



Die **Herbst-**
Rübe RÜBE

Die

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

**Ausgabe 38
Oktober 2006**

Über die Gärten – 8. Internationaler Pk-Kongress in Brasilien
Kurse und Veranstaltungen – Die Permakultur-Anlage in St-Georgen
Pk-Landwirtschaft auf Biohöfen entdeckt 2. Teil – Raus aus der Wegwerfkultur: RepaNet
Das Solar-Dörrhaus – Giersch – Rübengeschichten – Die Igelburg
Wissenswertes über Igel – Obst und Wildobst haltbar machen – Lob des Bio-Apfels
Pk-Planungskurse mit Zertifikat – Wege zum Pk-Diplom – Lehrgang zur Pk-Fachkraft
Brennpunkt Energie – Mein Weg zur Arbeit – Nachhaltig leben lernen
Bücher: Gärtnern ohne Gift und Tier im naturnahen Garten
Nachhaltiges aus Nah und Fern

Impressum: MHV und für den Inhalt verantwortlich: Institut für angewandte Ökopädagogik
und Permakulturbildung 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, Stiftsgärten St. Georgen am Längsee

Kontaktadresse Oberösterreich und Bayern: Erwin Zachl

Kontaktadresse Steiermark und Slowenien: Marlies Ortner

Kontaktadresse Südtirol / Italien: Permakulturbüro, Dr. Antraud Torggler,

Kontaktadresse Tirol: Mag. Andreas Schwarzenberger

Kontaktadresse Vorarlberg und Schweiz: Margit Rusch

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

Liebe Permakultur-Freunde und –Freundinnen!



Über die Schönheit der Gärten...

Im Diskussionsforum des Naturgarten eV. (www.naturgarten.org) ist unlängst die Frage diskutiert worden, ob auch kleine Gärten Naturgärten – und dennoch „schön“ - sein können. Oder ob Schönheit den „exotischen“ und großen Gärten vorbehalten sei. Dazu zwei Diskussionsbeiträge:

„Liebe N.,

... unser Garten ist ganze 120 m² groß. Er ist eine Oase und eine unglaubliche Vielfalt wächst und gedeiht auf so kleinem Raum.

Sieh dich um und schau dir die exotischen Gärten in deiner Umgebung an. Sind diese immer schön, immer voller Blüten und Leben? Bei uns in der Nachbarschaft nicht. Wenn nicht jemand immens viel Arbeit in die immergrüne mit berausenden Blüten durchsetzte Einöde investiert, sind diese Gärten in meinen Augen nicht schön.

Hab keine Angst vor einem Naturgarten und versuche, diesen Weg zu gehen. Zeig Deinen Kindern, dass Natur Leben bedeutet und nicht ausgelagertes Biedermeier-Wohnzimmer. Sieh dir die zarten Blüten, z.B. der rundblättrigen Glockenblume, an und staune über diese Kraft und Anmut, die wir allerdings erst wieder lernen müssen zu sehen.

Die einzige Schwierigkeit ist, dass du diese Pflanzen nicht in einem Gartencenter kaufen kannst, sondern andere Wege gehen musst und bei den anerkannten Naturgarten-Betrieben kaufen solltest. Literatur gibt es inzwischen auch genug.

Ich selber habe den Naturgartenweg erst eingeschlagen, nachdem mein Garten voller Exoten stand und ich nicht wusste, warum mir das alles nicht so recht gefallen wollte. Jetzt weiß ich es. Nach schweißtreibenden drei Jahren beginnt jetzt die wunderbare Zeit: dabei zuzusehen, wie alles wächst und sich täglich verändert. Es gibt kaum etwas Schöneres!

Liebe Grüße, Birgit“

„Liebe M.,

lass dir den Naturwind nicht aus den Segeln nehmen! Natur ist zwar hochgradig geordnet und strukturiert aber mit Sicherheit niemals "ordentlich". Die "innere" Ordnung eines Ökosystems erschließt sich nur dem liebenden und interessierten Auge.

Wer seine Thuja mit dem Laser schneidet und das Gänseblümchen im sterilen Golfrasen als botanischen Terroranschlag empfindet, wird die tiefe Freude und das ehrfürchtige Staunen angesichts der unglaublichen Vielfalt des Lebens niemals spüren können. Und das ist einfach nur sehr, sehr traurig!

Du kannst es niemals allen Recht machen, versuch es erst gar nicht und genieße deinen Garten aus ganzem Herzen. Diejenigen, die sich von deinem Garten "infizieren" lassen, sind hundert Mal wichtiger als ein paar ewig gestrige Nörgler, und jede schillernde Schuppe auf den Schwingen deines C-Falters wiegt schwerer als sinnentleerter deutscher Ordnungswahn. Möge diese "Verwahrlosung" immer bestehen bleiben!

Übrigens: Die völlige Degeneration eherner ästhetischer Grundprinzipien, die Missachtung hochlöblichen Einheitsgrüns und die bedrohliche Floren-Verwahrlosung machen auch vor deutschen Balkonen nicht Halt! Oh Zeiten, oh Sitten!

Ordentliche Grüße, Werner“

Über die Funktionalität der Gärten...

Permakulturgärten gehen in mancher Beziehung über die Naturgarten-Theorie hinaus, indem sie – im Anschluss an den Aufbau naturnaher Biotope - die „Selbstversorgung mit Nahrung für Körper, Geist und Seele“ in den Mittelpunkt stellen. Dazu ein Brief eines Gartenfreundes:

„... beim letzten Pk-Kurs habe ich anklingen lassen, dass ich nun ein Grundstück (5000 m2) habe und im Sommer 2006 loslegen werde, um aus der Wiese einen Selbstversorgergarten zu gestalten.

Jetzt ist es soweit, das Grundgerüst steht außer einigen Pflanzen, Sträuchern und Bäumen, die ich im nächsten Frühjahr pflanzen werde. Die Permakultur Prinzipien wurden so gut es ging mit einbezogen.

Ein Turopolije-Schweinepaar gräbt schon fleißig um und frisst Schnecken, der Naturkeller ist gebaut, ein Grasmulch-Kartoffel-Kürbis-Beet funktioniert sehr gut, eine überdachte Holzbrücke für Mehrfachnutzung ist da, außerdem ein ca. 20 m langes Hügelbeet und schließlich mein Sechseckinnen-Garten, den ich dir gerne zeigen würde!

Meine Vorstellungen sind, in diesen Garten die Schweine und Hühner mit einzubeziehen, und ein System zu ermöglichen, das wohl beim Aufbau aufwendig ist, jedoch dann viel Arbeitszeit ersparen wird.

Außerdem kommt kein rotierendes Gerät in den Garten, sondern nur Sense, Gabel und Rechen. Viele Leute, die bei mir oben vorbeikommen (zu Fuß), zeigen erstaunlich großes Interesse für diesen Garten.

Beste Grüße, Christoph“

Über die Solidarität der internationalen Pk-Gemeinschaft

Für den Planeten sorgen, für die Menschen sorgen, Wissen und Ernte teilen – das sind bekanntlich, kurz gefasst, die Leitlinien für permakulturelles Handeln, wie sie Mollison formuliert hat. Außerhalb Mitteleuropas und der westlichen Wohlstandsgesellschaft kann das Wissen um solches Handeln für die Betroffenen das Überleben bedeuten: Auch dazu ein Brief an die RÜBE-Redaktion:



„...Wenn wir afrikanischen Permakultur-Interessierten ermöglichen zur internationalen Pk-Konferenz nach Brasilien zu fahren oder Joe Polaischer dabei unterstützen, die Rainbow-Valley-Farm zu retten, handeln wir dann nicht im Sinne von Bill Mollison, der aufruft zum Wohl des Planeten Erde, zum Wohl der Natur und der Menschen zu handeln und der weiters auf die Wichtigkeit, die vorhandenen Ressourcen gerecht zu verteilen, hinweist?

Dazu auch ein Spruch der Maori: "Wenn jeder nur das nimmt, was er braucht, und jeder das gibt, was er geben kann, ist für alle genug da."

Liebe Grüße, Antraud“

Der Sommer in meinem Garten war abwechslungsreich, der Herbst bis jetzt großartig, die Obsternte gewaltig, die Einkochtöpfe zu klein, die Abende zu kurz - und der Winter wird fruchtbar (weil gemächlich) sein.

Wir treffen uns im Garten!

Herzlich, Ihre/deine Marlies Ortner

Redaktionsschluss für die Winter-RÜBE: 1. Dez. 2006. Wir freuen uns auf Ihren Beitrag!



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

An dieser Ausgabe der RÜBE haben mitgewirkt:

Gabi Aigner, Werner David, Werner Goach, Elisabeth Hofer, Uschi Hitzenberger, Margreth Holzer, Klimabündnis Österreich, Gudrun Lenz, Naturgarten eV, Marlies Ortner, Joe Polaischer, Christoff Schneider, Manfred Skoff, Antraud Torggler, Umweltdachverband, Erwin Zachl, u. A.

Die RÜBE erscheint vierteljährlich und kostet als Einzelheft € 4,40 plus Versand, im Jahresabo € 19,50 (E.R.D.E.-Mitglieder € 13,90) inkl. Versand).

8. Internationaler Permakultur-Kongress 2007 in Brasilien

Unterstützen Sie die Teilnahme von Menschen aus Entwicklungsländern

Liebe Freunde der Permakultur!

Im Mai 2007 wird in **Brasilien** unter der Leitung von Ali Sharif der **8. Internationale Permakulturrkongress** („Conference and Convergence“) stattfinden. Das Programm und alle anderen Informationen finden Sie unter www.ipc8.org.

Ich habe **Ali Sharif** (ahmadalisharif@yahoo.com), den Organisator der IPC8, persönlich beim Internationalen Permakulturrkongress in Motovun/Istrien kennengelernt und war mehr als beeindruckt von den Projekten, die er in Brasilien zum Leben erweckt hat.

Ich bin mir sicher, dass dieser Kongress für jede/n Teilnehmer/in ein ganz besonderes Erlebnis sein wird. Wenn wir davon ausgehen – und ich glaube, das können wir –, dass **Permakultur** in erster Linie für **die** Menschen wichtig ist, die mit Hilfe der Permakultur ihre Nahrung anbauen und so mit ihren Kindern überleben können, so teilen Sie vielleicht auch die Meinung, dass es für Menschen in den Entwicklungsländern unter Umständen lebensnotwendig sein kann, von den Prinzipien der Permakultur zu hören und zu lesen und – dass es für einzelne Menschen aus diesen Ländern eine große Hilfe und Motivation bedeuten kann, funktionierende Projekte in Ländern mit ähnlicher Situation zu sehen.

In Motovun wurde daher unter anderem beschlossen, dass viel mehr dafür getan werden soll, Menschen aus den Entwicklungsländern die Teilnahme zu ermöglichen. Ali Sharif schreibt dazu auf der *website* für den Kongress:

*"Sponsorship. Many businesses, both large and small, can support IPC8 through donations and through sponsorships. The **Adopt a Community Worker Program** is our strategy to enable 10 African, 10 Asian and 10 Latin American community workers to participate in the IPC8 Conference. This will provide important Third World change agents the opportunity to make international contacts, collect the latest technical information and make the connections they will need to continue their work.*

The cost to adopt a community worker for travel, conference participation and a one month stay is USD \$4000. These partnerships enable businesses to professionally associate with the activities of IPC8 and support many important projects to be undertaken which would otherwise simply not happen."

Ich finde es wunderbar, wenn auch Österreicher/innen an diesem Kongress teilnehmen können, aber viele haben vielleicht nicht das Geld oder die Zeit.

Außerdem gibt es sicher einige, die aus den bekannten permakulturellen Gründen eine so weite Reise per Flugzeug nicht unternehmen wollen.

Aber ein bisschen Geld haben wir, das wir abgeben können für jemanden, für den es sehr wichtig ist, Multiplikator zu sein. Jeder Euro ist hilfreich:

Österreich wurde für die Unterstützung von Teilnehmern/innen aus Afrika ausgewählt. Meine Rolle besteht darin, das Anliegen so gut wie möglich in Österreich zu verbreiten - und ich hoffe, Sie helfen mir dabei - und die Geldüberweisung unkompliziert und kostengünstig zu gestalten. Sollten Sie selber Pk-Veranstaltungen, -Treffen oder -Kurse durchführen, hilft es sehr, wenn Sie die Abschrift dieses Briefes auflegen oder vielleicht sogar verteilen.

Nach Rücksprache mit Ali Sharif möchte ich das Geld **Ende Jänner** nach Brasilien überweisen. Außerdem werde ich jemanden bitten, meine „Bücher“ zu prüfen und ich werde Ihnen natürlich jederzeit persönlich Auskunft über den Betrag geben, der gesammelt wurde.

*Herzlichen Dank,
Margarethe Holzer*

Internationales Permakultur-Zertifikat bei Joe Polaischer in Neuseeland und in Osttirol auf dem Hof von Margit und Sepp Brunner

Permakultur-Kurse und -Veranstaltungen

WEGE ZUM PERMAKULTUR-DIPLOM MIT PIA: 19 aktive PIA-Diplomanden/innen arbeiten seit 2006 (oder schon länger) an ihren Diplom-Projekten, die die Welt permakulturell verändern (werden). Auch alle anderen, die einen Zertifikatskurs besucht und abgeschlossen haben, können dabei sein!

Näheres Tel. 03463-43 84 und 0664-14 10 566. Der nächste Diplomkurs (mit Einführung in den Diplomweg) ist von 12.-14. Dezember in Stainz/Steiermark geplant.

ERNTEDANK. Im „**Garten der Vielfalt**“ war eine sehr vielfältige Paradeiser-Ausstellung mit mindestens 66 Sorten zu bewundern und zu verkosten.

In den Stiftsgärten St. Georgen gab es beim BioGartenFest eine Ausstellung alter Apfelsorten, die wieder Franz Bonstingl zur Verfügung gestellt hat, die Eröffnung des Obstlernpfads, den Bau eines Strohbällenlabirynths und geschätzte 500 Besucher/innen, die bei herrlichem Herbstwetter die Gärten geschmückt haben.

Im Landesversuchszentrum Wies, Stmk., war im Rahmen des KürWiesFestes – wie alle zwei Jahre - eine vielfältige Kübrissortenschau zu bestaunen.

Im Permakulturgarten des Projekts Berta in Bad Aussee war die Kräuterernte reichlich, und zahllose duftende Teepackerln sind im Entstehen.

Ein Samen-Tauschtreffen der Permakulturfreunde im Salzkammergut soll am 24. März 2007 stattfinden.

E.R.D.E.-Jahreshauptversammlung. Das jährliche Mitgliedertreffen des Österr. Instituts für angewandte Ökopädagogik E.R.D.E., der Trägerorganisation der PIA, findet in diesem Jahr am 1. Dezember um 17 Uhr im E.R.D.E.-Büro, Therapiegarten, Herbersdorf 17, 8510 Stainz, statt. Gäste sind willkommen. Mit Dias „Jahresschau 2006“.

ALTE RÜBEN. Viele Artikel in vergangenen RÜBE-Ausgaben sind immer noch aktuell, lesenswert und zum Nachschlagen geeignet. Soweit noch vorhanden, schicken wir Ihnen vergangene Ausgaben zum Sonderpreis (gültig bis Ende 2006) von EUR 12.- pro Jahrgang bzw. EUR 4.- pro Ausgabe (plus Versandkosten) zu.



Stift und Stiftsgärten St. Georgen, Foto: Elisabeth Kreisel

KURSKALENDER 2006007. Der PIA-Kurskalender in handlichem Einsteckformat liegt dieser RÜBE bei und wird hoffentlich nützlich sein. Weitere Exemplare zum Weitergeben auf Anfrage! Im Internet sind ebenfalls alle Kurse sowie Details dazu unter **www.permakultur-akademie.com** zu finden.

Permakultur-Treffen im Salzkammergut. Permakultur-Interessierte aus dem Salzkammergut treffen sich erstmals am 18. November 2006 um 12 Uhr im „Projekt Berta“ der Lebenshilfe Ausseerland zu einer Gartenführung, zum Kennenlernen und zum Erfahrungsaustausch.



