noch gegen Gummiwände zu kämpfen, sind nun schon Bau-, Farben-, Textil-, Kosmetik-Industrie in Forschungen und Projekte mit NAWARos involviert.

**Die Energiesteuer wird kommen** und die Abwasser-, Abfall- und Luftreinhalte-Gesetze machen schon jetzt - professionell durchgezogene - Betriebssanierungen in Richtung weniger (und weniger giftiger) Rohstoffe und weniger Energieverbrauch sehr attraktiv (Stichwort: Prepare, Ökoprofit, Ecodesign, KLIP, Alchemia Nawaro u.a.)

**Geld wächst auf dem Feld.** Pflanzen kann man bekanntlich nicht nur essen (Auch da hätte die Ausweitung der Produktpalette Absatzchancen; auf einem chinesischen Bauernmarkt gibt es durchschnittlich(!) 150 Obst&Gemüsesorten); Pflanzen produzieren an Verwertbarem *Zellulose, Stärke, Lignine, Fasern, Fette, Öle, Duft-, Quell-, Klebstoffe, Emulgatoren, Wachse, Harze....*

Ihre - bereits technisch realisierte - Produktpalette reicht von *Wasch&Putzmitteln über Kosmetika, Arzneimittel, Holzschutz, Farben, Konservierungsmittel, Klebstoffe bis zu Textilien, Bodenbelägen, Dämm- und Baustoffen, Verpackungstoffen und Biopolymeren.*

**Welche Rohstoffpflanzen wofür? Was kann woraus gewonnen werden?**

Einige Beispiele:

Zuckerstoffe (aus Rübe, Hirse, Zichorie) für Arzneien, Kunststoffe. Zukunftsgebiet sind zb. Zuckertenside in Waschmitteln - im Gegensatz zu den heutigen, gewässerbelastenden, nicht-ionischen und nicht vollständig abbaubaren Tensiden.

Stärke aus Getreide, Kartoffeln, Mais und Topinambur braucht die Verpackungsindustrie und ist auch Grundstoff für Klebstoffe. Zukunftsprodukt Amylosestärke (aus Markerbsen): für Karton-, kosmetische-, Textilindustrie und für Biopolymere.

Fette&Öle für Hautpflege, Medizin, Schmier- und Farb-Bindemittel. 20% der Ackerfläche wären in Österreich sinnvoll mit Ölpflanzen zu bebauen (5): Raps, Lein, Edelmandelgras, Gelbsenf, Leindotter, Herbst-Kornblume, Nachtkerze, Ölkürbis, Öldistel, Öllein, Rhizinus, Schwarzkümmel, Schwarzer Senf, Silberblatt, Sonnenblume, Mais, Wiesenschau u.a.

Die zum Großteil eingeführten, und bezüglich ihrer Produktionsbedingungen oft bedenklichen, Gewürze seien hier nur am Rande erwähnt.

Naturfarben, Pigmente, Gerbstoffe sind nachgefragte Mangel-Ware für die wachsende Öko-Mode-Branche (Nur wenige Gütezeichen garantieren derzeit bis zur Farbherstellung für ihr Produkt (5). Waid, Krapp, Reseda waren Jahrhunderte lang - bis zur Entwicklung der synthetischen Farbstoffe - für die Landwirtschaft von großer Bedeutung und fehlen jetzt der Textil-, aber auch der Spielzeug- und Lebensmittelindustrie und der Kosmetikbranche. Birke, Brennessel, Buchweizen, Walnuss, Wacholder, Holunder, Kornblume, Färberdistel und -wau seien bei den "Färbern" nicht vergessen.

Schon vertrauter sind uns Pflanzenprodukte aus Fasern, Harzen, Wachsen: Hanf-Textilien&-Kosmetik boomen gerade; als Wandbaustein, Außenverkleidung, Bodenbelag gibt es ihn erst als Einzelanfertigung. Entsprechend aufbereitet kann er sogar zu Fensterprofilen strangfalzgepresst werden. Kenaf ist eine einjährige Faserpflanze der Hibiskusgruppe, Textilfasern aus Sisal, Jute, Kapok, Baumwolle, Kokos stehen uns zwar nur via Import zur Verfügung, aber wir haben Brennessel, Faserlein, Sonnenblumen, deren "geröstetes" Stielmark wie Styropor aussieht und fast so gut dämmt. Außerdem werden Faserpflanzen zu Formpressteilen, Papieren, Garnen verarbeitet; Harze (Kiefer, Latsche, Lärche, Fichte) sind zunehmend als natürliches Bindemittel in Farben und Lacken, für Faserverbunde, für die Papierindustrie gefragt.

