



PIA-Diplomausbildung und -Kurse
Neophyten und Feuerbrand
IPC 8: Internationale Permakultur-Konferenz 2007 in Brasilien
David Holmgren in Permalot, Tschechische Republik
Grünes Netzwerk in Kroatien GNAG – Finca Luna, Permakultur-Hof auf La Palma
Naturgarten Guggenberg – ein Permakultur-Garten entsteht
Paradicsom Kert Alamshaza, Ungarn – Zu Besuch bei Berta
Serie Naturgarten: Vom Schotterhaufen zum Paradies
Lehmbau 3: Brennen von Lehmziegeln in früheren Zeiten
Herbstliche Kellerpartie – Pilzzucht im Garten 3: Beimpfen mit Stockschwämmchen-Myzel
Nachhaltiges aus Nah und Fern

Impressum.

MHV und für den Inhalt verantwortlich: Institut für angewandte Ökopädagogik und Permakulturbildung E.R.D.E.,
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, www.therapiegarten.at,
www.permakultur-akademie.com,
© E.R.D.E.

Redaktionsteam:

Marlies Ortner, Erwin Zachl
Graphiken: Eva Vesovnik, Idee: Veronika Keckstein
Redaktion: ERDE-Büro und Arbeitsgruppe *Permakultur*
im Therapiegartenzentrum, Herbersdorf 17, A 8510 Stainz,
Tel: 0043-(0)3463 - 43 84/Fax: DW 13 und Tel. 0664 - 14 10 566,
sunshine@therapiegarten.at

Kontaktadresse Kärnten: Mag. Bertram Stefan
Kontaktadresse Oberösterreich und Bayern: Erwin Zachl
Kontaktadresse Steiermark und Slowenien: Dr. Marlies Ortner, ERDE-Büro,
Herbersdorf 17, A 8510 Stainz, Tel. 03463-43 84, 0664-14 10 566,
sunshine@therapiegarten.at
Kontaktadresse Südtirol / Italien: Permakulturbüro, Dr. Antraud Torggler
Kontaktadresse Tirol: Mag. Andreas Schwarzenberger
Kontaktadresse Vorarlberg, Schweiz und Allgäu: Margit Rusch

An dieser Ausgabe haben mitgewirkt: Gabi Aigner, Trish Allen, Bernhard Gruber, Gerwin Heber, Elisabeth Hofer, Margreth Holzer, Toni Nothegger, Marlies Ortner, Margit Rusch, Werner Schneider, Drazen Simlesa, Ali Sharif, Antraud Torggler, Eva Wozelka, Erwin Zachl

Die RÜBE

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

..... als Einzelheft € 4,40 plus Versand

..... im Jahresabo € 19,50 (E.R.D.E.-Mitglieder € 13,90) incl. Versand)

Redaktionsschluss für die Winter-RÜBE: 1. Dezember 2005

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 2005-34

perma editorial

Liebe Permakultur-Freunde und -Freundinnen!

Es war ein abwechslungsreicher Sommer für das Gartengemüse. Regentage folgten auf Nebeltage, und die Enten im „Garten der Vielfalt“ hatten große Freude. Aber ich will nicht übertreiben – es war nicht immer „Enten- und Schneckenwetter“. Die Kräuter bekamen doch genug Sonne und die Kipfler-Stangenbohnen hatten genug Wärme und Feuchtigkeit und erklimmen die höchsten Stangen – lachen auch jetzt noch von 4 Metern herunter. Auch viele Paradeiser-/Tomatensorten sind im Folientunnel ausgereift – im Freiland wurden sie allerdings von der Krautfäule dahingerafft. Die Kürbiskugeln liegen noch auf den Beeten und hoffen auf herbstliche Sonnenstunden. Sie zeigen wie immer am objektivsten die Wärmesumme eines Sommers an, und diese war offensichtlich weit unter ihren Erwartungen.

Es war ein abwechslungsreicher Sommer für meinen Garten. Kurstage folgten auf Workshop- und Projekttag, dazwischen Gartenarbeitszeit und ein paar Tage, die der Garten allein verbringen musste/durfte. Höhepunkte waren für mich im Juli die PIA-Vorträge und -Planungsübungen mit Joe Polaischer und Trish Allen aus Neuseeland hier im Therapiegar-

ten und im ebenfalls südweststeirischen Gasthof Rajock. Und der Workshoptag mit Joe Polaischer und Erwin Zachtl, der uns – endlich – ein Humus-Garten-Klo und einen Brotbackofen aus Lehm beschert hat.

Auch die Kurstage Ende August, die ich als Kursleiterin gestaltet habe, waren für mich erlebnisreich: dank geeignetem Wetter gab es meist Freiluftunterricht und so war der Großteil der Kurse harmonisch in den „Garten der Vielfalt“ eingebettet.

Das Fortbildungswochenende des PIA-Teams mit Jascha Rohr und Sonja Hörster (Deutschland) hat ebenfalls den „Garten der Vielfalt“ mit konstruktiven Gedanken und humoristischen Einlagen geschmückt.

Und nicht zu vergessen: die Paradeiser. Sie schmückten den Garten, als Ausstellung gestaltet, in ca. 60 farbenfrohen Sorten, viele Wochen lang und – in Resten – immer noch.

Es war auch ein abwechslungsreicher Sommer für mich. Ich habe Menschen kennengelernt oder wieder getroffen, die die Welt verändern wollen. Die ihren Beitrag zum Überleben des Lebens auf dem Planeten leisten wollen, auch wenn es manchmal scheint, dass es schon fast zu spät dazu ist. Die erfahren haben, dass ihnen die Natur Heimat und Geborgenheit schenkt, und die diese Erfahrung gerne weiter geben. Die aber auch wissen, **dass berührte Natur – im Gegensatz zur unberührten - die Pflege durch den Menschen braucht.** Die den Mut haben, auf andere Menschen zuzugehen und sie für gemeinschaftliche Aktivitäten zu gewinnen. Die dem Konsumismus nicht anheim gefallen sind und täglich versuchen, ein gerechtes Leben zu leben. Die partnerschaftliche Kooperationen zwischen Menschen, Tieren, Pflanzen, Elementen aufbauen und so dauerhafte Permakultur-Systeme auf die Welt bringen.

Und der Herbst im Garten der Vielfalt?

Diesen Gartenherbst sollen ein Kürbistag und eine Apfelausstellung schmücken, ebenso die ersten zwei Wochenenden des Permakultur-Zertifikatskurses.

Der Herbst soll aber auch Klarheit bringen: Die geernteten Kräuter und Sämereien wollen gesichtet, geordnet, gereinigt und schließlich weitergegeben werden.

Dieser Herbst ist aber auch reich an Gedanken und deren Austausch: Der Kurskalender 2006 will zusammengefügt werden. (Siehe Beilage). Und der „Weg zum Permakultur-Diplom“ der Permakultur-Akademie im Alpenraum soll begehbar gemacht werden (siehe dort) .

Die HERBSTRÜBE liegt (wieder) vor dir/Ihnen, noch immer auf Recycling-Papier gedruckt und nicht aus dem Internet abrufbar – ein ehrliches regionales Handwerksprodukt, fern von allen Multis und sonstigen Konzernen, frei von Werbeeinschaltungen und daher frei von der Einflussnahme durch alle möglichen Geldgeber/innen: eine Zeitung, die wirklich den Lesern/innen und Schreibern/innen gehört, auch denen, die sich Internet nicht leisten können oder die Dienste dieser Konzerne nicht in Anspruch nehmen wollen – zumindest nicht in ihrem Privatleben.

Voneinander lernen: Nutze/n Sie diese anachronistische kleine Zeitschrift als Bildungs-Mittel, wo nicht nur Sie/du mehr über Permakultur erfahren/erfährst, sondern auch selbst bereitwillig weiter geben/gibst: Berichte von Projekt- und Kursbesuchen, Informationen über nützliche Handwerkstechniken, Gartenerfahrungen, aber auch Unausgegrenztes, Visionen, Ideen, Kommentare und Kritik...

„**Berührte Natur braucht den Menschen**“: Damit Permakultur-Systeme sich zu immer ertragreicheren Ökosystemen entwickeln können, sind sorgfältig geplante Bewirtschaftungs- und Steuerungsmaßnahmen notwendig. Von Unerfahrenen eingerichtete und dann sich selbst überlassene Systeme verlieren oft an Vielfalt und damit ihre Stabilität und ihren ökologischen und ökonomischen Nutzen. Hügelbeete degenerieren zu Brennessel-Monokulturen, Ackerflächen zu Beikraut-Wüsten, Mulchflächen zu Giersch-Plantagen, Hecken zu Neophyten-Dorados. Eine gewisse Zeit lang haben die vom steuernden Menschen verlassenen Gartensysteme einen romantischen Reiz. Unbeschreiblich schöne Gartenbilder können hier entstehen – doch nach wenigen Jahren ... siehe oben.

Art und Aufwand der geeigneten Steuerungs- und Bewirtschaftungsmaßnahmen darzustellen, ist daher unverzichtbare Planungs-Aufgabe des/der Permakultur-Gestalters/in; die Beschreibung der zu erwartenden Erhaltungs- und Entwicklungs-Arbeiten Bestandteil jedes vollständigen Permakultur-Entwurfs.

Berichte über Permakultur-Garten+Landwirtschaftssysteme in ihrer Entwicklung sind ein Schwerpunkt dieser RÜBE.

Wir sehen uns im Garten! Einen klaren Herbst, mit kräftigen Farbklingen, wünscht

Deine / Ihre Marlies Ortner

PS: Nicht vergessen – noch Vogerl-/Feldsalat aussäen! Vor dem ersten Frost Winterkürbisse, Endiviensalat, Kraut, Speiserüben und Winterrettiche aus den Beeten nehmen und einzellern. Zuckerhut und Kohl dürfen noch etwas länger draußen bleiben. Vogerlsalat, Kohlsprossen und Grünkohl bleiben als echte Wintergemüse immer draußen. Ab Mitte Oktober Petersilie und Winterportulak aussäen. Siehe auch den Artikel „Herbstliche Kellerpartie“.

Ein nützlicher „Gemüsekalender“ findet sich in der WinterRÜBE 2004!

KÜRBIS-TAG Sonntag, 16. Oktober 2005

APFEL-AUSSTELLUNG und Vogelscheuchen-Finissage

Mittwoch, 26. Oktober 2005 (Staatsfeiertag)

im Garten der Vielfalt

MIT VERKOSTUNG und Herbstspaziergang durch den Garten der Vielfalt

Naturgarten- und Permakultur-Information

10-18 Uhr

Garten der Vielfalt / Therapiegartenzentrum, Tel. 0043-(0)3463 – 43 84, 0664-14 10 566

Wegbeschreibung: Von Stainz Richtung Preding ca. 4 km

Im Hofladen des „Gartens der Vielfalt“ gibt es auch **Obst- und Kräuterprodukte** und **natürliche Körperpflege** aus dem Permakulturgarten.

Führungen für Gruppen nach Terminvereinbarung wieder ab Frühjahr 2006: Tel. 0043-(0)3463 – 43 84 und 0664 – 14 10 566, oder sunshine@therapiegarten.at.

Spontanen Gartenbesuchern/innen steht der „Garten der Vielfalt“ bis 31. Oktober offen: täglich 10-18 Uhr, Eintritt EUR 2.60 pro Person, Kinder frei.

PIA: KURS-ÜBERSICHT 2005/2006

Trari trara, das neue Kursprogramm ist da und liegt dieser Ausgabe bei. Hier ganz kurz gefasst die Kursthemen mit (Bundes)land und Datum:

B=Burgenland, K=Kärnten, KRO=Kroatien, NÖ=Niederösterreich, OÖ=Oberösterreich, SKG=Salzkammergut, T=Tirol, TSCH=Tschechien, V=Vorarlberg, ST=Südtirol, WSt=Weststeiermark, W=Wien

Pk-Planungskurse mit Zertifikat, M1-M4: WSt: Okt 2005–Feb 2006. V: Apr-Mai 2006; KRO 19.-30. Sept 2006

Pk-Einführungskurse / M Null: OÖ: 25.-27. 11. 2005; V 7.-9. 4. 06; KRO: 16.-19. 9. 2006; (St) 6.-8. 10. 06

Pk-Schnupperkurse: WSt 1. Okt 05, K 8. Okt 05, NÖ 18. Feb 06, ST 11. März, B 11. März, OÖ 24. März, OÖ 3. Mai, OÖ 4. Mai, OÖ 5. Mai, T 21. Mai

Balkongarten: OÖ 25. März 06

Energiepflanzen in der Permakultur: SKG 13. Mai 2006

Elemente-Bauworkshops: Gartenelemente W 5. März; Insektotel B 8. April + WSt 23.

April; Erdkeller V 26.-27. Apr; Gründach V 28. Apr; Urzeitliches Töpfern B 11.-13. Juli

Essbare Landschaft: T 22. Mai

Garten-Kurswoche (Pk-Schnupperkurs, Gemüsegarten 2, Kräuterverarbeitung, Essbare Landschaft): K 26. Aug-1. Sept

Gemüsegarten 1: OÖ 4. März, SKG 25. März, B 7. Apr, T 19. Mai 2006

Gemüsegarten 2: SKG 3. Sept 2005

Gemüsegarten 3 (Pflanzengemeinschaften): V 25. März 2006

Gesundheitsförderung mit Permakultur: SKG 12. März 2006

Kräutergarten: OÖ 5. März, K 19. März, SKG 26. März, B 22. April 2006

Kräuterspiralen-Bauworkshops: K 18. März, V 26. März, B 23. Apr, OÖ 29. Apr, T 18. Mai, V 2. Sept. 2006

Kräuter-Intensivkurs: TSCH 1.-6. Aug 2006

Lehmofen-Bauworkshops: OÖ 19. März, V 1. Mai, OÖ 20. Mai, V 8. Juli, SKG 13. Aug

Lehmbau-Workshops (Strohballenhütte und Lehmbackofen): B 1.-4 Aug und 17.-18. Aug

Naturgarten und Naturspielplatz: K 26.-28. Juni 2006

Pferde und Esel halten: (St) 1. Juli 2006

Pilzzucht: OÖ 18. März, WSt 22. Apr, V 30. Apr 2006

Saatgut: K 9. Okt 2005

Geflügel+Hasen-Haltung: OÖ 27. Mai 2006

Selbstversorgungs-Garten: W 3. März 2006

Selbstversorgungs-Landwirtschaft: NÖ 19. Feb 2006

Trockenbiotope: B 12. Mai 2006

Weidenbau: B 12. März, WSt 23. Apr, V 1. Mai 2006

Wiesenpflege, Grasnutzung, Sensenmähen: OÖ 28. Mai 2006

Wildkräuter-gemüse-obst: T 20. Mai, OÖ 3. Juni, SKG 10. Juni 2006

Diplomkurse / nach abgeschlossenem Zertifikatskurs:

Einführungskurs= M5 1.-2. April 05,

weitere=M6: 16.-18. Juni 05 ; 8.-10. Sept 06 ; 12.-14. Jän 07

Das gesamte **Kursprogramm 2006 der PERMAKULTUR-AKADEMIE IM ALPENRAUM**, nach Bundesländern geordnet, finden Sie auch – mit Kursen, Workshops, Planungsübungen und Exkursionsseminaren - im Internet unter www.permakultur-akademie.com.