Bio-Sämereien Bio-Jungpflanzen Naturkosmetik

Gartenbroschüren Bio-Kräuterprodukte Säfte und Marmeladen

aus dem Garten der Vielfalt und aus den Stiftsgärten St. Georgen, Postversand oder Abholung

Führungen und Workshops für Gruppen ab März 2007

durch die Gärten nach tel. Terminvereinbarung:

Garten der Vielfalt (Natur- und Permakulturgarten), Herbersdorf 17,
sunshine@therapiegarten.at

Stiftsgärten St. Georgen am Längsee (Naturerlebnisgarten, Arzneigarten, Labyrinth,
Kräuterspirale, Naturspielplatz, Permakulturgarten)

Schlossallee 6, A 9313 Stift St. Georgen am Längsee



RÜBE 2006-38

perma vor der haustür

Die Permakultur-Anlage in St. Georgen

Ein Besuchergarten mit pädagogischen Absichten wurde umgestaltet. Von Marlies Ortner

„Ziel der Permakultur ist es, ökologisch intakte und wirtschaftlich tragfähige Systeme zu schaffen, die ihren eigenen Bedarf decken, weder ausbeuten noch verschmutzen und auf lange Sicht nachhaltig sind. Diese Systeme sollen in der Stadt und auf dem Land Menschen Nahrung für Körper, Geist und Seele spenden. Dazu dienen sowohl kleinste wie auch sehr große nutzbare Flächen.“

So (ungefähr) ist es in "Einführung in die Permakultur" von Bill Mollison zu lesen.

Die bereits acht Jahre alte Permakultur-Anlage in den Stiftsgärten St. Georgen am Längsee, Kärnten, war dem veränderten Bedarf anzupassen: Site developing unter recht schwierigen Bedingungen war also angesagt.

Der Bedarf

Die noch fehlenden Teile für ein selbstversorgendes und (fast) selbst-erklären-des Pk-System sollten ausfindig gemacht, geplant und verortet werden. Die bestehenden Schwerpunkte „Kräuteranbau/verarbeitung“ und „Samenanbau/Jungpflanzenvermehrung gefährdeter Kulturpflanzen“ sollten ausgebaut und wirtschaftlich gemacht werden, der Gemüseanbau an den tatsächlichen Bedarf (Hotelküche, Familien vor Ort) angepasst werden.

Größere Gruppen sollten bei Führungen Platz finden. Die Klarheit des Wegesystems war für die wachsende Zahl an Garten-ungewohnten Besuchern/innen zu verbessern und die neuen Wege sollten das Zentrum trockenen Fußes erreichbar machen; Erholung suchende Gäste des Bildungshauses und Hotels (auch die Nicht-Gärtner/-innen unter ihnen) sollten geeignete Refugien bekommen; Workshop-Plätze und Außen-Kurs-Räume für die Erwachsenen- und für die Jugendbildung (Naturführungen mit Schulklassen) waren zu definieren und auszustatten.

Und nicht zuletzt war eine Wildniszone einzurichten, die einerseits den ökologischen Kriterien genügen, andererseits aber auch die Chance haben sollte, von Besuchern/innen und Entscheidungsträgern verstanden zu werden (und deswegen zumindest mittelfristig geduldet zu werden).

Einerseits sollten die Ergebnisse noch im Umbau-Jahr optisch überzeugend sein, andererseits sollten Entwicklungsmöglichkeiten offen bleiben – das Umbau-Budget war knapp, noch knapper war der Zeitrahmen: Die Entscheidung zur Umsetzung des Geplanten fiel sehr spät (April/Mai 2006).



Planungsergebnisse und deren Umsetzung

Nach der Bedarfserhebung und -analyse erfolgte die Gliederung der 6000 m² großen, kontrolliert biologisch geführten Fläche in Nutzungszonen, dann wurde das Wegesystem kreiert, gebaut und mit Holzhackgut ausgestattet: „Auf dem Holzweg“ geht es sich überraschend angenehm, sagen Besucher/innen.

Die bestehenden Garten-Elemente bekamen teilweise neue Aufgaben: So das Strohballenhaus, das nicht länger als Geräteschuppen dienen musste und zum Präsentationsobjekt und -raum aufgewertet wurde.

Bisher fehlende Gartenelemente wurden eingefügt: Zuerst, der Jahreszeit entsprechend, das die Erdwärme nutzende Glashaus (Walipini, siehe Sommerrübe 2006), das sofort nach Fertigstellung in Betrieb ging und noch jetzt Tomaten in allen Farben beherbergt; Dann das „Gerätehotel“ aus regionalem Holz und Recycling-Teilen in Luxusausführung mit extensivem Gründach; der Dorröfen (siehe vorne); die Gestaltung des „Dorfplatzes“ mit einer Trockenmauer, Sitzgelegenheiten, Trinkwasserbrunnen und Feuerplatz; eine herzeigbare Kompostanlage; Nützlingsbiotop (Blumenwiesen, Brennnesselstreifen, Totholz- und Laubhaufen, Wildsträucherhecken, Wildbienenhotel, u.a.)

Zwischen all diesen „Hotels“ samt Nebengebäuden sollten die Pflanzengesellschaften in ihren Beeten nicht vergessen werden. Einzuplanen waren erstens Beete für einjährige Gemüse und Kräuter, für ein- und mehrjährige Samenkulturen sowie mehrjährige Kräuterkulturen; zweitens die Erweiterung von Beerenobst und Kulturobst; drittens das Einfügen von Wildkräuter- und Wildobstzonen; und viertens die Neuordnung bzw. Erweiterung von Wild- und Bauerngartenblumen-Gruppen. Die geeignetsten Plätze für Schichtmulchbeete (mit

Grasschnitt, Getreidestroh und Hanfschäben) und Hügelbeete waren festzulegen, die Sträucherbeete wurden mit Hilfe von Altkarton angelegt.

Der „Benediktinische Kräutergarten“, der die Kräuter der Benediktiner-Mönche zeigt, die diese aus Italien hierher mitgebracht haben, bekam einen netten altmodischen aber funktionellen Flechtzaun.



Kunst und Kreativität in den Garten zu holen, ist ein wichtiges Ziel. Den Anfang machten das Fresko „Adam und Eva im Garten“ von Ernesta Puntigam (Foto), das auf der Wand des Erdglashauses zu bestaunen ist, und die „Fensterbilder aus Hanfpapier mit Blüten“ von Adolf Hudelist und seiner Workshopgruppe, die im Strohballenhaus zu sehen sind.

In der Umbau-Situation dieses Jahres wurden die Gemüsekulturen im Mai kurzerhand auf den sogenannten Kürbishügel im Hintergrund des Gartens ausgesiedelt, wo sie fernab von der Baustellenhektik überraschend reiche Frucht getragen haben: nicht nur die Kürbisse, sondern auch einige Freilandtomaten, Gurken, Mangold, Salate (für Samen), Sonnenblumen, Baumspinat, Kohlrabi, Tomatillo...

Im Juni wurden die ersten neuen Grasmulchbeete im Gartenvordergrund in Betrieb genommen. Sonnen- und andere Blumen, Samenkulturen von Busch- und Stangenbohnsensorten, Zitronengurken, Kapuzinerkresse, Tomaten... versuchten, sich gegen Cyclanthera und eine Mariendistel zu behaupten, die sich mitten im Beet ausbreiten wollten. Unbeeindruckt von diesen Rangkämpfen war und ist der prächtige Palmkohl am nördlichen Beetrand, der durchfrieren soll, bevor er in die Küche wandert.

Weg- und Arbeitszeiten für die Pflege zu sparen, war eine Leitlinie der Planung - um für die eigentlichen Aufgaben der Permakultur-Anlage genug Kräfte frei zu bekommen, nämlich Multiplikator zu sein für die Möglichkeiten des selbstversorgenden und zukunftsfähigen Gärtners im Einklang mit der Natur.

Nun geht die Permakulturanlage einigen ruhigeren Monaten entgegen. Die gesammelten Sämereien werden gereinigt, abgepackt und für Interessierte bereit gehalten, damit sie bald andere Gärten besiedeln können. Anbaupläne werden gemacht, Samen- und Jungpflanzenlisten verteilt, Tees und Gewürze abgefüllt...



Erwähnt seien die Menschen, die unter Einsatz ihrer fachlichen, kreativen aber auch körperlichen Kräfte maßgeblich an dieser Umgestaltung mitgewirkt haben, vor allem Bertram Stefan, Anita Daisenberger, Erwin Zachtl, Adolf Hudelist, Ernesta Puntigam, Antraud Torggler; die Teilnehmer/innen der diversen Workshops; viele weitere, die hier nicht genannt werden können; last but not least die Menschen, die sich um die finanzielle Bedeckung dieser Aktivitäten bemüht haben: die Vertreter des Bistums Gurk, des Stifts St. Georgen und der ARGE Mittelkärnten.

In der nächsten RÜBE: NaturErlebnisGarten beim Stift St. Georgen

Permakultur-Landwirtschaft auf Biohöfen entdeckt!

2. Teil

Biohof vulgo Paulitsch

In der Nähe von St. Michael ob der Gurk, an der Grenze zwischen Mittel- und Unterkärnten, liegt mit Blick auf den Hochobir in herrlicher Lage der Hof der Familie Hudelist: ein Natur-Kleinod mit Laubmischwald, viel Ruhe, kräuterreichen Wiesen, einem Wildsträucher-Dorado und neu angelegten Feuchtbiotopen. Auf dem selbstversorgenden Biohof wachsen Kräuter, Gemüse, Obst und Brotgetreide. Besondere Schwerpunkte sind der Anbau von Faser- und Färbepflanzen, die Herstellung von Hanfpapier und Papierschöpf-Workshops für Erwachsene und Kinder.

Biohof Siegel

Im malerischen Oberallgäu, umgeben von prächtiger Bergkulisse, liegt der selbstversorgende Biohof der Familie Siegel. Hier leben auf nahrhaftem Weideland Ziegen, Rinder und Mangalitzaschweine. Biomilch und Fleisch, das hofnah geschlachtet und verarbeitet wird, sind wichtige Produkte. In Zusammenarbeit mit der Allgäuer Permakultur-Gruppe rund um Jochen Koller wurde eine Kräuterspirale gebaut, wurden Obstbäume gepflanzt und Gemüse-Versuchsbeete angelegt und beerntet.

In diesen Tagen ist der Hof Gastgeber der PIA-Kurse zu den Themen Wassernutzung, Teichbau und Cordwood-Häuser. Ein besonderer Schwerpunkt der Gruppe ist Pflanzenöl als Kraftstoff für Dieselfahrzeuge und Umbau der Fahrzeuge.

Biohof vulgo Wegleit

Der Kräutergarten der Familie Schwienbacher liegt auf 1200 m im sonnigen Ultental in Südtirol und hat sich auf Kräuter, Rosenblüten und Wollverarbeitung spezialisiert. Der Hof, der seit 1370 besteht, hat durch den Bau eines Stausees 1955 die Gebäude und den Großteil seiner Grundstücke verloren. So wurde die Entwicklung kreativer Veredelungs-Produkte aus Kräutern und Ultener Schafwolle lebensnotwendig. Heute sind die Kräutertees und Gewürze sowie die gefilzten, gewebten, gesponnenen, mit Pflanzen gefärbten, gestrickten, gegerbten, ... edlen Stücke gesuchte Spezialitäten, die einen erheblichen Beitrag zum gesünderen Leben leisten - und dazu, dass Bergbauernhöfe bestehen, altes Wissen und bergtaugliche Schaf-rassen erhalten bleiben. Waltraud Schwienbacher ist auch die Gründerin und Leiterin der Winterschule Ulten, über die wir in den letzten RÜBEn berichtet haben.

Waltraud Schwienbacher wurde vor kurzem der Preis für Kreativität der Landfrauen von der "Women's World Summit Foundation" verliehen.

Raus aus der Wegwerfkultur: RepaNet

Der Reparaturgedanken verbindet wirtschaftliche, soziale und ökologische Zielsetzungen. Eine Reparatur von, oftmals liebgewonnenen, Gebrauchsgegenständen schafft Annehmlichkeit für viele weitere Jahre.

Von Mag. Manfred Skoff

Auch bleiben wertschöpfende Tätigkeiten und Kaufkraft vor Ort. Eine längere Produktnutzung heißt überdies Verringerung von Abfallbergen, Transportaufwand und Energieeinsatz. Auf lange Sicht ist dies meist billiger, jedenfalls aber ökologischer.

Engagierte UnternehmerInnen im „Regionalen Reparaturnetzwerk Liezen“ zeigen wie es gehen kann:

Das „Regionale Reparaturnetzwerk Liezen“ will vor allem zwei Interessensgruppen zusammenführen: BürgerInnen, die oft nicht wissen wohin sie sich mit Reparaturanliegen wenden können, auf der einen und kleine gewerbliche Reparaturbetriebe auf der anderen Seite. Letztere mit vielfältigsten, hervorragenden Produkten und Dienstleistungen. Aufgrund ihrer geringen Größe aber oft mit geringer Bekanntheit.

Der Markenname „RepaNet“ garantiert KundInnen ehrliche Reparaturinteressen der Mitgliedsbetriebe. Eine Reparaturhotline ermöglicht das rasche Auffinden eines geeigneten Betriebes. Das soll anregen, Gegenstände wieder vermehrt reparieren zu lassen oder Qualitätsprodukte vor Ort zu kaufen.

Heimische Gewerbebetriebe sind TrägerInnen einer funktionierenden Nahversorgung und sorgen so für höchste Lebensqualität. Die Annehmlichkeiten ihrer Angebote werden leider oft erst wahrgenommen, wenn es sie nicht mehr gibt. Kommerzialrat Christian Imlinger von der Wirtschaftskammer und Mitglied im Reparaturnetzwerk Liezen meint etwa: „Vielen Menschen sind die Konsequenzen ihrer Entscheidung, bei großen Handelsketten in weit entfernten Zentren einzukaufen, nicht bewusst. Schließlich werden dadurch die Lehrplätze der eigenen Kinder gefährdet.“

Das Reparaturnetzwerk wird von der Gemeinnützigen Beschäftigungsgesellschaft Liezen (GBL) aus koordiniert. Die GBL betreibt selbst ein Reparaturcenter für Haushaltsgeräte, in dem ehemals arbeitslose Personen und Menschen mit Behinderungen nicht nur Beschäftigung, sondern auch Möglichkeiten anspruchsvoller Qualifizierung vorfinden. Neben dem Reparaturnetzwerk Liezen existieren ähnlich gelagerte Zusammenschlüsse in Graz, Wien und Ried.

www.repanet.at mit Informationen zum Thema Reparatur und Nachhaltigkeit.



„RepaNet“
heißt viel Arbeit
bei wenig
Ressourcenverbrauch.

Qualität und Service
erhalten
wertschöpfende Tätigkeiten,
Kaufkraft und Annehmlichkeiten
vor Ort

Bausteine des Permakulturgartens: Das Solar-Dörrhaus

Ein Solar-Dörrhaus im Spätherbst? Projektbeschreibung einer Problemlösung im Permakultur-Garten in St. Georgen am Längsee
von Erwin Zachtl

Marlies Ortner, als neue Betreiberin der Stiftsgärten in St. Georgen, hatte ein Problem: Im Herbst würden große Mengen Obst, vor allem Zwetschken und Äpfel anfallen. Alles zu Saft machen, ergibt auch nicht wirklich Sinn, also musste ein Dörrhaus her. Ein solarbetriebenes Dörrhaus sollte es sein.

Die Äpfel werden etwa ab Anfang Oktober geerntet, also zu einer Zeit, wo es die Sonne nicht mehr so gut mit uns meint, und anhaltender Nebel die Jahreszeit kennzeichnen kann.

Mit Sonnenenergie allein wird's im Oktober nicht recht funktionieren. Ein Mehr-Funktions-Gebäude kann die Lösung sein. Ein kleines, kompaktes Häuschen soll es werden, mit einer traditionellen Beheizung mit Holz, wie es in ländlichen Gegenden früher üblich war (Mustergebäude können in den diversen Bauernhofmuseen besichtigt werden). Und mit einem Solarkollektor, der warme Luft zum Dörrgut liefert (Mittlerweile bestehen auch in Österreich schon einige solche Dörrhäuschen).



Die Aufgabe. Die Kombination von Holzheizung und Solarkollektor zum selben Zweck, nämlich zum Trocknen von Gartenfrüchten, war die Herausforderung. Im ersten Augenblick ganz einfach zu realisieren. Die Probleme liegen wie immer im Detail:

Da ist einmal die energetische Seite: Wie kann die Hitze der Holzheizung in den Dörrraum übertragen werden, ohne die gleichzeitig auch betriebsbereite Solaranlage zu beeinträchtigen – und umgekehrt?

