



Sommer- RÜBE

Die

PermaKultur
Zeitschrift
für
nachhaltiges Gärtnern
und
zukunfts-fähige Landnutzung

Ausgabe 41
Juli 2007

Erwin Zachl: diplomiert! - Kurse und Veranstaltungen - LeserInnen-Briefe
Permakultur-Planungsübungen – Hühnerbeheiztes Gewächshaus beim Diplomkurs mit Joe Polaischer
Samen- und Pflanzenmarkt in Gosau – Ein Danke von Peter Murage und MOOF AFRICA
Schmetterlinge, Kunstwerke der Natur 3. Teil: Schmetterlings-Biotope
Intelligente Wassersysteme oder wie nutzen wir unser Wasser
Kursübersicht und Zertifikatskurse 2007-2008 - Beeren-Auslese
Landwirtschaft in den Alpen: Alpwirtschaft
Buch: Permakultur für alle – Film: Der große Ausverkauf

Impressum:

MHV und für den Inhalt verantwortlich: Institut für angewandte Ökopädagogik und
Permakulturbildung E.R.D.E.,
E.R.D.E.-Büro: Herbersdorf 17, A 8510 Stainz, Tel. +43-(0)34634384, FAX+13
Tel. 0664 - 14 10 566, e-mail: sunshine@therapiegarten.at, www.therapiegarten.at,
www.permakultur-akademie.com, © E.R.D.E.

Redaktionsteam: Marlies Ortner, Erwin Zachl,
Graphiken: Eva Vesovnik. Idee: Veronika Keckstein

Redaktion: ERDE-Büro und Arbeitsgruppe *Permakultur* im Therapiegartenzentrum,
Herbersdorf 17, A 8510 Stainz, Tel: 0043-(0)3463 - 43 84/Fax: DW 13 und Tel. 0664 - 14
10 566, sunshine@therapiegarten.at

Kontaktadresse Kärnten: Mag. Bertram Stefan, Stiftungsgärten St. Georgen am Längsee

Kontaktadresse OÖ: Erwin Zachl

Kontaktadresse Steiermark und Slowenien: Dr. Marlies Ortner

Kontaktadresse Südtirol / Italien: Permakulturbüro, Dr. Antraud Torggler

Kontaktadresse Tirol: Mag. Andreas Schwarzenberger, Biologe

Kontaktadresse Vorarlberg und Schweiz: Margit Rusch

Der Natur und unserem Lebensraum zuliebe: Innenteil hergestellt aus 100% Recyclingpapier

Erwin Zachl – Diplom der angewandten Permakultur-Gestaltung

Stainz, 24. Juni 2007, 20 Uhr. Endlich ist es soweit: Die sechsköpfige Jury, geleitet von Joe Polaischer, hat Erwins Diplomprojekte geprüft, das Kolloquium durchgeführt, sich beraten und dann die Entscheidung getroffen: Erwin Zachl wird das Diplom der angewandten Permakultur-Gestaltung verliehen!

Wir, die PIA-Mittäter/innen sowie seine Mentorin Sonja Hörster und sein Mentor Kurt Forster freuen sich mit ihm und gratulieren herzlich.

Jeder Euro war hilfreich: Auch mit Hilfe der RÜBE-Leser/innen konnte der Afrikaner Peter Murage an der Internationalen Pk-Konferenz in Brasilien teilnehmen. Margreth Holzer berichtet in dieser RÜBE.

WEGE ZUM PERMAKULTUR-DIPLOM MIT PIA: 22 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 oder unter www.permakultur-akademie.com.

Die nächsten Diplomkurse für Zertifizierte (mit Einführung in den Diplomweg und Planungsübungen) werden in Stainz, Stmk. (26.-28. Oktober 2007) und in St. Georgen am Längsee (14.-16. 12. 2007) stattfinden. Unter anderem ein gute Gelegenheit, in einer Lerngruppe das permakulturelle Gestalten zu üben.

Die PARADEISER-PARADE mit mehr als 66 Sorten macht Lust auf die Paradeiser-Ausstellungen in diesem Sommer. Die ganz und gar un-militärische Parade der farbkräftigen Früchtchen findet man im Internet unter www.therapiegarten.at – niedlich-rosa bis leuchtend-gelb und gefährlich-schwarzlila sehen die Nachtschatten-Beeren aus.

SOMMER-BIOGARTENFEST IN DEN STIFTSGÄRTEN. Am So 19. August 2007, 10-18 Uhr, gibt es das Sommer-Biogartenfest im St. Georgener Natur+Permakulturgarten, für Groß und Klein, mit Naturgarten-Quiz, Paradeiser-Ausstellung, Jungpflanzen, Sämereien und Bio-Schmankerln von regionalen Biobäuerinnen von süß bis scharf.

BIOGARTENFESTE mit Paradeiser-Ausstellungen

So, 19. August, 10-18 Uhr, Stiftsgärten St. Georgen am Längsee, Kärnten

Wegbeschreibung: Von Klagenfurt Richtung St. Veit, rechts nach St. Georgen.

Sonntag, 26. August, 10-18 Uhr, Garten der Vielfalt, Stainz, Steiermark

Wegbeschreibung: Von Stainz Richtung Preding ca. 4 km

sunshine@therapiegarten.at. Eintritt EUR 2.- pro Besucher/in (Kinderr frei)

Mit Prämierungen und Verkostungen!

ÖKOLOGISCHER FUSSABDRUCK. Am Freitag 14. September 2007 um 15 Uhr werden beim Stift St. Georgen am Längsee, Kärnten, zwei Ausstellungen eröffnet, die die Verkleinerung unseres persönlichen und alltäglichen Fußabdrucks zum Thema haben: der „Foot-



print-Garten“ in den Stiftsgärten und die „Naturpräsente“ im ehemaligen Postgebäude vor den Toren des Stifts.

Wie Gärten und andere Grünräume klimawirksam werden können, erfährt man bei der Denkwerkstatt „Grüne Lungen – wie Grünräume die Klimaänderung bremsen können“, 20.-21. November 2007, Stift St. Georgen am Längsee, mit Wolfgang Pekny (ARGE Ökologischer Fußabdruck, angefragt) und weiteren Experten. Siehe auch Artikel „Ökologischer Fußabdruck“.

KURSKALENDER 2007/2008. Der neue PIA-Kurskalender (September 2007 – September 2008) ist da!! Die Kurs-Übersicht findet sich in der Mitte des Heftes zum Herausnehmen, Details siehe Kursfalter ab August. Anmeldungen sind ab sofort möglich.

Das laufende Kursprogramm finden Sie unter www.permakultur-akademie.com inkl. Details, bzw. schicken wir Ihnen gerne den Kursfalter per Post zu.

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 zu den Öffnungszeiten

Stiftsgärten St. Georgen am Längsee, Kärnten: Produktverkauf in der Rezeption des Stifts
täglich von 8-20 Uhr
oder im Garten (Sonntags nur nach Vereinbarung). Die Gärten sind ganzjährig zugänglich.

Führungen, Workshops, Kurse für Gruppen
in den Gärten nach tel. Terminvereinbarung:

Stiftsgärten St. Georgen am Längsee (Naturerlebnisgarten, Arzneigarten, Labyrinth,
Kräuterspirale, Naturspielplatz, Permakulturanlage, Waldführungen),
Naturerlebnis Längsee, Schlossallee 6, A 9313 St. Georgen am Längsee

Einen heiteren und farbenfrohen Sommer wünscht

deine/Ihre Marlies Ortner

An dieser Ausgabe der RÜBE haben mitgewirkt:

Werner David, Maria Anna Egger, Lisa B. Erber, Global 2000, Margreth Holzer, Roman Huber, Klimabündnis Österreich, Jochen Koller, Waltraud Kristandl, Dkfm. Joachim Lintner, Peter Murage, Naturgarten eV, Marlies Ortner, Joe Polaischer, Dr. Doris Schechtner, Stift St. Georgen am Längsee, Antraud Torggler, Erwin Zachtl, u. a.

Die RÜBE

erscheint vierteljährlich und kostet als Einzelheft € 4,40 plus Versand, im Jahresabo (Inland) € 21,00 (E.R.D.E.-Mitglieder € 15,40) incl. Versand).

Redaktionsschluss für die Herbst-**RÜBE**: 1. September 2007.

Wir freuen uns auf deinen/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

RÜBE 2007-41

perma Briefe

LeserInnen-Briefe

„**Sehr geehrte Damen und Herren!** Als langjähriger Bezieher und Leser der RÜBE erlaube ich mir, heute einige Fragen an Sie zu richten, möchte Ihnen aber vorher noch großes Lob für Ihre Publikation aussprechen und mich auch für Ihre ökologischen Bemühungen bedanken, die auch mir ein großes Anliegen sind.

Ich habe ein Grundstück, ca. 2,5 Joch, im Kobernaußerwald.

Es ist fast gänzlich naturbelassen, abgesehen von einer Holzhütte (mit Photovoltaik eigener Wasserversorgung etc.) und einem (nunmehr erneuerten) Stadl. Auf dem Grundstück befindet sich eine alte Teichanlage und einen weiteren Naturteich (eher Weiher) habe ich mit Hilfe des Bundesflussbaues angelegt. Gespeist werden meine Teiche durch Eigenwasser ("feuchte Wiesen") und aus einem kleinen Bach (linker Moosbachseitenarm).

Die Teiche geben seit vielen Jahren allen möglichen Arten von Lurchen, Schlangen, Insekten etc. neuen Lebensraum. Auch brütet jährlich ein Wildentenpaar auf meiner kleinen Insel.

Mit bestem Wissen und Gewissen habe ich mich um entsprechende Wasserpflanzen bemüht und auch heimische Fische eingesetzt. Das biologische Gleichgewicht ist im Großen und Ganzen in Ordnung.

Meine Freude wird einzig und alleine nur durch die Tatsache getrübt, dass vor einigen Jahren Bismarcken meine Teiche entdeckt, sich eingenistet haben und auch entsprechend vermehren. Da diese "Tierchen", die ja so gut wie keine natürlichen Feinde haben, großen Schaden an Bepflanzung, Ufern und Dämmen anrichten, führe ich gegen sie einen "permanenten Krieg". Vielleicht gibt es ein "Patentrezept" um diese Plage zu bekämpfen?

Ein Anliegen wäre mir auch ein Ratschlag, wie man Schilf und andere Wasserpflanzen in Grenzen hält. Weiters suche ich heimische Pflanzen (Sträucher, Stauden etc.), die in sehr feuchtem Grund (Sumpf) gedeihen.

In meinen Teichen gibt es natürlich auch diverse Schnecken und andere Wasser bewohnende Klein- und Kleinstlebewesen. Was ich noch dringend suche sind einige Dutzend Teichmuscheln, wie sie in den Karpfenteichen Niederösterreichs gehäuft vorkommen.

Über die Beantwortung meiner Fragen würde ich mich freuen. Nur noch eine Anregung: Vielleicht könnten Sie bei Gelegenheit auch Beiträge über Naturteiche bringen!

Mit besten Grüßen! J.L.