Alle diese Produkte können Sie nach Gebrauch einfach den Regenwürmern überlassen !

Holz und Zellstoff gehören natürlich auch hierher, wobei zweiterer auch aus Flachs, Hanf und Stroh erzeugt werden kann. Holzspritzguss besteht aus Holz, Maisstärke und Baumharzen als Bindemittel.

Noch massiv erweiterbar ist die **energetische Biomasseverwertung**, wobei die Rückstände bei kontrollierter Befeuerung (keine bedenklich lackierten, imprägnierten Hölzer) als Dünger in die Landwirtschaft zurückgebracht werden können.

### **Alles Zukunftsmusik? Wer wird denn das produzieren?**

Vieles davon wird schon produziert, für vieles gibt es noch zu wenig Rohstoffe!!

Für den von der Bauökologie mühsam vorangetriebenen Trend zum Holz als Baustoff (sogar die Bauordnungen werden schon holzfreundlicher) fehlen - man glaubt es kaum- konstruktives Holz und Fensterholz, wovon dzt. gerade 5% des potentiellen Bedarfes der entsprechenden Qualität heimisch gedeckt werden können.

### **Die Produktion von NawaRos wird aber auch schon gezielt entwickelt, z.B. in Bayern.**

Hier wächst seit 5 Jahren ein regionaler Schwerpunkt für kaltgepresste Pflanzenöle für die stoffliche, technische und energetische Verwertung - als Lebensmittel, Schal- und Trennöl, Kettenöl, Kraftstoff für PKW und Blockheizkraftwerke.

Die Pflanzenöl-Modellregion **Westliche Oberpfalz** ist auf Wirtschaftlichkeit und Einhaltung regionaler Geld-, CO<sub>2</sub>-, Energie- und Stoff-Kreisläufe angelegt. Alle Aktivitäten von Herstellung bis Absatz finden in weniger als 20 km Radius statt. Allein die Verfütterung von Rapskuchen statt Import-Soja sparte 1996 5 Mio Tonnenkilometer Transport. Gas, Strom und Erdöl werden eingespart und Arbeitsplätze geschaffen.

Der Lein für die Farben der **Fa. Auro** reist maximal 50 km. Mit Produktions-Standorten in Deutschland, der Schweiz und Österreich hat sie viele Lieferanten in Fixabnahme-Verträgen. Für Wandfarben, Kleber, Lasuren, Pflanzenfarben werden ausschließlich pflanzliche Rohstoffe verwendet, der - kompostierbare - Abfall der Produktion bleibt unter 1/100 des Endproduktes. Der Unternehmensgründer, Dr. Hermann Fischer, „Ökomanager des Jahres 1992“, spricht von einer "Zusammenarbeit mit den Pflanzen, vom Benutzen ihrer Fähigkeiten zum Umwandeln von Stoffen".

Bei **Ternitz/NÖ** werden ätherische Öle - durch Wasserdampfdestillation und eine neu entwickelte, noch schonendere Co<sub>2</sub>-Extraktion gewonnen. Die meisten ätherischen Öle, auch von

heimischen Pflanzen, werden importiert, obwohl bei genau überwachten Standort-, Ernte- und Verarbeitungs-Bedingungen durchaus auch bei uns "französische" Qualitäten erzielbar sind. Die Vision von Lavendel-, Anis-, Minze-, Lilien-, Engelwurz-, Narzissenfeldern, von Rosen, Koriander, Geißblatt in der Landschaft ist berauschend.

### **Stillgelegte Felder blühen**

Bei gleichzeitigem Anspruch auf Stilllegungsprämien und Preisausgleichszahlungen für die übrigen Flächen dürfen auf "stillgelegten Flächen" nachwachsende Rohstoffe angebaut werden, wenn deren industrielle Verarbeitung bzw. Abnahme-Verträge nachgewiesen werden.