Andererseits ist da ein bautechnisches Problem: Wie kann die Wärmeübertragung in den Dörrraum rauchfrei gelingen? Gibt es ein Medium, das sowohl die Sonnen- als auch die Heizenergie sozusagen zwischenspeichern kann?

Und drittens – inwieweit ist dieses Projekt mit den Permakulturprinzipien kompatibel?

Das Ziel. 1. Ein Teil der großen Obstmengen sollte ausschließlich mit nachwachsender Energie getrocknet werden. 2. Auch die Trocknung von Kräutern, Gemüse (Tomaten) und ev. Pilzen sollte möglich sein. 3. Als Baumaterialien kommen nur ökologisch unbedenkliche oder zumindest wiederverwertete Stoffe in Betracht. (Reuse, Öko-Footprint). 4. Auch wenn der Bau nur eine winzige Fläche beansprucht, so sollte diese unbedingt wieder der Natur zurückgegeben werden. (extensive Dachbegrünung, ein Trockenbiotop, wie in vielen Gegenden auch hier eine Rarität)

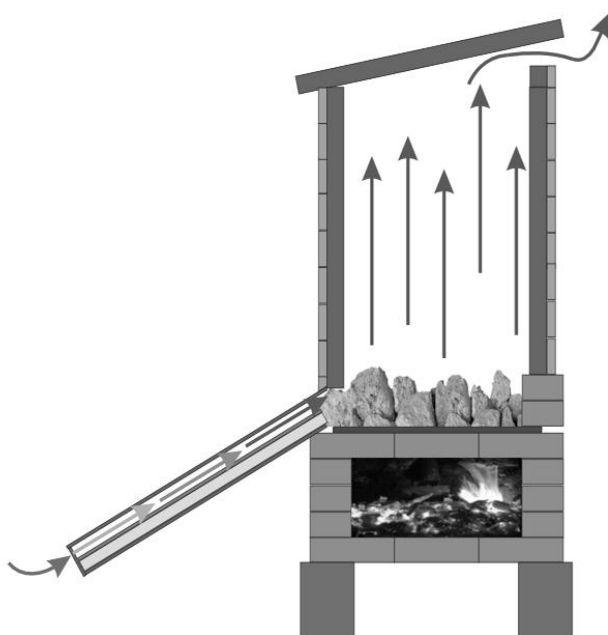
Die Lösung. Zunächst war die Konstruktionsidee da, erste Skizzen, erste Überlegungen über verschiedene Bauweisen, dann die Entscheidung:

Das Fundament wird aus schon vorhandenen Betonfüllsteinen errichtet und mit Bruchschotter verfüllt. Die Brennkammer wird aus (neuen) gebrannten Ziegeln mittels Lehmörtel aufgemauert. Die Ofentür ist eine Schamotte-Platte (einer der wenigen Bauteile, die industriell gefertigt wurden), mit Winkeleisen-Resten vom Eisenschrottplatz geschweißt. Die Abdeckung des Feuerraumes besteht ebenfalls aus Schamotte, da es sonst keinen befriedigenden „Deckel“ gibt.

Der Solarkollektor ist eine Holzkonstruktion, wobei der Boden ein Stück einer Transportkiste ist. Als „Heizkörper“ dient eine gebrauchte Druckplatte, die schwarz gestrichen ist. Die Isolierung darunter ist Hanfwolle.

Die Glasplatte ist ein Stück eines alten Industriefensters, 6mm dick, und sollte auch starkem Hagel standhalten.

Als Speichermedium dienen Steine aus dem Garten. Sie können sowohl die Wärme von der Solaranlage als auch vom darunter liegenden Feuerraum speichern und halbwegs gleichmäßig in den Trockenraum abgeben.



Der Trockenraum ist ein Kasten, ausschließlich aus Holz von Einwegpaletten gebaut. Lediglich Schrauben, Nägel und Beschläge wurden gekauft.

Im Trockenraum haben 9 Siebe für das Dörrgut Platz. Das Gitter ist ein Ausschusssieb aus der Papierindustrie. Die Rahmen wurden ebenfalls aus Palettenholz gefertigt.

Der Kamin ist ein Reststück eines Regenfallrohres, ebenfalls ein klassischer Fall von Wiederverwertung.

Das Dach ist eine Platte einer Transportkiste. Der Aufbau für die Begrünung besteht aus einem Stück gebrauchter, unbeschädigter Folie, ein Stück ebenfalls gebrauchtes Drainagevlies, ein paar Steine und Bruchschotter, 3-4 cm hoch aufgebracht. Die Pflanzen der Trockenbiotope sind Jungpflanzen aus dem eigenen Naturerlebnispark.



Das Funktionsprinzip ist nicht neu: Kaltluft wird am unteren Ende des Solarkollektors (durch ein Fliegen-gitter) angesaugt, streicht über das erhitzte, schwarze Blech und erwärmt die oberhalb des Solarkollektors befindlichen Steine.

Das gleiche passiert mit der Hitze aus dem Feuerraum.

Rauchgase entweichen durch den außen liegenden Kamin.

Der Deckel aus Schamotte und einer dicken Schicht fettem Lehm verhindern das Eindringen von Rauch in den Trockenraum. Die Steine werden erwärmt.

Warmluft steigt bekanntlich immer nach oben, passiert die Siebe mit dem Dörrgut, reichert sich mit der Feuchtigkeit aus dem Dörrgut an und transportiert diese nach oben. Dann entweicht sie durch einen ganz oben befindlichen Spalt, der ebenfalls mit einem Fliegengitter gesichert ist, nach außen.

Insgesamt eine sehr schonende und vor allem umweltfreundliche Methode zum Trocknen von Obst, Gemüse und Kräutern.

Da es keine Erfahrungen mit diesem Konzept gibt, wird der Probetrieb dieses Dörrhäuschens eine Reihe von Verbesserungen notwendig machen.

Vor allem die Holzbefuerung wird einiges an Erfahrungswerten brauchen, genauso, wie es auch bei einem mit Holz befeuerten Brotbackofen der Fall ist.

Giersch

1. Mai. Weiße Flocken taumeln langsam zu Boden. Unser Birnbaum beendet seine alljährliche Blühorgie mit einem Regen von Blütenblättern, die meine nassgeschwitzte Stirn mit weißen Masern verzieren. Fertig! Uff! Aufatmend stelle ich die Sense zur Seite und ziehe den Stecker.
Von Werner David

Jawohl, ertappt! Ich habe eine Motorsense, einen elektronischen Schandfleck in jedem Naturgarten. Ich schäme mich ja auch angemessen.

Immerhin habe ich jahrelang von Hand gemäht, wie es sich gehört. Die Vorstellung von der hohen Kunst des Sensens ist in der Regel massiv romantisch verklärt. Das Bild vom kernigen, blonden Großknecht, der im blütenweißen Hanfhemd singend in den Sonnenuntergang schreitet, während unter dem kraftvollen Schwung blitzenden Stahls Reihe um Reihe des grünen Goldes zu Boden sinkt, hat mit der Wirklichkeit wenig gemein.

Wenn ich selber die Sense schwinge - nicht mal ein Hanfhemd habe ich und statt zu singen fluche ich höchstens ab und zu - wirkt das Wasserblasen-trächtige Endergebnis, als ob ein nicht mehr ganz nüchternes, weitsichtiges Schaf ohne Brille am Werke gewesen wäre. Regelmäßig bleiben einige meiner Lieblingsstauden auf der Strecke, das Zielradar beim Sensen lässt zu wünschen übrig.

Außerdem entwickelt die Klinge eine fatale Neigung, innigen Kontakt mit Teppichstangen und Zaunsäulen einzugehen und sieht dementsprechend aus wie ein Spechtschnabel, der auf Stahlbeton gehämmert hat. Abhilfe könnte der legendäre Dengelhammer schaffen, aber den kenne ich nur aus Romanen von Ludwig Ganghofer, live ist mir noch keiner über den Weg gelaufen, geschweige denn, dass ich wüsste, wie man ihn benutzt.

Die Motorsense ist laut, hässlich und natürlich zutiefst verdammenswert. Aber verdammt praktisch! Ein Nylonfaden dreht völlig durch und macht auf muskelschonende Weise kurzen Prozess mit allem, was ihm in die Quere kommt. Ich kann problemlos einzelne größenwahnsinnige Grasbüschel für eine radikale Schur herauspicken, Wege in unsere Wiese fräsen oder Brennesseln in kleine Scheibchen hacken (Die haben schließlich ihr eigenes Beet). Zaunsäulen und Hauswände haben ihren Schrecken verloren, außer einem frustrierten Nylonfaden mit Gehirnerschütterung droht keine Gefahr mehr. Wunder der Technik!

Über dem niedergemähten Grün liegt ein intensiver, lauchartiger Duft. Giersch, der König des Schattenreichs, macht sich hier posthum bemerkbar. „Posthum“ ist leider Gottes nur reines Wunschdenken; lediglich eine kurze Verschnaufpause habe ich gewonnen. Der hartnäckige, weiß blühende Doldenblütler hat einen ausgesprochen „finsternen“ Charakter. Er wuchert noch bei einer geringen Lichtintensität, die den meisten Stauden das Genick bricht, und nutzt diese Überlegenheit schamlos aus.

Am Rande unserer Hecke und unter dem Birnbaum gedeiht - rein theoretisch - „Diane“, eine schattige Blumenhecke aus 31 verschiedenen Arten. Stand zumindest auf der Samenpackung. Die einzelnen Samen werden in der Walpurgisnacht von Elfen mit makellosem Stammbaum geerntet, in Blattgold gehüllt und handsigniert. Das vermute ich zumindest bei diesem Preis.

Unglücklicherweise betrachtete der Giersch die Ansaat als Einladung zum sofortigen Einzug und setzte sich begeistert ins gemachte Nest. Selbst Turbokeimer haben es ausgesprochen schwer, sich gegen den Herrn der Finsternis zu behaupten. Inzwischen bildet er geschlossene, reinrassige Bestände und unternimmt von dort aus kühne Vorstöße in die Wiese. So nicht, mein Freund! Da hilft nur noch der Frontalangriff mit gezückter Grabgabel.

Rechnen Sie mit dem Schlimmsten! Der Kampf gegen den Giersch gehört zu den finsternen Kapiteln eines Gärtnerdaseins und das nicht nur, weil er sich im Schatten abspielt.

Schon Jahrmillionen vor Bill Gates und Microsoft hat diese Pflanze das Prinzip der totalen Vernetzung verwirklicht. Jede Einzelpflanze surft über lange, weißliche Ausläufer im Giersch-Internet, die Ausläufer sind im Schnitt doppelt so lang wie die Ausdauer des grimmigsten Gärtners. Egal wie oft Sie denselben Fleck durchwühlen, Sie werden immer noch ein weiteres Exemplar dieser Bio-Spagetti entdecken.

Die Haltbarkeit ist vergleichbar mit einer mürbe gekochten Glasnudel. Auch bei unendlich behutsamer Vorgehensweise wird Ihnen das verdammte Ding irgendwann abreißen. Wenn Sie in diesem Moment ihr Ohr ganz nah an den Boden bringen, werden Sie ein leises, schadenfrohes Kichern hören. Und aus jedem noch so winzigen Bruchstück entsteht schon bald ein glückliches, kleines Gierschbaby ...

Im Lauf vieler Gärtnergenerationen haben sich einige klassische Bekämpfungsmethoden heraus kristallisiert:

1. Die kulinarische Methode nach Paul Bocuse: Wenn Sie im Akkord kauen und sämtliche Kaninchen der Nachbarschaft einspannen, können Sie in Form von Gierschsalat und -gemüse gewisse Achtungserfolge bei der Bekämpfung erzielen. Der Geschmack ist nicht schlecht, aber spätestens nach vier Wochen werden Sie gierig die Ketchup-Flasche packen, wenn der Nachbarsdackel vorbei läuft.

2. Die Verpackungsmethode nach Christo: Decken Sie das „infizierte“ Gebiet ab. Großzügig! Denken Sie an die unterirdischen Ausläufer, die bereits hinter ihrem Rücken auf eine Chance zum Durchbruch lauern. Big Giersch is watching you! Kochender Asphalt ist wirkungsvoll, kann aber auch das Gesamterscheinungsbild der behandelten Hecke geringfügig verändern.

Rindenmulch müssen Sie großzügig verwenden. Eine Schichtdicke von zwei Metern reicht allerdings völlig aus. Bewährt hat sich eine mehrere Zentimeter dicke Schicht aus Zeitungen oder stabile Plastikfolie, vorausgesetzt, Sie lassen auch nicht das kleinste Schlupfloch frei. Boshafte Fragen Ihrer NachbarInnen, ob Sie unter die Verpackungskünstler gegangen sind und ob als nächstes der Reichstag auf dem Programm steht, können Sie mit einer tarnenden Mulchschicht vermeiden. Nach einem Jahr Wachstum im Dunkeln geht in der Regel sogar dem Giersch die Puste aus.

3. Die klassische Methode nach Sisyphus: Jäten, jäten, jäten... Viel Spaß! Laut wissenschaftlichen Studien beträgt die Wahrscheinlichkeit sämtliche Ausläufer zu erwischen ca. 1:4711. Ursache ist die Fähigkeit der Pflanze zum GABB (Gierschläuferbruchstück-Beam), die wohl einmalig im Pflanzenreich ist. Bei akuter Gärtnergefahr beamt ein winziger Prozentsatz spezieller Ausläuferteilchen in den Hyperraum und kehrt erst zurück, wenn die Luft rein ist. Das glauben Sie nicht? Dann haben Sie noch nie Giersch gejätet.

COPYRIGHT © WERNER DAVID www.bauches-lust.de



Schwalbenschwanz-Raupe im Naturgarten

Rübengeschichten

Auf Kerbelrübe, Mangold, Mohrrübe (Karotte), Nachtkerzen-Rübe und Wasserrübe samt Rübchen in der letzten RÜBE folgen weitere echte und falsche Rüben.

Von Erwin Zachl und Marlies Ortner

Kohlrabi, Oberkohlrabi, *Brassica oleracea convar. caulorapa var. gongylodes*

Kohlrabi ist ein echtes europäisches, ja sogar „deutschsprachiges“ Gemüse, was sich auf die Namensgebung, z.B. in Frankreich „colrave“, auswirkt. Der Ursprung wird im nördlichen Europa vermutet. Er ist ein typisches Stängelgemüse, weil sich der Markkörper oberhalb der Wurzel verdickt und es so zu einer „Sprossknolle“ kommt. Das Dickenwachstum ist sehr verschieden. Es gibt Sorten, wie „Superschmelz“, die bis zu 20 cm Durchmesser erreichen können. Und das ohne Hybrid- und Gentechnik !

Die Blätter haben insgesamt einen größeren Anteil an Vitaminen und Mineralstoffen als die Knollen. Deshalb sollten die jungen, zarten Blätter auf jeden Fall auch mit verarbeitet werden. Vorziehen ab Februar, im Freiland ab April. Alle vier Wochen erneut aussäen, um eine regelmäßige Versorgung zu sichern. Kohlrabi ist ein idealer „Lückenfüller“. Jungpflanzen mit 3-4 Blättern möglichst hoch versetzen: Die Keimblätter dürfen nicht auf der Erde aufliegen. Rundherum viel Platz lassen, sonst bilden sich „Langhälse“, die nicht so zart und schmackhaft sind. Zehrt nicht so stark wie Kraut/Kohl oder Karfiol. Dennoch auf eine gute Lage von halb verrottetem Kompost achten. Braucht sehr viel Wasser, sonst platzt er leicht auf. Dicke Mulchschicht ist zweckmäßig. Öfters mit verdünnter Jauche auf die Erde, auf keinen Fall auf die Knolle, gießen.

Kohlrabi verträgt sich nicht mit Zwiebeln und Lauch, lieber ist ihm Salat (vertreibt die Erdflöhe). Ernte von Juni bis Oktober. Späte Sorten können gemeinsam mit Erdäpfeln oder auf Stroh, ohne Blätter und Wurzeln, etliche Wochen gelagert werden.

Sorten: Es gibt im Wesentlichen weiße und blaue Sorten. Beide zeigen keinen Unterschied im Geschmack. Auch die Größe hat keinen Einfluss auf die Qualität. Eher schon die Wuchsdauer und die Art des Anbaues überhaupt. Im Glashaus gezogener Kohlrabi ist zarter, während er im Freien intensiver schmeckt. Z.B. Superschmelz, Blaro, Trero.