PERMAKULTUR-PLANUNGSKURSE MIT ZERTIFIKAT 2005 / 2006

Wer einen **Permakultur-Einführungskurs** (ein Modul Null oder einen gleichwertigen 2-Tageskurs – bitte nachfragen!) besucht hat, hat im kommenden Arbeitsjahr mehrere Möglichkeiten, einen Zertifikats-Kurs zu buchen – oder auch fehlende Module nachzuholen.

Permakultur ist die weltweit realisierbare und realisierte Utopie vom guten weil zukunftstauglichen Leben. Immer mehr sorgfältig geplante **Permakultur-Systeme**, die Wirklichkeit werden, können die Welt wirksam zum Besseren verändern.

In den Kursen lernen die Teilnehmer/innen die wichtigsten Planungsschritte und Fertigkeiten zum Aufbau von Permakultur-Systemen kennen.

Vor allem durch die Planungsübungen befähigt der Kurs nicht nur zur zukunftstauglichen Gestaltung des eigenen Lebensraumes und Lebensstiles, sondern er macht auch Mut zum Aufbau von Kooperationen.

Der Kurs ist in vier Module gegliedert, die auch unabhängig voneinander besucht werden können. Wir empfehlen jedoch, jeweils einen gesamten Kurs zu belegen.

Das **Kursprogramm** folgt einem Curriculum (Lehrplan), das auf dem Buch „Permaculture: A Designers` Manual“ von Bill Mollison beruht.

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

Der Kurs schließt mit dem **Zertifikat** ab. Er ist ein wichtiger Ausbildungsschritt auf dem Weg zum Permakultur-Diplom.

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

PERMAKULTURPLANUNGSKURS in der STEIERMARK (WINTERKURS)

mit Marlies Ortner, Erwin Zachl und anderen, in Stainz:

Modul Null	Do, 25. August. 2005, 16 Uhr – Sa, 27. August., 16 Uhr
Modul 1	Do, 13. Oktober 2005, 16 Uhr – So, 16. Oktober, 16 Uhr
Modul 2	Fr, 11. November 2005, 16 Uhr - So, 13. November, 16 Uhr
Modul 3	Fr, 13. Jänner 2006, 16 Uhr - So, 15. Jänner, 16 Uhr
Modul 4	Fr, 10. Feber 2006, 16 h - So, 12. Feber, 16 h

PERMAKULTURPLANUNGSKURS in VORARLBERG (FRÜHJAHRSKURS)

mit Marlies Ortner, Erwin Zachl und anderen, im Raum Bregenz:

Modul Null	Fr, 7. April 2006, 16 Uhr – So, 10. April, 16 Uhr
Modul 1	So, 10. April 2006, 18 Uhr – Mi, 12. April., 16 Uhr
Modul 2	Mi, 12. April 2006, 18 Uhr - Fr, 14. April., 16 Uhr
Modul 3	Mi, 24. Mai 2006, 16 Uhr - Fr, 26. Mai., 16 Uhr
Modul 4	Fr, 26. Mai 2006, 18 h - So, 28. Mai, 16 h

Kosten: Modul Null EUR 98.- Module 1-4 EUR 390.-
Einzelmodule: Modul 1 (3 Tage) EUR 147.- Module 2,3 und 4 (je 2 Tage) je EUR 98.-
Tageskarte EUR 55.-. Quartier und Verpflegung auf Anfrage.
Kurskosten nach Vereinbarung teilweise in Arbeitsstunden zahlbar.

PERMAKULTURPLANUNGSKURS auf der Insel CRES, Kroatien (SOMMERKURS,
Kurssprachen Deutsch und Kroatisch, mit Marlies Ortner, Erwin Zachl und anderen

Modul Null voraussichtlich 16.-18. September 2006

Module 1 bis 4 voraussichtlich 19. – 30. September 2006

Das **Detailprogramm für jeden Kurs** senden wir gerne auf Anfrage zu.

Rechtzeitige telefonische oder schriftliche Anmeldung ist erforderlich: siehe Detailprogramme!

PERMAKULTUR-AKADEMIE IM ALPENRAUM, PIA,
Herbersdorf 17, A 8510 Stainz,
Tel.: (0043-) 03463-4384, Tel. (0043-) 0664-14 10 566,
Fax: (0043-) 03463-4384-13, sunshine@therapiegarten.at
www.permakultur-akademie.com, www.therapiegarten.at

PERMAKULTUR-PLANUNGSKURS anderer Anbieter:

*72-Stunden-PERMAKULTURPLANUNGSKURS auf der Rainbow Valley Farm, Neuseeland,
Kurssprache Deutsch, 10.-24. Februar 2006, mit Joe Polaischer, Trish Allen und anderen.
Info und Anmeldung: www.rainbowvalleyfarm.co.nz*

RÜBE 2005-34

perma fundamente

PIA-DIPLOMAUSBILDUNG

Gut Ding braucht Weile – doch ab 1. Dezember 2005 können sich die ersten Diplomanden/innen bei der Permakultur-Akademie im Alpenraum einschreiben.

Während der mindestens zweijährigen Ausbildungszeit wird das permakulturelle Gestalten nach Bill Mollison praktisch gelernt und geübt. Diplomanden/innen, die ausreichend Erfahrung gesammelt haben, erlangen dann das „Diploma of Applied Permaculture“, das in Permakulturreisen international gültig, aber in den meisten europäischen Ländern noch nicht staatlich anerkannt ist. In bestimmten sozialen, pädagogischen, Grünraum-, landwirtschaftlichen und Planungsberufen haben sich Wissen und Erfahrungen, die durch die Diplom-Ausbildung erworben worden sind, aber bereits als hilfreich und nützlich erwiesen – ganz abgesehen von den Vorteilen, die diese Ausbildung für den persönlichen Weg zu einer „gerechten Lebensführung“ bietet.

Unterstützt werden die Diplomanden/innen von ihren Mentoren/innen, die sie bei ihrer Projektarbeit begleiten, und durch Diplomkurse, in denen Permakulturplanung und -gestaltung in der Gruppe geübt wird.

Die Diplomanden/innen arbeiten hauptsächlich auf zwei Ebenen: einerseits auf der Ebene ihrer selbst gewählten und individuell entwickelten Projekte. Sie eignen sich mit Unterstützung ihrer Mentoren/innen und der PIA das Wissen an, das sie brauchen, um ihre Vorhaben zu verwirklichen. Andererseits arbeiten sie an der Entwicklung ihrer eigenen verantwortlichen Lebensführung im Sinne der Permakultur-Ethik.



Lernmethode ist das „Action Learning“, das individuelle Lernen in selbst-regulierenden Kreisläufen. Der Ausbildungsweg wird also - innerhalb des Rahmens des European/International Permaculture WorkNet - selbst gestaltet.

Voraussetzung für die Einschreibung ist ein abgeschlossener Pk-Zertifikatskurs (72-Stundenkurs), gehalten von einem/r diplomierten Kursleiter/in.

Voranmeldung ist ab sofort, die Einschreibung ab 1. Dezember 2005 möglich. Ab 1. Dezember wird auch eine Liste der Mentoren/innen zur Verfügung stehen und die genauen Kosten der Ausbildung können erfragt werden.

PIA-Diplomkurse 2006:

Diplom-Einführungskurs (M 5/1) 31. März – 2. April 06

Weitere Diplomkurse: M6/1 16.-18. Juni 06

M6/2 8.-10. September 06

M6/3 12.-14. Jänner 07

Das PIA-Team – dazu gehören derzeit Margreth Holzer, Josef Ortner, Marlies Ortner, Margit Rusch, Franz Theuermann, Ingrid Theuermann-Weikinger, Antraud Torggler und Erwin Zachtl, begleitet von Jascha Rohr und Andy Langford, – freut sich auf kreative Diplomanden/innen.

RÜBE 2005-34

perma fundamente

NEOPHYTEN UND FEUERBRAND

Die Landschaft in Mittel- und Südeuropa verändert sich durch Neophyten-Einwanderungen schneller als die Wissenschaft es wahr haben will.

Von Marlies Ortner

Seit meiner Kindheit schon bin ich mit Augen+Hirn gesegnet, die gerne Pflanzen beobachten, eine gewisse Menge an Pflanzenarten unterscheiden lernten und Veränderungen in der Vegetation wahrnehmen.

In den letzten 10-20 Jahren ist mir aufgefallen, dass einige wenige Arten (siehe unten) entlang von Flüssen, Ackerrändern, Gräben, Gartenzäunen, Waldrändern, Schlägen usw. ungehindert wandern und sich ungehemmt ausbreiten. Eigentlich überall dort, wo Spritzmittel, Pflug oder Rasenmäher nicht und Bagger- oder Traktorreifen sehr wohl hin gelangen.

Als Dilettantin in Sachen Biologie und hier speziell in Sachen Pflanzensoziologie – aber als Betreuerin von fast 2 ha Land, das von Kanadischen Goldruten und Staudenknöterich bedrängt wird, kann ich nur fassungslos staunen, wie wenig zielstrebig die Fachwelt hierzulande auf dieses Phänomen reagiert bzw. gar nicht reagiert. In anderen Ländern/Erdeilen gibt es seit vielen Jahren gezielte Maßnahmen, die auch Privaten auferlegt werden, um die Sintflut an Neophyten zu stoppen. Diese Maßnahmen sind zugegebenermaßen nicht bei allen beliebt, die davon betroffen sind (Häuselbauer/innen, Land- und Forstwirte/innen, Bürgermeister/innen und Stadtverwaltungen, Raumplaner/innen, ...).

Die Folge des heimischen Kopf-in-den-Sand-Steckens (oder hat das Nicht-Reagieren andere Gründe?) ist einerseits, dass die Bevölkerung unwissend gehalten wird, und andererseits dass Konsequenzen auf gesetzgebender, raum- und siedlungsplanerischer, land- und forstwirtschaftlicher... Ebene verlässlich unterbleiben.

Dabei kann jede/r Mensch – egal ob er beruflich oder privat durch die Landschaft geht/fährt, ganze Hügelketten voll mit Robinie sehen. Ganze Flusstäler voll mit Schlitzblättrigem Sonnenhut, Topinambur und Drüsen-Springkraut. Und ganze Waldschläge und Naturschutzgebiete voll mit Kanadischer Goldrute. Wir brauchen die wissenschaftlichen Langzeit-Untersuchungen, die vielleicht klären werden, ob die Neophyten das ökologische Gleichgewicht regional beeinträchtigen oder nicht, nicht abzuwarten. Jede/r interessierte Laie/in kann sehen, dass hier bereits „Gefahr im Verzug“ ist.

Offenbar sind die Neophyten-Invasionen nicht die Störung selbst, sondern eine Folge anderer Störungen, die mit der erhöhten Mobilität, mit immer brutaleren Verletzungen von Böden, mit großflächiger Bautätigkeit und mit der Klimaänderung zu tun haben. Wohl auch mit der immer größeren Ahnungslosigkeit vieler Menschen, was ökologische Zusammenhänge betrifft, und den entsprechenden Fehlleistungen auf den eigenen Grundstücken. Immerhin gibt es allein in Österreich ca. 1 Million Grundstücksbesitzer/innen, denen von öffentlicher Seite seit den 1950er Jahren (seit das selbstversorgende Gärtnern unmodern geworden ist und nicht mehr zum Wirtschaftswachstum passt) kaum Bildungsanreize geboten werden.

In Australien z.B., das seine heimische Vegetation (und damit seine Tierwelt!) schon vor längerer Zeit zu einem großen Teil verloren hat und wo Neophyten und häufige Waldbrände das Bild beherrschen, gibt es klare und oft unbeliebte gesetzliche Vorgaben, wie jede/r Mitbürger/in seinen/ihren Beitrag zur Wiederbesiedlung des Landes (Garten, Landwirtschaft, Wälder, öffentliche Flächen...) mit heimischen Pflanzen leisten kann und muss. Zwar kann man die australische Situation nicht mit der unsrigen vergleichen, aber ich erlaube mir insgeheim doch die Frage: Muss es bei uns auch erst so weit kommen, bis Fachleute und Entscheidungsträger/innen munter werden?

Klar haben heimische Wildpflanzen keine Lobby – außer vielleicht ein paar auffallend „schöne“ unter ihnen. Und die heimischen Wildtiere auch nicht – außer siehe oben.

Wohl aber die Plantagen-Apfelbäume der Erwerbssobstbauern, die in einigen Kleinregionen in Österreich einen Wirtschaftsfaktor darstellen. Als diese (die ohnehin immer kränklichen Apfelbaum-„Krüppel“ – vom Menschen so gewollt und gezüchtet) durch die Feuerbrand-Bakterien in Gefahr geraten waren, war flugs ein Gesetz her gezaubert, das die Anpflanzung bestimmter Zierpflanzen und auch einiger heimischer Wildgehölze unter Androhung von hohen Strafen untersagte.

In meiner Gemeinde, in der einige konventionelle Obst-Plantagen-Bauernhöfe ihr spritziges Wesen treiben, wurde angeordnet, dass alle Grundstücksbesitzer/innen ihre Weißdorn-, Felsenbirnen-, Vogelbeer- und andere Wirtspflanzen des Feuerbrand-Erregers auszureißen haben (offenbar entsprechend § 10 der **Steiermärkischen FeuerbrandVO** mit dem Titel „Objektschutz“: „Zum Schutz von Erwerbssobstanlagen (Kernobst) und Baumschulen kann die Behörde anordnen, dass wild wachsende Wirtspflanzen in einer zumindest (!) 100 m breiten Zone rund um die Anlagen oder Baumschulen VORSORGLICH zu entfernen sind.“

Und in bestimmten Fällen - die je nach EU-Gesetzeslage z.B. die gesamte Steiermark betreffen können – MUSS diese Maßnahme rund um Baumschulen angeordnet werden. Klarerweise müssen überhaupt alle Exemplare von Wirtspflanzen-Arten im Umkreis von 5 km entfernt werden, wenn der Verdacht(?) besteht, sie könnten befallen sein!