Das ist aber bei den zur Reduktion der Nahrungsmittelproduktion wachsenden Stilllegungsflächen (EU-Ziel ca 15% der landwirtschaftlichen Flächen) auf Dauer zu wenig an Einkommensmöglichkeit für Landwirtschaften. Der Anbau von NAWAROs erhöht den Wert der landwirtschaftlichen Flächen. In Deutschland wurden 1994 auf 160.720 ha, 1996 schon auf 238.110 ha stillgelegter Flächen NAWAROs produziert; EU-weit insgesamt auf weit über 500.000 ha.

Als jährliche Zuwachspotentiale errechnet man zB für Heil- und Gewürzpflanzen 5-10.000 ha, für Pflanzenfasern bis 60.000 t/Jahr, für Pflanzenöle 120-310.000t/Jahr (für D).

In Österreich werden die über Kulturlandschaftsprogramme gepflegten, aber nicht mehr bewirtschafteten landwirtschaftlichen Flächen (gesamt 1,4 Mio ha Acker-, 940.000 ha Grünland, 900.000 ha Almen lt Östat, 1990) immer größer. Und nach den neuen Eu-Agenda-Richtlinien werden sie bald nicht mehr finanzierbar (gefördert) sein!

Umstellungen auf NAWAROs sind sicher kein alleiniges Patentrezept. Die Konzepte der Landwirtschaft sind - bis zu den Fruchtfolgen - nahrungsmittelorientiert. Die notwendigen technischen, betriebswirtschaftlichen und organisatorischen Umstellungen erfordern Durchhaltevermögen. Dieses Durchhaltevermögen in Richtung einer nachwachsenden, importunabhängigen Rohstoffbasis für viele heimische Produktionen zu entfalten, scheint aber doch sinnvoller als sich ausschließlich in Richtung subventionsabhängige Landschaftspflege treiben zu lassen.

„Alle Gegenstände, mit denen sich Menschen umgeben, sind imprägniert mit ihren Entstehungsbedingungen: was hineingeschrieben wurde an Qual oder Leidenschaft, an Zwang oder Schöpfergeist wirkt als Aufforderung an künftige Anwender wieder aus ihnen heraus. Massenartikel erlauben keine individuelle Nutzung, flüchtig Hergestelltem ist keine Dauerhaftigkeit beschieden. Was verschwenderisch und rücksichtslos hergestellt wurde, gebiert neue Verschwendungssucht und Rücksichtslosigkeit. Es prägt den Charakter eines Gegenstandes, wenn er bei einem lustvollen Schaffensakt in die Welt gesetzt wurde, wenn die Vorstellung der behutsamen Entnahme, des Hegens und Bewahrens dabei Pate stand.“ (1)

### **Einige Märkte**

Markt Parfüm: 10 Mrd Dollar, Hauptlieferanten von ätherischen Ölen & Wirkstoffen an Frankreich: Schweiz, BRD, Irland, GB, Italien. Österreichs scheint nicht auf.

Markt Kosmetika: Weltproduktionswert über 20 Mrd Dollar. 1/3 (Tendenz steigend) des österreichischen Marktes von rund 7 Mrd.öS/Jahr ist Naturkosmetik.

Markt Duftöle: 6000 Liter in Ö (1996), 6,7öS/ml, 40 Mio öS Umsatz, zum größten Teil Importware.

Markt Schädlingsbekämpfung (Phytonzide): Lavendel gegen Varroa, Zwiebelöl (öS 6000.-/l gegen Nager, Brunnenkresse-Extrakt gegen Insekten, Salbeiextrakt gegen Kohlfiegen u.v.a.-m. Von 3000 laborgetesteten Pflanzen wiesen 1800 schädlingsabwehrende Eigenschaften auf. Markt: noch keiner.