„**Betreff: Paradiesgarten.** Ich habe mit Tochter und Enkelin den Muttertag in St. Georgen am Längsee (Kärnten) verbracht, genauer in den wunderbaren Stiftsgärten, von denen ich mich nur sehr schwer getrennt habe.

Ich verfolge die Entwicklung dieses ehemaligen Klostersgartens seit vielen Jahren. Als begeisterte Hobbygärtnerin war ich immer voller Bewunderung für das Ausmaß an Veränderungen, die sicher einen enormen Einsatz an Geist und Kraft benötigt haben.

Aber: Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Für mich ist dieser Garten ein Juwel Kärntens. Der Ausdruck von Achtsamkeit, Liebe zur Schöpfung, zur Ganzheit des Lebens, verbunden mit umfangreichem Wissen über die Zusammenhänge des Lebens. Ich erlebe mit Staunen, was aus einem einfachen Gemüse- und Obstgarten mit Fußballfeld werden kann, wenn die richtigen Menschen daran schaffen dürfen. Dem Gartenteam und allen, die daran beteiligt sind und waren: "Congratulations!!!"

Ich komme immer wieder um zu tanken und tue was in meinen Kräften steht, um dieses Paradies bekannt zu machen.

Herzlichst! W. K.

„**Unterhalb unseres Grundstücks** in St. Marein bei Graz befindet sich derzeit eine Streuobstwiese, mit wirtschaftlich wertlosen Golden Delicious-Apfelbäumen. Der Besitzer möchte das Grundstück nun verkaufen, da es für ihn nur Arbeit bedeutet. Wir möchten, dass die



Wiese bleiben kann, sehen uns aber nicht in der Lage, das Grundstück (allein) zu finanzieren und zu bewirtschaften – wir haben schon mit unseren 4.000 m² genug zu tun.
Wer hat Interesse, diese Streuobstwiese zu retten / zu nutzen?
D.S.

„**Wir beschäftigen uns schon länger mit dem Schnaiteln** von Bäumen z.B. für Futterzwecke. Aber grau ist alle Theorie. Darum unsere Frage: Kennt einer von Euch jemanden der das Schnaiteln von Bäumen noch kennt und kann und der auch bereit ist es uns zu zeigen (z.B. die Erziehung von Jungbäumen oder das Schneiden von Altbäumen)?
A.F.&R.H., Niederbayern

RÜBE 2007-41

perma Praxis

Permakultur-Planungsübungen

Permakultur-Freunde/innen mit abgeschlossenem Zertifikatskurs haben im Sommer/Herbst 2007 die Möglichkeit, folgende selbst organisierte Planungsübungen mitzugestalten.

Die PÜs werden von PIA vermittelt und empfohlen und sind für beide Seiten kostenfrei. Regionale Bio-Jause und ebensolche Getränke stellt der/die Gastgeber/in zur Verfügung. Bitte direkt bei den Gastgebern/innen anmelden! Wegbeschreibung ergeht an die Angemeldeten!

KÄRNTEN, NÄHE VÖLKERMARKT

PÜ 2-2007

Bio-Landwirtschaft zur Selbstversorgung, Fischteiche, Wein, Getreide, Gemüse, Faser-/Färbepflanzen(verarbeitung), Wildniszone, Besuchergarten, Hofladen. St. Michael/Gurk, Mittelkärnten. Termin: nach Vereinbarung.

BAYERN NÄHE SALZBURG

PÜ 3-2007

Gartengrundstück (ca. 1000 m²); weiters SV-Landwirtschaft und Besuchergarten (für eine spätere Umsetzung). Traunsteiner Land, Bayern Nähe Salzburg. Termin: nach Vereinbarung.

OBERSTEIERMARK NEUMARKT

PÜ 4-2007

Grundstück rund ums Haus (ca. 1.200m²) als Selbstversorgungsgarten. Neumarkt, Bezirk Murau. Termin: nach Vereinbarung.

NIEDERÖSTERREICH, MOSTVIERTEL

PÜ 5-2007

Landw. Grundstück für SV-Landwirtschaft mit Weide, Schaugarten, Teichbau. Nähe Amstetten. Termin: zu vereinbaren.

OBERÖSTERREICH NÄHE STEYR

PÜ 6-2007

Pk-Selbstversorgungsgarten mit Obst, Gemüse und Schafen. Nähe Steyr. Termin: Mitte Juli bis Anfang August, zu vereinbaren.

OSTSTEIERMARK NÄHE WEIZ

PÜ 7-2007

5000 m² Grundstück als SV-Garten, mit Schweinen und anderen Nutztieren, Feucht- und Trockenbiotopen weiterentwickeln, ganz ohne erdölgetriebene Maschinen, Schulgarten („Biologiestunde“) planen, Konzept für eine Homepage entwerfen. Nähe Weiz. Termin nach Vereinbarung.

KÄRNTEN, NÄHE ST. VEIT/GLAN

PÜ9 -2007



Würde meinen "Garten" gerne zur Verfügung stellen, ich selbst komme nämlich (noch) nicht ganz zurecht. Neues Einfamilienhaus, 1.500m² Grund an einen Bach gelegen, ein Eck ist zum Teil noch Baustelle und eine große ebene Wiese, die ich auf keinen Fall so behalten möchte. Ich wünsche mir außerdem eine Kräuterspirale! Termin zu vereinbaren.

WESTSTEIERMARK, Nähe Deutschlandsberg

PÜ10 -2007

Grundstück und Wald in ca. 850 m Seehöhe, in idyllischer Hanglage, für die Selbstversorgung. **Termin: Samstag 11. August 2007.**

TIROL, NÄHE IMST

PÜ11 -2007

Was ist zu planen: Feld mit 3.500 m², dort stehen 80 Vogelbeerbäume, Planung der restlichen Fläche, Unternutzung der Vogelbeeren in Abstimmung mit dem im Aufbau befindlichen bäuerlichen Kleinbetrieb. Gesamtplanung des im Aufbau befindlichen bäuerlichen Kleinbetriebes mit insgesamt ca. 70 Ar, Basis Obstbau und Selbstversorgung unter Bedachtnahme der vorhanden Ressourcen, Seehöhe 950 m. Termin nach Vereinbarung.

RÜBE 2007-41

perma Praxis

Hühnerbeheiztes Gewächshaus u.a.: **Diplomkurs mit Joe Polaischer in Vorarlberg**

Im Juni 2007 nahm ich an dem dreitägigen Diplomkurs mit Joe Polaischer in Vorarlberg teil. Neben den Menschen, die sich in der Diplombildung befinden, waren auch weitere Permakultur-Interessierte dabei. Es waren drei tolle Tage. *Von Jochen Koller*

Die Intensität, mit der Joe Polaischer, ein gebürtiger steirischer Bergbauernsohn, der seit über 20 Jahren mit seiner Frau Trish Allen die Rainbow Valley Farm in Neuseeland bewirtschaftet, schon den ersten Tag begann, war wirklich begeisternd.

Beeindruckend sind vor allem seine Ernsthaftigkeit, Authentizität und Leidenschaft für diese Erde und ihre Mitbewohner/innen – und sein Wissen. Dabei ist für ihn auch Teilen ein wichtiges Thema. So konnten wir alle Unterrichtsmaterialien nebst vielen wichtigen Filmen von ihm kopieren. Es ist ihm ein Anliegen, dass sein Wissen weitergegeben wird. Copyright und Ähnliches lehnt er ab.

Er selbst konnte vermitteln, wie wichtig der permakulturelle Ansatz ist, der wirklich ganzheitlich ist und sich nicht auf den Bau von Hügelbeeten und Kräuterspiralen beschränkt. Gerade seine Einblicke in Ökologie, Wirtschaft, Energie, Geldflüsse, Landwirtschaft und Machtgefüge - und das Zusammenführen dieser Themen, sowie sein praktisches Können und Wissen sind sehr bereichernd.

Die ersten beiden Tage am Kristahof der Familie Mangeng waren wieder einmal geprägt von der guten Atmosphäre, dem Wissen, Können, der Energie und dem Humor, die von diesen Biobauern ausgehen, und dem guten Zusammenwirken mit Joe und den Teilnehmern/innen.

Nach einer ersten Hofbegehung kamen wir schon bald zu einer ersten Planungsübung. Die Arbeit in den Gruppen war sehr interessant und produktiv, Aspekte der Wirtschaftlichkeit wurden mit berücksichtigt. Der Austausch in den Kleingruppen mit dem unterschiedlichen Wissen und Schwerpunkten der einzelnen Teilnehmer/innen, weiters die gemeinsame Planung und die unterschiedlichen Schwerpunkte auch der einzelnen Gruppen brachten sehr viel. Dieses gemeinsame Lernen ist sehr effektiv.

Es ist daher sehr wünschenswert, wenn möglichst viele Menschen die von der Permakultur-Akademie im Alpenraum (PIA) vermittelten **kostenlosen Planungsübungen** auf den Grundstücken permakultur-interessierter Menschen nutzen und daran teilnehmen würden. Die Angebote stehen in dieser Rube.

Eine weitere Planung fand nach dem Besuch des „Lädili“ statt. Das „Lädili“ ist der Naturkostladen der Familie Mangeng (siehe oben) in Schruns, in dem sie u.a. auch ihre eigenen Produkte z.B. aus dem hofeigenen Schlachthof verkaufen und von wo sie auch die Biokisten ins restliche Vorarlberg liefern.

Anschließend ging es zu Martin V., der in der Nähe in seinem neuen Hausgarten Gemüsebeete in verschiedenen Formen angelegt hat und ein kleines Feld in unmittelbarer Nähe permakulturell zur Selbstversorgung gestalten will.

Es ist schön zu sehen, wie an vielen Orten Menschen ihre Selbstversorgung in die Hand nehmen und versuchen eigene Nahrung zu produzieren. Das kann im Hausgarten sein oder auf einer Wiese nebenan, es muss nicht jeder einen Bauernhof haben. Im Hausgarten werden vielleicht Kompromisse in Bezug auf die äußere Gestalt eingegangen, um mit der Nachbarschaft nicht in Streit zu kommen – trotzdem ist Selbstversorgung möglich.

Auch hier fanden interessante Planungsübungen statt, die Martin und seiner Frau vielleicht nützlich sind. Unsere Arbeit wurde durch ein Abendessen „entlohnt“, es hat Spaß gemacht und durch diese Planungen können sich Menschen mit ihrem Stück Land – also Permakultursysteme weiterentwickeln.

Der zweite Tag stand unter dem Thema Alpwirtschaft (s. dazu den nächsten Artikel). Zunächst konnten wir auf der Lindauer Hütte den über 100 Jahre alten Alpenblumengarten des Alpenvereins Lindau bewundern, bevor es nach einem guten Mittagessen auf die Alpe ging, auf der sich die Rinder der Familie Mangeng derzeit befinden. Dabei bekamen wir Einblicke in die Alpwirtschaft und ins bäuerliche Wirtschaften in den Alpentälern sowie in die Käseherstellung; außerdem Ausblicke in die schöne Bergwelt mit den Blicken auf Drei Türme, Drusenfluh und Sulzfluh.