Heimische Gehölze gezielt per Gesetz auszurotten, zusammen mit den Tieren, die mit und von diesen Pflanzen leben, die den menschlichen Lebensraum vorbereitet und gestaltet haben, erscheint mir EU-wahnwitzig.

(Apropos Wahnwitz: Die Feuerbrand-VO enthält auch einen Passus, dass die Behörde anordnen kann, dass Bienen in einer Befallszone (und diese kann ja ganz Europa sein?) nicht gehalten werden dürfen – ausgenommen oberhalb von 1400 m.)

***Der nächste Schritt?** Die bösen Wildbienen einschließlich der Hummeln ausrotten? Die Landschaft zu-asphaltieren?? Aber nur ja nicht eine natürlichere und robustere Landwirtschaft fördern? (Ich gebe allerdings zu, dass ich gegen die eingeschleppte Seuche Feuerbrand – auch ein „Neophyt“, wenn man die Bakterien zu den Pflanzen zählen will – auch keine brauchbare schnelle Hilfe weiß.)*

Zurück zu den Neophyten. Dazu ein Auszug aus dem Artikel in der Winter-RÜBE 2000, in dem der Pflanzensoziologe Gerwin Heber erklärt, was Neophyten sind und tun:

„Das Wort Neophyten kommt aus dem Griechischen und bedeutet „neue Pflanzen“, und zwar solche, die erst in der Neuzeit (also nach 1492) eingewandert sind.

Die **Neophyten** gehören zusammen mit den **Archäophyten** (vor dem Beginn der Neuzeit nach Mitteleuropa Eingewanderte, z.B. Kornrade, Kornblume, Klatschmohn, Echte Kamille, Grüne Borstenhirse, Vielsamiger Gänsefuß) zu den **Hemerochoren**, die unter Mithilfe des Menschen in ein Gebiet gelangt sind.

Dagegen sind **Idiochorophyten** oder **Indigene** Pflanzensippen, die schon vor wirksamen Eingriffen des Menschen in einem Gebiet vorhanden waren, z.B. in Mitteleuropa Rotbuche, Tanne, Bergahorn, Veilchen, Bärlauch.

Nach dem „Einbürgerungsgrad“ unterscheidet man – neben den „Ur-Einheimischen“: Die **Agriophyten**, die einen festen Platz in der heimischen „natürlichen“ Vegetation erobert haben, die in natürlichen Pflanzengesellschaften konkurrenzfähig sind und die nach Aufhören menschlicher Einflüsse erhalten bleiben würden, z.B. Kalmus, Kanadische Wasserpest, einige Astern-Arten, Zweizahn-Arten, Drüsen-Springkraut, Kleines Springkraut, Nachtkerzen-Arten, Japanischer Staudenknöterich, Robinie, Goldruten-Arten.

Weiters die **Epökophyten**, das sind kulturabhängige Arten mit einem festen Platz nur in anthropogenen Pflanzengesellschaften, dazu gehören die meisten Acker- und Gartenbeikräuter; die **Ephemerophyten**, das sind unbeständige und konkurrenzschwache Arten ohne festen Platz in der heutigen Vegetation, z.B. Schlafmohn und Sonnenblume; und die **Ergasiophyten**, das sind Kulturpflanzen, die ausgesät werden müssen und Pflege brauchen, weil sie durch Züchtung konkurrenzschwach geworden und/oder nicht ans Klima angepasst sind. Die **Apophyten** sind dagegen heimische Arten, die zum Teil ihre natürlichen Standorte verlassen haben und auf die vom Menschen geschaffenen Standorte übergegangen sind, z.B. Brennnessel auf Gartenbeeten, Stumpfblatt-Ampfer auf Wiesen und Weiden.

Nur ganz wenige der in den letzten Jahrhunderten in Mitteleuropa eingebürgerten Arten sind zu **Problem-Arten** geworden: durch starke Ausbreitungstendenz und Verdrängung anderer Arten. In naturbelassenen Lebensräumen verursachen sie nur begrenzten Schaden. Die Beeinträchtigung und Zerstörung naturnaher Vegetationsbestände durch den Menschen hat ihnen das Vordringen aber wesentlich erleichtert.

Gefährdete Standorte sind die floristisch ungesättigten Pflanzengesellschaften, in denen meist exogene Faktoren dominieren und zu häufigen Störungen der Standorte und somit der Vegetation führen. Zu diesen gehören in Mitteleuropa:

- Auen mit ihren offenen Pionierstandorten, an denen sich Neophyten ansiedeln können,
- alle naturfernen, vom Menschen einmalig oder permanent gestörten Standorte in der Landschaft wie Bahngelände, Industrieflächen, Baugebiete, neue Straßenböschungen, Wegränder, Schutthaufen, durch wasserbauliche Maßnahmen veränderte Gewässerufer und degenerierte Flussauenreste.

Wirtschaftliche Schäden größeren Ausmaßes durch Neophyten (z.B. Topinambur an Flussufern, Späte Traubenkirsche in der Forstwirtschaft) gab es bisher (2000) kaum. Die Bewertung der landschaftsökologischen Folgen der Ausbreitung von Neophyten ist äußerst schwierig, weil sie fast immer sehr subjektiv ist und ästhetische und nostalgische Aspekte naturgemäß einen hohen Stellenwert einnehmen.

Es sollte in jedem Einzelfall abgewogen werden, welche Bekämpfungsmaßnahme (z.B. ein- oder mehrmalige Mahd, Überpflanzungen, Schlegeln, Herbizidanwendung) durchführbar und sinnvoll sind.“

In der nächsten RÜBE wollen wir Steckbriefe der wichtigsten Neophyten bringen bzw. wiederholen, damit bei der Planung, beim Bau und bei der Bewirtschaftung von Permakultur-Systemen das Neophyten-Risiko eher berücksichtigt werden kann.

Außerdem wollen wir versuchen, einen Artikel über Neozoen (neu eingebürgerte Tiere) zusammenzustellen.

Information:

Neophyten: RÜBEN Nr. 14/2000, 15, 16 und 17/2001

Feuerbrand: www.feuerbrand.at

Haeupler/Muer, Bildatlas der Farn- und Blütenpflanzen Deutschlands

Oberdorfer, Pflanzensoziologische Exkursionsflora

RÜBE 2005-34

perma ohne grenzen

IPC 8

Internationale Permakultur-Konferenz 2007

Ali Sharif, Permakultur-Pionier in Brasilien, lädt mit diesem Brief (Auszug, Originaltext) zur 8. Internationalen Permakultur-Konferenz nach Brasilien ein.

Boa Vista do Ramos, Amazonas, Brazil
September 8th 2005

To the many members of the world Permaculture community

The traditional rotation between continents has positioned South America as next in line for hosting IPC 8. During plenary vote in Croatia in June 2005, Brazil was officially selected as its next venue. The event, as decided, will be held in May of 2007.

As the international project coordinator for Permacultura America Latina (PAL), which is the coordinating body for the Rede Permacultura do Brazil (RPB), I will be assuming the role of IPC 8 coordinator. Permit me to confirm that this event will be held as stated and I look to your help and experience for guidance.

During the last two months, and aside from the standard Convergence program, various themes for the Conference have been bandied around and one that has been consistently responded to has been the issue of Green Economics. With the condition of the world monetary system increasingly uncertain the opportunity to devote several days to the full array of topics represented by this theme, has, arguably, arisen. In short, we have before us the opportunity to hoist the banner of Permaculture on an International Economics Conference.



Green Economics also represents an opportunity to engage the Latin American private sector, particularly in light of so much of the planet's remaining natural resources concentrated on this continent. With so many sustainable development plans already being assembled to plunder these irreplaceable resources, it hardly needs explaining the urgency to clarify green economic misconceptions and clarify inevitable possibilities. After all, at present, the bankers have most of us by the balls.

Australian permaculturists have offered to set up an IPC website as the technological mechanism for communications. The US Credit Union has offered its service and even possible funding. Previous IPC event organizers have likewise confirmed promises to provide whatever information and assistance may be available.

For my part I am poised to begin the proposal and fundraising process and other foundations have offered to participate. Specifically the Swiss based Avina Foundation has offered to convene a pre conference gathering in early 2006 to articulate the final Conference agenda.

Thus my friends I leave it to you to provide some feedback as soon as possible to justify both my personal and institutional resolve and reach that point of no return.

I remain, as always, moist and tropically yours

Ali Sharif
ahmadalisharif@yahoo.com

RÜBE 2005-34

perma ohne grenzen

DAVID HOLMGREN IN PERMALOT / TSCHECHIEN

Erinnerungen an ein Seminar mit David Holmgren in Permalot vom 13. bis 15. Mai 2005

von Margreth Holzer

Es ist sicher etwas seltsam, einen Bericht mit Entschuldigungen zu beginnen – hier muss ich aber eine kleine anbringen: Als ich am 15. Mai mit einem Koffer voll neuer und interessanter Erfahrungen mit meinen drei österreichischen MitfahrerInnen von PermaLot abfuhr, wusste ich nicht, dass ich Monate später etwas darüber schreiben werde.

Meine Unterlagen habe ich nicht bei mir und wenn ich mich auch noch sehr gut an die Umgebung, den Platz und die Gesichter erinnern kann, so fehlen mir doch oft die Namen und zum Beispiel die Staatszugehörigkeiten – und dafür bitte ich um Verständnis.

PermaLot – ich hatte keine Ahnung, wo und was genau das sein sollte – aber ich wollte hin und das Seminar mit **David Holmgren** erleben, nachdem ich es trotz zweimaligen Aufenthaltes in Neuseeland nicht geschafft hatte, einen „Abstecher“ nach Australien zu machen.

David Holmgren („Co Originator of the Permaculture Concept“) hatte ich im Februar 2004 auf der Rainbow Valley Farm in Neuseeland bei Trish Allen und Joe Polaischer kennengelernt, die er anlässlich seiner Teilnahme an der ECO-Show in Auckland besucht hatte.

In PermaLot sollte er zu seinem neuen Buch, „**Permaculture – Principles & Pathways beyond Sustainability**“, ein dreitägiges Seminar geben.

Permalot liegt zirka zwei Autostunden nördlich von Brünn in einer Gegend, die man bei uns mit paradiesisch bis ursprünglich bezeichnen würde – je nachdem, wie man Landschaft liest.

Jedenfalls wurden wir in einem großen Hotel (5 Minuten mit dem Auto von PermaLot entfernt) am Abend willkommen geheißen – wir waren eine sehr interessante Runde von 20 Leuten, die meisten kamen aus der Tschechischen Republik, einige aus der Slowakei, aus Österreich und anderen Teilen Europas. **Dazu Su Dennet und David Holmgren** aus Australien und die Leute von PermaLot, die für uns fantastisch kochten und schauten, dass auch sonst alles bestens lief.

Schon bei der Vorstellungsrunde stellte ich mit Freude fest, dass David Holmgren sehr dem Umstand gerecht wurde, dass für uns alle Englisch nicht die Muttersprache war – so gut habe ich australisches Englisch noch nie verstanden.

Wir übernachteten nur zu dritt im Hotel, alle anderen zogen es vor, in die Tipis auf dem Gelände von PermaLot zu ziehen. Leider war ich dafür gar nicht ausgerüstet und so war ich mit der Unterbringung im (sehr!) preisgünstigen Hotel zufrieden.

Das Gelände von PermaLot zum ersten Mal zu sehen, ist ein Ereignis für sich. PermaLot war, als es gekauft wurde, eine Apfelbaumplantage und wenn man auf das Gelände kommt sieht man zunächst - *Apfelbäume* - deren Anzahl bereits stark dezimiert wurde, um den verbleibenden mehr Platz zu verschaffen. Die Äpfel werden in einem nahen Betrieb zu kleinen getrockneten Würfelchen verarbeitet, wie man sie in den Fertigmüslipackungen findet – eine Einnahmequelle für PermaLot und Arbeit für den Kleinbetrieb in der Nachbarschaft.

Dann kommt man in den Herzbereich des Geländes, die Küche, in der fantastische Dinge produziert werden und deren Herd auf Rädern stehen muss, damit er laut Gesetz sofort entfernt werden kann. Der Essens-, Seminar- und Aufenthaltsraum wurde in die Tiefe gegraben und zum Schutz gegen Sonne und/oder Wind mit einem großen Zeltdach versehen – das wirkt sehr anheimelnd und gemütlich.

Nicht weit entfernt stehen große Tipis, die für Selbstversorgergruppen, die oft einige Wochen auf dem Areal verbringen, als Übernachtungsmöglichkeit dienen.

Auf dem Gelände gibt es viele verschiedene bekannte Permakulturelemente, wie zum Beispiel einen Erdkeller, ein Kompostklosett, einen kleinen Garten etc. und jede Menge Pläne für die nächsten Jahre, die auch sehr anschaulich dargestellt werden.

Eine Wiese, die seit Jahren nicht bearbeitet wird, war für uns ein besonders interessantes Anschauungs- und Beobachtungselement während des Seminars.

Max Vittrup Jensen, der PermaLot entwickelt, legt großen Wert darauf, dass PermaLot nicht als *sein* Projekt gesehen wird, er spricht von einer Gruppe, zu der ganz besonders auch seine Freundin Radka gehört und dazu alle Menschen, die für eine kurze oder längere Zeit in PermaLot leben wollen.

Das Seminar mit David Holmgren war, basierend auf seinen 12 Permaculture Design Principles, didaktisch sehr gut aufgebaut und abwechslungsreich.

Besonders bei den Gruppenarbeiten konnte ich viel von den zum Teil sehr erfahrenen jungen Menschen profitieren.

Ich war beeindruckt von dem Wissen, der Ernsthaftigkeit und besonders von der Konsequenz, mit der viele der Teilnehmer/innen Permakultur leben.

Die 12 Prinzipien, die David Holmgren in seinem neuen Buch beschreibt, sind jeweils mit einem unterstreichenden Satz und einem Zeichen versehen, die auch als Diskussionsgrundlage dienen können:

1. **Observe and interact.** Beauty is in the eye of the beholder
2. **Catch and store Energy.** Make hay while the sun shines
3. **Obtain a yield.** You can't work on an empty stomach
4. **Apply self-regulation and accept feedback.** The sins of the fathers are visited on the children unto the seventh generation
5. **Use and value renewable resources and services.** Let nature take it's course

6. **Produce no waste.** A stitch in time saves nine. Waste not, want not
7. **Design from patterns to details.** Can't see the wood for the trees
8. **Integrate rather than segregate.** Many hands make light work
9. **Use small and slow solutions.** The bigger they are, the harder they fall. *Slow and steady wins the race*
10. **Use and value diversity.** *Don't put all your eggs in one basket*
11. **Use edges and value the marginal.** *Don't think you are on the right track just because it is a well beaten path*
12. **Creatively use and respond to change.** Vision is not seeing things as they are but as they will be

Das Buch ist im Eigenverlag erschienen und soll in nächster Zeit in Deutschland übersetzt werden.