(1) Worldwatch, Meadows, Lester Brown, G.Altener, E.U.v.Weizsäcker, Chr. Flavin, Ökoreport, Wuppertal, u.a. (2) Hingst W., Mackwitz H: "Reiz-Wäsche. Unsere Kleidung". Campus-Verlag. Castello, Rosenkranz: Textilien im Umwelt-Test, rororo 9363, 1993. (4) Hiel/Mackwitz: NAWAROS - Bergwerke der Zukunft, Seminar für Biobauern, Dez.97, gemeinsam mit dem Ernte-Verband

## DIE UNGLAUBLICHE SAATGUT-GESCHICHTE

*eines Biobauern aus Deutschland*

„Nachdem wir unseren Hof auf ökologische Produktion umgestellt hatten, war mir klar, dass das Saatgut, das ausschließlich für eine (kunstdünger-)intensive Landwirtschaft gezüchtet wird, nicht optimal sein kann. Ich begann deshalb 1981 mit ökologischer Saatgutzucht. Als später andere Bauernhöfe von mir solches Saatgut haben wollten, erkundigte ich mich nach der rechtlichen Situation. Im Grünen Agrarbüro des Landtages bereiteten wir daraufhin zahlreiche Landtagsanfragen und -anträge vor, nachdem klar geworden war, **dass ausschließlich moderne Hochleistungssorten die Kriterien für eine Handelbarkeit erfüllen können**. Das Saatgutverkehrsgesetz war aber gegenüber meinen Wünschen absolut dicht.

In den folgenden Jahren bemühte ich mich vergeblich mit Gesuchen um eine Ausnahmege-  
nehmigung (für mein Saatgut). Ich empfand die Ablehnung als staatliche Behinderung mei-  
ner freien Berufsausübung als ökologischer Landwirt, gegen die genetische Vielfalt gerichtet.  
Deshalb erstattete ich schließlich 1994 eine **öffentliche Selbstanzeige**.

Offensichtlich war die Zeit reif, denn das Medienecho steigerte sich. Ich wusste, wenn es mir  
gelingt, öffentliches Interesse für das Thema zu wecken, dann habe ich bald viele Freunde.  
Es ist jedoch nicht durch die Vernunft gelungen, sondern durch das große Spektakel um  
diese Selbstanzeige.

Inzwischen war das Thema fünf Mal im Fernsehen, mindestens 25 Mal in überregionalen  
Zeitungen und mehrfach in Rundfunksendungen. So ist auch zu verstehen, dass die Verant-  
wortlichen jetzt signalisieren, an einer Gesetzesänderung würde gearbeitet, die alle meine  
grundlegenden Forderungen und die der vielen Saatgutinitiativen beinhaltet: nach zehn  
Jahren Auseinandersetzung ein „außerparlamentarischer“ Erfolg zur Änderung des ver-  
staubten Saatgutverkehrsgesetzes.

Neben den Intensiv-Sorten soll nun auch **der Handel mit traditionellen Landsorten er-  
laubt werden**. Das ist die Voraussetzung für mehr genetische Vielfalt auf unseren Feldern  
und für mehr fachliche Freiheit in der Ökolandwirtschaft. Diese Freiheit will genutzt werden.  
Ich rufe daher die Ökoverbände, die Bauernhöfe, Verarbeitungs- und Handelsbetriebe von  
Öko-Produkten auf, bevorzugt nur mehr Lebensmittel anzubieten, zu verarbeiten und zu ver-  
markten, die in liebevollem Umgang erzeugt worden sind; keine Pflanzen und Tiere zu kultu-  
vieren und zu halten, die mit Hilfe moderner Biotechnik-Methoden gezüchtet worden sind,  
sondern solche, die aus möglichst vielen Generationen pflegender und schützender bäuer-  
licher Hand stammen.

**Ohne Diskussion schleichen sich immer mehr moderne Bio-Technik-Sorten in die  
ökologische Landwirtschaft ein.** Was sich beim Gemüse- und Roggenmarkt tut, finde ich  
besorgniserregend. Wir Bauern/Bäuerinnen müssen uns wieder mehr der genetischen Viel-  
falt annehmen. Wenn wir dieses Anliegen deklarieren, werden wir unsere Verbraucher/innen  
dafür sicher gewinnen können. Wir sollten nicht nur versuchen, das Negative fernzuhalten -  
**es ist wichtiger, mit unserem ganzen Bemühen das Positive zu tun! Mein Traum:  
auf möglichst vielen Bauernhöfen eine „on-farm-Patenschaft“ für eine alte Nutz-  
pflanzensorte. Wir können das schaffen!** Josef Albrecht jr.