Die Planungsübung und die Informationen von Daniel Mangeng und Joe waren sehr aufschlussreich. Für mich stand dabei der Einfluss der Bauern auf die Natur und ihre Umformung über die Jahrhunderte zur Kultur im Vordergrund. Das, was wir fälschlich gerne als Naturlandschaft bezeichnen, ist bekanntlich in Wirklichkeit eine Kulturlandschaft.

Am Abend aßen wir dann wieder von Mangengs Erzeugnissen und hatten anschließend noch einen schönen Abend bei selbst erzeugter Musik und Most. Der Faktor Spaß, gute Laune und Feiern kam so nicht zu kurz.

Am dritten Tag fuhren wir zu Margit Rusch nach Dornbirn. Sie hat dort letztes Jahr einen kleinen Hof mit einigen Tausend Quadratmetern Grund in Hanglage erworben, den sie zu einem Pk-Schulungs- und Vorführgelände und gleichzeitig zu einer Selbstversorgungs-Landwirtschaft umgestalten will. Es war beeindruckend, was Margit in der kurzen Zeit dort schon geleistet hat (Teiche, Lehmofen, Kräuterspirale, Obstbäume, Sträucher, Beete, Tomatenhäuser, Hasen, Entenhaltung, Gebäudeausbau). Es fehlt ihr noch ein hühnerbeheiztes Gewächshaus.

Immer wieder wird in der Literatur ein hühnerbeheiztes Gewächshaus beschrieben. Meine Vorstellungsgabe war aber nicht groß genug, deshalb war ich dankbar, dass Margit ein solches planen und bauen wollte. Nach einer Erfassung des Geländes und Informationen von Joe zu hühnerbeheizten Gewächshäusern und anderen Themen der Permakultur begannen wir wieder in Gruppen zu planen. Auch hier waren wieder interessante Unterschiede bei den Schwerpunkten der einzelnen Gruppen zu sehen. Während sich die eine Gruppe mehr mit Kreislaufwirtschaft, besonders der Nutzung des Wassers und Abwassers, beschäftigte, konzentrierten sich zwei andere Gruppen hauptsächlich auf das künftige Gewächshaus. Ins-



gesamt kamen einige interessante Vorschläge heraus, über die Margit jetzt nachdenken kann, z.B. auch über Humustoilette und Biogasanlage beim bzw. unter dem Gewächshaus.

Über die Terrassierung des Geländes durch Schweine mit der von Joe vorgestellten Technik waren sich die Gruppen einig. Der Bau des Gewächshauses mit Hühnerstall erfolgte am 8. und 9. Oktober 2007 im Rahmen eines PIA-Praxiskurses. (Siehe Kurskalender!)

Grundsätzliches zu hühnerbeheizten Gewächshäusern:

Hühnerbeheizte Gewächshäuser bewirken folgende Synergien: Das CO₂ und die Wärme der Tiere wird von den Pflanzen aufgenommen, welche wiederum Feuchtigkeit für die Hühner abgeben. Dadurch gedeihen beide gut, und im Winter kann mit Hilfe geeigneter weiterer Maßnahmen wie Wassertanks und Komposthaufen ein frostfreies Gewächshaus mit all seinen Vorteilen erzeugt werden.

- Das Gewächshaus sollte in der Zone 1 oder bestenfalls in der Zone 2 stehen.
- Das Gewächshaus besteht aus zwei Teilen, die miteinander verbunden sind.
- Als Abtrennung können entweder geflochtene Haseläste oder Gitter benutzt werden.
- Der Gewächshausteil ist nach Süden gerichtet, der Stall der Tiere auf der Nordseite.
- Als Tiere können Enten, Hühner, Hasen, Minischweine oder Schafe oder auch eine Kombination verwendet werden.
- Hühner brauchen Eierkisten (Nester), das Haus muss fuchssicher sein.
- Als Anlehnungsgewächshaus kann es das Wohnhaus noch mitheizen bzw. der Wärmeverlust ist geringer.
- Es muss belüftbar sein.
- Wenn es frostfrei bleiben soll, sollte es nicht frei stehen.

Neben den erwähnten Themen, Exkursionen und Planungsübungen wurden noch andere Bereiche von Joe behandelt. Ein Schwerpunkt war dabei die Abhängigkeit vom Erdöl aufzuzeigen und was wir tun können, wenn es knapp wird oder wir keines mehr haben (z.B. Bau einer einfachen Biogasanlage).

Ein schöner Aspekt von Teilen – Mit-teilen fand noch nach dem offiziellen Ende des Kurses statt, als uns ein Teilnehmer, Michel, auf seinen Selbstversorgungshof mitnahm und zum Abendessen einlud. Der Hof ist wirklich eine Oase an einem wunderbaren Ort. Es braucht Menschen wie ihn, die bereit sind sich zu öffnen und andere Menschen an ihrem Glück, Können und Wissen teilhaben zu lassen. Wenn wir dies teilen, werden noch mehr Menschen wunderbare Orte zum Sein schaffen und gemeinsam diese Welt zumindest ein wenig zum Positiven verändern – besonders wenn wir selbst auch noch nachhaltiger leben (Stichwort „ökologischer Fußabdruck“) und dies auch auf andere abfärbt.

RÜBE 2007-41

perma Praxis

Permakultur-Samen-und-Pflanzenmarkt

in Gosau, öö. Salzkammergut

Am 4. Mai veranstalteten Erwin Zachtl und ich beim Hofladen der Fam. Kressl den 1. Gosauer Permakultur Samen und Pflanzenmarkt.

Ziel des Marktes war es, für HausgärtnerInnen samenfestes, traditionelles, seltenes und robustes, selbst vorgezogenes Gemüse zur Verfügung zu stellen, um so einen Beitrag zur Selbstversorgung und zum Erhalt der Vielfalt zu leisten. Daneben wurden Gedanken der Permakultur besprochen, neue Verbindungen hergestellt und alte wieder aufgefrischt

Von Maria Anna Egger, Gosau.



Dank unseres Artikels in der regionalen Zeitung „Traunspiegel“ waren (fast) alle im Salzkammergut über den Markt informiert. Einige verzichteten daher heuer auf den Kauf von Pflänzchen bei Hofer und Co und warteten auf uns.

Wir trafen um halb Elf beim „Kolmer“ ein. Erst einmal große Begrüßung, dann „Auto auspacken“. Schon im Vorfeld waren wir vor großen Besucherzahlen gewarnt worden – Erwins Auto war also hucke-packe-voll.

Wir begannen zwischen Hofladen und Teich unsere kostbare Ware aufzubauen: verschiedene Minzen, Oregano, Oswego, Borretsch, Bohnenkraut, Gurken, Kürbisse, Quitten, Pfefferoni – und so weiter und so fort.

Während wir also mit Töpfen und Schachteln beschäftigt waren, waren auch schon die ersten Leute da, ein bisschen zu früh, aber tatkräftig – beim Sichten und Mithelfen und schon einmal etwas zur Seite stellen...

Die nächste halbe Stunde verbrachte ich damit, drei große Kisten mit Erwins Tomatensämlingen zu ordnen, kennenzulernen und schön zu platzieren. Es waren ungefähr 25 verschiedene Sorten, von jeder fünf Stück. Manche kannte ich bereits, wie die Roten Wildtomaten, Laternchen oder Ochsenherz, viele waren aber ganz neu z.B.: Tigerella, Schwarze Russische und Yellow Wax.

Wir ordneten auch grob die durchgeschüttelten Samenkisten: Hülsenfrüchte, Tomaten, Kürbisse, Getreide, Salate, Kräuter, Färbepflanzen und „Blumen“.

Dann versuchte ich schnell noch die übrigen Sämlinge mit ihren Standplätzen auf meiner „Festplatte“ zu speichern, aber es waren schon zu viele Interessierte da – so passierte es mir, dass ich über lange Zeit Erwins 12 Spargelpflanzen für Dill anschaute; was weiß schon eine Menschlein in da Gosau über die „Frühstadien“ dieser Spezialität?

Unsere Kundschaft war erstaunt und interessiert über die gebotene Vielfalt.

Manche konnten sich jedoch mit den fremden Tomatenfarben gar nicht so recht anfreunden: „Ich hab ja schon grüne und gelbe – die schwarzen nehm` ich euch nicht mehr ab, ...aber wie schmecken die denn?“ Zu unserer Erschütterung waren aber um halb zwei, trotz des Trends zur roten Cocktailtomate, alle Sämlinge weg – auch die in lila und schwarz. Genauso erging es uns mit den Freilandgurken, bestimmten Kürbissen und dem Erdbeermais.

Große Faszination übte der Baumspinat vulgo Spinatbaum aus, ich hoffe er überwuchert nicht in ein paar Jahren neophytenähnlich die Gärten im Salzkammergut. Auch Bohnensorten werden heuer, an dem Grad der Entleerung der betreffenden Samenkiste gemessen, viele verschiedene bei uns gedeihen, und hoffentlich auch weiter vermehrt werden.

Kurzum, der Tag brachte für uns und unsere Gärten eine große Bereicherung und für mich ein besonderes Lern-Erlebnis. Der Pflanzenmarkt wird im nächsten und hoffentlich auch in den folgenden Jahren wiederholt werden. Vielleicht entwickelt sich ja auch ein zusätzlicher Tauschkreis daraus.

“I did it for my rural community”

Ein Dankeschön von Peter Murage und MOOF AFRICA

„Unterstützung für Menschen aus Entwicklungsländern zur Teilnahme an der 8. Internationalen Permakulturkonferenz in Brasilien“

Ein Bericht von Margreth Holzer

Herzlichen Dank! Wenn Permakultur in unseren Breiten (zumindest von Nicht-Permakulturist/innen) manchmal fast noch als Hobby angesehen wird, „so ist es in den Ländern der

Dritten Welt eine hoch politische Angelegenheit“. In Afrika, so Mugove Walter Nyika ¹, bedeute Permakultur Existenz. Es gehe darum, als Bauer/Bäuerin Tag für Tag Essen auf den Tisch stellen zu können; damit imstande zu sein, die Bedürfnisse der Familie erfüllen zu können und aus dem Teufelskreis von Armut und Mangelernährung herauszukommen. Es sei oft eine Frage des Überlebens in einer Welt, deren Entwicklungsweg determiniert sei durch ausländische Wertesysteme, nicht zielführende Prozesse und externe, hoch energieabhängige Investitionen.

Neben den lateinamerikanischen Ländern sowie neben Indien, Nepal und Kambodscha boten die afrikanischen Vertreter/innen beim IPC8 (Internationaler Permakultur Kongress im Mai 2007) in Brasilien ein mehr als beeindruckendes Spektrum an Informationen über ihre Arbeit. Permakultur in den Ländern der Dritten Welt zeigt auf, was mit ihrer Hilfe erreicht werden kann.

Natürlich können und sollen die Erfolge, die die Permakultur-Aktivist/inn/en, wie ich sie nennen würde, vorzeigen können, nicht über die miserable Lage in den Entwicklungsländern hinwegtäuschen, vielmehr sind sie ein Aufruf an die Länder der nördlichen und westlichen Welt, sich an der Verbreitung der Idee und Methode der Permakultur zu beteiligen. Wir alle wissen, dass dies auch zum Vorteil der ganzen Welt geschieht, haben die entwickelten Länder doch große Angst davor, dass die Menschen der Dritten Welt unseren zum Scheitern verurteilten und ressourcen-ausbeutenden Lebensstandard nachahmen wollen. Permakultur gibt den Menschen die Möglichkeit, selbstständig, selbst erhaltend, umwelt- und ressourcenschonend und in Würde zu leben. Permakultur ist natürlich nicht die einzige zielführende Methode, sie ist aber meines Wissens die einzige, die in der Ausbildung derart umfassend und effektiv ist.