Kohlrübe, Steckrübe, Bodenkohlrabi, Unterkohlrabi, Wruke, *Brassica napus ssp. rapifera*

Die kohlenhydrat- und eiweißreiche Rübe war schon den alten Griechen bekannt und Jahrhunderte lang wichtige Winternahrung für Menschen und Nutztiere, nicht nur in Kriegs- und anderen Notzeiten. Sie ist wahrscheinlich eine Kreuzung aus Raps- und Rübsen-Formen. Nach dem Zweiten Weltkrieg war sie trotz ihres angenehmen Geschmacks (zwischen Kartoffeln und Kohl) verpönt und ist dann in Vergessenheit geraten – außer in Norddeutschland und im Baltikum, wo sie auch heute noch traditionell angebaut und genutzt wird.

Ihre Ansprüche an den Boden sind geringer als die von Kopfkohl, etwa wie von Kohlrabi. Wärmebedürftig ist die Kohlrübe nicht und eignet sich daher gut für das raue Alpenklima.

Die Aussaat erfolgt ab Juni, entweder direkt (dann auslichten) oder besser mit Vorkultur (dann umsetzen – daher der Name „Steckrübe“). Bald bildet sich das dekorative blaugrüne Laub, das ebenfalls essbar ist. Die Knolle entwickelt sich innerhalb von drei Monaten bis zu Kindskopfgröße und wird vor den ersten Frösten geerntet.

Sie hält sich am Lager bis weit ins Frühjahr! Im Keller überwinterte Rüben pflanzt man im Frühjahr aus: Sie treiben hübsche Blütenstände, die von Bienen besucht werden. (Kreuzungsgefahr mit (Gen-)Raps!)

Sorten: Die Sorten mit gelbem Fleisch, z.B. Oldenburger Ananas, Gelbe Schmalz und Wilhelmsburger, schmecken milder als die weißfleischigen und enthalten Beta-Carotin (Provitamin A).

Kochtipps: Wrukeneintopf aus Vorpommern. 2 Wruken (ca. ½ kg), 2 Zwiebeln, Putenfilet nach Wunsch, 1 Flasche Rotwein, gut 1/2 kg Erdäpfel/Kartoffeln, Öl, Salz, Majoran, gemahlener Kümmel, 1 Lorbeerblatt, 1 Knoblauchzehe, ein paar Pimentkörner. Die Wruken und die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Ebenso die Erdäpfel schälen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Wruken und Zwiebeln darin anbraten, anschließend die Erdäpfel dazu. Den Rotwein und die Gewürze hinzufügen. Das Putenfleisch in kleine Würfel schneiden und zum Eintopf hinzufügen. Alles auf ganz, ganz kleiner Flamme eher ziehen lassen als kochen. Es darf ruhig 2 Stunden dauern.

Rettich, Radi, Radieschen, Rattenschwanz-Rettich, Raphanus sativus

Pfarrer Kneipp beschwört: „So wie der Wirt die Lumpen hinauswirft, wirkt der Rettich auf den Magen. Er ist ein echter Kaminputzer für den Unterleib.“ Über die Herkunft streiten sich die „Gemüsehistoriker“. Fest steht, dass die KoreanerInnen mit 30 (dreißig) Kilo/Jahr Weltmeister im Rettichverzehren sind. Dagegen nehmen uns wir ÖsterreicherInnen mit gerade 15 dag/Jahr geradezu als Hinterbänkler aus.

Generell unterscheiden wir drei oder vier Typen von Rettich: Da sind einerseits die Radieschen, andererseits die langen „Bierrettiche“ im Sommer und zuletzt die schwarzen kugelförmigen Rettiche, die lagerfähig sind und daher als Wintergemüse geschätzt werden. Eine Sonderform ist der „Rattenschwanz-Rettich“, von dem nicht die Wurzeln verzehrt werden, sondern die äußerst attraktiven grünen (unreifen) Schoten, die bis zu 20cm lang werden und intensiv nach Radieschen schmecken.

Radieschen: Aussaat ab Ende Februar (Rettiche keimen schon ab 3°C) in 3-wöchigen Abständen mit Sortenwechsel für laufende Ernte. **Weißer Sommerrettich:** Kann ab März ausgesät werden, ebenfalls mehrmals in Abständen und mit Sortenwechsel. (Sorten- und Standortwechsel wegen der Temperaturunterschiede im Jahreslauf.) Für beide gilt: Lockerer, nicht frisch gedüngter, jedoch humusreicher und feuchter Boden. Gut mulchen hilft zum besseren Kleinklima. Beiden Typen ist es bald einmal zu heiß und sie schießen. Im Sommer überhaupt eher schattige Plätze suchen. Ernten bei Radieschen nach vier bis sechs Wochen, Sommer-Rettiche je nach Sorte nach zwei bis drei Monaten, wenn die Blätter welk werden (später Gefahr von Verholzen).

Schwarzer Winterrettich: Aussaat Ende Juni/Anfang Juli. Ernte unbedingt frostfrei (bei Frostgefahr gut zudecken), da die Knollen sonst von innen her verfaulen. Die Blätter „ab-drehen“, nicht abschneiden, und die Knollen gut abgetrocknet, frostfrei und dunkel im Keller in Sand einlagern. Die schwarze Form des Rettich hat auch ihren Platz in der Hausapotheke: Kugel ein wenig aushöhlen, ein kleines Loch an der Unterseite machen, auf ein Glas stellen. Etwas Kandiszucker in die Höhlung geben. Der Zucker löst den Saft heraus. Der Saft, der ins Glas fließt, wirkt gut als Hustensaft.

Der Rattenschwanz-Rettich erhält einen eigenen Platz, wo er sich ausbreiten kann. Am besten eignet sich ein Draht- oder Holzgestell, ca.1x1m und 1/2m hoch, damit die Samenstände nicht auf dem Boden liegen. Aussaat ab April direkt ins Freiland. Eignet sich sehr gut als Baumscheibenbepflanzung. Ernte der Schoten, immer wenn die Lust nach Radieschen da ist. Einige Schoten fürs nächste Jahr ausreifen lassen.

Rettiche verkreuzen sich untereinander, also rechtzeitig isolieren oder nur eine Sorte pro Jahr vermehren.

Partnerschaften: Alle Rettich-Arten nicht gemeinsam mit Gurken. Mit Bohnen, Erbsen, Kohl, Mangold, Karotten und Kopfsalat eine sehr gute Gemeinschaft. Selbst zwischen Tomaten und Erdbeeren passen Rettiche gut. Gartenkresse schützt Rettich vor den Erdflöhen, da diese die Kresse bevorzugen. Ausgenommen von diesen Gilden-Vorschlägen ist der Rattenschwanz-Rettich und alle anderen Rettich-Vermehrungen, wegen der unglaublichen Hochwüchsigkeit der reifenden Rettich-Pflanzen.

Oka, Knolliger Sauerklée, Oxalis tuberosa

Sauerkléeart mit knolligen Sprossknollen aus den Anden, auch heute noch von den Hochland-Indianervölkern angebaut. Die Pflanze blüht gelb oder zinnoberrot, die 7-15 cm langen weißen, gelben oder roten Knollen bilden sich an Kurztagen, bei uns also erst im Herbst. Sie enthalten viel Vitamin C. Der Geschmack ist kartoffelähnlich und wegen des Oxalsäure-Gehalts leicht säuerlich. Sie werden zu Brei gekocht oder geröstet verzehrt. Die Knollen werden ab Mai in den Boden gelegt, die Ernte erfolgt möglichst spät im November. Die Pflanzen werden im Herbst evtl. durch Frühbeetfenster vor den ersten Nachtfrösten geschützt. Auch die Zierpflanze „Glücksklée“, *Oxalis deppei*, hat übrigens essbare Knöllchen.

Anu, Knollige Kapuzinerkresse, Tropaeolum tuberosum

Das Klettergewächs wird in den Anden seit vielen Jahrhunderten angebaut, vor allem dort, wo Erdäpfel/Kartoffeln nicht gedeihen. Hübsch sind die orange-roten Blüten, die an die Zierpflanze erinnern. Als Kurztagspflanze bildet sie die Knollen bei uns erst ab Herbstbeginn aus.

Das Auspflanzen der Knollen erfolgt in lockeren Gartenboden ab Mai. Der Boden muss bis zur Ernte feucht gehalten werden und eine Kletterhilfe ist von Vorteil. Sobald im Herbst die oberirdischen Teile erfroren sind, werden die Knollen geerntet und frostfrei wie Erdäpfel gelagert bzw. überwintert. Gegessen werden die Knollen in gekochtem Zustand. Von Vorteil ist auch kurzes Tieffrieren der gekochten Speise, da sie dann ihren eigenartigen Geruch verlieren soll.

Pastinake, Hammelmöhre, Pastinaca sativa

Europäischer Ursprung, war das wichtigste Wurzelgemüse der Römer. Bis zur Ankunft der Erdäpfel wohl auch für alle späteren Generationen. Heute findet man bei uns kaum Pastinaken auf den Märkten. Dabei schmecken sie wunderbar nussig und sind genau so vielseitig verwendbar wie Erdäpfel.

Zweijähriges Doldengewächs. Im ersten Jahr wird die manchmal unglaublich dicke, kegelförmige Wurzel geerntet.

Braucht nicht eingelagert zu werden – ist vollkommen winterhart. Bei Bedarf wird ein kleiner Vorrat ausgegraben und kann im Keller oder Kühlschrank aufbewahrt werden. Im nächsten Frühjahr treibt sie sehr bald aus (die Wurzel wird dann schnell holzig) und wächst oft bis über zwei Meter hoch. Am besten selbst aussäen lassen, da die Samen nur sehr kurz keimfähig bleiben. Verkreuzungsgefahr mit der Wilden Pastinake, die auf frischen und feuchten Wiesen wächst.

Aussaait im März, sobald der Boden aufgegangen ist. Aufgelockerter, tiefgründiger, wenig gedüngter Boden ist hilfreich. Bilden guten Windschutz für Wildtomaten. Achtung, empfindliche Personen können durch Manipulation mit den Laubblättern Hautreizungen bekommen – Pastinakenpflanzen enthalten wie Bärenklau-Pflanzen photosensibilisierende Stoffe.

Koch-Tipp: Pastinakenpüree ist eine wunderbare Ergänzung im Kochalltag. Das Püree ist für Babies besonders gut geeignet und wird wegen des leicht süßen Geschmackes gut angenommen.

Partnerschaften: Verträgt sich gut mit Dill, Ringelblumen, Roten Rüben, Salat, Sonnenblumen, Zwiebeln. **Bewährte Sorten:** Halblange, White Diamond, White Gem (letztere besonders für schwere Böden)

Rote Rübe, Rhone, Rande, Rote Bete, Salatrübe, *Beta vulgaris ssp. vulgaris*

Viele Gärtner/innen-Generationen haben ihre Züchtungsarbeit auf die Herausbildung großer, süßer und gut gefärbter Knollen konzentriert – so sind die heutigen Rhonen-Sorten entstanden. Die Samen werden im Frühjahr möglichst dünn ausgesät, sobald der Boden warm genug ist. Knollen, die eingelagert werden sollen, sollen besser erst später, bis Juni, in den Boden kommen. Zu dicht stehende Jungpflanzen werden ausgedünnt, sie umzusetzen gelingt manchmal. Besondere Standortansprüche haben die Rhonen nicht, weder in Bezug auf den Boden noch auf die Lage noch aufs Klima. Frisch gedüngten Boden mögen sie nicht. Sie sind robust und gut alpentauglich.

Die Pflanze hat sehr schöne weinrote bis schwarzrote Blätter, die in jungem Zustand ebenfalls essbar sind. Ab dem Spätsommer bildet sich die durch-gefärbte rote Knolle aus, die laufend geerntet werden kann und roh genossen werden sollte, damit man in den Genuss der wertvollen Inhaltsstoffe kommt: Lagerfrüchte sollen möglichst spät geerntet werden. Die Lagerfähigkeit im dunklen und kalten Erdkeller, in feuchten Sand eingeschlagen, ist sehr gut. Auch milchsäures Einlegen ist beliebt. Rohe Rote Rüben enthalten viele Mineralstoffe, Vitamine und heilwirksame Stoffe in ihrem rohen Saft, der in der Rehabilitation nach Krebstherapien genutzt wird.

Besonders in Italien sind auch weiße und gelbe Sorten der Rhonen in Gebrauch, die besonders süß und zart sind. Es gibt auch Sorten mit rot und weiß gefärbten Ringen in der Knolle.

Partnerschaften: Dill fördert die Gesundheit der Rhonen. Der Geschmack wird durch Kümmel und Bohnenkraut deutlich verbessert.

Kochtipps: Rohe Rhonen aus dem Bio- und Permakulturgarten (Andere können erdig-bitter schmecken) schälen, raspeln, mit Essig, Öl, Salz und Kümmel abmachen. Nicht erschrecken, der Farbstoff findet sich im Harn wieder.

Bewährte Sorten: Rote: Ägyptische (zylindrisch), Rote Kugel, Wiener Lange Schwarze. Weiße: Albina Vereduna. Rot-weiß marmorierte: Chioggia.

Zuckerrübe, *Beta vulgaris ssp. vulgaris var. altissima*

Schon im 18. Jahrhundert versuchte man in Deutschland, durch Auslese aus der Runkelrübe, die als Viehfutter in Gebrauch war und ist, Früchte mit höherem Saccharosegehalt zu gewinnen – was immer besser gelang. Heute enthalten industriell angebaute Zuckerrüben bis ca. 20% Zucker.

Im größeren Hausgarten oder der Selbstversorgungs-Landwirtschaft kann die Zuckerrübe nützlich sein. Zuckerrüben bevorzugen warme Plätze, alles Andere siehe Rote Rübe.

Kochtipps: Mit einfachen Mitteln kann das Süßungsmittel Rübensirup im Selbstversorgungs-Haushalt gewonnen werden. Dazu werden die Rüben fein geschnetzelt und mit wenig Wasser ausgekocht. Dann wird der Rübensirup abgeseiht und in gut verschlossenen Flaschen kühl und dunkel aufbewahrt.



Hügelbeet im Garten der Vielfalt, Stainz

Batate, Süßkartoffel, *Ipomoea batatas*

Süßkartoffeln sind in weiten Gebieten der Tropen und Subtropen wichtige Nahrungspflanzen. Sie enthalten viel Stärke, aber auch den Namen-gebenden Zucker. Ihre Heimat ist Südamerika. Auf dem Weg über England („potato“ war zuerst der Name für die Süßkartoffel) gelangte sie ab dem 16. Jahrhundert in die übrige Welt. Im gemäßigten Klima kann sie in warmen Gegenden und unter Zuhilfenahme eines Glashauses halbwegs erfolgreich angebaut werden.

Die mehrjährige Pflanze bildet auf dem Boden kriechende Sprosse, die sich bei Erdkontakt zu Speicherknollen verdicken.

Blüten und Samen bildet sie als Kurztagspflanze nur in den Tropen. Im Frühjahr brauchen die Pflanzen viel Wärme und Feuchtigkeit, unter 10 Grad „erfrieren“ sie! Die Vermehrung erfolgt über Knollenstücke, die trocken und bei mehr als 10 Grad gelagert werden.

Kochtipps: Am besten schmecken „Ofen-Bataten“. Bataten werden geschält, mit einer Gabel ringsherum eingestochen, mit Öl eingerieben, in ein Kohl- oder Krautblatt gewickelt und im Ofen wie Folien-Erdäpfel gegart. Dazu eine Sauce aus Rahm/Sahne mit frischen Kräutern und Butter.

Aus „Permakultur-Gärten sind ... anders“ von Marlies Ortner und Erwin Zachtl

Die Igelburg

Dieser wunderschöne Herbst bescherte mir mein erstes persönliches Pk Erfolgserlebnis.

Von Gabi Aigner

Begonnen hat's eigentlich heuer im Frühjahr, nach dem Zertifikatskurs; inspiriert und

mit dem Pk-Virus infiziert, scharfte ich in den Startlöchern. Eifrigst Maulwurferde gehamstert und Eierkartons gesammelt, hatte ich mich für den Gemüse/Kräutergarten-Kurs in Bad Aussee angemeldet – herbe Enttäuschung, dieser kam nicht zustande, also was macht man als gärtnerisches Greenhorn?