*Der Artikel wurde dankend den ARCHE-NOAH-Nachrichten entnommen.*

**GREUBE Percy: Wege zur Permakultur**

Dokumentation der PermaKultur-Projekte in Deutschland, PikS-Verlag, Steyerberg, 1993, 200 S., ISBN 3-929321-06-8

Das Buch ist weniger eines der praktischen Anleitungen (wie man, von den Ideen der PK begeistert, und womit man im eigenen Garten, Gut oder Wohnprojekt anfangen), sondern es beschreibt vielmehr die Situationen einer Reihe deutscher PK-Pionierprojekte im Jahr 1993 und der Menschen, die sich mit PK beschäftigen: soziale und wirtschaftliche Randbedingungen, Organisations- und gruppenspezifische Erfahrungen im Zentrum PrinzHöfte, im Ökotoop Heerd, in Rottorf, Helmstedt, Steyerberg, in den Herrmannsdorfer Landwerkstätten und der Schweißfurth-Stiftung und im Großprojekt des Dortmunder Umwelt-Kultur-Parkes.

Offen werden die Schwierigkeiten beschrieben, die Menschen verschiedenster Sozialisationen, Berufslaufbahnen und privater Gewordenheiten einerseits und dem gemeinsamen Wunsch nach einer nachhaltigen Lebensweise andererseits damit haben, ihre eigenen Leben gemeinsam nach diesem Wunsch umzuorganisieren. In diesem Buch lernt man/frau zwar nichts übers Gärtnern, aber viel über Projektorganisation und schöpft Mut: auch die "Pioniere und Pionierinnen" in Deutschland hatten mancherlei Schwierigkeiten.

**Naturgarten, Wegweiser zum Wildpflanzengarten**, Ortner/Neunteufl, S 80.-. Die praxisnahe Broschüre beschreibt einprägsam die wichtigsten Lebensräume im Naturgarten und ihre Bewohner. Hilfreiche Pflanzenlisten ermuntern auch AnfängerInnen, sich an die Wildpflanzen-Gärtnerei heranzuwagen. In Ergänzung mit einem handlichen Pflanzenbestimmungsbuch mit Zeichnungen oder Fotos (Buchhandlung) und der **Naturgarten-Praxismappe** (Ortner, S 60.-) gelingt auch dem/der Unerfahrensten ein erlebnisreicher Start ins neue und nachhaltige Gartenjahr.

GRIMM Hans Ullrich: **Die Suppe lügt**, Klett-Cotta, S 263.-

REINECKE Ingrid & THORBRIEZ Petra: **Lügen, Lobbies, Lebensmittel**; Wer bestimmt, was Sie essen müssen, Vlg. Kunstmann, S 221.-

BOSELMANN, Klaus: **Im Namen der Natur**, Scherz Verlag, 1994

KRUSCHE/ALTHAUS/GABRIEL: **Ökologisches Bauen**, Baueverlag Wiesbaden

SUKOPP, Wolfgang: **Stadtökologie am Beispiel Berlin**, Reimer Verlag Berlin 1990

LOIBL, **Der Weg entsteht im Gehen**, Bäuerliche Initiativen im ländlichen Raum, BA f. Bergbauernfragen, Wien

**Kooperationen in der Land- und Forstwirtschaft, und Chancen, Märkte, Beispielbetriebe**, ökosoziale Schriften der lw. Koordinationsstelle f. Bildung und Forschung, Tulln je ca. S 100.-

**Regionalentwicklung in Europa - EUREGIA**, Katalog der Ausstellung 1996, Regionalakademie Bruck/Leitha

**Wie nachhaltig ist die Nachhaltigkeit**, Buch zur Veranstaltungsreihe, siehe oben

**Lebensmittelwirtschaft und Landwirtschaft in Österreich**, Kostenlose Broschüre über Rechte, Auflagen und Ausnahmen für direkt vermarktende LW-Betriebe. Wirtschaftskammer, Wien

## Regionales und Weltweites - bunt gemischt

---

**PermaKultur-Pflanzen-CD.** Vorankündigung: Eine interaktive CD mit einer Umlegung der in der Schriften von Mollison angegebenen Permakultur-Pflanzen auf gemäßigte Klimate kommt demnächst auf den Markt, erstellt von zwei Deutschen Botanikern. Preis: rd 1000.-DM. Sollte es genügend InteressentInnen geben, werden wir uns um Sonderkonditionen bemühen bzw. Gruppen-Nutzung organisieren. InteressentInnen also bitte melden!