Das Seminar mit David Holmgren und Su Dennet war ein besonderes Erlebnis - und PermaLot ist ein Platz, den es sich lohnt, anzuschauen - und wer Zeit hat, sollte sich vielleicht überlegen, eine Weile dort mitzuarbeiten.

Wer oder was ist PermaLot? Ein Stück Land von ca. 10 Hektar, auf dem ein permakulturelles Ökodorf entstehen soll. PermaLot wurde im Jahr 2000 als Gesellschaft bürgerlichen Rechts gegründet und besteht aus Wald, Wiesen, Äckern und Obstgärten. Die Landwirtschaft wird biologisch und nach Permakultur-Prinzipien geführt. PermaLot soll ein Modell der ländlichen Selbstversorgung werden und das Leben ins nahe gelegene Dorf Bouzov Svojanov zurückbringen, in dem heute nur mehr 20 Menschen leben.

Max und Radka, die in PermaLot leben und arbeiten, entwickeln das Permakultur-System, organisieren Kurse und Treffen und bieten Mitarbeit an. www.permalot.org

Grünes Netzwerk in Kroatien: GNAG

Schon bei der Internationalen Permakulturkonferenz im Juni 2005 in Istrien sind den Teilnehmern/innen die jungen Kroaten/innen durch ihr unglaubliches Engagement aufgefallen. Als Kriegskinder (Zur Erinnerung: Anfang der 1990er Jahre wütete im damaligen Jugoslawien der Unabhängigkeitskrieg), die heute um die 25 Jahre alt sind, haben sie gelernt, mit den Ressourcen sparsam umzugehen.

Eine Tugend, die uns „WestlerInnen“ oftmals verloren gegangen ist – und mühsam und täglich neu erlernt werden muss.

Erwin Zachl hat GNAG im August 2005 besucht und Fotos gemacht. Drazen Simlesar stellt GNAG nun vor, übersetzt ist der Bericht von Gabi Aigner.

Gabi Aigner, die Jahre lang in Neuseeland gelebt hat, hat ihr exzellentes Englisch schon im Juli 2005 in Stainz gezeigt: Sie hat den Vortrag von Trish Allen hervorragend und simultan übersetzt. Danke Gabi !

Drazen Simlesar, Zagreb:

Green Network of Alternative Groups (GNAG)

Ein Netzwerk ökologisch orientierter Gruppen in Südosteuropa

Das Hauptziel des GNAG - Grünes Netz Alternativer Gruppen - ist die Mitwirkung bei der Gründung und Vernetzung ökologischer autonomer Gruppen in den Städten und Dörfern

Kroatiens und innerhalb der Region Balkan/Südosteuropa für eine bessere Zukunft. GNAG soll wie ein gemeinsamer Raum der Information und Unterstützung wirken, wo Menschen ihre Erfahrungen und Kenntnisse teilen und sich über Öko-Bauten, erneuerbare Energien, Permakultur und weitere nachhaltige landwirtschaftliche Verfahren austauschen.

Recycled Estate

Das Recycling-Gut ist das wichtigste Projekt, an dem wir uns derzeit beteiligen, und wo wir über Veränderungen in der Gesellschaft sprechen. Wir versuchen eine nachhaltige Gemeinschaft aufzubauen, die als Freiraum und Ausbildungszentrum arbeiten wird. Das Dorf Vukomerice, von wo aus wir unser Projekt leiten, liegt in Vukomerice Gorice, etwa zwanzig Kilometer südlich unserer Hauptstadt Zagreb. Eine sehr schöne bergige Landschaft, die unter einer großen Abwanderung der Bevölkerung leidet. Zahlreiche Bauernhöfe und Besitzungen sind unbenutzt - ältere Menschen sterben, die jüngeren suchen nach einem besseren Leben in der Stadt.

Das ist eine der Folgen der verheerenden Regierungspolitik gegen die Landwirtschaft, besonders im Bio-Bereich. Deshalb benannten wir unser Projekt Recycled Estate, um den Menschen hier in Kroatien zu zeigen, wie man im Einklang mit der Natur leben könnte, aber auch wie oft wir Dinge wegwerfen, die noch immer nützlich sind. Sogar das Haus, das wir selbst errichteten, ist - recycled - wieder verwertet.

Dieses Haus wurde dem Projekt vom ehemaligen Umwelt-Vize-Minister Mr. Matja Frankovic, zur Zeit Direktor des Naturparks "Zumberak", gespendet. Zuerst mussten wir es abbauen und dann zu unserem Standort transportieren. Das Haus aus dem Jahr 1923 ist ein typisches "turopolisches" ** Bauwerk, bezeichnend für die Gegend. Unser Ziel ist das lokale Erbe zu erhalten und weiter zu verwenden.



Trotz großer Bemühungen von Freiwilligen und der GNAG-Mitglieder ist die Restaurierung des Turopolischen Holzhauses, das als Hauptgebäude des Recycled Estate gedacht ist, noch nicht fertig, da es an finanziellen Mitteln fehlt. Wir hoffen, das alte Haus, das verlassen und dem Verfall preisgegeben war, bis nächstes Frühjahr fertigzustellen. Heuer im April kauften wir ein weiteres Wohnhaus, dort befindet sich auch ein kleiner Obstgarten. Auch dieses Haus müssen wir renovieren.

Recycled Estate ist der Hauptpunkt der GNAG Aktivitäten, aber es gibt noch weitere Projekte:

Verlag

Bis jetzt wurden zwei Bücher ins Kroatische übersetzt und zur Herausgabe vorbereitet - ein Buch über Regenwürmer und ein kleines Buch mit dem Titel "Permakultur - Handbuch für Anfänger". Auch gibt es Broschüren über Müll und Grüne Energie. Im Herbst 2005 werden wir ein Buch über DIY - Do it Yourself, Wissen und Fachkenntnisse in Nachhaltigkeit herausgeben. Ein weiteres Projekt ist LAL - Little Alternative Library (Kleine Alternative Bibliothek), wo all die Literatur, die wir bereits haben, zur Verfügung gestellt wird, zu aktuellen Themen wie Baubiologie, erneuerbare Energiequellen, nachhaltige Gemeinschaft, Permakultur, Ökologie, aber auch über Globalisierung, Armut, Ökonomie, Anarchie etc.

Gruppe für soziale Veränderung

Das von dieser Gruppe bereits beendete Projekt "I co-operate" stand unter dem Motto " Sei Du die Veränderung, die Du sehen möchtest ". Die Aktivisten arbeiteten mit SchülerInnen einer weiterführenden Schule in Velika Gorica. Viele Workshops zu Toleranz, gegen Gewalt, für Selbstbewusstsein etc. wurden abgehalten. Das Projekt wurde weitergeführt und endete 2003. Nun wird die Gruppe für soziale Veränderung den gesamten Ablauf dieser Idee in einer Grundschule in Velika Gorica wiederholen.

Außerdem arbeitet die Gruppe für soziale Veränderung seit 2004 mit Roma-Gemeinschaften. Dieses Projekt, unter dem Namen "Story Keeper" (Geschichten-Bewahrer), hat das Hauptziel, die Geschichten, Legenden, Lieder und weitere Teile des kulturellen Erbes der Roma zu finden, zu bewahren und an den Rest der Gesellschaft weiterzugeben.

Balkan Ökodorf Netzwerk

Das Ziel dieses Projektes ist die Entwicklung einer Verbindung von Lernzentren für Permakultur und umweltfreundlichen Techniken in der Region des westlichen Balkan. Partner in diesem Projekt sind Global Ecovillage Network Europe und Europäisches Permakultur-Institut Dänemark. Zur Zeit gibt es Dutzende von Netzwerk-Mitgliedern, die aktiv in der Entwicklung und Zusammenarbeit tätig sind.

Kostenlose Workshop-Projekte

GNAG fördert durch dieses Projekt nachhaltige Entwicklung, erneuerbare Ressourcen, ökologisches Bauen, Permakultur und nachhaltige Wechselwirkungen mit der Umwelt, DIY (Do it Yourself)-Techniken (Solarkochen, Sonnenkollektoren,...), Naturkosmetik und andere Produkte.

Weit über hundert Leute waren bis jetzt an diesen Workshops beteiligt, einige davon, nachdem sie sich mit unserer Arbeit vertraut gemacht hatten, blieben aktiv bei GNAG. Durch Armut und Arbeitslosigkeit in unserer Region ist es ein Grundprinzip von GNAG, dass alle Information, Wissen und Fachkenntnisse, die durch spezielle Projekte erworben wurden, weiterentwickelt und verbreitet werden und für so viele Menschen wie möglich verfügbar sind, und zwar ohne finanzielles Entgelt.

Wind und Sonne als Freunde

In diesem Projekt arbeiten wir mit lokalen Erzeugern und Lieferanten erneuerbarer Produkte. Unsere Partner sind Technoelectro d.o.o (für kleine Windgeneratoren) und Solaris d.o.o. (für Sonnenkollektoren). Wir unterstützen sechs lokale Initiativen und Organisationen in Kroatien bei der Installation eines nachhaltigen Energiesystems. Jede Gruppe erhält einen Sonnenkollektor und einen kleinen Windgenerator, damit sie ihre Energie-Effizienz und Benutzung von erneuerbaren Energiequellen verbessern kann.

Jugend gestaltet Alternativen - Grüne Energie

Ein Öko-Wohnwagen, der durch ganz Kroatien reisen wird, wird für erneuerbare Energie und Energie-Effizienz werben. Wir fahren durch 15 Städte in Kroatien, um mit öffentlichem Unterricht und Präsentationen zu zeigen, wie man sich im Eigenbau einen Sonnenkollektor, Solar-kocher, etc. bastelt. Des Weiteren wird die Benützung, Montage und Produktion von Sonnenkollektoren, kleinen Windgeneratoren, Pflanzenöl-Treibstoff etc. gelehrt. In jeder Stadt werden wir, je nach entsprechenden Bedürfnissen und Wünschen der lokalen Partner, etwas zurücklassen.

GNAG fungiert bei diesem Projekt als „technische Stütze“. Durchgeführt wird es gemeinsam mit dem Zentrum für Friedensstudien (Zagreb).



Drazen Simlesa hat, wie fast alle Aktivisten/innenr in diesem Netzwerk, auch einen Brotberuf. Er ist Assistent im Univ. Institut für Sozialwissenschaften in Zagreb.

Information: *Green Network of Activist Groups, www.zmag.hr*

Strohballen-Lehm-Haus in Vukomerić

Derzeit laufen intensive Vorbereitungen für den Bau eines Mustergebäudes aus Strohballen und Lehmverputz. Fundamente müssen errichtet und das Baumaterial gesammelt werden. Alles nicht so einfach in einem Land, in dem Stroh und Lehm in der Bauordnung nicht einmal vorkommen. Alles nicht so einfach, wenn das Geld sehr knapp ist und Holz mühsam selber aus dem Wald geholt werden muss (Bäume fällen und zurichten) oder der (zum Glück ausgezeichnete) Lehm aus dem begonnenen Teich mit der Hand heraus gegraben werden soll. Voller Zuversicht erwarten wir das kommende Frühjahr. Dann nämlich werden wir das Strohballenhaus in Vukomerić, im Recycling Estate, bauen. Wer beim Bauen mithelfen oder sich mit Sach-/Geldspenden beteiligen möchte, meldet sich beim Projektleiter Erwin Zachl.

*** Der Begriff begegnet uns auch beim Turopolje-Schwein.*

RÜBE 2005-34

perma ohne grenzen

FINCA LUNA - Permakultur-Hof auf La Palma

Auf der Westseite von La Palma, einer der Kanarischen Inseln, liegt die Finca Luna weit abseits von Geschäftigkeit.

Ein Bericht von Toni Nothegger, dzt. La Palma

Von Santa Cruz de la Palma (etwa vier Flugstunden von Österreich entfernt) braucht man gut zwei Stunden mit dem Bus, um in den Ort Las Tricias zu gelangen, von wo man die Finca in 15 Minuten zu Fuß erreichen kann. Auf etwa 750 m Seehöhe, natürlich mit Meerblick, liegt das 7,5 ha große Grundstück, das Stella Strega seit 2001 gepachtet hat und bewohnt.

Früher mit Kühen, Ziegen und Kleingetier wie Hühnern oder Hasen (letztere sind heute, wild, auf der Insel eine Plage, weswegen jeden Donners- und Sonntag Jäger losziehen und das Ihre versuchen) sowie mit Getreideanbau und Kartoffeln traditionell bewirtschaftet, geht es heute ausschließlich permakulturell zur Sache.

Von zwei größeren Barancos - Schluchten, die grob die Nord- bzw. Südgrenze des Grundstücks bilden - eingerahmt, finden sich in der vulkanischen Ursprungslandschaft mehrere Mikroklimata. Während es in den tiefen Furchen eher feucht, schattig und großteils windgeschützt ist, was für Birn- und Apfelbäume recht geeignet erscheint, finden sich auf den allesamt mit großem Aufwand vor langer Zeit errichteten Terrassen andere Verhältnisse. Auf mehreren nach Süden geneigten Ebenen wachsen Orangen- und ein Guavebaum. An deren rückseitigen Steinmauern, nach alter Trockenmauermanier errichtet, wachsen Kiwi oder Wein, der jedes Jahr radikal bis auf den Boden zurückgeschnitten wird. So gedeiht er hier am besten. Die westseitig ausgerichteten Terrassen sind trocken und heiß, die nordgeneigten meist kühler und trocken.

Etwa 400 Mandelbäume stehen entlang deren Kanten, dort wo sie, wie auch die unzähligen Feigenbäume (weiße und blaue Früchte), ein probates Mittel gegen Erosion darstellen. Wenn man sie jährlich zurückschneidet, bringen die jungen Äste die besten Mandeln hervor. Und gerade jetzt im Herbst ist die Ernte beinahe nicht einzuholen – so viele sind es.