Man versucht selbst ein paar Pflänzchen zu ziehen, am Fensterbankerl, was mir eigentlich auch ganz gut gelang; der Winter war lang, die Pflänzchen wurden immer `länger`, wann wird's endlich mal warm, dass man diese hinaus setzen kann?

In meiner Begeisterung versuchte ich einige andere Leute anzustecken und besorgte für sie und mich Tomaten-, Paprika-, Salatpflanzen und Kräuter, wie ich mich freute und die Schnecken auch... Der Mangold wollte sich, trotz Beobachtung und gutem Zureden, nicht blicken lassen, oder kommt der erst im nächsten Jahr, hab ich die falsche Seite im Gemüsbuch gelesen, vielleicht kommt mir mit all den neuen Eindrücken alles durcheinander, wo darf ich was, mit wem

Regen, Sonne, Sommerhitze, der Pflücksalat war köstlich und `schoss`, die Tomaten sonnten sich auf dem Balkon, und plötzlich war's Herbst: Zeit die Äpfel zu ernten, die paar verwilderten Obstbäume brauchten einen Schnitt. Dank professioneller und tatkräftiger Hilfe hatte ich plötzlich einen Dschungel voll Astgewirr in der Wiese, der Häcksler tat seinen Dienst. Doch manche Äste waren einfach zu schade, um sie in dessen Schlund verschwinden zu lassen.

Die Idee einen Komposthaufen anzulegen schwirrte schon länger in meinem Kopf herum, aber wie und wo? Da rief mich meine Freundin an, eine begeisterte und begnadete Gärtnerin: „Du, ich hab heut' Zeit dir im Garten zu helfen.“ In weiser Voraussicht hatte ich die jungen Eschen, die im Garten und an der Grundgrenze emporschossen, geschnitten, entlaubt und aufbehalten. Mit der Motorsäge bin ich seit Kurzem ein kleiner Profi – selbst ist die Frau -, und im Nu waren die kräftigen Obstbaumäste zurecht gestutzt, nun ging's richtig los.



Vier dickere Eschenstämme bildeten unser Grundgerüst, gegen den Widerstand im Boden war ein Eisenstecken zum Lochformen hilfreich. Mit einer Hacke spitzten wir die restlichen Obstbaumäste zurecht und ramnten diese kreisförmig in den Boden. Damit diese fest verankert sind, schlugen wir auf beiden Seiten einen Keil - dazu dienten kleinere Äste - ein. Unsere überschüssige Energie wurden wir schnell los, trotz viel Gelächter blieben unsere Köpfe und Finger heil, ist ja nicht so ohne, wenn die Axt auf die Holzstempeln niedersaust.

Nun begann die Flechtereie, abwechselnd von beiden Seiten, die jungen Eschen erwiesen sich als äußerst brauchbar, zwischendurch wurden Haselnuss- und Obstbaumschösslinge verwendet

Ein Loch wurde zur späteren Kompostentnahme eingeplant, als Abschluss könnte ein altes Kastltürchen dienen. Ich fand aber Äste, die man eingräbt und wieder entfernen kann, viel schöner und passend zum Flechtzaun.

Auf meine Freundin wartete zu Hause die hungrige Familie, sie gab mir noch den Rat, wie man die Bodenseite gegen unwillkommene Gäste schützt – mit Schotter und Hühnerdraht. So werkelte ich allein weiter, als ich jedoch mit dem Drahtgitter vor meinem schönen

geflochtenen Kunstwerk stand, da kam Widerstand in mir hoch, ich will den Draht nicht in die Erde eingraben

.... und dann der Geistesblitz: Eigentlich wäre das ein schönes Zuhause für einen Igel, wenn man diese Korb-Burg mit Laub füllt

Wir haben ja gelernt, dass entsprechend den Pk-Prinzipien ein Element mehrere Funktionen erfüllen soll, also werden für die Vögel Hagebutten-, Rosa Rugosa- und Zierapfelzweige in den Korb gesteckt. Im Frühjahr, wenn die Igel ausgewandert sind, kann der Igel-Korb seine nächste Aufgabe erfüllen: Er wird zur Kompost-Burg, auf der sich die Kürbisse ausbreiten können; und die Kapuzinerkresse kann sich am Flechtzaun hochranken, und die Ringelblumen können ihre Köpfe der Sonne entgegen strecken.

Ich bin voll Dankbarkeit für die Schätze der Natur und des eigenen Stückchens Garten und warte voll Freude auf die Ankunft eines stacheligen Gesellen ... also wenn ich ein Igel wär'

WISSENSWERTES ÜBER IGEL

Igel gehören zu den ältesten, heute noch lebenden echten Säugetieren. Sie sind seit dem Tertiär (seit ca. 65 Millionen Jahre) nachgewiesen.

In Westeuropa kommt der Braunbrustigel (*Erinaceus europaeus*), in Osteuropa Weissbrustigel (*Erinaceus concolor*) vor, weitere Gattungen bzw. Arten in Südeuropa, Asien und Afrika. Bei uns leben Igel bis etwa 1100 m Meereshöhe.

Ihre Nahrung sind Insekten, Gliedertiere (Asseln, Tausendfüßler), Würmer, Schnecken, nestjunge Mäuse, manchmal frisches Aas. Igel töten niemals - wie noch immer behauptet wird - Hühner, zerbrechen nur selten deren Eier und saugen niemals Milch aus den Eutern der Kühe. Sie suchen im Stall bloß nach Wärme, Spinnen und Insekten und verdienen nicht, dass sie dafür tot geschlagen werden. Die Nahrungsaufnahme erfolgt zwischen Dämmerungsbeginn und Morgengrauen.

Igel werden meist 3-4 Jahre alt. Die Paarungszeit ist, je nach Witterung, etwa April bis September. Die Geschlechtsreife tritt im 2. Lebensjahr ein. Die Trächtigkeitsdauer beträgt 31-35 Tage, die Sägezeit 4-6 Wochen. Das Geburtsgewicht der meist zwei bis sechs Jungen ist je nach Wurfgröße etwa 15-30 g.

Igel haben einen ausgeprägten Geruchs- und Gehörsinn, der bis weit in den Ultraschallbereich reicht, und einen gut ausgebildeten Vibrationssinn, jedoch nur mäßiges Sehvermögen in hellem Licht. Igelsäuglinge geben ein helles, an Jungvögel erinnerndes Zwitschern von sich, heranwachsende und alte Igel machen sich durch Schnaufen, Keckern und manchmal helles Schreien oder Fauchen bemerkbar, letzteres besonders bei Schmerzen oder Krämpfen.

Richtlinien zur vorübergehenden Pflege eines Igels

Igel sind in den meisten Kulturländern ganzjährig geschützt. Wer Igel fängt oder tötet, unterliegt Geld- oder Freiheitsstrafen. Ein Igel kann jedoch während der kalten Jahreszeit dann gehalten und gepflegt werden, wenn er krank oder untergewichtig ist und ihm geholfen werden muss. Außer zur vorübergehenden Pflege darf der Igel nicht in Gefangenschaft gehalten werden.

Ein aufgenommener Igel muss zuerst gewogen werden. Nur Igel mit einem Körpergewicht von mehr als 400 g haben eine Überlebenschance, wenn sie im Freien belassen werden. Zuerst muss der Igel sorgfältig nach etwaigen Wunden untersucht werden, die gegebenenfalls von Fliegenmaden zu säubern sind. Dazu verwendet man am besten eine Pinzette und eine Zahnbürste. Die Wunden sollten, besonders wenn sie vereitert sind, desinfiziert werden.

Viele Igel haben Flöhe, die nicht an den Menschen gehen. Man badet diese Tiere in lauwarmem Wasser, dem man ein Spezialshampoo für Hunde und Katzen beigibt. Anschließend wird der Igel sorgfältig in der Badewanne lauwarm abgespült, damit die - nur betäubten - Flöhe weggeschwemmt werden. Danach muss der Igel in einem warmen und zugfreien Raum trocknen können. Zecken entfernt man mit kräftigem Ruck mittels Pinzette.

Igel sind wärmeliebende Tiere, die durch ihren Stachelbalg andauernd Wärme abgeben. Sie vertragen daher weder Kälte noch Nässe und keinen Unterschlupf an zugigen und ungeschützten Plätzen.

Während der Pflege sind Igel grundsätzlich in einem warmen Raum mit Tageslichteinfall zu halten. Die Raumtemperatur sollte mindestens 16° C, nicht aber mehr wie 20° C betragen. Zu niedrige Temperaturen führen zu Futtermittelverweigerung. In dem geeigneten Raum muss ein Auslauf von mindestens 2 m² vorhanden sein. Hat der Igel zu wenig Bewegungsfreiheit, zeigen sich nach einigen Wochen Lähmungserscheinungen.

In den Auslauf stellt man dem Igel ein nach oben geschlossenes Schlafhäuschen (Schachtel/Karton), das auf einer isolierenden Unterlage steht (am besten eine Lage Zeitungspapier). In einer zu geräumigen Schachtel fühlt sich ein Igel nicht wohl, da er auch in der Natur möglichst enge Höhlungen aufsucht. Die Schachtel am besten mit zerknülltem Zeitungspapier füllen, das mindestens einmal pro Woche gewechselt werden soll. Am besten ist es, wenn man den gesamten Auslauf mit Zeitungspapier auslegt, dies erleichtert die tägliche Reinigung ungemein (nur Zeitungspapier wechseln). Keine Holzwole oder Plastikmaterial verwenden.

Igel sind weder Raubtiere noch Vegetarier, sondern Insektenfresser. Igel sind Nachttiere und nehmen ihre Nahrung zumeist erst bei Einbruch der Dämmerung zu sich. Nur kleinere und stark abgemagerte Igel müssen auch tagsüber etwas Nahrung erhalten. Frisches Wasser muss immer zur Verfügung stehen!

Die Hauptnahrung besteht aus Fleisch. Als Ballaststoff und Mineralienzusatz kann etwas Garnelenschrot und/oder Hundeflocken beigemischt werden. Eine weitere bewährte Nahrung ist auch Dosenfutter für Hunde oder Katzen (mit Rindfleisch- oder Fischzusatz), dem man nach Belieben frisches Rind- oder Pferdehackfleisch zusetzt. Als Abwechslung - jedoch keinesfalls ausschließlich - eignet sich auch Hühnerklein, etwas Topfen/Quark, hart gekochte und klein geschnittene Eier (niemals roh), Insekten, Gliedertiere, Mehlwürmer, ein Stückchen Banane, ungeschwefelte Rosinen. Besonders für Jungtiere sind Beigaben von Futterkalk oder Schlämmeerde (in Apotheken erhältlich) wichtig. Auch Vitamine können zugesetzt werden.

Futter und Wasser sollten in flachen, standfesten Gefäßen gegeben werden. Futterreste morgens entfernen, Schüsselchen auswaschen.

Täglich ein bis zwei gehäufte Esslöffel Futter genügen für einen heranwachsenden Igel. Ein nicht überfütterter und schlanker Igel ist gesünder als ein gemästeter, fatter Igel.

Das Füttern mit Schnecken und Regenwürmern während der Pflege im Haus ist zu unterlassen, da diese Tiere häufig Zwischenwirte der für den Igel gefährlichen Innenparasiten sind. Niemals menschliche Speisereste, Kuchen, Schokolade und keinesfalls unverdünnte Milch anbieten! Bei der geringsten Verdauungsstörung kann Milch sehr gefährlich werden. Nichts Gesalzenes, nichts Gewürztes, immer frisches Wasser.



Bei Krankheitsverdacht wenden Sie sich am besten an den Tierarzt/die Tierärztin. Er/Sie kann Ihnen genau sagen, was Ihrem Schützling fehlt. Gesundheitsbarometer für Igel sind die Beschaffenheit des Kots, der stets plastisch bis fest geformt sein sollte (Würstchen) und das Gewicht, das laufend kontrolliert werden muss. Junge bzw. untergewichtige Igel sollten stetig (aber langsam) zunehmen, erwachsene ihr Gewicht beibehalten.

Obst und Wildobst haltbar machen

Von Streifzügen durch herbstliche Hecken und Obstwiesen – und durch alte Kochbücher - berichtet Marlies Ortner

Der Ernte-Herbst im Garten der Vielfalt und in den Stiftsgärten St. Georgen war gekennzeichnet von verschwenderischer Fülle. In einer Vielzahl von größeren und kleineren Gläsern lebt die Erinnerung an die Farben und Düfte dieses Herbstes weiter: Orangerotbraun das Hagebuttenmus, schwarzblau das Johannisbeergelee, goldbraun der Apfelsirup, rotviolett der Zwetschkensaft, karminrot die Himbeermarmelade. Im Folgenden einige einfache Einkoch-Vorschläge aus alten Kochbüchern mit möglichst wenig Zucker!



Apfelgelee oder (Apfel-)Quitten-Gelee. Äpfel (und/oder Quitten) vierteln, vom Kerngehäuse und den Stielen befreien, mit Wasser bedeckt und ohne Rühren zu Brei kochen. Inzwischen ein Stockerl/einen Hocker „auf den Kopf“ stellen, ein Leinentuch an seinen Beinen befestigen und ein Gefäß darunter stellen. Den Brei portionsweise einfüllen und den Saft ins Gefäß tropfen lassen. Nicht umrühren oder quetschen! Anschließend den Saft mit oder ohne Zucker oder Honig oder Rübensirup und Pektin einkochen. *Gentechnikfrei hergestelltes Pektin verwenden!* Ohne Pektin: Gelee 1,5 Stunden kochen lassen, dann Gellierprobe machen. Kochend heiß in Schraubdeckel-Gläser füllen, die man zuvor im Backrohr

sterilisiert hat, und mit ausgekochten Deckeln sofort verschließen. Man kann das Gelee würzen: mit Zitronen- oder Orangenschalen (nur BIO), Vanilleschoten, Ingwerwurzeln, Zimtstangen, Pfefferminzblättern oder Apfelschnaps.

Resteverwertung: Brei als Mus für Kuchenfüllungen etc. einkochen.

Apfel- oder Birnensirup. Möglichst süße saftige Äpfel/Birnen wie oben beschrieben oder im Dampfentsafter entsaften. Den Saft einige Stunden lang (am besten im Wasserbad) bis zu Sirupdicke einkochen und kochend heiß in sterilisierte Gläser füllen und wie oben sofort verschließen. Zum Süßen verwenden.

Apfelmus ohne Zucker. Äpfel mit Kerngehäuse und Schalen vierteln und mit etwas Wasser zu Brei kochen. Brei durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen. Kochend heiß in sterilisierte Schraubdeckelgläser füllen und wie oben sofort verschließen.

Berberitzensaft statt Zitronensaft. Beeren ohne Stiele zerdrücken, auspressen und den Saft 24 Stunden stehen lassen, vom Bodensatz langsam abgießen und in kleine Fläschchen füllen. Diese 14 Tage lang offen an die Sonne oder einen warmen Ort stellen und ausgären lassen, dann verschließen.

Berberitzengelee. Früchte unter Rühren mit etwas Wasser kurz kochen und die Masse auf ein aufgespanntes Tuch schütten (siehe „Apfelgelee“). Den aufgefangenen Saft mit Apfelsaft „verlängern“ und mit Zucker und Pektin zu Gelee weiter verarbeiten (siehe „Apfelgelee“).

Birnenkäse oder Quittenkäse. 3 Teile geschälte, zerteilte Birnen und 1 Teil Äpfel oder Quitten ohne Kerngehäuse mit etwas Wasser weich kochen und durch ein Sieb passieren. 1:1 mit Zucker und Zitronensaft vermengen und unter Rühren (am besten im Wasserbad) ca. 2 Stunden kochen, bis sich die Masse vom Kochlöffel löst. Dann die Masse in flache, kalt ausgespülte Formen gießen (Backblech, Suppenteller, ...), erkalten lassen. Dann an der Luft oder im Backrohr bei geringer Hitze trocknen lassen, in Vierecke schneiden oder mit Keksförmchen ausstechen, in Kristallzucker wälzen und verschlossen aufbewahren.

Dreifruktmarmelade. Zwei Teile schwarze Kirschen oder Weichseln (entsteint) und je ein Teil Ribisel/Johannisbeeren (entstielt) und Himbeeren mit Zucker/Honig nach Geschmack und Pektin unter Rühren ¼ Stunde kochen. Abfüllen wie oben.