**Tauschen statt kaufen:** Talente-Tauschkreis Salzburg. Bildungshaus St.Virgil, Salzburg, [www.salzburg.com/virgil](http://www.salzburg.com/virgil)

**Ökosoziales Forum,** Jahrestagung am 26./27. 11. 97 in Wien. Während die offiziellen Seiten (EU-Kommission, Bundeskanzleramt, Landwirtschaftsministerium, Sozialpartner) als Entwicklungslinie für die Landwirtschaft die durchzuführende Strukturanpassung in den Vordergrund stellten (Aufgabe nicht rentabler und kleiner Betriebe, Betriebszusammenlegungen, Kooperationen und Landschaftspflege als Einkommenspotential im ländlichen Raum), zeichneten erfolgreiche Projekte von PraktikerInnen, vor allem aus der Holzverarbeitenden Industrie, ein weit positiveres Bild.

**SPES, Nachhaltige Entwicklungen in der Landwirtschaft.** Die Initiative SPES („Hoffnung“), bekannt geworden durch das in NÖ und OÖ gelaufene Projekt „Nahversorgung ist Lebensqualität“, lud zu einer Standortbestimmung „5 Jahre nach Rio“. Es gibt eine ausführliche Tagungsmappe mit zahlreichen hoffnungsvollen Beispielen für langfristig verträgliches Wirtschaften für Mensch *und* Natur.

**Biosaat.** Hans Gahleitner ist ein Pionier der biologisch-dynamischen Saatgutzüchtung und der Erhaltung alter Getreidesorten. Mit sieben weiteren unerschrockenen Biobauern gründete er BIOSAAT, zur Vermehrung und Vermarktung von Saatgut, Saatgutregeneration und -züchtung. Die Bundesanstalt für Agrarbiologie bescheinigte den Erfolg.

Mittlerweile werden auch andere Hofprodukte erfolgreich vermarktet.

Im Oktober lud BIOSAAT zu Erntedank und Einweihung einer mit viel Eigenleistung erbauten Gemeinschaftsmühle des neuesten Standards: Nachhaltigkeit auch bei Holzbauweise und Wärmerückgewinnung.

Aus Biosaat entwickelte sich **ERDE und SAAT**, ein Verband, der sich für die Erhaltung der bäuerlichen und biologischen Landwirtschaft einsetzt.

**www.municipia.at**, die interaktive Datenbank für Stadt- und Regionalentwicklung. Unter „Fallbeispiele“ finden Sie gelungene Stadt- und Regionalentwicklungsideen, auch über LEADER- und 5b-Projekte.

**WWOOF.** Willing Workers on Organic Farms. Die Initiative vermittelt Menschen, die als Praktikanten/innen auf einem Bio-Bauernhof arbeiten wollen - gegen Kost und Logis. Weltweit!

**Haustierrassen in Gefahr.** Der Verein zur Erhaltung gefährdeter Haustierrassen sorgt für dieses alte, schützenswerte Kulturgut. Näheres in der nächsten RÜBE!

**ERNTE Steiermark** und **Die Bergbauern.** Beide Verbände haben in ihren Mitteilungsblättern ausführlich über PermaKultur, insbesondere über die alpine Holzersche PK, berichtet. Wir freuen uns sehr!

**KERNGESUND.** So heißt eine Aktion von THERAPIEGARTEN zur regionalen Entwicklung von Gesundheit und Nachhaltigkeit im Schilcherland/Weststeiermark: durch selbstorganisierte Gestaltung von Lebensraum und Lebensstil zu mehr ländlicher Lebensqualität. Gruppenarbeiten, Seminare und Mitarbeit der Institutionen aller Gesellschaftsgruppen soll diesem Projekt zum Erfolg helfen.

Der Start ist am 1. Jänner 1998. Die Gründung einer interdisziplinären Arbeitsgruppe sowie Regionalseminare für Bauern/Bäuerinnen, GastronomInnen, Gesundheitsberufe, PädagogInnen, Haushaltsführende, Gemeindeverantwortliche und alle anderen Interessierten stehen am Beginn. Weitere Aktivitäten wie Gestaltungsvorschläge für die Natur rund ums Haus oder „Kräutergärten für Dorfgemeinschaften und Gasthöfe“ folgen.