Man lebt im Überfluss. Unzählige Kaktusbäume versorgen die Finca mit den (no na:) stacheligen Früchten, die mit langen Stangen von den Blättern abgebrochen werden, um danach

gebürstet, gewaschen und geschält hervorragend, etwa Honigmelone, zu munden. Erwähnenswert sind auch einige Zitronenbäume, der Wilde Fenchel (den die Ziegen gerne mögen) sowie eine löwenzahnartige Pflanze, die die Einheimischen, die Palmeros, "Letchugon" nennen. Diese wird im Frühjahr geerntet, ist viel größer als die bei uns bekannten Arten und wurde und wird v.a. als Hasenfutter oder wie hier als Mulch verwendet.

Der obstbaumartige, hier Tagasaste genannte Sprossende Geißklee, wächst eigentlich überall. Oder vielmehr wuchs, denn vor fünf Jahren hat in diesem Teil der Insel das letzte größere Feuer gewütet, wobei u.a. auch Pinien angesengt wurden, die sich aber nach wenigen Jahren schon wieder erholt haben. Nur mehr durch die angekohlte Rinde kann man die Feuersbrunst erahnen.

Natürlich gibt es auch einen Garten mit dazugehörigem Vivero, in dem Jungpflanzen vorgezogen werden. Der Boden ist sehr lehmig und staubtrocken, wodurch gutes Mulchen noch einmal an Bedeutung gewinnt. Neben dem randständigen Kompostklo, den Kartoffel-Autoreifen-Türmen, einem Hühnerpflug, zwei kleinen Teichen (u.a. für die schüchternen Frösche und Libellen), einer ebenso kleinen Kräuterspirale, viel Aloe Vera und Cucurbiten nebst Salat sind auch noch ein paar andere Ideen verwirklicht, die über die „sieben permakulturellen Gartengrundelemente“ hinausgehen.

Der Garten funktioniert gut - und das ist die Hauptsache. Grundvoraussetzung dafür ist jedoch ein ausgeklügeltes Bewässerungssystem, das in den meisten Fällen, auch hier auf der Finca, von einem Riesentank vor dem Haus unterstützt wird, denn Wasser wird heute oft - viel mehr noch auf Cran Canaria - lieber für den Tourismus als für die Landwirtschaft verwendet. Zahllose TouristInnen spülen somit das rare Gut in den Gully und es müssen u.a. Nahrungsmittel, die eigentlich hier wachsen könnten, um teures Geld importiert werden. Das ist nicht nur hier absurd.

Doch zurück zur Finca: Mitbewohner sind zur Zeit auch zwei Ziegen (sehr kleine Zitzen, beim Melken gar nicht so einfach), zwei Hunde (klein und fein), sieben Hühner (drei von ihnen - die im Hühnerpflug - legen täglich, meist zwei Eier), eine Katze (nur des nächtens daheim), zahllose Eidechsen (den ganzen Tag über) und ungefragt einige Ratten (die manchmal... gut: einmal, auch beinahe über sich auf der Couch ausruhende Füße rennen).

Auf dem Grundstück stehen drei Häuser: eines im alten Palmero-Stil errichtet (wird als Lager benutzt), ein "Neubau" aus den 1970-ern - in dessen Keller sich eine Töpferei und (bald auch) eine kleine Tischlerei befinden - sowie ein altes Steinhaus. An die Vergangenheit erinnern zudem zahlreiche Werkzeuge, die alle noch verwendet werden... eine wunderbare Möglichkeit sich mit alten Techniken vertraut zu machen. Außerdem gibt es mehrere kleinere Hausruinen, die alle im Laufe der Zeit wieder belebt werden sollen.

Dazu könnten sich bis zu sechs Menschen finden, die dauerhaft (eventuell durch Kauf der Liegenschaft) an dem Projekt "Finca Luna" mitarbeiten. Die Vision, für diesen auch geomantisch sehr aktiven Ort, ist eine gemeinschaftliche. Wer immer sich hier einfindet, kann nach eigener Façon und Möglichkeit sein (bevorzugt) permakulturelles Projekt entwickeln und zur Vollendung bringen.

Stella Strega selbst arbeitet v.a. an "unsichtbaren Strukturen", wie der Pk-Akademie in Spanien (für die sie unterrichtet), oder an "Pk-Action-Learning-Prozessen" für durchreisende Interessierte, die auch nach Aufgabe der Finca Bestand hätten. Die hier erledigte Arbeit, alle neu errichteten Strukturen, seien es Gebäude oder angelegte Felder u.a.m., sieht sie als gern gegebene Hinterlassenschaft, als Spende an jene, die nachher hier leben (dürfen).

*Schon vorher ist ein kurzer, bequemer Besuch auch von Mitteleuropa aus möglich:
www.finca-luna.com*

NATURGARTEN GUGGENBERG

Ein Permakulturgarten entsteht

Ein persönlicher Bericht aus Südtirol in zwei Teilen und von zwei Seiten

von Antraud Torggler und Elisabeth Hofer

EIN PERMAKULTURGARTEN ENTSTEHT

„Fang an, dich um die Natur zu sorgen,
und die Natur sorgt für dich in unerwarteter Weise“

Bill Neidjie, Aborigine (aus „Botschaften der Urvölker“ von Anne Wilson Schaefer)

Meine ersten Kontakte mit der Idee der Permakultur liegen fast 15 Jahre zurück. Ich war gleich fasziniert, aber erst nach weiteren Begegnungen und immer deutlicherer Begeisterung hab ich dann vor ca. drei Jahren den Schritt getan, ein Grundstück zu kaufen mit dem Wunsch, dem Bedürfnis, einen Permakultur-Garten entstehen zu lassen. Ich bringe weder Kenntnisse in der Landwirtschaft noch im Gartenbau mit und die Zweifel, ob die Begeisterung und der Glaube daran, etwas Gutes zu tun, ausreichen, waren immer wieder da. Ich bin Architektin, im Moment an der Schwelle zur Pensionierung, seit ca. 20 Jahren Baubiologin und ausschließlich in diesem Bereich tätig. Daraus bringe ich die Erfahrung mit, was es heißt einen anderen Weg zu gehen.

Das Grundstück liegt auf ca. 900 m ü. d. M., es ist ein Südhang und besteht aus ca. 2 ha Wiesen und 2 ha Wald, alles fast überall steil. Es gehört zur Fraktion Guggenberg der Gemeinde St. Pankraz am Anfang des Ultentals in Südtirol. Von meiner Wohnung in Meran ist es 25 Autominuten entfernt, das scheint mir erträglich.

Spaß machte von Anfang an, dass da schon einiges Brauchbares da war: alte Apfel- und Pflaumenbäume, Ribisel/Johannisbeeren, zwei Weinreben, Kiwi, viele Brennnesseln, Wiesen mit Schafgarben und anderen essbaren Wildkräutern, ein Schafstall (Der frühere Besitzer hat dort Schafe gehalten) und zwei Hütterln (Eins ist ein Geräteschuppen und eins ist zwar klein aber so, dass eine Person gut dort schlafen kann).

Meine Vorstellung war von Anfang an, dass hier ein Gemeinschaftsgarten entstehen soll, wie wusste ich nicht; heute bin ich zwar nicht mehr allein und weiß aber noch immer nicht genau, welche Schritte zur Gartengemeinschaft noch nötig sein werden. Ich erinnere mich, wie wir am Anfang mit ein paar Interessierten auf der Wiese saßen und es war wohl zu viel verlangt, dass diese sich da einen paradiesischen Garten vorstellen konnten, in dem jede/r tut, was ihm/ihr Spaß macht. Sie sind nicht wieder gekommen.

Zwei Jahre später war das schon besser. Man konnte schon z. B. Mulchbeete mit Mischkulturen sehen und Kartoffeln ernten. Und von den vielen zum „Tag des offenen Gatters“ gekommenen Interessierten gab's dann einige wenige, die zum Mitarbeiten und zum Ernten wiederkamen. Es gibt also eine Entwicklung und ich bin zuversichtlich. Und ich bin froh, dass meine Freundin Elisabeth ziemlich von Anfang an mit von der Partie war; und auch, dass an der Permakultur interessierte Freundinnen aus Deutschland zwischendurch zum Mithelfen kamen und kommen.

Inzwischen habe ich den Zertifikatskurs bei Marlies Ortner gemacht und weiß etwas besser, was Permakultur ist; ich weiß auch besser, wie weit dieser entstehende Garten davon entfernt ist, ein Permakulturgarten zu sein. Das Erlernen der Permakultur erscheint mir ein bisschen wie das Erlernen einer Fremdsprache. Zuerst ist der Kopf gefordert und erst

nach langem Üben geht das Erlernte in Fleisch und Blut über. Bei meinem Permakultur-Studium bin ich noch bei der Kopfarbeit, scheint mir.

Nun, ein Permakultur-Prinzip besagt, dass ein Element mehrere Funktionen erfüllen soll, und in diesem Sinne soll unserer Guggenberger Garten Vieles sein: ein Ort der Erholung, ein Selbstversorgergarten, ein Gemeinschaftsgarten, ein Schaugarten, ein Ort zur Weiterbildung, zum Teil auch ein Erwerbsgarten, ein Beispiel auch für die Bauern/Bäuerinnen der Umgebung, und vor allem ein Ort der Natur, des Respektes vor der Natur, der Liebe zur Natur. Das alles ist zu lernen und ich gehe nicht davon aus, dass ich je ausgelernt haben werde.

Lernen, beobachten, wahrnehmen, Zusammenhänge erkennen, Mulchbeete anlegen – irgendwie muss man ja anfangen. Und wir genießen die Fülle jetzt in der Erntezeit. In Beziehung sein mit der Natur, fällt mir zum Ernten ein, annehmen können. Wir haben zum Teil mehr als wir brauchen, von einer Baumspinatpflanze im Vorjahr, z.B. hatten wir heuer einen Baumspinatwald; kaum jemand hat davon gegessen, aber auch Weitergeben, Verteilen und vielleicht Tauschen will gelernt sein.

Ich bin dankbar für dieses Grundstück und für die vielen Lernmöglichkeiten, die es mir bietet.

"Wenn du bereit bist, komm zu mir. Ich werde Dich mit in die Natur nehmen. In der Natur kannst Du alles lernen, was du wissen musst." *Rolling Thunder, Medizinmann der Cherokee-Indianer* (aus „Botschaften der Urvölker“ von Anne Wilson Schaef)

Anntraud Torggler

ANNÄHERUNG AN EINEN PERMAKULTUR-GARTEN

In Meran, inmitten einer der größten Apfelmonokulturen Europas, stellt sich so manch einer die Frage, ob es nicht vielleicht doch eine andere Art von Landwirtschaft geben könnte, eine vielfältigere und gesündere, eine, wie sie Bill Mollison oder Masanobu Fukuoka in ihren Büchern beschreiben. Und nach einem Besuch bei Sepp Holzer war klar, es gibt sie, diese "andere" Landwirtschaft, die fast schon wie das Paradies anmutet. Da waren Anntraud und ich uns einig, dass wir etwas in diese Richtung wagen wollen. Zwar verging noch einige Zeit, bis ein geeignetes Grundstück gefunden war, mit gesundem Boden und nicht allzu weit vom Wohnort entfernt. Doch als wir zum ersten Mal über die Schafweide gingen, die in Guggenberg bei St. Pankraz im Ultental zum Verkauf stand, war schon bald klar, dass hier ein Permakultur-Garten entstehen könnte:

Der Südwest-Hang ist sonnig, von Wald umgeben, der untere Teil eine Streuobstwiese mit alten Apfelbäumen unbestimmter Sorten. Der alte Schafstall bot sich als Wirtschaftsgebäude an und ein Gartenhäuschen lud zum Verweilen ein. Auch die Wassernutzung war geregelt und die Nachbarn schienen auch recht freundlich zu sein.

So wurde das Grundstück von Anntraud gekauft in der Absicht, einen **Permakultur-Garten zum Mitmachen** zu entwickeln.

Doch erst einmal mussten wir selbst noch viel über Permakultur lernen. Zwei Seminare bei Sepp Brunner brachten uns da schon ein wenig weiter, auch wenn ein erstes Hügelbeet nicht hielt, was es versprechen sollte. Und überhaupt mussten wir unseren Weg über Versuch und Irrtum gehen und gehen ihn noch heute – doch nur so lernt man! Und das erste Gebot in der Permakultur ist ja bekanntlich die genaue Beobachtung der lokalen Gegebenheiten, des Geländes und des Kleinklimas.

Nun, wir hatten es im oberen Teil mit einer Wiese in steilem Gelände zu tun und neben dem Schafstall war schon ein Bauerngarten abgezäunt, so dass wir erst einmal daran gingen, diesen zu gestalten und zu bepflanzen. Das Ergebnis war vorerst eher mäßig, doch immerhin stellte sich so zunehmend eine Beziehung her. Rula, eine Freundin aus Deutschland,



arbeitete einige Monate recht intensiv auf dem Grundstück und wies uns auch auf die vorhandenen Wildkräuter hin. Nach einem Permakultur-Ausbildungskurs bei Marlies Ortner konnten wir schon in die konkretere Planung gehen.

Bei einem Seminar mit Marlies vor Ort wurden dann noch einmal Ideen gesammelt und einige Weg-begleitende Mulchbeete angelegt. Das war auch die Zeit, als Kerstin nach ihrer Pk-Ausbildung in England auf dem Grundstück praktizierte und uns half, auch außerhalb des "Bauerngartens" Beete anzulegen.

Eines der Ziele ist, Leute zum Mitmachen einzuladen und zu begeistern. Deshalb wurde im vergangenen Herbst ein "Tag des offenen Gatters" veranstaltet, bei welchem das Projekt einer größeren Gruppe von Leuten vorgestellt wurde. Wer interessiert war, mehr zu erfahren, konnte sich in eine Liste eintragen und wurde einige Zeit später zu einem weiteren Treffen eingeladen. Unsere Idee war ja, Menschen, die selber keinen Garten besitzen, zumindest eine teilweise Versorgung mit Gemüse, Obst, Beeren und Kräutern zu ermöglichen, indem sie dafür aktiv im Naturgarten Guggenberg mitarbeiten, ganz nach dem Motto: Wenn jede/r das tut, was er/sie gerne tut, sind alle Arbeiten getan.

Zehn Leute hatten sich gemeldet und konnten bei diesem Treffen ihre Vorstellungen und Bedürfnisse einbringen. Beim nächsten Mal ging es schon darum, was jede/r gerne ernten würde – die Liste war recht lang und vielfältig. Als dann im diesjährigen März die ersten Tomaten- und Kürbissamen zum Vorziehen ausgeteilt wurden, waren die Ackerbohnen schon im Boden. Sobald das Wetter es zuließ, wurden Wege ins Gelände gearbeitet und weitere Flächen mit Karton und Heu abgemulcht, so dass im Mai auf dieser Höhe (zwischen 900 und 1000 m) gesät und später dann gepflanzt werden konnte. Zwar beteiligten sich in der Folge dann doch nicht alle aus der Gruppe am Gartenprojekt, doch immer wieder griffen helfende Hände zu, wenn Arbeiten anstanden.