Fruchtmark ohne Zucker, aus allen möglichen Beeren und Steinobst zuzubereiten. Früchte mit etwas Wasser rasch verkochen, passieren, nochmals mind. 4 min. kochen, sofort in sterilisierte Schraubdeckel-Gläser füllen und mit ausgekochten Deckeln verschließen. Geöffnet im Kühlschrank aufbewahren und bald verbrauchen.

Fruchtsaft. Äpfel, Quitten oder Birnen (geviertelt), oder Kirschen, Weichseln, Zwetschken, Kriecherln (mit Stein), oder Ribisel/Johannisbeeren (mit Stielen), oder Sanddornbeeren (an den Zweigen), oder Schwarzbeeren/Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren im Dampfentsafter mit oder ohne Zucker direkt in sterilisierte Flaschen entsaften und sofort mit ausgekochten Verschlüssen luftdicht verschließen.

Oder: Früchte im Wasserbad unter Wasserzugabe (ca. 1 l Wasser auf 4 kg Früchte) ohne Rühren und Quetschen weichkochen und wie unter „Apfelgelee“ beschrieben weiter verarbeiten.

Hagebutten- oder Holunderbeeren-Mus. Hagebutten durch Reiben in einem trockenen Tuch von Krönchen und Stielen befreien. Hollerbeeren entstielen. Gereinigte Früchte mit etwas Wasser weichkochen und durch ein Haarsieb passieren. Masse mit der gleichen Menge Apfelsaft versetzen, 4 min. kochen und in kleine Gläser (wie oben beschrieben) füllen.

Eingemachte Schwarzbeeren/Heidelbeeren. Beeren in saubere, gleich hohe Weithalsflaschen füllen. Heu oder Stroh auf den Boden eines großen Topfes legen, Flaschen mit Heu umwickeln und hineinstellen. Topf bis zu $\frac{3}{4}$ Höhe der Flaschenhalse mit Wasser füllen, erhitzen und $\frac{3}{4}$ Stunden kochen. Dann Flaschen im Wasser erkalten lassen, herausnehmen, mit dem Inhalt einer Flasche die übrigen auffüllen und wie oben verschließen.

Himbeeressig. 5 Liter Himbeeren zerrühren und mit 1 Liter Weinessig vermischt 24 Stunden stehen lassen, dann auspressen. Am nächsten Tag den klaren Saft vom Bodensatz abgießen und mit $\frac{3}{4}$ kg Zucker gut verkochen, über Nacht stehen lassen und dann fachgerecht in kleine Flaschen abfüllen.

Himbeersaft ohne Kochen. 3 kg Beeren mit 85 g pulverisierter Weinsteinensäure gut verrühren und zugedeckt 12-24 Stunden ziehen lassen. Dann den entstandenen Saft durch ein Tuch seihen und mit reichlich Zucker verrühren. In sterilisierte Flaschen füllen, mit Watte oder Leinentuch verschließen und kalt aufbewahren.

Vergorener Himbeersaft. Himbeeren in eine große Schüssel geben und an einem nicht zu kühlen Ort 5-6 Tage zugedeckt stehen lassen, bis der Saft heraus gärt. Saft durch ein aufgespanntes Tuch seihen, ohne die Beeren zu quetschen. Zucker (1,5 kg Zucker pro Kg Himbeeren) zum Saft geben und über Nacht stehen lassen. Saft langsam zum Kochen bringen, heiß in Flaschen füllen und verschließen (wie bei „Fruchtsaft“ beschrieben).

Kirschen süßsauer. Kirschen mit Stein und gekürztem Stiel in sterilisierte Gläser schichten. Apfelessig mit Zucker und Zimtstange aufkochen, abkühlen lassen und über die Kirschen gießen. Gläser verschließen. Nach 8 Tagen Essig abgießen, aufkochen und erkaltet wieder über die Kirschen gießen. Fachgerecht verschließen.

Weichseln/Sauerkirschen einmachen ohne Kochen. Sehr reife Weichseln entstielen und abwechselnd mit Zucker in weithalsige Einmachgläser schichten und gut verschließen, 4-6 Wochen in die Sonne stellen, in der ersten Woche täglich einmal umschütteln. Danach sehr kühl aufbewahren.

Kornelkirschenmarmelade. Reife schwarzrote „Dirndl“ mit etwas Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde unter Rühren kochen und dann durch ein grobes Sieb passieren. Masse mit oder ohne Zucker und Pektin mind. 4 min. kochen und in kleine Gläser füllen (siehe Apfelgelee). Man kann die Masse mit Apfelsaft „verlängern“.

Kürbis“honig“. Reifen Speisekürbis in Stücke schneiden, schälen und entkernen. Kürbistücke fein reiben, in ein Tuch geben und den Saft durchlaufen lassen. Saft mit Zucker, Zitronensaft und -schale gut einkochen, zuletzt einige Tropfen Rosenöl hinzufügen. Wie Marmelade abfüllen und verschließen.

Weinbergpfirsich-Käse. Rohe Weinbergpfirsiche schälen und durch ein Sieb streichen. Masse abwiegen und mit derselben Menge Zucker einkochen. Ein Blech mit Kandiszucker belegen, die ausgekühlte Masse darüber ausstreichen und antrocknen lassen. Im warmen Backrohr weiter trocknen. In Stücke schneiden und in Dosen zwischen Pergamentpapier verschlossen aufbewahren.

Weinbergpfirsich-Marmelade. Pfirsiche entsteinen und mit Zucker nach Geschmack und Pektin ca. 15 min. unter Rühren kochen. Mit dem Mixer pürieren, nochmals 4 min. kochen und abfüllen (wie bei „Apfelgelee“)



Zwetschkenröster ohne Zucker. Entsteinte Zwetschken unter Rühren im eigenen Saft ca. 30 min. kochen und dann wie andere Marmelade in Gläser füllen. Passt gut zu Grießschmarren oder Topfenknödeln/Quarkklößen.

Powidl. Sehr reife Zwetschken mit Steinen unter Rühren einige Stunden lang kochen, bis sie schwarz und fest geworden sind. Durch ein grobes Sieb passieren und nochmals 4 min. kochen. Wie Marmelade abfüllen. Powidl kann auch im Backrohr zubereitet werden – man braucht nicht zu rühren!

Preiselbeeren ohne Zucker einmachen. Verlesene Beeren im Rohr erhitzen, dabei öfters schütteln. Dann auf dem Herd unter Schütteln weiter erhitzen. In Steinguttöpfe füllen und nach dem Erkalten mit Pergamentpapier gut verschließen.

Quittenspalten. Quitten schälen und in Spalten schneiden, mit Zucker und Wasser 1 Stunde langsam kochen. Spalten herausnehmen und in weithalsige Gläser schichten. Saft weiter einkochen und heiß über die Quittenspalten gießen. (Wenn man die Schalen und Kerngehäuse, in ein Leinensäckchen gebunden, mitkocht, wird der Saft geleeartig.)

Schlehen-, Brombeeren-, Kriecherl-/Kirschpflumen-, Hollunder-, Weintrauben- oder Maulbeeren-Marmelade. Die Schlehen sollten durchgefroren sein, dann sind sie weniger herb. Früchte einige Minuten kochen, durch ein Sieb passieren, Masse mit Zucker oder Honig nach Geschmack und Pektin mind. 4 min. kochen, abfüllen (siehe „Apfelgelee“).

Vogelbeer-Gelee. Vogelbeeren (sehr herbe Früchte der Eberesche) entsaften (siehe „Fruchtsaft“). 1 Teil Vogelbeersaft (sehr herb!) mit 10 Teilen Apfelsaft „verlängern“ und zu Gelee (siehe „Apfelgelee“) weiter verarbeiten.

Grüne Walnüsse einmachen. Ende Juni bis Anfang Juli werden die Nüsse gepflückt, wenn die Schalen noch weich sind. Oben und unten ein dünnes Scheibchen abschneiden, mit einer Nadel mehrmals die Schale durchstechen und 7-8 Tage in kaltem Wasser, das täglich ausgetauscht wird, entbittern. In kochendem Wasser aufwallen, herausnehmen und abtropfen lassen, in frischem Wasser weiter kochen, bis sie sehr weich sind. Wiederum 2 Tage lang in gewechseltem Wasser entbittern. Zucker mit Wasser und Gewürznelken aufkochen und über die Nüsse schütten, 5 min. ziehen lassen. Nüsse herausnehmen, in Gläser schichten, mit dem dick eingekochten Zuckersaft übergießen und gut verschließen.

LOB DES BIO-APFELS

„Eines musst du dir gut merken, wenn du schwach bist: Äpfel stärken.“

Von Marlies Ortner und Gudrun Lenz

Im südweststeirischen Deutschlandsberg liegt in begünstigter Lage die Streuobstwiese von Gudrun Lenz. Sie pflegt die zahlreichen Hochstammäpfelbäume nach den Richtlinien der biologischen Landwirtschaft unter Berücksichtigung der Mondphasen, pflückt die köstlichen Kostbarkeiten und hält sie für Apfellihaber/innen bereit.

Sommersorten (im August und September baumreif und nicht über den Oktober hinaus lagerfähig) aus ihrem Apfelland sind die Tafelobst-Sorten Königin-Apfel, Gravensteiner und

James Grieve. **Die Herbstsorten** (Sie können baumreif schon essbar sein, die Essreife-Zeit liegt meist zwischen September und Dezember) sind ebenfalls Tafelobstsorten, und zwar Goldrenette, Goldrenette von Blenheim, Kronprinz Rudolf und Harberts Renette. **Wintersorten**, die erst nach einer Lagerungsphase, etwa ab November, essreif werden und bis Februar-März oder auch länger genussfähig bleiben, sind Roter Delicious, Gelber Bellefleur, Schöner von Boskoop, Jonathan (Tafelobstsorten) sowie Welschbrunner und Roter Bohnapfel (Wirtschaftsobstsorten, die nach längerer Lagerung an Wohlgeschmack gewinnen).

Ebenfalls im Apfelsorten-Dorado der Weststeiermark liegen die Streuobstwiesen von Franz Bonstingl mit ca. 30 weiteren wertvollen Sorten (zu den oben genannten), z.B. Zitronenapfel, Berner Rosenapfel, Danziger Kantapfel, Gelber Edelapfel, Himbeerapfel, Landsberger Renette (nicht nach Deutschlandsberg benannt, sondern nach der Stadt Landsberg in Deutschland), Rote Sternrenette, Roter Herbstkalvill, Winterrambour, Steirischer Maschanzker, Ilzer Rosenapfel, Weißbracher, London Pepping, Passamaner und Gelber Wachsapfel.

Aus den Äpfeln wird Saft, Most und Apfelpektin hergestellt. Jedes Jahr stellt Franz Bonstingl Apfel-Muster von seiner vorbildlich gepflegten Streuobstanlage für Apfelausstellungen zur Verfügung. In diesem Jahr war die Ausstellung beim Biogartenfest in St. Georgen und beim Tag des Apfels in einer Klagenfurter Schule zu sehen. Die Ausstellung (Apfelsorten und informative Bildtafeln) kann auch „ausgeliehen“ werden. Edelreiser auf Anfrage.

Die dritte Streuobstwiese im Weststeirischen, die hier erwähnt werden soll, ist im Garten der Vielfalt von Marlies und Sepp Ortner zu finden. Hier gibt es im August Klaräpfel zu ernten, ab Ende September eine gelbe und eine rote (noch immer!) unbenannte aber wohl-schmeckende alte Sorte sowie Schafnasen und Lederäpfel. Ab Mitte Oktober wollen die Winteräpfel geerntet werden: Oddelen (auch Erzherzog-Johann-Apfel genannt), Welschbrunner, Bohnäpfel, Rheinischer Krummstiel und - die größten von allen - Kanada Renetten. Lavanttaler Bananenäpfel reifen auf einem Bäumchen, das nordseitig unter dem Nussbaum (!) steht - gegen alle Lehrbuch-Meinungen. Die seltene Sorte Gestreifter Roter Holzapfel ergänzt das Sortiment und gibt dem Apfelsaft - in geringen Mengen zugefügt - die besondere geschmackliche Note.

Bio-Apfelsaft und Wirtschaftsäpfel zum Einlagern stehen für Interessierte bereit, Essig ist "in Vorbereitung". Edelreiser auf Anfrage.

In den Stiftsgärten St. Georgen am Längsee besteht seit langem eine ausgedehnte Streuobstwiese, die im Lauf der letzten hundert Jahre einige Schicksalsschläge erlitten hat: Die Trockenheit, die sich in Mittelkärnten ausgebreitet hat, Stürme und unterschiedliche Auffassungen von geeigneter Pflege haben den Bäumen zugesetzt. Dennoch tragen die meisten Bäume unvorstellbar viel und die Ernte ist wieder einmal groß. Baumanns Renette, Rheinischer Bohnapfel, Schöner von Boskoop, Gloster, Goldrenette, Klarapfel, Kronprinz Rudolf, Lavanttaler Bananenapfel, Ontario, Sommerweinling, Grüner Stettiner, Zwiebelapfel und einige Sorten, die trotz mehrfacher Begehung mit Apfelexperten im pomologischen Dunkel geblieben sind.

Wirtschaftsobst steht für Interessierte bereit, ebenso Bioapfelsaft (auch für Großabnehmende), vergorener Most und Kräuteressig warten auf „ihre“ Bakterien. Obstbaumpflege- und Veredelungs-Workshops speziell für Bio-Streuobst auf Anfrage, ebenso Edelreiser.

Wer mithelfen möchte, diese Kultur-Schätze der regionalen Selbstversorgung zu erhalten und zu entwickeln, beteiligt sich durch Interesse, Kauf von Apfelprodukten, Kursbesuche, Pflanzung von Hochstammobstbäumen...

PIA-PERMAKULTUR-PLANUNGSKURSE MIT ZERTIFIKAT 2006 / 2007



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 Zertifikatskursen 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.

Der **Kurs** 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 **international anerkannten Zertifikat der Permakultur-Akademie im Alpenraum** ab. Der Zertifikatskurs ist ein erster Ausbildungsschritt auf dem Weg zum Permakultur-Diplom.*

Er wird nicht nur beruflich Interessierten empfohlen. Auch alle, die ihren persönlichen Lebensraum und ihre Lebensführung zukunftsfähiger machen wollen, dabei Lebensfreude gewinnen möchten und dafür Ideen und Handlungsanleitungen suchen, sind herzlich eingeladen.

Modul 1: NAHRUNGSKREISLAUF UND SELBSTVERSORGUNG.

Modul 2: BAUEN UND WOHNEN IN DER PERMAKULTUR.

Modul 3: PERMAKULTUR-KOOPERATIONEN IN STADT UND DORF.

Modul 4: PERMAKULTUR-LANDWIRTSCHAFT.

88-Stunden-PIA-PERMAKULTURPLANUNGSKURS in OÖ,
(WINTERKURS) mit Marlies Ortner, Erwin Zachl und Anderen (Restplätze!)

Modul 2 Fr 17. Nov. 2006 16 Uhr - So 19. Nov. 16 Uhr, Steyr
Modul 3 Fr 26. Jänner 2007 16 Uhr - So 28. Jänner 16 Uhr, Steyr
Modul 4 Fr 23. März 2007 16 Uhr - So 25. März 16 Uhr, Gosau.
Kosten: Module 2,3 und 4 je EUR 108.-. Quartier und Bio-Verpflegung auf Anfrage. Kurskosten nach Vereinbarung teilweise in Arbeitsstunden zahlbar.

110-Stunden-PIA-PERMAKULTURPLANUNGSKURS MIT VERTIEFUNGEN
in SÜDTIROL Nov. 2006 - Mai 2007 AUSGEBUCHT!

88-Stunden-PIA-PERMAKULTURPLANUNGSKURS in Kärnten/Steiermark,
mit Marlies Ortner, Erwin Zachl und Anderen (Restplätze!)

Modul Null 18.11.2006, 9 Uhr - 19.11.06, 17 Uhr, St. Georgen, K, 108.-
Modul 1 8.2.2007, 16 Uhr - 11.2.07., 16 Uhr, St. Georgen, K, 162.-
Modul 2 30.3.2007, 16 Uhr - 1.4.07., 16 Uhr, St. Georgen, K, 108.-
Modul 3 27.4.2007, 16 Uhr - 29.4.07., 16 Uhr, St. Georgen, K, 108.-
Modul 4 28.9.2007, 16 Uhr - 30.9.07., 16 Uhr, Stainz, St, 108.-
Ganzer Kurs (Modul 1-4) 429.-.
Spezialkurse für die Ausbildung zur Pk-Fachkraft siehe Kurskalender!