In einem Interview, das Adam Fenderson mit David Holmgren gemacht hat, zitierte dieser Bill Mollison, der bereits 1989 der Ansicht war, es sei an der Zeit, von den Bauern und Bäuerinnen in den Drittweltländern zu lernen.

„Fenderson: Do you expect those Third World type situations to apply for us in the near term future?

Holmgren: Yeah, in a broad sense. It's interesting that Mollison's off the cuff comment in "The Global Gardener" TV program produced in 1989 had him traipsing around the world looking at various permaculture projects. In that, he said, 'we need to get these competent gardeners of the Third World to rich countries to teach people how to grow food.' That reversed that whole idea of aid, and effectively, that is part of what's needed, conceptually, at least, if not literally.”²

Umso mehr hat es mich gefreut, dass es in Österreich unter Mithilfe einiger sehr großzügiger Menschen gelungen ist, einem Vertreter aus Afrika, **Peter Murage aus Kenia**, bei seiner Reise nach Brasilien zu unterstützen und somit einen Beitrag zur notwendigen Vernetzung zu leisten. Es gibt in Afrika bereits seit zirka 20 Jahren die Permakultur-Spezialisten/innen, die imstande sind, Leute auszubilden – dafür brauchen sie Geld, Unterstützung und Hilfe bei der notwendigen schnellstmöglichen Verbreitung des Wissens und der Methoden.

In manchen afrikanischen Ländern ist Permakultur bereits im Regierungsprogramm – zum Beispiel in der Erziehung – verankert. Natürlich trifft das leider nicht auf alle zu und wie Mugove Walter Nyika sagte – in Afrika geht es oft ums Überleben.

Peter Murage hat seine Permakultur-Ausbildung in Großbritannien gemacht. 1999 gründete

¹ Mugove Walter Nyika is coordinator of SCOPE (The Schools and Colleges Permaculture Programme), part of the Zimbabwe Institute of Permaculture (ZIP)

² Adam Fenderson – Interview with David Holmgren (http://www.seedsofchange.com/enewsletter/issue_42/holmgren_interview.asp) (5.06.2007) aus New Public Media, EnergyBulletin.net, Early 2004

Deutsche Übersetzung unter (www.permakultur-akademie.net)

er die NGO (Non Government Organisation) **MOOF-AFRICA** (Mount Kenja Organic Farming).

Das Bestreben von MOOF-AFRICA ist, die Akzeptanz und die Anerkennung von Landwirtschaftssystemen mit niedriger äußerer Energiezufuhr – also nachhaltiger biologischer Landwirtschaft – aufzubauen und zu fördern. Das wird vor allem durch ergebnisorientiertes Training und die aktive Unternehmensbeteiligung von Kleinbauern/bäuerinnen erreicht. MOOF arbeitet mit Methoden, die sicherstellen, dass inmitten der Ressource der ländlichen Gebiete Afrikas die Lebensmittelproduktion für die Kleinbauernfamilien gesichert ist und auch gesteigert werden kann, um die Armut zu lindern und den Lebensunterhalt zu garantieren.

Die Organisation vermittelt Permakultur-Trainings und betreibt auch Forschungen bezüglich nachhaltiger biologischer Landwirtschaft. Über die Sicherung des Lebensstandards der Kleinbauernfamilien hinaus ist MOOF-AFRICA bestrebt, die Gemeinden durch den Anbau hochwertigen Getreides zu stärken und ihnen durch den Verkauf auf regionalen und weiter entfernt liegenden Märkten auch eine weitere Einnahmequelle zu verschaffen.

MOOF trainiert, mobilisiert, unterstützt, bietet Verknüpfungen zwischen den Schlüsselfiguren der Zertifikationen für den biologischen Anbau und unterstützt auch die Vertragsabschlüsse. Die Trainingseinheiten für Permakultur und den biologischen Landbau sind bei MOOF stationiert. Es gibt Gemeindeeinrichtungen, in denen die Kleinbauern/bäuerinnen in der Produktion, Zertifikation und in der Vermarktung hochwertige Produkte, wie biologischem Getreide, unterwiesen werden können.

Inzwischen bestehen rund 20 Gruppen zu je zirka 400 Erzeugern/innen, die vorwiegend im Gebiet von Nanyuki leben. Die Initiative bildet auch die Dachorganisation einer Selbsthilfegruppe von Bauern/Bäuerinnen der biologischen Landwirtschaft in sieben Dörfern. Darüber hinaus wurde ein Netzwerk von Selbsthilfegruppen für Kleinbauern/bäuerinnen entwickelt, die ebenfalls, mit dem Ziel der selbstversorgenden, selbstständigen Nahrungsmittelversorgung zur Vermeidung und Bekämpfung der Armut, in der permakulturellen Methode unterwiesen und trainiert werden.

Einige Zahlen zu Orientierung:

Nur 20% der Landschaft Kenias sind mögliche Anbauflächen. Die Bevölkerung besteht laut Wikipedia aus fast 35 Millionen Menschen, 70-80% davon leben im ländlichen Bereich. 20% der ertragreichen Anbauflächen müssen 80% der Bevölkerung ernähren. 20% der Bevölkerung, bestehend aus 42 Stämmen, leben in den Gebieten, die halb oder ganz ausgetrocknet sind.

50% der Einwohner Kenias sind unter 15 Jahren. Die daraus folgende Notwendigkeit der Versorgung mit Bildung, Gesundheitsversorgung und anderen sozialen Einrichtungen verursacht eine große Abhängigkeit von Mitteln, die derzeit noch von außen kommen.

Peter Murages Reise konnte mit Euro 1800.-, das waren zum Zeitpunkt des Wechselns **USD 2345.-**, und weiteren **USD 135.-**, die ich nach Schließung des Spendenkontos noch persönlich mitbringen konnte, unterstützt werden.

Ich danke allen SpenderInnen ganz herzlich im Namen von Peter Murage und im Namen aller, die somit persönlich von seiner beeindruckenden Arbeit erfahren konnten.

Auszug aus einem Schreiben von Peter Murage vom 4. Juli 2007:

“Recently, I had an opportunity to attend and participate in the IPC8 Brazil, which was overwhelming to me. The meeting inspired me to have more energy to continue to serve my community even better.

I am very grateful to ALL those who contributed the money for my flight to Brazil and special thanks to PK-Magazine “RÜBE” for the support they gave to Holzer Margarethe in her fund raising efforts. I thank you very much.”



Ich selber kann mich nur den Worten von Bill Mollison und David Holmgren anschließen, mir ist im wahrsten Sinn des Wortes der Mund offen geblieben als ich von den Projekten der Menschen, die in den Drittweltländern oft unter schwierigsten Bedingungen arbeiten (insgesamt waren Teilnehmer aus 42 Nationen anwesend) gehört habe.

Permakultur gibt uns die Möglichkeit, Entwicklungshilfe, die ja inzwischen oft „development assistance“ genannt wird, in einem anderen und praktikablen Licht zu sehen – und sie somit bezeichnenderweise vielleicht bald als „**development cooperation**“ bezeichnen zu können.

In der nächsten RÜBE werde ich ausführlicher vom IPC8 in Brasilien berichten.

RÜBE 2007-41

perma praxis

Serie Schmetterlinge: Kunstwerke der Natur, 3. Teil **Schmetterlings-Biotope**

Nach dem Bericht über Unterwasser-Schmetterlinge, Schmetterlingswanderungen, den Totenkopfschwärmer, über Raupenfutterpflanzen und Schmetterlingsblumen in den letzten RÜBEN kommt nun die Planung von Schmetterlings-Biotopen dran. Von Marlies Ortner

Es gibt nichts Gutes für Schmetterlinge außer man tut es – auf der kleinen Stadt(balkon)-Wirtschaft und in der großen Land-Wirtschaft. Gleich heute.

SCHMETTERLINGSBALKON

Zuerst Balkon-Gesamtkonzept erstellen. Dann Regenwasserversorgung planen und installieren (Statik!). Dann erst ein bis 99 Töpfe, Tröge, Recycling-Gefäße aller Art, gewöhnliche Blumenkästen... je nach statischen Möglichkeiten (alle mit Abzugsloch oder unter Dach vor Regen geschützt) mit magerer steiniger/sandiger Erde (Aushub, Maulwurfserde) füllen, einige mit bloßem Schotter/Sand. Kleine dunkle, der Sonne ausgesetzte Gefäße in helle übergroße Übertöpfe (Luftkühlung!) stellen oder hell „verkleiden“ oder Markise vorspannen, sonst wird die Erde zu heiß. Windexposition, Sonnenstunden und weitere Standortqualitäten erfassen. Für die speziellen Standorte geeignete heimische Wildpflanzen (Stauden und Sträucher) aus verlässlicher Quelle als Jungpflanzen einsetzen. Oder Aussaat (Kräuter und Stauden) versuchen: Blumentöpfe mit sandiger Erde mit möglichst geringem Humusgehalt füllen und schattig unter Dach im Freien aufstellen, Untersetzer zum Gießen von unten nicht vergessen. Aussaat durchführen, beschriften! (Mehrjährige ganzjährig, einjährige im Spätherbst oder Frühjahr). Erde feucht halten – mit Regenwasser gießen, damit sie nicht versalzt. Nach dem Aufgang (kann Wochen oder sogar Monate dauern) pikieren: je nach Standortansprüchen und Größe in kleinen Gruppen oder einzeln in die vorgesehenen Gefäße setzen und auf die ersehnten Schmetterlinge warten:

Raupenfutterpflanzen für den Balkon

Brennnessel, Wilde Möhre, Gewürzfenichel, Kleine Bibernelle, Petersilie, Wiesenkümmel, Rauer Löwenzahn, Knoblauchsrauke, Nachtviole, Ackerkratzdistel, Wegdistel Hauhechel, Hopfenklee, Hornklee, Faulbaum, Kreuzdorn, Echtes und Wiesen-Labkraut, Wein, Nachtkerze, Schmalblättr. und Zottiges Weidenröschen, Springkraut, Färberkamille, Königskerzen, Wiesenflockenblume, Skabiosen-Flockenblume, Wiesenwitwenblume (Knopfblume), Wiesenpippau, Wiesenstorchenschnabel, Blutstorchschnabel, Schlüsselblume, Beinwell, Kartäuser Nelke, Pechnelke, Pfingstnelke, Sandgras-nelke, Natterkopf, Mannstreu, Geißklee, Wolfsmilch-Arten (giftig), Sonnenröschen, Orangerotes und Kleines Habichtskraut,



Mauerpfeffer-Arten, Fetthennen, Ehrenpreis-Arten, Blutweiderich, Kopf-Ginster, Flügelingster, Färberginster, Echte Hundszunge, Moschusmalve, Wilde Karde, Sandthymian, Echte Kamille, Wildes Stiefmütterchen, Gelber und Roter Fingerhut (giftig), Rainfarn (giftig), Roter Hartriegel, Waldgeißblatt, Zwergkirsche, Felsenkirsche, Kriecherl, Weinbergpflirsich, Duft-, Hunds- und Hainveilchen, Aufrechte Waldrebe, Goldnessel, Wildbirne, Kleines Immergrün (giftig), Efeu (giftig), Knollen-Platterbse, Vogelwicke...