Vom Frühjahr 2005 an war ich als Mitarbeiterin angestellt und bin neben meiner Mitarbeit im Garten auch für die Koordination zuständig; im August kam auch Kerstin wieder zu uns und arbeitet seither vollzeitig mit.

Sowohl im vergangenen wie auch in diesem Jahr konnten wir reichlich Kräuter, Tomaten, Bohnen, Salate, Kartoffeln und Kürbisse ernten, sodass Überschüsse auch an NachbarInnen und Bekannte abgegeben werden können. Es ist immer wieder ein Genuss, die Körbe zu füllen und ins Tal zu bringen. Und wenn dann die Leute den guten Geschmack des Gemüses loben, dann kann ich sie nur immer wieder einladen, auch mit in den Garten zu kommen und mitzumachen ... zur Selbstversorgung von Körper, Geist und Seele! *Elisabeth Hofer*

RÜBE 2005-34

perma vor der haustür

PARADICSOM KERT ALMASHAZA / Ungarn

Über seinen paradiesischen Paradeisergarten in Ungarn berichtet

Walter Schneider

Zu meiner Person: Walter Schneider, geboren in Kalwang (Steiermark), Alter: 55 Jahre, Berufe: Restaurantmeister, Bäcker, Diätberater; Hobbys: Heilpflanzen, Tomaten, Indianische Heilkunst, Ernährungslehre. Kauf von Haus und Grund in Ungarn 1998. Permakultur-Kursteile 1 - 12 bei der PK Akademie Deutschland in Berlin 2001.

Meine Ziele: Selbstversorgung und Produktion natürlicher und gesunder Lebensmittel. Nachweis, dass durch Permakultur ein besseres und sinnvoller Leben möglich ist.

Auf dem Grundstück soll daher langfristig ein Naturerlebnisland mit Waldgarten, ein Tomatenland, ein Wassergarten und Kleintierhaltung nach Permakultur-Gesichtspunkten entstehen.

Paradeis und Paradiesisches aus Ungarn. Im Komitat Zala, 25 km vom Plattensee und 20 km von der Bezirkshauptstadt Zalaegerszeg entfernt, an der Bundesstraße 76, liegt das Dörfchen Almásháza. Ein 60-Seelendorf, ruhig und fast ohne Umweltbelastung.

Hier entsteht das Natur-Erlebnisland Paradicsomkert Almásháza. Das Wort Paradicsom hat im Ungarischen eine Doppelbedeutung. Es steht für Tomate ebenso wie für Paradies. Was lag also näher als dieses durch den Zusatz kert für Garten in seiner doppelten Bedeutung zu nutzen.

Als erstes finanzielles Standbein entsteht das Tomatenparadies. Mein schon lange vorhandenes Interesse an alten Tomatensorten wurde durch die Fernsehsendungen über Erich Stekovics und Irina Zacharias sowie die Mitgliedschaft bei Arche Noah noch verstärkt.

Von Arche Noah, Irina Zacharias, ungarischen Nachbarn und anderen Arche Noah-ErhalterInnen habe ich insgesamt ca. 360 verschiedene alte und erhaltenswerte Tomatensorten durch Kauf, Samentausch oder Schenkung in meinem Paradeiser-Paradies anbauen können.

Nach der Methode unserer Väter oder eher Mütter werden die Tomaten bei mir im Freiland auf sandigem Lehmboden, auf Stroh liegend, ohne Ausgeizen oder Hochbinden kultiviert.

Zu Vergleichszwecken habe ich in zwei Hochbeeten mit Wurmkompost zehn Sorten mit Ausgeizen in Stabkultur angebaut. Das Ergebnis war niederschmetternd. Bei dem Regensommer in diesem Jahr hatten alle Stabkulturen Braunfäulebefall und mussten inzwischen von mir gerodet werden. Bei der Strohkultur, ohne zusätzliche Düngung, nur im gemulchten Boden wachsend, sind die Erträge dieses Jahr zwar nur mäßig, aber Braunfäule tritt nur vereinzelt bei besonders empfindlichen Sorten auf.

Das zweite wirtschaftliche Standbein ist die Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung gesunder Lebensmittel aus biologischem Anbau, ohne Konservierungsmittel und Farbstoffe. Eine Kräuterspirale wird noch 2005 fertiggestellt, aber erst 2006 endgültig bepflanzt.

Für 2006 ist der Bau eines Lehmbackofens, eines Erdkellers und eines Savonius-Rotors zur Stromerzeugung geplant.

Meine Garten-Philosophie orientiert sich an Fukuoka, der der Natur die Schädlingsregulierung überlässt, und das funktioniert bei Mischkultur und Mulchwirtschaft überraschend gut. In diesem Herbst bin ich mit dem Vorbereiten des Feldes für die nächstjährige Tomatensaison, der Obsternte und -verarbeitung und der Einrichtung des Hofadens vollkommen ausgelastet.

Workshops und Führungen sind ab Mitte 2006 geplant.

Abschließend noch einige Worte zur „Bio-Situation“ in Ungarn. In der Region um Zalaegerszeg bemerke ich reges Interesse bei den Endverbrauchern/innen und vereinzelt kristallisieren sich auch Anbieter heraus. Über Verbände bin ich gerade erst dabei, mich zu informieren. Dies ist für mich mit ziemlichen Schwierigkeiten verbunden, da ich nur sehr wenig Ungarisch kann und meine ungarischen Bekannten nur sehr wenig Deutsch beherrschen.

Meine Nachbarin hat vor sechs Monaten mit einer Freundin einen Bio-Verein mit 12 Mitgliedern gegründet. Dieser ist bis zum heutigen Tag auf 84 Mitglieder angewachsen, wobei sich der Großteil aus etwas gehobenen Bevölkerungsschichten rekrutiert (Ärzte, Selbstständige, Architekten und Künstler). Beim Dorffest letzten Samstag habe ich Apfelsaft, Hollerblüten- und Hollerbeer-Limonade verkauft und war sehr überrascht, dass die Nachfrage so groß



war. Auch bin ich eingeladen worden, meine Produkte beim Stadtfest in vier Wochen in Nagykaniza zu verkaufen, was mir doch reges Interesse an Bio-Produkten anzeigt.

Information: Walter Schneider,
tomatenparadies@vollbio.de, www.tomatenparadies.gmxhome.de

RÜBE 2005-34

perma vor der haustür

ZU BESUCH BEI BERTA

Eine persönliche Führung durch das behindertengerechte Permakultur-Gartenprojekt der Lebenshilfe Ausseerland von Eva Wozelka

Strahlend blauer Himmel über dem Salzkammergut, Bilderbuchwetter sozusagen nach einer Woche sintflutartiger Regenfälle. Und das, kaum zu glauben, aber wahr, pünktlich zu unserem lange geplanten Kurzurlaub am Grundlsee (einmal ohne Kinder ☺). Also nix wie hin zu Markus und (seinem) „Projekt Berta“, auf das ich schon seit unseren gemeinsamen Permakultur-Kurstagen gespannt bin. Für all jene, die noch nie von diesem tollen Projekt gehört haben: Es befindet sich ein Stückerl außerhalb von Bad Aussee auf einem wunderschön gelegenen Grundstück, das die Lebenshilfe Ausseerland im März 1999 von Frau Berta Köberl zum Geschenk erhalten hat.

Nachdem im Jahr 2003 vom Vorstand der Lebenshilfe Ausseerland die Entscheidung für die Projektentwicklung und pro Permakultur gefällt worden war, wurde „Agrarrebell“ Sepp Holzer engagiert, der das Konzept für die Gestaltung der gesamten unbebauten Feifläche liefern sollte. Dann ging es auch schon los mit der Umsetzung, für die hauptsächlich Ing. Roland Kalß (Geschäftsführer) und Markus Pözl (seines Zeichens Gartengestalter und mittlerweile Mitarbeiter der Lebenshilfe) verantwortlich waren und immer noch mit sehr viel persönlichem Engagement und Liebe zum Detail sind.

Das Ziel dieses Unternehmens ist, ein Urlaubsdomizil für Familien mit behinderten Familienmitgliedern zu schaffen, eingebettet in ein nach Permakultur-Richtlinien gestaltetes Umfeld mit Teichanlage, Feucht- und Trockenbiotopen, Sinnesgarten, Klimagarten, Erdstall und -keller, etc. Weiters soll der Garten auch KlientInnen der Lebenshilfe ermöglichen, sich sinnvoll mit ihren Stärken und Fähigkeiten einzubringen, sei es beim Pflanzenbau, im Verkauf, bei Tischlerarbeiten usw. Wie wir selber erleben konnten, gelingt das auch schon und hat für so manchen sichtbar therapeutischen Wert.

Wir gehen in der heißen Julisonne den breiten Schotterweg bergab Richtung Garten, vorbei an einer ziemlich hoch stehenden Wiese mit dem Schild „Wir sind so frei“ (von Gentechnik, na klar). Unten angekommen befinden wir uns am oberen Rand einer ovalen, mit Steinen ausgekleideten, terrassenförmigen Anlage mit kleinen Wasserflächen im Zentrum. Eine Infotafel, stimmungsvoll gestaltet mit selbstgemachter Sonne aus Keramik, verrät uns (was ich natürlich längst weiß), dass das der **Klimagarten** ist, in dem idealerweise bald Kiwis, Pfirsiche, Feigen und andere wärmeliebende Pflanzen gedeihen sollen.

Der Klimagarten wird umrundet von einem rollstuhlgerecht gebauten Kiesweg, der wiederum direkt zum Zentralgebäude führt, das ist ein stimmungsvoller Holzbau mit kleinem Geheimtipp. Doch dazu später.

Weiter geht's vorerst nach links und weiter abwärts, vorbei an zahlreichen Hügelbeeten, die erstaunlicherweise alle mit Kraut/Kohl, Kohlrabi und einigen wenigen Erdäpfel-/Kartoffelstauden bepflanzt sind. Rätselhaft. Ich mutmaße, das sei vielleicht Absicht, von wegen wenig arbeitsintensiver Bepflanzung, liege aber ein bisserl daneben. Wie wir später von Markus



und einem Mitarbeiter erfahren, waren hauptsächlich Kommunikationsprobleme daran „schuld“. Es ist halt nicht so leicht, einen quirligen Haufen Schüler, die als freiwillige Helfer eifrig gepflanzt haben, immer und überall unter Kontrolle zu haben. Aber ist alles nicht so schlimm, Hauptsache es wächst. Im Winter gibt's dann halt ziemlich viel Kraut und weniger Rüben.

Apropos Kraut, wir sind nun an der beeindruckend großen Kräuterspirale angelangt. Da wächst auch schon einiges und das lädt ein zum Beschnupern und Probieren. Dort und da grinsen lustige, selbstgemachte „Gartengeister“ aus Keramik zu uns herüber und unterschiedliche Beerensträucher laden zum Naschen ein... ups, doch noch ziemlich sauer die Ribisel/Johannisbeeren!

Der sich in Serpentina nach oben in Richtung Teichanlage schlängelnde Weg durch den „Sinnesgarten“ lässt diesen noch nicht unbedingt als solchen erkennen, aber gut Ding braucht bekanntlich Weile und da wir „zufällig“ genau diesen Teil in einem unserer Kurse in einer Planungsübung durchgeackert haben, muss er ja toll werden (grins).

Außerdem ist natürlich der gesamte Garten in ständigem Wandel begriffen und es finden sich auch immer wieder freiwillige Helfer ein. Im Moment z.B. ein Münchner, der in seiner roten Ente übernachtet und sich zwei Wochen lang aktiv bei allfälligen Arbeiten beteiligt. Nachahmer sind gerne gesehen und können gegen Kost und Logis einige nützliche Erfahrungen in Sachen Permakultur sammeln.

Nach einem kurzen Abstecher in den angenehm kühlen Wald, in dem der Erdkeller und ein Erdstall für zukünftige tierische Mitbewohner zu finden sind, wandern wir entspannt und erholt wieder bergwärts durch die Steinarena, die wohl demnächst eingeweiht werden wird. Das Gebäude, in dem sich in nächster Zukunft die behindertengerechten Ferienwohnungen befinden werden, ist zwar noch in „Abrahams Schoß“, aber das wird sich bald ändern!

Zum Abschluss jetzt den versprochenen Geheimtipp: Wer das Projekt besuchen will, sollte sich, nach ausgiebigem Rundgang versteht sich, unbedingt auf ein Glas Apfelsaft ins originelle, rollstuhlgerechte! Lärchenholz-„Baumhaus“ einladen lassen! Uriges, wunderbar duftendes Ambiente inklusive.

Kontakt: Lebenshilfe Ausseerland, Projekt Berta, www.projekt-berta.at

***Was inzwischen – seit Juli 2005** - geschehen ist: Eine bunt zusammengewürfelte Gruppe von Permakultur-Aktivist*innen verbrachte im August einen lehrreichen Arbeitsurlaubstag im Sinnesgarten; baute und bepflanzte drei Beete mit „Pflanzen für die Sinne“, mit duftenden, farbigen, schmackhaften Blumen und Kräutern.. Die Autorin des obigen Artikels war übrigens auch dabei. Im August wurden auch die Kräuter der Kräuterspirale und ihrer Umgebung von den Klient*innen geerntet, getrocknet, abgefüllt und auf dem Wochenmarkt verkauft, ebenso die zahlreichen herrlichen Kraut-/Kohlköpfe von den Hügelbeeten.*

Nächstes Jahr wird es einige PIA-Kurse auf dem Berta-Gelände geben, mit der Möglichkeit, diese Gartenidee der „sozialen Permakultur“ vor Ort kennenzulernen. (Siehe Kurskalender!)

Serie Naturgarten: Vom Schotterhaufen zum „Paradies“

Vom Naturerlebnissgarten des Stifts St. Georgen am Längsee berichtet

Marlies Ortner

Der ca. 1 ha große Naturerlebnissgarten wurde 2002 erbaut und bepflanzt. In seinem früheren Leben war er ein Fußballplatz. Er ist Teil der Stiftsgärten, das sind mehrere Hektar

große Gartenanlagen, die das Stift an drei Seiten umgeben.

In dem 1000 Jahre alten Gebäude, einem ehemaligen Benediktinerinnen-Kloster, sind heute das bischöfliche Bildungshaus und andere Einrichtungen des Bistums Gurk untergebracht.