88-Stunden-PIA-PERMAKULTURPLANUNGSKURS im Allgäu,
mit Marlies Ortner, Erwin Zachl und Anderen, in Zusammenarbeit mit der Permakultur Akademie in Deutschland

Modul Null 13.5.07, 9 Uhr - 15.5.07, 17 Uhr, 108.-
Modul 1 2.10.07, 16 Uhr - 5.10.07., 16 Uhr, Missen, ALL, 162.-
Modul 2 5.10.07, 18 Uhr - 7.10.07., 16 Uhr, Missen, ALL, 108.-
Modul 3 7.11.07, 16 Uhr - 9.11.07., 16 Uhr, Missen, ALL, 108.-
Modul 4 9.11.07, 18 Uhr - 11.11.07., 16 Uhr, Missen, ALL, 108.-
Ganzer Kurs (Modul 1-4) 460.-

Nach Besuch des Modul 0 kann jedes Modul auch einzeln gebucht werden.

Das **Detailprogramm für jeden Kurs** senden wir gerne auf Anfrage zu.
Rechtzeitige tel. o. schriftl. Anmeldung ist erforderlich: siehe Detailprogramme!

Info und Anmeldung:

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

WEGE ZUM PERMAKULTUR-DIPLOM

Nach dem Abschluss des Zertifikatskurses kann er beginnen: Dein/Ihr individueller Weg zum Permakultur-Diplom, begleitet von der Permakultur-Akademie im Alpenraum.

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 Design“, das in Permakulturreisen international gültig, aber in den meisten europäischen Ländern noch nicht staatlich anerkannt ist.

In sozialen, pädagogischen, Grünraum-, landwirtschaftlichen und Planungsberufen haben sich Wissen und Erfahrungen, die durch die Diplom-Ausbildung erworben worden sind, bereits vielfach als hilfreich und nützlich erwiesen – ganz abgesehen von den Vorteilen, die diese Ausbildung für den persönlichen Weg zu einer „gerechteren Lebensführung“ bietet.

Unterstützt werden die Diplomanden/innen von ihren zwei selbst gewählten **Mentoren/innen**, die sie bei der Projektarbeit begleiten, durch den/die PIA-Lernwegbegleiter/in, 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 von Kursen, Literatur, Fachkundigen, Praktika... 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.

Voraussetzung für die Einschreibung ist ein international anerkannter abgeschlossener Pk-Zertifikatskurs (mindestens 72-Stundenkurs), gehalten von einem/r diplomierten Kursleiter/in. Die Einschreibung ist ganzjährig möglich. Mit der Einschreibung erhält jede/r Diplomand/in eine Broschüre, die für die eigene Permakultur-Projektplanung nützlich ist, und Listen der Mentoren/innen und Fachkundigen.

Die Ausbildungszeit beginnt mit der Meldung des ersten Diplomprojekts bei der PIA „zu laufen“. Unterlagen dafür schicken wir gerne zu.

Diplomkurse: Sie stehen allen Zertifizierten offen, die weiter lernen und ihre Planungsfertigkeiten üben wollen – auch denen, die sich (noch) nicht zum Diplomweg entschlossen haben.

Der erste PIA-Diplomkurs hat im März 2006 auf dem Biohof Theklasien in Haibach / OÖ stattgefunden, der zweite im Juni 2006 auf dem Biohof Blasehof in Maria Saal, Kärnten, der dritte im September in Eibiswald, Südweststeiermark.

Der nächste Diplomkurs mit Planungswerkstätte wird vom 12.-14. Jänner 2007 in Stainz, Steiermark, angeboten. Weitere Kurstermine – mit Joe Polaischer – gibt es im Juni und Juli 2007 in OÖ, Steiermark, Vorarlberg und Südtirol.

Das Kursprogramm der Diplomkurse besteht aus fünf Teilen:

- Erarbeiten/Weiterarbeiten an dem persönlichen Lernweg zum Diplom,
- ausgiebige Gruppen-Planungsübung (Planungswerkstätte),
- Workshop zum Lernen und Üben von Garten- und Handwerkstechniken,
- strukturierter Erfahrungsaustausch der Lernenden untereinander,
- Vorstellung von Diplomprojekten / Projekt-Ideen (Zwischenpräsentationen).



Die nächsten PIA-Diplomkurse 2007 für alle Zertifizierten, die das Planen üben wollen:

12.Jänner 2007, 16 Uhr - 14.Jänner 2007, 16 Uhr	Stainz, Steiermark	D4
18.Juni 2007, 9 Uhr - 19. Juni 2007, 17 Uhr	Gosau, OÖ	D5
20.Juni 2007, 9 Uhr - 21. Juni 2007, 17 Uhr	Steyr, OÖ	D6
23.Juni 2007, 9 Uhr - 24. Juni 2007, 17 Uhr	Stainz, St	D7
25.Juni 2007, 9 Uhr - 26. Juni 2007, 17 Uhr	Stainz, St	D8
28.Juni 2007, 9 Uhr - 30. Juni 2007, 17 Uhr	Tschagguns, V	D9
17.Juni 2007, 9 Uhr - 21. Juni 2007, 17 Uhr	Ulten, Südtirol	D10

Näheres zum Diplomweg sowie Übergangsbestimmungen erhalten alle Zertifizierten auf Anfrage.

RÜBE 2006-38

perma wende

Lehrgang zur Permakultur-Fachkraft 2006/2007 mit PIA und dem Bildungshaus Stift St. Georgen

In Zusammenarbeit zwischen Permakultur-Akademie im Alpenraum, Bildungshaus Stift St. Georgen, Biozentrum Kärnten und Klimabündnis Kärnten wird dieser Lehrgang erstmals in Österreich angeboten. Vorbild war der (inzwischen ausgebuchte) Pk-Lehrgang in Ulten, Südtirol, der von Antraud Torggler, Elisabeth Hofer und Marlies Ortner entworfen worden ist.

Die Lehrgänge stehen unter dem Motto: „Ökologische, nachhaltige und funktionale Gestaltung von Lebensräumen und Lebensweisen“.

Ein Bericht von Marlies Ortner

Der Begriff Permakultur kommt aus dem Englischen (permanent agriculture = nachhaltige Landwirtschaft) und wurde von den beiden Australiern Bill Mollison und David Holmgren Ende der 1970er Jahre geprägt. Permakultur beschreibt nicht eine spezielle Anbaumethode, sondern ganzheitliche Prinzipien und Vorgehensweisen, wie landwirtschaftliche und soziale Systeme zukunftsfähig aufgebaut werden können.

Permakultur ist also nicht nur eine Art das Land zu bestellen, sondern auch eine Art zu leben. Sie beruht auf dem Denken in Zusammenhängen und Wechselwirkungen. Permakultur zeigt uns, wie wir unsere Verantwortung für die Schöpfung wahrnehmen und unsere Ressourcen zur regionalen Selbstversorgung besser nutzen können.

Ziel dieses Ausbildungslehrganges ist die Entwicklung der Fähigkeit, Permakultur-Projekte zu planen und zu gestalten. Dabei stützen wir uns auf eingehende Naturbeobachtung, auf die Weisheit traditioneller Landwirtschaft und auf moderne Wissenschaft und Technik.

AUSBILDUNG ZUR PERMAKULTUR-FACHKRAFT
3-teiliger Lehrgang mit Abschlussprüfung
Zukunftsfähiges Gestalten von Lebensraum und Lebensweise

in St. Georgen/K und Stainz/St

nach dem Curriculum von Bill Mollison

Copyright by Marlies Ortner, Ernst Sandriesser und Antraud
Torggler

1. Jahr, Teile A-C
2006/2007



Ökologisches, nachhaltiges und funktionales Gestalten
von Lebensräumen und Lebensweisen

Das 1. Jahr des Ausbildungsgangs zur Fachkraft für Permakultur enthält die international festgelegte Grundausbildung (Zertifikat der Permakultur-Akademie im Alpenraum). Lehrgangsführerin ist Marlies Ortner, Ärztin für Umweltmedizin, seit vielen Jahren in der ökologischen Jugend- und Erwachsenenbildung tätig, Aufbau des "Gartens der Vielfalt" in Stainz, Permakultur-Zertifikat und Diplom bei Nancy Woodhead, Großbritannien; Permakulturlehrerin, Gründung und Leitung der Permakultur-Akademie im Alpenraum.

Der Lehrgang enthält neben Vorträgen auch Exkursionen, Gruppenarbeit und praktische Übungen. Vortragende des ersten Ausbildungsjahres sind Marlies Ortner, Erwin Zachl, Stefan Petrasko, Karl Raab, Stefan Merkac, Ernst Sandriesser, Rta Tschernutter, Adolf Hudelist, Josef Adler, Maria Robier, Franz Adam u.A..

Für die Abschlussprüfung ist auch der Nachweis von Praktikumszeiten Voraussetzung.

Teil A: Permakultur-Zertifikatskurs (88 Stunden). Restplätze!

Modul Null 18.11.06, 9 Uhr - 19.11.06, 17 Uhr, St. Georgen, Kärnten

Modul 1	8.2.07, 16 Uhr - 11.2.07., 16 Uhr, St. Georgen, Kärnten
Modul 2	30.3.07, 16 Uhr - 1.4.07., 16 Uhr, St. Georgen, Kärnten
Modul 3	27.4.07, 16 Uhr - 29.4.07., 16 Uhr, St. Georgen, Kärnten
Modul 4	28.9.07, 16 Uhr - 30.9.07., 16 Uhr, Stainz, Steiermark

Teil B: Spezialkurse (80 Stunden)

40 Stunden (5 Tage) müssen 2006/07 absolviert werden – der Rest kann in den folgenden Jahren, spätestens aber vor Abschluss der Ausbildung nachgeholt werden.

KURS 1	Saatgut aus dem Permakulturgarten, 14.10.06, St.Georgen
KURS 2	Workshop Trockenmauer, Wildbienenhaus. 15.10.06, St. Georgen
Kurs 3	Kräuter im Permakultur-Garten , 3.3.07, Stainz
KURS 4	Gemüse im Permakultur-Garten 1. Tag , 4.3.07, Stainz
KURS 5	Faser- und Färbepflanzen , 19.05.07, St. Michael / Gurk, Kärnten
KURS 6	Tauschen und teilen , 20.05.07, St. Georgen
KURS 7	Permakultur-Landwirtschaftssysteme entwickeln , für Zertifizierte und Diplomanden/innen, 23.06. 07 - 26.06.07, Stainz, mit Joe Polaischer

Alle Kurse können auch einzeln gebucht werden, mit folgenden Ausnahmen:

Die Kurse "Module 1 bis 4" nur nach Besuch des „Moduls Null (Einführungskurs) und "Kurs 7" (=Diplomkurs) nur nach Besuch der Module 1-4 (Zertifikats-Kurs).

Teil C: PRAKTIKUM: 3 Wochen (18 Arbeitstage) pro Ausbildungsjahr.
Praktikumsplätze bei PIA erfragen oder selbst vorschlagen!

1. Lehrgangsjahr = 168 Kursstunden. Kosten:€ 650.-

Anmeldung: zum 1. Ausbildungsjahr des Lehrgangs ab sofort, spätestens am 19. 11. 2006 (beim Modul Null, Einführungskurs)



Information und Anmeldung:
PERMAKULTUR-AKADEMIE IM ALPENRAUM
Leitung: Marlies Ortner und Joe Polaischer
Oder: Bildungshaus St. Georgen am Längsee www.bildungshaus.at

NEU: Ausbildung zur Permakultur-Fachkraft für Zertifizierte

Interessierte, die bereits einen Zertifikatskurs (Teil A der Ausbildung) besucht haben, können „zusteigen“ und die weiteren Ausbildungs-Bausteine des 1. - 3. Ausbildungsjahres in freier Reihenfolge besuchen. Bereits absolvierte Ausbildungs-Bausteine können auch rückwirkend anerkannt werden!

Brennpunkt Energie

Die 15. Österreichische **Klimabündnis-Konferenz 2006** fand am 24. und 25. Oktober 2006 in Linz statt. Thema war „Brennpunkt Energie“.

Die jährlich stattfindende Konferenz widmete sich in diesem Jahr schwerpunktmäßig den Themen „erneuerbare Energie und Energieeffizienz“. Hunderte Gemeinde- und StädtevertreterInnen aus ganz Österreich, aber auch Klima- und Umweltinteressierte wurden zur zweitägigen Fach-Veranstaltung erwartet.

Energieversorgung der Zukunft Über 20 ReferentInnen von verschiedensten Institutionen und vor allem direkt aus den Gemeinden stellten konkrete Projekte zu 100-Prozent-Energieunabhängigkeit, Energiekreislauf, Klimaaktivitäten u.v.m. vor. Sie sollten zum Nachahmen anregen und einen internationalen Überblick zu Klimaschutz-Aktivitäten geben.

15 Jahre Klimabündnis in Österreich . In den letzten 15 Jahren hat sich das Klimabündnis zu einem großen Netzwerk mit über 640 Mitgliedsgemeinden in Österreich entwickelt. Diese Konferenz gibt allen interessierten Personen die Gelegenheit dieses Netzwerk zu verdichten und Erfahrungen und Ideen auszutauschen.

Vorbildliche Aktivitäten ins Rampenlicht - Gewinner des Ökostaffel-Gemeindegewinnwettbewerbs. Bereits zum sechsten Mal tourte die Ökostaffel im Sommer quer durch Österreich, um die Botschaft von Klimaschutz, fairem Handel und Biolandbau von Ort zu Ort zu tragen. Achttausend Österreicher/-innen beteiligten sich aktiv an der Ökostaffel, die von Klimabündnis und FAIRTRADE gemeinsam mit 150 Gemeinden! organisiert wurde. Im Rahmen der Tagung werden die drei Siebergemeinden der Ökostaffel 2006 ausgezeichnet. Dies sind Neustadt an der Donau (NÖ), Grödig (Sbg) und Mörbisch am See (Bgld). Sie konnten mit TeilnehmerInnenzahl, Originalität der Fortbewegung und vor allem der Vermittlung der Inhalte und Ziele der Tour punkten. Mehr Infos zur Ökostaffel: <http://www.oekostaffel.at>

Das genaue Programm der Klimabündnis-Konferenz 2006 ist unter <http://www.klimabuendnis.at> zu finden.

Info und Kontakt: Klimabündnis Österreich, office@klimabuendnis.at, <http://www.klimabuendnis.at>

Das Klimabündnis ist eine globale Partnerschaft zum Schutz des Weltklimas zwischen rund 1600 europäischen Kommunen in 16 europäischen Staaten und den indigenen Völkern des Amazonasgebietes.

Die Mitglieder haben sich verpflichtet, ihre Treibhausgasemissionen umfassend zu reduzieren sowie die BündnispartnerInnen in Amazonien bei ihren Bemühungen zum Erhalt ihrer Lebensweise und des Regenwaldes zu unterstützen.

In Österreich sind bisher 642 Städte und Gemeinden sowie alle Bundesländer, über 120 Schulen und ca. 280 Betriebe dem Klimabündnis beigetreten.

PS der Redaktion: Seit wenigen Tagen ist auch die Diözese Kärnten – und damit Stift und Stiftsgärten St. Georgen – Klimabündnis-Mitglied.



Führung durch die herbstlichen Stiftsgärten St. Georgen am Längsee

Mein Weg zur Arbeit ist ein Weg in die Ruhe

Ich lebe in Meran, einer kleinen Stadt in Südtirol, und habe meinen Arbeitsplatz in einem Permakulturgarten, ca 16 km entfernt im Ultental. Sobald ich erzähle, wo ich arbeite, ernte ich erstaunte Blicke, da jeder weiß, dass ich kein Auto besitze. Und wenn ich sage, dass ich mit dem Bus fahre und dann 20 Minuten zu Fuß den Hang hinauf gehe, merke ich wie ungewöhnlich wohl dieser Weg zur Arbeit ist.
Von Elisabeth Hofer

Manche scheinen mich zu bedauern und einige sind sichtlich irritiert. Auf jeden Fall ist so ein Weg zur Arbeit nicht nur unüblich in der heutigen Zeit, sondern auch recht ungewöhnlich durch seine Übergänge in der äußeren und inneren Wirklichkeit.