Schmetterlingsblumen für den Balkon

Disteln, Sommerflieder (Buddelja), Sonnenhut, Spornblume, Wasserdost, Dost (Wilder Majoran), Wilde Karde, Gundelrebe, Graukresse, Nachtviole, Silberblatt, Kriechender Günsel, Traubenhyazinthe (giftig), Giersch (Erdholler), Schafgarbe, Wilde Möhre, Wiesenflockenblume, Schwarze und Skabiosenflockenblume, Wiesenwitwenblume (Knopfblume), Birnbaum, Efeu (giftig), Schlehdorn, Stachelbeere, Palmweide, Gelbe und Tauben-Skabiose, Ochsenauge, Heide-Nelke, Karthäuser Nelke, Pechnelke, Natternkopf, Sandgrasnelke, Hornklee, Hasenklee, Rotklee, Weißklee, Kleines und Orangerotes Habichtskraut, Gewöhnlicher und Sand-Thymian, Knolliger und Scharfer Hahnenfuß (giftig), Wiesenmargerite, Huf-lattich, Blaue Heckenkirsche und Waldgeißblatt, Liguster, Rote Nachtnelke, Weiße Nachtnelke, Echtes Seifenkraut, Taubenkropfleimkraut, Herbstlöwenzahn, Krokus-Arten (giftig), Zinnie, Wiesenpippau, Schlüsselblume, Geißklee, Kopflauch, Knäuelglockenblume, Rauer Alant, Wirbeldost, Zwergkirsche, Felsenkirsche, Kriecherl, Pflirsich, Blutweiderich, Gemeiner Stechapfel (giftig)...

SCHMETTERLINGS-BEETE

Die klassischen Schmetterlingsbeete sind Trockenbiotope: ungedüngte, trockene Standorte mit magerer Erde, auch sogenannte Steingärten oder „Kräuter“spiralen. Wegen ihres andersartigen Aussehens sollten sie nicht provozierend im Vorgarten liegen...

Zur Unterdrückung unerwünschter Pflanzen wird gemulcht, in Beeten mit Mehrjährigen am besten mit Steinen oder Kies. Denn Schmetterlings-Beete sind eben nicht „Naturlandschaft“, sondern sind Beete, die die Gärtnerin nicht sich selbst überlässt, sondern steuernd eingreift: unerwünschte Pflanzen werden gejätet oder durch Lichtsperre (Karton) im Zaum gehalten; sich ausbreitende und andere Arten verdrängende Pflanzen werden in ihr angestammtes Quartier zurückverwiesen. Der Rückschnitt der Mehrjährigen erfolgt erst im Frühjahr.

Raupenfutterpflanzen und Schmetterlingsblumen für Beete siehe RÜBE 2007-40!

BLUMENWIESE

Blumenwiesen sind mehrjährige Biotope, die auf magerem (Halbtrockenrasen) bis sehr magerem Boden (Trockenrasen, Schotterrasen) angelegt werden. Zahlreiche Blütenstauden und vor allem Gräser magerer Wiesen sind Futterpflanzen für Schmetterlinge und ihre Raupen.

Blumenwiesensamen-Mischungen werden von Frühjahr bis Herbst direkt ausgesät und leicht angedrückt. Gegen das Abgeschwemmt-Werden schützt man die Saat durch Aufbringen von Grasmulch. Gießen der Aussaatfläche ja oder nein? Eher nein und auf eine gute Durchfeuchtung durch Regen warten.

Blumenwiesen werden möglichst so gemäht, dass der Boden dabei nicht verdichtet wird, also mit der Sense oder dem Balkenmäher, und zwar spät (nach dem Aussamen der Gräser und evtl. ein zweites Mal im Spätsommer (Frühherbst); und abschnittsweise (damit Tiere in die noch nicht gemähten Bereiche flüchten können!). Mähgut abrechen und sinnvoll verwenden, nicht liegenlassen (ansonsten Dünge-Effekt – die Blumen verschwinden).

Bezugsquellen für Samenmischungen siehe RÜBE 2007-40!

SCHMETTERLINGS-HECKE

Zahlreiche heimische Wildsträucher geben Raupen/Schmetterlingen Wohnung, Überwinte-



rungsplätze und Nahrung.

Anlegen der Hecke: Standort entsprechend den Ansprüchen der Heckensträucher auswählen. Umpflügen oder mit Altkarton bedecken. Karton mit Steinen sichern, angießen und z.B. mit Holzhackgut mulchen.

Heckensträucher beschaffen: wurzelnackt im Herbst oder Frühjahr aus dem „befeundeten“ regionalen Wald (am besten nach dem Regen mit der Grabegabel entnehmen); oder mit einer Artenliste (mit den botanischen Namen!) ausgerüstet in die Biobaumschule oder Forstbaumschule gehen. Lassen Sie sich die heimische Herkunft schriftlich garantieren!! Sträucher im Topf kann man ganzjährig setzen.

Zum Setzen in den Karton ein Loch hacken oder schneiden, Erde darunter lockern und Strauch setzen. Gut angießen, Kartonabdeckung wieder möglichst gut schließen. Mit 10-20 cm Holzhackschnitzeln abdecken – pflegefrei! Unterwuchs (heimische Schattenstauden) setzen.

Je jünger („kleiner“) die Sträucher sind, desto besser und schneller wachsen sie an.

Raupenfuttersträucher/bäume: Hasel, Hopfen, Rote Ribisel, Stachelbeere, Palmweide, Liguster, Esche, Schneeball, Apfel, Birne, Kirsche, Weiden-Arten, Schlehe, Traubenkirsche, Faulbaum, Kreuzdorn, Wein, Blasenstrauch, Roter Hartriegel, Blaue Heckenkirsche, Waldgeißblatt, Vogelkirsche, Zwergkirsche, Felsenkirsche, Kriecherl/Kirschpflaume, Pfirsich, Wildbirne, Alpenwaldrebe, Efeu...

Schmetterlingssträucher/bäume: Sommerflieder (Buddelja) (nicht heimisch!), Brombeere, Birnbaum, Efeu, Schlehdorn, Stachelbeere, Palmweide, Blaue Heckenkirsche, Waldgeißblatt, Liguster, Roter und Schwarzer Geißklee, Ginster-Arten, Diptam, Vogelkirsche, Zwergkirsche, Felsenkirsche, Kriecherl/Kirschpflaume, Pfirsich, ...

Intelligente Wassersysteme – oder wie nutzen wir unser Wasser?

Die „primitiven“ Völker wie die Azteken in Mexiko waren schon vor Jahrhunderten sehr intelligent und nutzten Wasser als produktive Anbaufläche, wie auf dem Bild unten zu sehen ist.

Von Jochen Koller, Wiggensbach/Allgäu

Sie bauten so genannte Chinampas, das sind schwimmende Inseln, die aus Flößen aus Schilf bestanden, die mit Schlamm vom Seeboden gefüllt und bepflanzt wurden. Ein Chinampa konnte bis zu 500 m² haben und es wurden sogar Hütten darauf gebaut und Bäume gepflanzt. Auf ihnen konnte alles angebaut werden und das Mikroklima ermöglichte besonders effektiven Anbau.

Was macht der „zivilisierte“ Alpenbewohner mit seinem Wasser?

Zunächst mischt er es mit Kot und Urin, damit es eine dreckige, stinkende, verkeimte Brühe wird und schafft es dann einige (hundert) Kilometer weit weg, damit die Lebewesen auch weiter weg von den darin enthaltenen wertvollen Substanzen wie Hormonen und Antibiotika profitieren können.

Eine bessere kostenlose Langzeit-Empfängnisverhütung gibt es fast nicht, denn mittlerweile produzieren schon viele männliche Tiere (auch die Männer des homo sapiens) keine fruchtbaren Spermien mehr.



Chinampas in Mexiko

Anstatt fruchtbare Wassergärten anzulegen wie die „primitiven“ Azteken möchte unsere „zivilisierte“ Gesellschaft das Wasser möglichst schnell weg haben, deshalb schafft sie viele Arbeitsplätze (wahrscheinlich um dem Müßiggang vorzubeugen) im Kanalbau und bei der Wildwasser-Verbauung, bei Wasserwirtschaftsämtern usw. und schießt das Wasser möglichst durch Kanalisation und Wasserrinnen, damit die Menschen, die weiter unten an den Flüssen wohnen, genügend fruchtbaren Schlamm nach Hochwässern in ihren Wohnungen haben. Sozial gedacht kann man da nur sagen.

Um das alles auch gut hinzubekommen, versiegelt man den Boden durch Straßen und Dächer, die nicht begrünt sind, damit das Wasser besser verdampfen oder weglaufen kann und so einfach verschwindet.

Unsere Landwirte spenden uns dann noch wertvolle Nitrate für unser Trinkwasser durch „ihre“ Gülle, für die wir gar nicht bezahlt haben, und bekommen dann wenigstens eine Entschädigung für diese Freigebigkeit. Da sieht man, dass unser System doch irgendwie gerecht ist.

Diese Anreicherung des Wassers mit Nitraten, Hormonen, Colibakterien (die hatte ich noch vergessen) und Antibiotika ist sicher sinnvoll, da unser Gehirn ja aus 90% Wasser besteht und mit diesen wertvollen Zusatzstoffen sicher bessere Denkleistungen vollbringt. Auch der Rest des Körpers ist sicher dankbar dafür, immerhin besteht er zu 2/3 aus Wasser.

Auch die Pflanzenschutzmittel (welch schönes Wort) helfen unserem Körper sicher gut, da sie sich in unserem Körper anreichern. So erzielen wir eine schöne Depotwirkung, wie man das in Medizinerkreisen nennt.

„San mir deppert?“

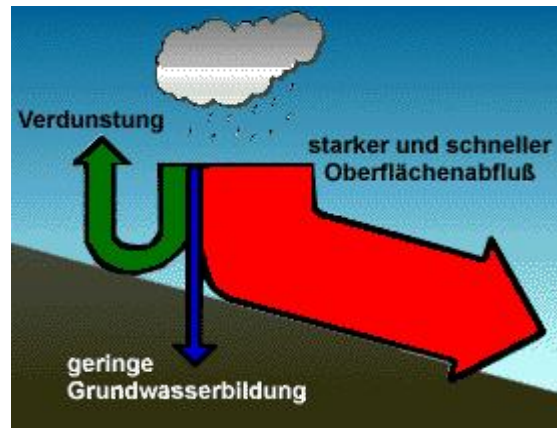
Wenn uns Menschen aus den meisten alten Kulturen zuschauen würden, bekämen sie diesen Eindruck.

Kot und Urin sind Grundlagen für wertvollen Dünger und Humus und kein Abfall.