Zu den Stiftsärten gehören neben dem Naturerlebnisgarten die Naturstein-Arena, ein Freiluft-Theaterplatz mit Sitzplätzen für 120 Menschen; der Obstgarten mit alten Apfelsorten; der Arzneigarten zur Erinnerung an die medizinische Tätigkeit der St. Georgener Benediktinerinnen; das St. Georgener Labyrinth, bepflanzt mit duftendem Lavendel; die begehbare Kräuterspirale; der Naturspielplatz; und last but not least, der Permakulturgarten. Durch die Gärten führt ein Rundweg, der auch als „Kleiner Pilgerweg“ genutzt werden kann.

Ganz in der Nähe liegen ein kurzer und ein langer Walderlebnispfad, der (neue) Fußballplatz und ein Beachvolleyballplatz. Ein Wanderwegenetz und Leihfahrräder runden das Freizeitangebot ab.

Der Naturerlebnisgarten besteht aus elf Schotterbeeten, von denen zehn als Trockenbiotope und eines als Feuchtbiotop gebaut sind. Seine äußere Gestalt entspricht einem Buchenblatt, die Wege den Blattadern. Die Schotterbeete sind mit unterschiedlichen Gesteinen der Region ausgeführt: Heller, fast weißer Kalk wechselt mit rotgelbem Kalkstein, dunkelgrünem Diabas, grauem Gneis, Silikatsanden und Endmoränenschotter ab. Ein Beet wurde aus dem Aushubmaterial der Wege gebaut.

Auf den Beeten wurden heimische Wildpflanzen der nährstoffarmen trockenen bzw. feuchten Standorte angesiedelt. Die meisten von ihnen kommen mit den unwirtlichen Bedingungen im Schotter gut zurecht, sie sind in den drei Jahren seit der Bepflanzung gut angewachsen und haben sich vermehrt. Die Beetflächen werden großteils von Stauden („Wildblumen“) bewohnt, nur die Beetmitte ist jeweils seltenen heimischen Gehölzen vorbehalten.

Nach einem ausgeklügelten Pflanzplan wurden mehr als 250 teilweise gefährdete Pflanzenarten in diesen „seltsamen“ Garten eingefügt, dessen Anblick nicht wie bei den meisten heutigen Gärten von üppigem Grün, sondern von den Grautönen der Gesteine dominiert wird. Die Vielfalt seiner Pflanzenwelt mit ihren Farben, Formen und Düften offenbart sich erst den Menschen, die sich diesem Garten vorurteilsfrei zuwenden.

Im Frühling zeigen sich die Blüten von Kuhschellen, Adonisröschen, Schwertlilien; dann folgen frühe Federnelken, Moschusmalve, Skabiosen, Wildrosen; später Mannstreu, Natternkopf, Geißklee; zuletzt Schwert-Alant, späte Federnelken, heimische Astern und Kugeldisteln. Ganz Kleine wie Steinbrech-Felsennelke oder Wulfens Hauswurz haben ebenso ihr Plätzchen wie ganz Große – Pracht-Königskerzen und Eselsdisteln.

Während viele menschliche Besucher/innen zögern, ob sie diese „Schotterhaufen“ schön finden sollen, ist diese Frage für die zahlreichen tierischen Bewohner- und Besucher/innen nicht von Belang. Auf jede Pflanzenart können bekanntlich durchschnittlich zehn Tierarten folgen, denen die Pflanze Nahrung, Wohnung, Nistplatz, Versteck... bietet. Während der Fußballplatz-Rasen nur wenige Arten beherbergte, können heute – je nach Witterung und Jahreszeit – zahlreiche Schmetterlinge, Wildbienen, Hummeln, Käfer, Spinnen, Schwebfliegen, Sandschrecken, Libellen... beobachtet werden.

Rund um die Schotterbeete mit ihren Wildblumen wurde, ebenfalls im Frühjahr 2002, ein **breiter Gehölzsaum** gepflanzt, der fast ausschließlich aus heimischen Sträuchern und

Bäumen besteht. Die Wildsträucherhecken haben sich – dank einer 20 cm dicken Holzhack-schnitzel-Mulchdecke – sehr gut entwickelt, ohne dass bis jetzt pflegende Eingriffe notwendig geworden wären. Viele Sträucher haben heuer bereits geblüht und tragen nun bunten Fruchtschmuck, sehr zur Freude der Menschen, aber auch der zahlreichen Vögel, die ihren neuen Lebensraum offenbar freudig angenommen haben – wie man hören kann.

Der invasiv wachsende Staudenknöterich, der die Böschungen in Besitz genommen hatte, konnte durch die Gehölze (und durch häufigen Rückschnitt) eingedämmt werden.

Die Wildblumenbeete brauchen etwas Pflege: Unerwünschte, sich ausbreitende Pflanzen müssen gejätet werden – unter anderen Neophyten wie Nachtkerze und Berufkraut. Arten, die aus ihrem „Quartier“ hinauswandern und andere Arten verdrängen wollen, müssen reduziert werden. Nur so kann die große Pflanzenvielfalt erhalten werden. Ohne dieses „kreative Jäten“ (Reinhard Witt) würden wenige Arten, die sich an diesem Standort besonders wohl fühlen, die meisten anderen in kurzer Zeit hinausdrängen. Wie in jedem Garten, so auch im Naturgarten!

Jede Art ist mit einem „Namensstein“ versehen, der die deutsche und botanische Bezeichnung trägt. Ab nächstem Frühjahr wird im Garten auch eine Broschüre aufliegen, die botanisch Interessierte durch den Naturerlebnispfad begleitet.

Im September 2005 hat das Stift interessierte Freiwillige zu „Naturgarten-Arbeitstagen“ eingeladen, um notwendige „Umsiedlungen“ und Nachpflanzungen im Naturerlebnispfad durchzuführen. 16 Naturgarten-Freunde/-innen sind dem Aufruf gefolgt und haben sich zwei Tage lang auf den Beeten mit Grabegabeln und Pflanzschaufeln erfolgreich herumgetrieben. Dieser Workshop hat den Teilnehmern/innen auch Spaß gemacht und hat Lernerfolge gebracht – Fortsetzung erwünscht.

Zusammen mit den MitarbeiterInnen des Bildungshauses, mit fachlicher Begleitung durch Sabine Gfreiner, haben Doris Grillenberger und ich (beide: Therapiegarten GmbH) den Naturerlebnispfad im Auftrag des Bistums Gurk 2001-2002 konzipiert, gebaut und bepflanzt. Die Anlage dieses Gartens wurde durch die Großzügigkeit des Auftraggebers möglich gemacht und war Teil des Regionalentwicklungs-Projekts GEORGICA.

Heute, nach drei Jahren, bin ich sehr froh, dass der Garten ein so lebendiger und vielfältiger Lebensraum für Pflanzen und Tiere geworden ist; dass er uns Menschen auf die Schönheit und Verletzlichkeit der Schöpfung aufmerksam macht; und dass er Möglichkeiten zeigt, wie wir unsere Verantwortung für die Schöpfung im eigenen Garten und im öffentlichen Grünraum wahrnehmen können.

Die Stiftsgärten sind frei zugänglich. Besucher/innen werden um eine Spende zur Erhaltung der Gärten gebeten. Führungen für Gruppen durch die Stiftsgärten werden wieder ab nächstem Frühjahr angeboten. www.bildungshaus.at

Die offizielle Eröffnung des Naturerlebnispfades soll im Rahmen einer Naturgarten-Tagung, voraussichtlich 26.-28. Juni 2006, erfolgen.



Lehmbau 3. Teil: **BRENNEN VON LEHMZIEGELN IN FRÜHEREN ZEITEN**

Ein Bericht aus eigener Anschauung und aus dem Volkskunde-Museum

von Bernhard Gruber aus OÖ

Getrocknete Lehmziegel wurden schon vor 6000 Jahren zwischen Euphrat und Tigris zum Bauen von Häusern verwendet. So baute man auch den Turm zu Babel vor 4000 Jahren aus Ziegeln. Seit dem 19. Jahrhundert werden Ziegel maschinell im Ringofen gebrannt, doch wurden damals auch noch viele Ziegel von Hand gefertigt und in geschichteten Meilern gebrannt.

In den 1870er und 1880er Jahren war die allgemeine Wirtschaftslage im heutigen Österreich sehr gut, auch die Landwirtschaft florierte, es gab gute Erträge und es setzte ein allgemeiner Bauboom in der Landwirtschaft ein. Viele der Höfe in Oberösterreich wurden neu errichtet oder ausgebaut. Dazu wurde damals das vor Ort vorhandene Material verwendet. Transporte in dem Umfang wie heute gab es in den ländlichen Gegenden noch nicht. Vorhandene Ressourcen wurden genutzt.

Ummengen an Ziegeln wurden direkt vor Ort gebrannt. Facharbeiter zogen von Hof zu Hof, die die Leute in der Arbeit unterwiesen, die Ziegel zu fertigen, und die das Brennen der Ziegel vornahmen.

Noch heute findet man in der näheren Umgebung oberösterreichischer Bauernhäuser Senken, in denen der Lehm abgebaut, die Ziegel geschlagen, getrocknet und gebrannt worden sind. Diese Abbaustätten erkennt man noch heute, meist sind sie mit Bäumen bewachsen, Wasser hat sich in ihnen gesammelt oder man hat sie teilweise wieder mit Bauschutt und Müll aufgefüllt. Manchmal findet man auch noch ausgeschiedene, verbrannte oder zerbrochene Ziegel an diesen Orten.

Den Ablauf der Ziegelherstellung kann man sich folgendermaßen vorstellen:

Die Humusschicht wird abgetragen, die Lehmschicht freigelegt. Der freigelegte Lehm wird in Holztrögen gesammelt und gereinigt. Mit der Beigabe geringer Mengen Wasser wird der Lehm zu einer homogenen Masse verarbeitet. Flinke Hände formen gleich große Laibe, die auf einem mit Sand bestreuten Brett leicht gerollt werden.**

Die Rohlinge werden in eine Holzform gepresst, überschüssiges Material wird mit einem mit Draht bespannten Bogen abgezogen. Die Holzform hat überstehende Enden, so wird durch die Wucht des Aufpralls beim Schlagen der Form auf ein Holzbrett der rohe Ziegel aus der Form auf das Brett geschleudert.

Je nach Witterung werden die so hergestellten Ziegel mindestens eine Woche an der Luft getrocknet. Dann sind die Ziegel ein wenig geschrumpft, sie werden jetzt im Verbund zu einem Tonnengewölbe geschichtet, zum Wind hin bleibt dieses offen, nach oben werden mehrere Abzüge eingebaut. Drei Schichten Ziegel werden so übereinander angeordnet, dass mehrere Züge entstehen, und mit Reisig und Erdreich abgedeckt.

Zwei Wochen lang wird der so entstandene Meiler mit Brennholz beschickt, daneben werden weitere Ziegel geschlagen, getrocknet, zu einem Meiler aufgeschichtet und ebenfalls gebrannt.

Beim Bauen wurden die gebrannten Ziegel in folgender Reihenfolge verwendet: Unten die Ziegel aus der inneren Schicht, diese sind hart gebrannt, man kann sie leicht von den ande-



ren an der Farbe unterscheiden, sie sind beinahe schwarz und schimmern an Bruchstellen teilweise violett. Sie wurden meist bis zur Fensteroberkante des Erdgeschosses aufgemauert. Die nächste Qualität wurde bis unter das Dach verwendet, teilweise findet man Muster mit schwarzen Ziegeln gelegt. Die äußerste Schicht an Ziegeln im Meiler wurde für die geschützten Stellen im Haus, wie Innenwände und die Ziegelböden unter dem Dach, verwendet.

Teilweise wurden Ziegelwände auch mit runden Flussteinen gemischt, zwei Reihen Ziegel und zwei Reihen Flussteine. Diese Art der Mauer bezeichnet man als Römische Mauer. Für das Fundament verwendete man Konglomeratgestein oder auch Granit, bis zur Fensterunterkante. War jedoch kein Gestein zur Verwendung da, hinderte man das Wasser mit dünnen Schichten aus Holzkohle am Aufsteigen im Mauerwerk.

*** Von dieser Tätigkeit, dem „Sandln“, soll auch der Begriff „Sandler“ abgeleitet sein.*

HERBSTLICHE KELLERPARTIE

Im Herbst geht`s ab mit den Fröchtchen in den Keller oder in die Erdmiete. Eine unvollständige Zusammenfassung der zahllosen Möglichkeiten
von Marlies Ortner

„Einheimen der Wintergemüse“ nennt das „Illustrierte Gartenbuch“ von Hauptlehrer Johann Alf. (Alfred? Alfons?) Ulsamer, das 1907 in Klagenfurt erschienen ist, diese löbliche Eichhörnchen-Tätigkeit, der der Oktober gewidmet ist. Im Vorwort ist zu lesen: „Der Garten ist der schöne Freund des Hauses, er nützt, indem er erfreut. Er ist der Schauplatz der Erholung von den Mühen des Tages und die freundliche Werkstätte der Hausfrau, wenn sie Sorge trägt für den Tisch des Hauses. ...“

Gemüse Keller. Für das Wurzelgemüse eignet sich laut „Illustriertem Gartenbuch“ ein luftiger Keller oder ein trockenes, frostfreies Gewölbe. An einem passenden Platz im Keller macht man ein Beet aus nicht allzu trockener sandiger Erde, ca. 30 cm hoch und von allen vier Seiten zugänglich. In dieses Beet schlägt man die Wurzelgemüse so ein, dass sie ganz oder zumindest bis zum Herzen (Sellerie) mit Erde bedeckt sind. Wenn die Erde nicht zu trocken war, braucht man den ganzen Winter nicht zu gießen. Fleißiges Lüften an frostfreien Tagen ist dagegen unerlässlich.

Die ideale Kellertemperatur für das Wurzelgemüse beträgt gleichmäßige 8-10 Grad.

Karfiol, Kohlrabi, Bleichsellerie, Endiviensalat und Zuckerhut werden zum Einkellern mit den Wurzeln aus den Beeten gehoben und nebeneinander im Keller in Sand eingeschlagen, wo sie sich bis Neujahr und länger halten.

Im kalten Klima können auch Kohlsprossen- und ähnliche Pflanzen mit den Wurzeln eingegraben werden, wenn sie im Freien zu sehr unter Kahlfrösten leiden würden.

Topinambur hält sich im Keller nur wenige Wochen, auch wenn er in Sand eingeschlagen ist. Bis der Boden gefroren ist, holt man ihn besser frisch von draußen – wenn nicht die Mäuse schneller waren.