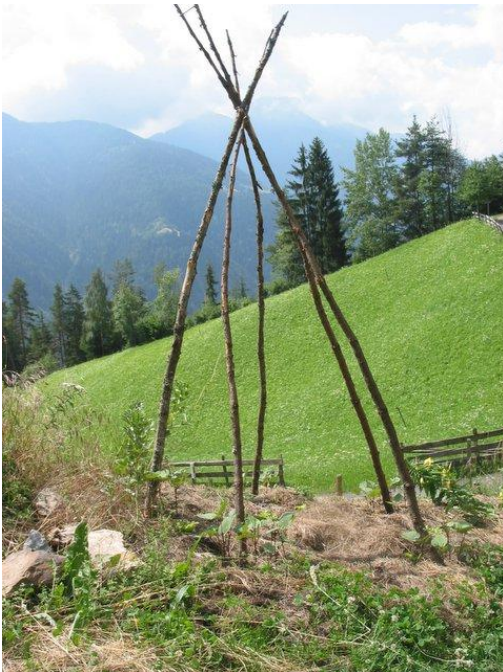
Oft wache ich morgens auf und bin schon ganz erledigt, wenn ich an die viele Arbeit denke, die mich im Garten erwartet. Denn Permakulturgärten sind mitnichten von der Hängematte aus zu betreuen, unserer jedenfalls nicht.

Der Naturgarten Guggenberg umfasst zwei Hektar Wiese, Weide und Obstgarten, ein Teil davon ist Gemüsegarten, Kartoffelacker und Kräutergarten – da muss man schon dahinter sein.

Zwar ist unser Garten als Gemeinschaftsgarten angelegt, doch meist können die Leute nur am Wochenende ein paar Stunden mitarbeiten, denn sie sind ja berufstätig. Und daher ist es meine Aufgabe während der Woche mehrmals in den Garten zu gehen und dort zu pflanzen, zu säen, zu wässern u.s.w., eben alles zu unternehmen, damit die Ernte möglichst reichlich ausfällt, genügend Mulchmaterial zur Verfügung steht und nichts vertrocknet. Und da auch ich nicht täglich in den Garten gehe, sondern nur zwei- bis dreimal in der Woche, gibt es

immer mehr als genug zu tun. Daher halte ich mich oft mit dieser Sorge auf, nicht alles Notwendige zu schaffen.

In dieser Stimmung gehe ich erst einmal zum Bus. An der Haltestelle treffe ich meist eine nette Frau und unterhalte mich mit ihr ausführlich über das Wetter und seine Auswirkungen auf Mensch, Tier und Pflanze. Im Bus setze ich mich am liebsten in eine Ecke und döse vor mich hin. Nach einer halben Stunde muss ich in Altbreid aussteigen. Die meisten Sorgen bleiben im Bus und fahren weiter.



Über einen schmalen Pfad gelange ich bald auf den Fahrweg nach Guggenberg und gehe zügig Richtung Garten. Es gibt auch einen kürzeren, aber sehr steilen Wanderweg, doch lieber gehe ich auf der sanfteren Straße. Schließlich werde ich mich noch genug im steilen Gelände bewegen, in Südtirol gibt es nicht viele ebene Flächen.

Im Gehen verändert sich regelmäßig meine Stimmung, ich denke immer weniger an die Arbeit und genieße zunehmend die Natur, die gute Luft und die Ruhe. Manchmal mache ich noch einen Abstecher zu Rosa, der Altbäuerin auf einem Hof am Weg und lasse mir bei einer Tasse Malzkaffee von früher erzählen, als die Guggenberger noch zu Fuß unterwegs waren und bei ihr kurz Rast machten, um ein Glas Wasser zu trinken und die letzten Neuigkeiten zu erzählen. Heute kommt keiner mehr vorbei, jeder fährt mit dem Auto und hat es eilig.

Ich bin nun bald an meinem Arbeitsplatz, seltsam befreit von drückenden Gedanken, voller Erwartung auf die Neuigkeiten in den Beeten, offen für die große Ruhe um mich herum und dankbar für diesen wundervollen Weg zur Arbeit.

Nachhaltig leben lernen

Die Vereinten Nationen haben die Jahre 2005 – 2014 zur „Dekade für Ausbildung in nachhaltiger Lebensführung“ erklärt. (ESD - Decade of Education for Sustainable Development).

Von Joe Polaischer und Christoff Schneider

In Europa begann die EU Kommission 1992, als Reaktion auf den Umweltgipfel in Rio de Janeiro, die Integration von Umweltbelangen in andere Politikbereiche zu fördern.

Die Ergebnisse wurden 1998 im Cardiff Prozess zusammengefasst. 2001 präsentierte die Europäische Kommission den Vorschlag, „Ein nachhaltiges Europa für eine bessere Welt“ als Strategie für nachhaltige Entwicklung. Die 14 Absätze zur nachhaltiger Entwicklung wurden 2002 in einer Broschüre herausgegeben. 2004 – 2005 wurde diese überarbeitet usw. „Gut Ding braucht eben Weile“.

Wer gerne mehr darüber wissen möchte, wie wenig nachhaltig die Europäische Union, Europa und die restlichen Industrieländer wirklich sind, dem empfehlen wir folgende Filme:

The Inconvenient Truth (Die unbequeme Wahrheit) von Al Gore. Der Film läuft in österreichischen Kinos seit Oktober;
„*The Power of Community*“ - *the Greening of Cuba*“.

Der Begriff Nachhaltigkeit wird oft missbraucht, falsch verstanden und überstrapaziert. Leider ist unser westlicher Lebensstil in keinster Weise ökologisch und umweltverträglich. Das spiegelt sich bereits in der globalen Erwärmung und im globalen Wetterverhalten wieder. Es ist höchste Zeit, dass wir Luft-, Wasser-, Erde- und Rohstoff-Verbrauch ändern.

Das baldige Ende des billigen Erdöls (peak oil) ist ein weiterer Grund über die „**WAHREN KOSTEN**“ (**EMERGY** – the Embodied Energy in a Product or Activity = Kosten der in einem Produkt oder einer Aktivität enthaltenen Energie von der Entstehung über die Benutzung bis zur Entsorgung) nachzudenken. Wenn uns die Auswirkungen unseres Konsumverhaltens auf die Umwelt bewusst sind, wird es möglich verantwortlich zu handeln und die Folgen und Kosten unseres Tuns nicht unseren Kindern und Enkelkindern aufzuhalsen.

Um die wahren Kosten eines Produkts oder einer Aktivität zu ermitteln, ist es notwendig alle Einflüsse auf Umwelt, Gemeinschaft, Wirtschaft und Kultur mit einzubeziehen. Wir müssen wieder lernen im Interesse der Natur zu handeln, in Harmonie mit der Umwelt zu leben und nicht von unerneuerbaren Energien und Ressourcen.

Mehr Wissen über ökologische Zusammenhänge und eine höhere ökologische Kompetenz der Gesamtbevölkerung, vor allem unserer politischen Entscheidungsträger, sind Voraussetzungen, um das Weiterbestehen der Menschheit auf diesem Planeten zu ermöglichen. Umweltbelange sind komplex und nur langfristig planbar. Umweltzerstörung und politische Fehlentscheidungen gehen immer Hand in Hand. Die meisten politischen Entscheidungen werden getroffen, ohne die langfristigen Folgen für Natur, Umwelt und Menschen zu beachten.

Wir müssen uns ein neues Weltbild und neue Werte schaffen.

Demokratie muss zu Hause beginnen. Zu Hause, das ist die Gemeinde und Bioregion in der wir wohnen. Voraussetzung für das Konzept von Nachhaltigkeit ist ein Wechsel unserer täglichen Gewohnheiten, Strukturen und Muster: Wir müssen umdenken - von mechanisch zu organisch und von künstlich zu biologisch. Dann wird vielleicht Demokratie eines Tages durch Biokratie ersetzt

Mehr über EMERGY zu hören und zu lernen gibt es bei den Kursen für Zertifizierte mit Joe Polaischer im Juni und Juli 2007 in OÖ, Steiermark, Vorarlberg und Südtirol (siehe Kurskalender). Bitte bald anmelden!



Gärtnern ohne Gift und Tiere im naturnahen Garten

Zwei neue Bücher, die schon dringend gebraucht werden.

Von Marlies Ortner

Gärtnern ohne Gift, Arthur Schnitzer, Böhlau-Verlag

Der Autor Ing. Arthur Schnitzer ist den RÜBE-Lesern/innen seit langem bekannt als Experte für den Biogarten, das Kompostieren und die Pflanzenstärkungsmittel. Letzteren, nämlich selbst gemachten Tees, Jauchen, Brühen, Extrakten hat er das vorliegende Buch gewidmet.

Aus dem Vorwort: „Biogärtner und biologisch wirtschaftende Bauern möchten gesunde, kräftige Pflanzen heranziehen und ernten. Boden, Klima, Luft und Wasser können die Pflanzen positiv oder negativ beeinflussen und dieses Ziel gefährden. Besonders Umweltbelastung durch bodennahes Ozon während der Sommermonate schwächt die Kulturpflanzen und macht sie anfällig. Wir müssen daher Wege finden, wie wir als Gärtner die Vitalität der Pflanzen fördern können.

Der Gemüse- und Kräutergarten als Nutz- und Lebensraum, als ein Ort für Freizeit und Erholung und nicht zuletzt als wesentlicher Zulieferer für Küche und Haus will neu betrachtet, neu begriffen und gestaltet werden. Biologisch gärtnern heißt, das natürliche Gleichgewicht von Nährstoffen, Krankheiten, nützlichen und schädlichen Insekten im Garten zu erhalten. Obst, Gemüse und Kräuter aus dem eigenen Garten liefern auf einfache Weise alle lebenswichtigen bioaktiven Stoffe in einer für den Körper gut verwertbaren Zusammensetzung. Setzen wir auf das Natürliche, Unverfälschte – anstatt uns zu unmündigen Erfüllungsgehilfen einer technologiewütigen Lebensmittelindustrie machen zu lassen.“

Das Buch bietet Anleitungen zu Bodenpflege und Kulturführung, aber vor allem eine Fülle an Rezepten für die eigene Herstellung und Anwendung natürlicher Mittel zur Stärkung und zum Schutz der Gartenpflanzen.

Tiere im naturnahen Garten, Werner Gamerith, avbuch

Dipl.Ing. Werner Gamerith ist vielen Naturgartenfreunden/innen bekannt als Autor den Buchs und Vortrags „Naturgarten, der sanfte Weg zum Gartenglück“.

In seinem neuen Werk lässt er uns den „Garten als Lebensgemeinschaft“ begreifen und lieben lernen, in der einmal nicht die Pflanzen, sondern die Tiere im Mittelpunkt stehen. Aus dem Vorwort: „Tiere erfreuen uns durch ihre Schönheit, ihre Stimme, ihr Verhalten. Das muntere Treiben der Meisen im Busch, das Zirpen der Grillen an einem lauen Frühlingsabend, die Verwandlung der Libellen am Teichufer... machen einen Garten auch für die Menschen zu einer Oase der Lebensfreude.

Jede Tierart hat ihre Ansprüche an den Lebensraum, braucht unterschiedliche Lebensbedingungen. Je mehr Lebensraumelemente ein Garten anbietet, desto mehr Tiere werden diese auch nutzen. Dabei bilden sie selber ein weiteres wichtiges Element in diesem Gefüge, indem sie zB Nahrung für andere sind. Respektvolle Bescheidenheit und Verständnis sowie Vertrauen in die Lebenszusammenhänge auf unserer Erde, die sich über Millionen von Jahren bewährt haben, gehören wohl zum wichtigsten Rüstzeug auf dem Weg in eine natur- und menschengerechte Zukunft. Im Naturgarten können wir diese besonders von den Tieren – spielerisch und lustvoll – lernen.“

Das Buch beantwortet wesentliche Naturgartenfragen, vor allem: „Wie werden Tiere im Garten heimisch? Wie und wovon leben Tiere im Garten? Können Schädlinge nützlich sein? Welche faszinierenden Begegnungen mit welchen Tieren darf ich erwarten, wenn ich welche Elemente in meinen Garten einfüge?“ Zahlreiche großartige Tierfotos des Autors machen das Buch zu einer informativen Kostbarkeit in der Naturgartenliteratur.



Nachhaltiges aus Nah und Fern

Permacultura in Italia

Nachrichten aus dem italienischen Permakultur-Netzwerk, ausgewählt von Antraud Torggler

In der Provinz Como hat die Organisation "L'isola che c'è" (Das könnte man übersetzen mit "Die Insel, die es gibt") - sie bemüht sich um solidarisches Wirtschaften und bewussten Konsum - vom 16.-17.9. eine Messe veranstaltet, die gleichzeitig ein Treffen aller war, die an gerechtem Wirtschaften interessiert sind. Es ging um Lebensweisheiten, um lokale Produkte, ums Einkufen, um Ferien, ums Sparen und vieles andere mehr. www.lisolachece.org
Es gab Workshops und Kurse und vom 28. September bis zum 1. Oktober das Treffen aller an der Permakultur Interessierten in Città della Pieve (Prov. Perugia). Erfahrungen, Projekte, Ideen wurden vorgestellt, es wurde gemeinsam gearbeitet und getanzt, gespielt, gesungen.

Umweltdachverband: Tagung Klimawandel-Naturgefahren. Die vom Umweltdachverband und dem Lebensministerium veranstaltete Tagung klima:wandel>>natur:-gefahren fand vom 10. bis 12. September in Neukirchen am Großvenediger (Salzburg) statt.

Sie widmete sich den Auswirkungen des Klimawandels auf die Alpen und suchte zugleich nach Antworten zu den Fragen Klimawandel – Gletscher – Naturgefahren – Regionalentwicklung – Zukunftsperspektiven.

Bei kostenlosem Eintritt referierten WissenschaftlerInnen und ExpertInnen aus dem gesamten Alpenraum, diskutierten VertreterInnen aus Forschung und Wirtschaft gemeinsam mit dem Umweltminister. Zum Auftakt fanden bereits am Vortag Exkursionen zum Hochwasserschutz Salzach und zum Gletscherweg Stubacher Sonnblickkees und die Präsentation der imposanten Foto-Ausstellung „Gletscher im Treibhaus“ statt.

Eine ideale begleitende Lektüre zur Tagung ist die Publikation „Auswirkungen der Klima- und Gletscheränderung auf den Alpinismus“, die der Umweltdachverband kürzlich herausgebracht hat. Das 96 Seiten starke Werk bringt die Ergebnisse eines Forschungsprojektes, das der Umweltdachverband gemeinsam mit der Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik (ZAMG) und dem Institut für Geodäsie und Geophysik der TU Wien durchgeführt hat. Neben einer Fragebogenerhebung hinsichtlich der Auswirkungen und der Konsequenzen der Klima- und Gletscheränderung für den heimischen Bergsport haben die Autoren eine umfangreiche wissenschaftliche Analyse für Gletscher, Permafrost, Wasserhaushalt sowie Tier- und Pflanzenwelt ausgearbeitet. Die reich bebilderte Broschüre ist beim Umweltdachverband erhältlich

<http://www.umweltdachverband.at>

Veranstaltungen Herbst 2006 – Frühjahr 2007

Vorarlberg: Workshop Kräuterspiralenbau, 20.04.07, mit Margit Rusch

Salzkammergut. Pk-Treffen Sa 18.11.06, ab 12 Uhr, Projekt Berta, Bad Aussee.

Samen-Tausch-Treffen, vorauss. 24. 3. 2006 in Gosau

Allgäu. Pk-Arbeitskreis: 14.11.06, 12. 12.06

Kärnten. BioGartenFeste, Stiftungsgärten St. Georgen. Winterfest 21.1.07, Frühlingsfest mit Samen-Pflanzen-Tauschmarkt 6. 5. 07

Steiermark. Jahreshauptversammlung des Österr. Instituts für angewandte Ökopädagogik E.R.D.E., 1. 12. 06, 17 Uhr, Stainz

Permakultur Akademie in Deutschland:

27.11.-1.12.06, Workshop Naturholzmöbel-Bau

14.-18. 3. 07, Kurs „Planungswerkstätten durchführen, moderieren, leiten“

Weitere Kursangebote, Info und Anmeldung: www.permakultur-akademie.net