Wasser ist die Grundlage unseres Lebens und muss rein sein.

Nur 0,3% des Wassers auf der Erde sind für den menschlichen Genuss verfügbar. Diese 0,3% befinden sich in einem permanenten Kreislauf, da Wasser nicht verbraucht, sondern nur genutzt wird. Voraussetzung für die Nutzung ist aber, dass der Kreislauf von Verdunstung - Niederschlägen - Versickerung nicht unterbrochen wird. Dieser ist aber heute in hohem Ausmaß unterbrochen: Nur mehr die halbe Wassermenge ist im Kreislauf! Das heißt, wir graben uns das Wasser selbst ab.

Aufgrund der Versiegelung unserer Böden durch Haus- und Straßenbau sowie durch intensive Holznutzung mit der Verringerung von Mischwäldern ist die Neubildung von Grundwasser



reduziert. Durch die Abholzung der Regenwälder ist die Wasserspeicherung reduziert. Für die Trinkwassergewinnung wird in vielen Gegenden mehr Grundwasser gefördert als sich neu bilden kann. Durch den übermäßig großen Oberflächenabfluß kommt es bei Starkregen vermehrt zu Hochwasser und Überschwemmungen.

Ballungsgebiete, die selbst über keine ausreichenden Grundwasservorkommen mehr verfügen, beziehen ihren Wasserbedarf über Fernleitungen aus ländlichen Regionen, was zur Folge hat, dass z.B. die Lüneburger Heide verändert ist und kaum noch typische Heide und Moorflächen vorhanden sind, sowie im hessischen Ried und Vogelsberg massive Grundwasserabsenkungen mit ökonomischen und ökologischen Schäden entstanden sind. In Laufe der letzten Jahre sind im Vogelsberg zahlreiche Quellen versiegt und Bäche verschwunden. Eine Quelle der Weser, die Fuldaquelle auf der Wasserkuppe, ist nur noch zu einem Rinnsal reduziert. Verstärkt müssen Wasserwerke Oberflächenwasser mit immer höheren Kosten aufbereiten.

Ein permakultureller Satz lautet: Das Problem ist die Lösung

Deshalb braucht es ein Wassermanagement! Was ist konkret für permakulturell denkende und planende Menschen zu tun?

Erfassung und Betrachtung des Wasserverlaufs

Zunächst sollte erfasst werden, wo in einem Haus, auf einem Grundstück, in einer Landwirtschaft Wasser vorkommt, genutzt oder entsorgt wird.

Bei der Erfassung können folgende Wässer als Ressourcen angesehen werden:

- . Schwarz-(Stuhlgang) und Gelb-(Urin)wasser oder Braunwasser (Stuhl + Urin);
- . Grauwasser aus dem Haushalt (Spül- oder Badewasser)
- . Regenwasser und Dachwasser
- . Bach- oder Quellwasser
- . Bodenwasser (Oberflächenwasser)
- . Teiche o.ä.

Dabei ist es wichtig zum Ursprung des Wassers zu gehen. **Wo kommt es her, was passiert mit ihm „unterwegs“?**

Ein Beispiel: Beim Diplomkurs mit Joe Polaischer waren wir auch in der Forellenzucht eines Bauern. Der hatte immer wieder Probleme mit seinen Fischen, da die Krankheiten aus der Fischzucht eines anderen Bauern, die im Bachlauf oberhalb lag, eingeschleppt wurden. Er hätte also eine Reinigung vorschalten müssen.

Ähnlich ist es bei der Fam. Hundsberger in der Nähe von Steyr. Sie bekamen durch ihre

Hanglage von dem über ihnen gelegenen Bauern die Gülle im Oberflächenwasser, das den Hang herunter lief, ab, was zu einer Überdüngung der Teiche führen würde. Deshalb haben sie einen Teich zur Filterung gebaut, der oberhalb des nächsten Teichs, der als Wasserreservoir gedacht ist, gebaut wurde. Darunter kamen dann Fischteiche.

Die Teichanlage mit vielen großen und kleinen Teichen, die alle ohne Folie gebaut wurden, ist sehenswert. Hier kann man entdecken, was nach einem menschlichen Eingriff von der Natur selbst geschaffen = repariert wurde, denn es erfolgte keinerlei Bepflanzung, das wurde von der Natur selbst gemacht.

Die Teiche bilden Lebensraum für viele Tiere und Pflanzen und schaffen wunderbare Bedingungen für die vielen Obstbäume und Beeren sowie das Gemüse.

Nach der oben beschriebenen Erfassung stellt sich die Frage:

- **Was haben wir mit dem Wasser vor?**

- Wasser im System halten
- Geschlossene Kreisläufe schaffen (z.B. nicht Toilettenwasser über Kanäle weit weg leiten)
- Energiegewinnung durch Wasserkraft
- Hochwasserschutz
- Gießwasser
- Durch Teiche, Swales u.ä. Wasser auf dem Grundstück halten und Kleinklimate schaffen
- Schmutzwasser und güllebelastetes Hangwasser filtern
- Wärmespeicher schaffen
- Wasserspeicher schaffen (u.a. für wasserarme Zeiten)
- Humusretention in Hanglagen
- Lebensraum f. Tiere und Pflanzen schaffen
- Biodiversität fördern
- Randzonen schaffen
- Nützlingen einen Lebensraum bieten
- Kleinklima schaffen
- Reflexion der Sonne durch Teiche
- Nahrung produzieren
- Gutes frisches Wasser zum Trinken
- Mulch produzieren
- Brennmaterial (Schilf) und Isolationsmaterial
- Dünger produzieren
- Erholungsorte für die Seele schaffen

Öfters haben z.B. Familienmitglieder unterschiedliche Ideen, wozu ein Teich dienen soll. Das muss vor dem Bau geklärt sein. Dazu kann die obige Checkliste als Anhaltspunkt dienen.

Nach Klärung der Zielsetzung und der Erfassung der Ressourcen kann überlegt werden, wie ich die Wässer nutze und an welchen Orten.

- **Lösungsansätze oder „Die Verantwortung beginnt mit der Scheiße“ (Originalton Joe Polaischer):**

Allein durch die Einführung geschlossener Wasserkreisläufe, die auch die Entsorgung unserer Fäkalien berücksichtigen, könnte die breitflächige Vergiftung unserer Erde reduziert werden.

Humustoiletten sind deshalb als kleines Hilfsmittel keine Spielerei oder Spinnerei einiger Ökos, die zurück in die Steinzeit wollen, sondern ein effektives Mittel zur Vermeidung der Einbringung von Hormonen ins Trinkwasser.

Die fleißigen Bodenlebewesen bauen die Hormone und Antibiotika nämlich ab. Mit einer Humustoilette können wir außerdem Humus produzieren, der auf andere Weise auch gerade

für das Wasser extrem wichtig ist. Enthaltene Böden mehr Humus, ist die Aufnahmefähigkeit der Böden größer, bei starken Niederfällen halten die Böden das Wasser besser, Überschwemmungen werden vermieden oder reduziert, außerdem kann eher CO₂ gebunden werden, das dann nicht die Atmosphäre belastet.

Untersuchungen haben ergeben, dass die Böden von Bio-Landwirtschaften die doppelte Wasserspeicherfähigkeit von konventionell bewirtschafteten Böden haben. Humushaltige Böden wirken wie ein Schwamm. Durch großflächige Landwirtschaft ohne Mulch, Windbremsen, Konturenpflügen und ähnliche Maßnahmen wird die Humusdecke durch Wind- und Wassererosion immer dünner, die fruchtbaren Böden immer weniger.

Nachdem geklärt ist, dass die Fäkalien über ein Humusklo und anschließende Kompostierung und Ausbringung auf Anbauflächen im System bleiben, ist auch die Nutzung der anderen Wässer zu betrachten.

Regenwasser kann eingefangen werden und könnte zum Gießen, aber auch nach entsprechender Filterung für den Haushalt, z.B. zum Waschen der Wäsche, mit Vorbehalt auch zum Baden (aber nicht zum Duschen) genutzt werden.

Dann heißt es Grauwasser und könnte über eine Fettabscheidung und Pflanzenkläranlage gereinigt und in Teichen genutzt werden.

Oberflächenwasser könnte durch Swales, das sind Versickerungsgräben, die parallel zum Hang verlaufen, aufgefangen werden, das Wasser kann dann dort langsam versickern, die Erosion wird reduziert, das Wasser gehalten. Ggf. können die Swales das Wasser auch in ein Auffangbecken oder einen Teich leiten.

Am Ende, wenn das Wasser wieder das Grundstück verlässt, sollte es so sauber sein, dass es der Nächste auch noch nutzen kann.

Bäche und Flüsse müssen renaturiert und vitalisiert werden; Kanäle, die das Wasser aus der Region weit weg befördern oder herholen, sind zu vermeiden bzw. wieder zurückzubauen. Zumindest ein Teil des Wassers muss auf jedem Grundstück möglichst lange auf der Fläche gehalten werden.

Jeder, der auch nur eine Dachrinne oder ein WC besitzt, kann seinen Teil dazu beitragen, dass wir an Wasser Freude haben und nicht verdursten, vergiftet werden oder ertrinken.

Wer die Teichanlagen bei Sepp Holzer oder Sepp Hundsberger oder anderen gesehen hat, hat auch ihren ästhetischen Wert erlebt, bei manchen Teichen wird's richtig paradiesisch.

Nachdem ich in den letzten Monaten bei den Kursen mit Joe Polaischer, Kurt Forster und Erwin Zachl viel Hintergrundwissen und praktische Tipps bekommen habe, freue ich mich jetzt darauf, an den Wassersystemen auf den von mir bewirtschafteten Flächen zu arbeiten.