Erdäpfel/Kartoffeln lagern möglichst dunkel und kühl, aber ja nicht frostig, auf luftigen Horden oder in Kisten und sollen von Zeit zu Zeit kontrolliert werden.

Erdmiete. Weiß- und Blaukraut/Weiß- und Rotkohl sowie Kohlköpfe/Wirsing, Speiserüben und Winterrettiche bleiben so lange wie möglich – Kraut, Rüben und Rettiche bis zu den ersten Frösten, Kohl bis nach den ersten Frösten – auf den Beeten und kommen dann entwe-

der, schön geputzt und trocken, auf Horden in den Keller. Oder sie werden im Freien in flache Gruben, vor Mäusen und Frost gesichert, eingeschlagen und trocken bedeckt. Diese sogenannten Erdmieten können mit Brettern ausgekleidet sein, oder sie enthalten eine alte Waschmaschinentrommel, in die das Gemüse gelegt wird. Obenauf kommt Dämmmaterial wie Stroh oder alte Polster/Kissen, die wiederum mit Brettern bedeckt werden. Erdmieten sind eher nicht für sehr frostempfindliche Früchte wie Erdäpfel/Kartoffeln geeignet.

Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch hängen am günstigsten in luftigen Säcken oder zu Zöpfen geflochten in einem trockenen, kühlen und dunklen Kellerraum. **Bohnen und Erbsen** dagegen überwintern am liebsten vor Licht geschützt in sehr kalten - auch frostigen - und trockenen Räumen (Gartenhütte, überdachter Balkon, evtl. Dachboden). Bei Kälte kann nämlich der Bohnenkäfer seine Entwicklung nicht fortsetzen. Oder die trockenen Körner werden für 14 Tage in die Tiefkühltruhe verfrachtet, um die Bohnenkäfer abzutöten, und dann im Lebensmittelkeller in Schraubdeckelgläsern aufbewahrt, um einen Neubefall zu verhindern.

Draußen auf den Freilandbeeten bleiben ein Teil der Karotten, des Lauchs, des Krens, der Schwarzwurzeln, der Pastinaken, des Mangolds und der Petersilwurzeln – für die frühe Frühjahrsernte, sobald der Boden aufgegangen ist. Ebenso bleiben der gesamte Grünkohl, der Vogerl-/Feldsalat, Spinat und Winterkopfsalate draußen. Die bekannten Winterharten sowieso: Spargel, Rhabarber, Guter Heinrich, Gemüseampfer.

In einen hellen kühlen (Vor)Raum oder in den Wintergarten stellt man ab Dezember einige getopfte Schnittlauch- und Petersilpflanzen, ebenso Mittelmeerkräuter, Knoblauchzehen und verspätete Steckzwiebeln – für frisches Wintergrün. Auch getopfte Brennnesseln, Löwenzahn, Schafgarbe, Spitzwegerich, Vogelmiere und Walderdbeere helfen auf diese Weise bei der winterlichen Vitaminversorgung.

Hell und kühl schätzen es auch die Paprika- und Pfefferoni-pflanzen, die - frostfrei überwintert - im Topf mehrjährig gezogen werden können – ebenso wie *Physalis peruviana*, die Andenbeere (Erdkirsche)

Warmes Lager brauchen die Kürbisse. Die tropischen Beeren ruhen deswegen – nach einer Nachreife an der sonnigen Hauswand – in einem trockenen Raum mit 15-18 Grad.

Obstlager. Baumreife, vorsichtig gepflückte und transportierte Früchte lässt man zuerst einige Tage im Freien unter Dach liegen, kontrolliert sie nochmals auf Druckstellen und Fäulnis und bringt sie dann in einen trockenen, dunklen und sehr kühlen Kellerraum, getrennt vom Gemüse und den Erdäpfeln/Kartoffeln. Der Kellerraum sollte gut gereinigt, evtl. gekalkt worden sein! Die Lagerung erfolgt am besten einlagig in Horden oder Kisten, sodass die wöchentliche! Kontrolle schnell durchgeführt werden kann und die Früchte sich nicht gegenseitig drücken. Weintrauben lagert man auf Stangen hängend.

Während viele der Winter-Apfelsorten einige Minusgrade vertragen, sollen Kiwi-Früchte jedenfalls vor dem ersten starken Frost geerntet und im Keller nachgereift werden. Auch den Quitten, die erst im November reif werden, schaden leichte Fröste kaum. Und Mispeln brauchen Fröste, um „mundreif“ zu werden. Sie lagern daher auf dem Baum!

Walnüsse lagern am liebsten kalt, z.B. auf dem überdachten Balkon oder in der Gartenhütte, während **Haselnüsse** es gerne wärmer haben. **Esskastanien** halten sich am längsten in feuchtem Sand im Gemüsekeller oder bis zu den ersten starken Frösten auch im Freien, an der Hausmauer oder auf dem überdachten Balkon.

Blumen und Kräuter einwintern. Wer frostempfindliche Blumenstauden sein eigen nennt, sollte im Oktober aktiv werden: Gladiolen-, Begonien- und Dahlienknollen wollen in den dunklen, kalten aber frostfreien Keller gebracht und in trockenem Sand gelagert werden, ebenso Erdmandeln. Pelargonien, Fuchsien, Zitronengras, Fruchtsalbei, Zitronenverbena, Zucker-



blatt und Rosmarin dagegen wollen im Wintergarten oder einem anderen hellen und möglichst kühlen Raum (Stiegenhaus mit Fenster) stehen und müssen auch gegossen werden – umso öfter, je wärmer der Raum ist.

In einem eigenen frostfreien aber kalten Kellerraum lagern der unerhitzte Apfelsaft in Druckbehältern, der pasteurisierte in Flaschen, der Apfelmost gärt in Mostfässern, der Apfelessig reift im Essigfass...

Im trockenen, kühlen und dunklen Keller finden sich auch Marmeladen, Säfte, der eingelegte Knoblauch und das Paradeis-/Tomatenmark ein, ebenso die getrockneten und abgebebelten Kräuter in ihren Gläsern, Dosen und Säcken. Und das Johanniskraut- und Ringelblumenöl, die Brennesseltinktur, der Salbeiessig, der Fichtenwipfelhonig und weitere Hausmittelchen.

Und nun kann die Kellerparty beginnen!

PILZZUCHT IM GARTEN 3: Beimpfen von Baumstämmen mit Stockschwämmchen-Mycel

Ein Erfahrungsbericht von Bernhard Gruber aus OÖ

Da mich das Thema Pilzzucht schon länger interessiert und ich schon ein paar Berichte darüber gelesen hatte, zum Beispiel zuletzt in Sepp Holzers Permakultur-Buch, wo er sehr ausführlich über die Zucht verschiedenster Pilze schreibt, habe ich mir für meinen Ausflug zur Arche Noah fest vorgenommen, mir dort eine Dübelbrut zu besorgen.

Am ersten Mai war es dann so weit, gemeinsam mit einem Freund machte ich mich früh morgens auf den Weg zur alljährlichen Arche-Noah-Pflanzentauschbörse in Schiltern, nahe Langenlois in Niederösterreich. Dort angekommen, waren wir von der Vielfalt der angebotenen Pflanzen überwältigt. Auf die Schwammerln hätte ich beinahe wieder vergessen, wenn ich nicht auf einen Stand mit Pilzbrut gestoßen wäre!

Nach genauer Information entschlossen wir uns – mein Vater und ich – für die Getreidebrut des heimischen Stockschwämmchens.

Die Entscheidungsgründe für das Stockschwämmchen waren: die Einfachheit der Methode für den ersten Versuch, dass diese Pilze bei Schnecken wenig beliebt sind, dass sie im Frühjahr und im Herbst kommen, dass der Pilz pflegeleicht ist, dass er die Inhaltsstoffe des Holzes besonders lange verwertet, dass er ein heimischer Pilz ist und dass verschiedenste Arten der Zubereitung möglich sind, wobei nur die Kappen verwendet werden. (Jedoch wird das ganze Büschel vom Holzstamm getrennt, um nicht Nahrung für Parasiten zu hinterlassen.)

Sein Nachteil ist: Es kann geschehen, dass die Stockschwämmchen erst nach 2 Jahren kommen.

Empfohlene Holzsorten: Buche, Hainbuche, Eiche, Birke, Erle und Pappel.

Mein Vater hat sich für metrige Buchenstämmen mit einem Durchmesser von 12 bis 15 cm entschieden, dazu verwendet man die **Schnittmethode**. Für eine Impfstelle sägt man mit einer Säge im Abstand von ca. 2 cm den Stamm bis zur Hälfte ein und entfernt das Holz

dazwischen. Den nächsten Schnitt macht man gegengleich auf der gegenüberliegenden Seite, ca. 15 cm vom ersten entfernt. Die Schnittstellen werden rundum mit einem gut klebenden Gewebepband abgeklebt und nachträglich eine Öffnung zum Befüllen mit der Pilzbrut eingeschnitten. Der Schnitt wird wieder abgeklebt.

Gemeinsam mit dem Biobauern Hans wollte ich die Methode mit den **gebohrten** Löchern ausprobieren, so besorgten Hans und ich uns Mitte April zwei Rotbuchenstämme mit einem Durchmesser zwischen 28 und 35 cm, die Hans mit der Kettensäge in der Länge halbierte. Außerdem hatten wir vier Birnbaumstämme, um auch gleich eine andere Holzsorte zu testen. Vor seinem Biobauernhof bohrten wir die zwischen 35 und 50 cm langen Stücke zweireihig versetzt mit einem 2,5 mm Holzfräser ca. 4 cm an. Zwischendurch wurden wir von einem Bauern aus der Nachbarschaft besucht, interessiert beobachtete er unser Tun.

Das Holz soll zum Beimpfen immer frisch sein, unsere Stämme wurden alle am Tag zuvor geschnitten, nur Eichenstämme sollen bis zu 5 Wochen abgelegen sein. Wenn man ein Häufchen Sägemehl in der Hand zusammendrückt, soll es kurz zusammen kleben bleiben. Ist das nicht der Fall, sollte man die Stämme ein wenig einwässern.

Nach einer Pause haben wir dann die zehn Bohrlöcher je Reihe mit der Pilzbrut befüllt. Mit einem gut haftenden Gewebepband haben wir die Brutlöcher abgeklebt. Ich hab den Anfang des Klebepbandes vor einem Loch gut festgedrückt, Hans hat dann den Stamm immer wieder ein Stück weitergedreht. Wegen der groben Borke haben wir die Bohrlöcher der Birnbaumstämme mit Korkstoppeln abgeschlossen. Das nächste Mal möchten wir es gerne mit selbst gefertigten Holzstoppeln versuchen. Für die Umwelt ist Kork besser als Klebebänder, Holz natürlich besser als Kork, da bei uns der Kork nicht heimisch ist.

Hinweis: Unterschätze nicht das Gewicht der Holzstämme. Einen Buchenholzstamm mit einem Durchmesser von 30 cm und einer Länge von einem Meter kann man alleine fast nicht mehr manövrieren.

Abends hab ich die Stämme zu Hause an der Gartenmauer eingemietet, dazu hab ich ein wenig Erde ausgehoben, die Stämme im ausgehobenen Loch gestapelt und die Stammenenden mit der Grasnarbe abgedeckt. Auf den Haufen hab ich noch ein nasses Tuch gegeben. Obenauf hab ich noch einige Töpfe mit Pflanzen platziert, so werden die Stämme gleich immer mitgegossen.

Anfang September öffnete ich die gut feucht gehaltene Miete. Bei den Rotbuchen konnte man klar das gut verwachsene Mycel erkennen, sogar über das Klebepband hatte sich das Mycel ausgebreitet. Auch an der Hirnseite oben konnte man klar das Mycel erkennen. Bei den Birnbaumstämmen war kein klarer Erfolg sichtbar. Jetzt war es Zeit, die Stämme stehend mit der Flussrichtung der Poren nach oben einzugraben. Im Schatten der Gartenmauer und unter Sträuchern geschützt versenkte ich die Stämme 20 cm im Erdreich. Die Stämme sollen nie der prallen Sonne ausgesetzt sein, für die Beschattung eignet sich auch ein Weidenhaus.

Jetzt können die Stockschwämmchen wachsen!

Mein Vater hat den Versuch unternommen, das Mycel mit Sägemehl zu vermehren, der Erfolg stellte sich schon gut sichtbar nach einigen Tagen ein. Es sollte möglichst steril gearbeitet und die Brut kühl, feucht und dunkel gelagert werden.

Die nächsten Pilz-Kurse gibt es am 18.3.2006 in OÖ, am 22.4.2006 in der Steiermark und am 30.4.2006 in Vorarlberg.

Nachhaltiges aus Nah und Fern

Genfahrlos einkaufen!

Der kleine aber sehr potente Einkaufsführer von Global 2000 (www.global2000.at) kann im Garten der Vielfalt abgeholt werden, zusammen mit dem Bio-Einkaufsführer für die Steiermark mit Hinweisen auf biologische Einkaufsquellen in Friaul-Julisch Venetien und Slowenien. So lange der Vorrat reicht! Oder anfordern bei: www.biobauern.at

Bezau überschwemmt

Bezau im Bregenzerwald, bekannter Zertifikats-Kurs-Ort der PIA, ist durch Hochwasser schwer beeinträchtigt, berichtet Margit Rusch: „Alle drei Dorfbäche haben enorme Schäden angerichtet. Fast kein Haus ist verschont geblieben. In den Wiesen sind durch das Wasser tiefe Gräben entstanden und es liegen Steine darauf wie in einem Steinbruch. Der Bach, der neben dem Pfadiheim (hier war der Kurs) vorbeifließt, führt ja selten Wasser, doch diesmal hat er eine Betonbrücke weggerissen und das Pfadiheim ist ganz verwüstet. Dort, wo wir das Kurs-Abschlussfoto gemacht haben, hat die Bregenzer Ache die Straße komplett weggespült. Man muss durch die mit Sand verwüsteten Wiesen waten, um wieder bis zur Straße zu gelangen. Das Wälder Bähnle muss pausieren, weil die Achbrücke weggerissen ist.“

Der Verein Bio-Istra

unterstützt Biobauernhöfe auf Istrien/Kroatien. In der letzten RÜBE haben Tel.Nr. (Frau Radoicic spricht sehr gut Deutsch) und E-Mail-Adresse gefehlt, was hiemit nachgeholt wird – für alle, die mediterrane Produkte kaufen oder Urlaub am Biobauernhof machen wollen: bio-istra@pu.htnet.hr