KURS-ÜBERSICHT AUGUST 2007 bis SEPTEMBER 2008

ALL=Allgäu, Bay= Bayern, K=Kärnten, NÖ= Niederösterreich, OÖ= Oberösterreich, S= Salzburg, V=Vorarlberg, ST=Südtirol, CH=Schweiz (Raum Bodensee), St=Steiermark

Pk-Schnupperkurse: V 5. Nov 07

Pk-Einführungskurse / Module Null: S 11.-13. Apr 08; V 19.-21. Sept 08

Pk-Planungskurse mit Zertifikat, St M4 Sept 07; St M1+2 Okt 07; All Okt-Nov 07; St M3+4 Nov 07; S M1-M4 Apr-Mai 08; V M1-M4 Okt-Nov 08
Aquakulturen: Bay 17. Nov 07; ST 29. Mär 08 **Balkongarten**: ST 6. Apr 08
Baubiologie: K 15.-17. Feb 08 **Bienen**: ST 17. Mai 08
Denkwerkstätten: K „Grüne Lungen“ 20.-21. Nov 07; Bay „Lebensraum Großstadt“ 11.1.08
Dörrhaus: OÖ 5. Apr 08 **Energie**: ST 14.-15. Dez 07; ST 30.-31. Mai 08
Erdkeller: ST 28.-29. Aug 08 **Faser-Färbepflanzen**: ST 25.-26. Apr 08
Gartenelemente bauen: All 7.-9. Sept 07; V 28. Apr 08; S 23.-24. Mai 08
Gemüsegarten: ST 19.+20. Okt. 07; ST 20. Jän 08; All 8. Feb 08; OÖ 1. Mär 08
Gemüse lagern und haltbar machen: St 2. Sept 07; ST 31. Aug 08
Gewächshaus: V 8.-9. Okt 07; All 16. Mär 08 **Insektotel**: ST 16. Mai 08
Kompostieren und Mulchen: 15. Mär 08
Kooperationen: ST 16.-17. Nov 07; Bay 12. Jän 08
Kräutergarten: OÖ 2. Mär 08; All 18.-19. Mär 08 **Kräuter verarbeiten**: St 1. Sept 07
Kräuterspirale bauen: V 23. Sept 07
Lehmbauwerkshops: Bay 15. Sept 07; V 27. Apr 08; S 22. Mai; OÖ 7. Jun 08; ST 18. Mai 08
Nutztierhaltung: St 25.-26. Okt 07 **Obstgarten, Waldgarten**: K 11. Apr 08
Pilzzucht: All 14. Mär 08; K 12. Apr 08; V 26. Apr 08
Pläne zeichnen und präsentieren: K 13.-14. Dez 07
Projektplanung: St 26.-27. Jän 08; ST 18.-19. Jän 08
Pk-Werkstätten: K 13.-18. Aug 07; D 7.-12. Jul 08; K 11.-16. Aug 08; All 20.-25. Aug
Selbstversorgungsgarten: K-St-B 11.-13. Sept 07; Bay 13. Jän 08; ST 30. Mär 08; CH 21. Jun 08
Selbstversorgungslandwirtschaft: Bay 16. Nov 07; All 17. Mär 08
Stroh-Lehm-Ciordwood-Bau: V 27.-28. Jun 08; K 19.-22. Jun 08
Teichbau: ST 30. Sept. 07 **Trockenbiotop**: St 24.-25. Nov 07
Trockenmauer bauen: ST 17. Mai 08; All 9.-10. Mai 08; ST 30. Aug 08
Wald: ST Mär-Jun 08; K 4.-5. Okt 08
Wassernutzung: ST 29. Sept 07; ST März-Jun 08
Weidenbau: V 6. Nov 07; K 13. Apr 08; OÖ 19. Apr 08
Wiese-Gras-Sensenmähen: K 15.-16. Mai 08 **Wippdrechselbank**; All 9.-10.2. 08

Diplomkurse

Diplomkurse sind Gestaltungskurse und für alle Pk-Fortgeschrittenen/PDC-AbsolventInnen gedacht, die Planen und Gestalten üben wollen.

Für die Teilnahme ist ein abgeschlossener Zertifikatskurs Voraussetzung.

Jeder Diplomkurs besteht aus den Planungsübungen (Hauptteil), Arbeiten am persönlichen Lernweg, Projekt-Präsentationen, Vorträgen, Exkursionen und kleinen Praxisteilen.

Kärnten:

DIPLOMKURS D 12, 14.-16. Dez. 07, Schwerpunkt: Naturerlebnisräume, St. Georgen, 216.-

DIPLOMKURS D 15, 16.-18. Mai 08, Schwerpunkt: Pk-landw. und Wildniszonen, St. Michael/Gurk, ab 216.-

Steiermark:

DIPLOMKURS D 11, 26.-28. Okt. 07, Schwerpunkt: Pk-Garten und Nutztierhaltung zur Selbstversorgung und zum Erwerb, Stainz, ab 216.-

Südtirol:

DIPLOMKURS D 13, 15.-16. Feb. 08, Schwerpunkt: Kleinstlandwirtschaft (nur im Rahmen des Lehrgangs)

DIPLOMKURS D 14, 4.-5. Apr. 08, Schwerpunkt: Naturerlebnisräume (nur im Rahmen des Lehrgangs)



Deutschland, Sachsen-Anhalt:

DIPLOMKURS D 16, 5.-7.Juli 08, Schwerpunkt: Pk-Landwirtschaft zur Selbstversorgung und zum Erwerb, ab 216.-

*Details zu den Kursen auf Anfrage oder: www.permakultur-akademie.com
Anmeldungen: Tel. 0043-3463-43 84, sunshine@therapiegarten.at.*



RÜBE 2007-41

perma praxis

Beeren-Auslese

*Jetzt hat der Appetit auf farbenfrohes Beerenobst aus dem Permakulturgarten und der Wildsträucherhecke Hochsaison.
Einige Beeren-Ideen von Marlies Ortner*

Das Beeren-Ernten ist erfreulich und entspannend, das Verzehren frischer Beeren-gerichte genüsslich. Doch für das Konservieren und Verarbeiten von Beeren-Überschüssen fehlt im Sommer oft die Zeit. Da hilft der Dampfsafter, ein unverzichtbarer Küchengehilfe. In den zwar nicht billigen, aber langlebigen Geräten bringt der Wasserdampf die (nicht abgebebelten!) Ribisel/Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren... zum Platzen und der klare Saft tritt aus. Er wird aufgefangen und kochend heiß in Flaschen gefüllt. (Die gebrauchten, gereinigten Glasflaschen wurden zuvor im Backrohr sterilisiert.) Die zurückbleibenden Fruchtbestandteile können evtl. noch für Marmelade verwendet werden.

Der sterilisierte und daher ohne Zucker haltbare Fruchtsaft wartet in aller Ruhe, bis im Spätherbst Zeit ist, um Gelee einzukochen. Wenn er nicht vorher durstigen Menschen in die Hände gefallen ist: Je nach Geschmack mit oder ohne Biozucker/Honig bis zu 8x verdünnen.

Falls der Fruchtsaft das Einkochziel ist, sollte Zucker oder Honig bereits der Fruchtmasse im Entsafter zugegeben werden. Dann ist der Saft trinkfertig und es gibt keine Zeitverluste durch lästiges Zucker-Umrühren. In diesem Fall in kleinere Flaschen abfüllen.

Für Fruchtgelees wird der Saft zusammen mit Biozucker oder Honig und Geliermittel (Apfelpektin, das ohne GVO hergestellt ist, Fa. Perl; oder AgarAgar; oder grünen Äpfeln) und evtl. weiteren Geschmacksstoffen (Gewürze, Schnaps, Likör, Zitronensäure – letztere ebenfalls GVO-frei von Fa. Perl) unter Rühren zum Kochen gebracht und mind. 4 min lang wallend gekocht. Gelierprobe: etwas Fruchtmasse auf einen Teller tropfen lassen – sollte erstarren. Dann in im Backrohr sterilisierte noch heiße Gläser füllen und sofort verschließen. Falls gebrauchte Deckel verwendet werden, die nicht mehr ganz dicht schließen, Glas nach dem Schließen auf den Kopf stellen.

Wenn sehr sauber gearbeitet wird und Gefäße, Geräte sowie Fruchtmasse sterilisiert sind, braucht gar kein oder nur wenig Zucker zugefügt werden - und Gelee, Marmelade oder Saft halten bis in alle Ewigkeit, ohne zu verderben.

Dagegen kommen kalt gerührte Fruchtzubereitungen nicht ohne eine große Zuckermenge aus. Sie haben sich zwar die meisten Vitamine bewahrt, müssen aber gekühlt gelagert und bald verbraucht werden.

Interessant sind Marmelade-Gelee-Miixturen, z.B. aus Himbeerfrüchten und Ribiselsaft.

Beeren lassen sich im Sommer gut trocknen, entweder in einem selbst gebauten Solardörrer oder einfach auf einem mit Alufolie (mehr Schokolade essen!) belegten Tablett oder Brett mit erhöhtem Rand, das mit den Beeren belegt und möglichst senkrecht zur Sonne

ins Freie gestellt wird. Die köstlichen trockenen Beeren kommen ins Müsli, zum selbst gemachten Studentenfutter, in den Kuchen (mehr Kuchen essen!) oder in den Fruchttetees.

Welche Beeren kommen in die Küche? Neben den „üblichen“ Gartenbeeren (in der Reihenfolge des Reifens:) Gartenerdbeeren, Monatserdbeeren, Ribisel (Rote/Weiße und Schwarze Johannisbeeren), Gartenhimbeeren, Stachelbeeren, Gartenbrombeeren und Weinbeeren/Weintrauben in verschiedenen Sorten gibt es auch seltenere Gartenfrüchte: Maibeere, Apfelbeere, Jostabeere (eine Kreuzung aus Ribisel und Stachelbeere), Gartenheidelbeere (braucht sauren Boden) und Japanische Weinbeere, um die zu nennen, mit denen ich im Garten gute Erfahrungen gemacht habe.

Die Beerensaison verlängern die Herbsthimbeeren in Rot und Gelb, die bis zu den ersten ernstlichen Frösten anhalten. Ihre (einjährigen) Triebe werden danach ganz abgeschnitten. Ebenso sorgen die Monatserdbeeren dafür, dass bis in den Herbst hinein immer Früchtchen zum Naschen und Dekorieren da sind.

Besonders erwähnenswerte Sorten der Gartenerdbeeren sind die Weiße Ananas-erdbeere (klären Sie das Geheimnis nicht auf - dann bleibt Ihnen wenigstens diese Sorte allein) und Mieze Schindler, eine altbewährte Sorte mit besonders schmackhaften und süßen dunkelroten Früchten, die wie lackiert aussehen. Mieze Schindler braucht eine zweite Sorte als Befruchter.

Vor der Ernte: der Anbau der Gartenbeeren. Alle schätzen eher sauren Boden, kommen doch die meisten ursprünglich aus dem Wald. Also versorgt man Ribisel-, Him- und Brombeeren am besten mit Hackschnitzel- oder Rindenmulch, Erdbeeren (damit sie nicht auf dem feuchten Boden schimmeln) mit Stroh- oder Grasmulch.

Gartenerdbeer-Pflanzen bilden mit Begeisterung Ausläufer, die einwurzeln und junge Pflanzen bilden. Diese Erdbeerwanderung kann man ein bisschen steuern und die Plantage in einigen Jahren übers Beet wandern lassen. Dabei werden die jeweils zurückbleibenden überalterten Pflanzen entfernt. Viel weniger Arbeit als alle drei Jahre die ganze Familie zu übersiedeln!

Monatserdbeer-Pflanzen bilden keine Ausläufer, bestocken sich aber schön. Sie sind durch Samen vermehrbar. Samengewinnung: Früchte trocknen, Samen herunter reiben, nach-trocknen, aufbewahren, im Frühjahr aussäen.

Himbeerpflanzen setzt man in Reihen, die man am einfachsten mit Stangen begrenzt. Zwischen den Reihen wird gemäht, da die Himbeeren sich sonst hemmungslos ausbreiten und man in dem stacheligen Dickicht weder jäten noch ernten kann.

Die abgetragenen, zwei Jahre alten Triebe der Sommerhimbeeren werden im Herbst knapp über dem Boden abgeschnitten, auf dem „Grobkomposthaufen“ verwertet oder innen ins Hügelbeet verarbeitet.

Die Vermehrung von Himbeeren ist einfach: man sticht Schösslinge mit einem Wurzelstück aus und setzt sie ein.

Ribiselsträucher sollen jährlich verjüngt werden, indem die ältesten Äste bodennah heraus geschnitten werden. Die Vermehrung erfolgt durch halbreife Stecklinge im Sommer.

Gartenbrombeer-Pflanzen sind die ungebärdigsten (und evtl. stacheligsten Gartenbewohnerinnen). Sie können nur durch kräftigen Schnitt und Abmähen der Schösslinge im Zaum gehalten werden. Sie sollen in schmalen Reihen und an Gestellen gezogen werden, damit die Ernte der köstlichen großen Brombeerfrüchte verletzungsfrei möglich ist.

(Weinstöcke siehe nächste RÜBE!)

In der Permakultur sind auch die Wildbeeren ein Thema:

Walderdbeere und Felsenbirne im Frühjahr; Schwarzbeere/Heidelbeere, Waldhimbeere, Wilde Stachelbeere und Ribisel, Essigbeere/Berberitzenfrucht und Schwarze Holunderbeere im Sommer; Brombeere, Hagebutte, Weißdornfrucht, Wacholderbeere, Preiselbeere, Vogel-

beere/Ebereschenfrucht und Sanddornfrucht im Herbst.

Die Walderdbeere hat das köstlichste Aroma. Die Pflanzen lassen sich leicht in den Garten einbürgern, vor allem an halbschattigen Plätzen oder in verlassene Gartenbeete, wo sie schon im ersten Jahr eine dichte „Erdbeerwiese“ bilden, die durch Drüber-Mähen mit der Sense einfach aufrecht erhalten werden kann. Die Pflanzen bilden schnell Ausläufer und erobern sich Plätze, die ihnen nicht zugehört waren...

Aus allen essbaren Wildbeeren kann man köstliche und geschmackintensive Fruchtzubereitungen (Säfte, Gelees, Marmeladen) herstellen. Aber: Die Essigbeere ist sehr sauer und eignet sich daher wohl nur zum Aromatisieren (Zitronensaftersatz!). Die Vogelbeere ist sehr bitter – außer nach dem Durchfrieren (aber dann haben die Vögel sie schon verzehrt) – und eignet sich daher nur als Mischfrucht. Die Samen der Holunderbeere sind giftverdächtig, ebenso die der Felsenbirne – daher durch Entsaften oder Passieren entfernen.

Damit Wildfruchtgelees und –marmeladen nicht nur angenehm schmecken, sondern auch in größerer Menge vorhanden sind, gebe ich zur Wildfruchtmasse Apfelsaft (Menge nach Geschmack, zu Vogelbeeren jedenfalls mehr als die Hälfte!) dazu.

Eine Besonderheit (in alten Kochbüchern sehr genau erklärt) ist die Zubereitung von Hagebutten-Mus. Zuerst werden die Früchte durch Reiben in einem trockenen Tuch von Krönchen und Stielen befreit, dann mit etwas Wasser und Zucker recht lange gekocht. Dann wird die Masse durch ein feines Sieb gestrichen, wodurch Schalen, Samen und Samenhaare abgetrennt werden. Eine Besonderheit der Hagebutten: Ihr Vitamin C wird durch Kochen nicht zerstört. Hagebutten und Schwarze Ribisel sind übrigens die Vitamin-C-reichsten Früchte, die bei uns wachsen.

Genießen Sie den farbenfrohen Beeren-Sommer!

RÜBE 2007-41

perma praxis

PIA-ZERTIFIKATS-KURSE 2007-2008

Modul Null: EINFÜHRUNGSKURS

Modul 1: NAHRUNGSKREISLAUF UND SELBSTVERSORGUNG

Modul 2: BAUEN UND WOHNEN IN DER PERMAKULTUR

Modul 3: PERMAKULTUR-KOOPERATIONEN IN STADT UND DORF

Modul 4: PERMAKULTUR in der LANDWIRTSCHAFT

72-Stunden-PIA-ZERTIFIKATSKURS im Allgäu,

Restplätze!

mit Marlies Ortner, Erwin Zachl und der Permakultur Akademie in Deutschland

Modul 1 2.10.07, 16 Uhr - 5.10.07.,16 Uhr, Missen, ALL, ab 162.-

Modul 2 5.10.07, 18 Uhr - 7.10.07.,16 Uhr, Missen, ALL, ab 108.-

Modul 3 7.11.07, 16 Uhr - 9.11.07.,16 Uhr, Missen, ALL, ab 108.-

Modul 4 9.11.07, 18 Uhr - 11.11.07.,16 Uhr, Missen, ALL, ab 108.-

Ganzer Kurs (Modul 1-4) ab 429.-

88-Stunden-PIA-ZERTIFIKATSKURS in der Steiermark,

mit Marlies Ortner, Erwin Zachl und anderen

(Modul 4 21.9.07, 16 Uhr – 23.9.07, 16 Uhr, ab 108.-

Modul Null 28.9.07, 16 Uhr – 30.9.07, 16 Uhr, ab 162.-

Modul 1 16.10.07, 16 Uhr – 19.10.07, 16 Uhr, ab 108.-

Modul 2	19.10.07, 18 Uhr – 21.10.07, 16 Uhr, ab 108.-
Modul 3	14.11.07, 16 Uhr – 16.11.07, 16 Uhr, ab 108.-
Modul 4	16.11.07, 18 Uhr – 18.11.07, 16 Uhr, ab 108.-
Ganzer Kurs (Modul 1-4) ab 429.-.	

88-Stunden-PIA-ZERTIFIKATSKURS in Salzburg, <i>mit Marlies Ortner, Erwin Zachl und Anderen</i>	
Modul Null	11.4.08, 16 Uhr – 13.4.,16 Uhr, ab 108.-
Modul 1	29.4.08, 16 Uhr – 2.5., 16 Uhr, ab 162.-
Modul 2	2.5.08, 18 Uhr – 4.5.08, 16 Uhr, ab 108.-
Modul 3	21.5.08, 16 Uhr – 23.5.08, 16 Uhr, ab 108.-
Modul 4	23.5.08, 18 Uhr – 25.5.08, 16 Uhr, ab 108.-
Ganzer Kurs (Modul 1-4) ab 429.-	

88-Stunden-PIA-ZERTIFIKATSKURS in Vorarlberg, <i>mit Marlies Ortner, Erwin Zachl und anderen</i>	
Modul Null	19.9.08, 16 Uhr – 21.9.,16 Uhr, ab 108.-
Modul 1-4	Oktober-November 08, ab 429.-

88-Stunden-PIA-ZERTIFIKATSKURS in OÖ, <i>mit Marlies Ortner, Erwin Zachl und anderen</i>	
Modul Null	7.11.08, 16 Uhr – 9.11. 08.,16 Uhr, ab 108.-
Modul 1-4	Jänner-April 09, ab 429.-

RÜBE 2007-41

perma vor der haustür

Landwirtschaft in den Alpen - Alpwirtschaft

Im Rahmen des Diplomkurses mit Joe Polaischer in Vorarlberg besuchten wir mit ihm, der ja selbst aus einer steirischen Bergbauernfamilie kommt, und mit Daniel Mangeng, Biobauer aus Tschagguns, die genossenschaftliche Gemeinschaftsalpe im Montafon auf ca. 1800 m. Hier haben einige Bauern vor längerer Zeit eine Genossenschaft gegründet, die diese Alpe betreibt.
Von Jochen Koller, Allgäu

Zur Zeit leben 2 Senner und 2 Hüterbuben im Sommer auf der Alpe.

Die Alpwirtschaft hier ist z.T. noch heile Welt, da die EU-Richtlinien und gesetzliche (so genannte, Anm. der Red.) Hygienestandards hier nicht gelten, da die findigen Bauern ihr Produkt, den „Surkäs“, als regionale Spezialität vermarkten und ihn deshalb auch in traditionellen Holzbehältern erzeugen dürfen. Dadurch hat er schon die im Holz enthaltenen Bakterienkulturen und der Milch müssen keine solchen zugeführt werden.

Aber auch hier in den mit Holzschindeln gedeckten Hütten der Alpe ist der Wandel nicht spurlos vorbeigegangen. Viele Bauern der Genossenschaft haben aufgegeben, die Alpwirtschaft allein ist nicht gewinnbringend, aber zur Fütterung unentbehrlich. Ohne Fördermittel würden die Gelder von Jagdpacht und Käse nicht ausreichen, um sie aufrechtzuerhalten.

Während unserem Besuch auf der Alp haben wir durch die Planung in Kleingruppen vor Ort und durch das Gespräch mit Joe, Daniel und dem Senner viel über die Alp(en) und ihre Bedeutung für die Landwirtschaft und unsere Kultur erfahren.

Das nachfolgend Beschriebene gilt nicht speziell fürs Montafon, z.T. ist es da auch noch nicht soweit.

Bedrohungen und Vernichtung der Kulturlandschaft

Zunehmend gibt es Probleme mit Hochwasser in den Orten im Tal. Das war aus zwei Gründen nicht immer so:

1. Klimawandel
2. Die Menschen waren früher schlauer

Gerade beim zweiten Punkt wird deutlich, dass hier ein großer Wandel im Bezug zur Natur stattgefunden hat. Die Täler im Alpenraum wurden früher nie auf der Talsohle besiedelt, sondern an den Hängen. Dabei waren die Höfe meist so gelegen, dass sie weder dem Frost im Tal noch den Winden auf dem Bergrücken ausgesetzt waren. Auf der Höhe waren dann oft die armen Bauern oder ganz oben die Alpen. Die Menschen waren damals nicht so dumm, direkt an (hochwassergefährdeten) Flüssen zu siedeln. Erst später wurde in den Tälern gerodet, drainagiert, kanalisiert und beweidet oder geackert. Die ehemals feuchten Böden waren fruchtbar, leicht zu bearbeiten und wertvoll. Durch die Ausbreitung der Siedlung geht wertvollster Boden aber wieder verloren.

Die Alpfung war notwendig, da das Futter sonst oft nicht ausgereicht hätte. Sowohl Weideflächen am Hang als auch die Alpen selbst wurden der Natur durch Roden abgerungen. Die Alpflächen stellen dabei einen nicht unbeträchtlichen Teil der landwirtschaftlichen Fläche im Alpenraum dar. Vor der Kultivierung war die gesamte Fläche in den meisten Gegenden der Alpen von Wald bedeckt, die restliche Fläche von Gletschern und der Felsregion und alpinen Matten.

Das bedeutet, dass die Baumgrenze von 1600 m keine natürliche, sondern eine „kultürliche“ ist. Genauso verhält es sich mit Weideflächen, Wiesen und Wald. Den Urwald von früher gibt es nicht mehr.

Tiere schaffen die Vegetation

Gerade oberhalb der Baumgrenze, aber auch auf anderen Almwiesen existiert eine wunderbare, farbenprächtige Flora, die aber wieder nicht natürlich, sondern durch die Jahrhunderte lange Kultur der Bergbauern begründet ist. Die Klauen der Kühe und ihre Mäuler haben diese Flora begründet.

In Afrika gäbe es noch mehr Wüsten, wenn nicht die Antilopen mit ihren Klauen Löcher in den Boden machen würden, in denen sich dann bei Regen das Wasser sammelt und dann Gräser wachsen können.

Ohne die Tierhaltung gäbe es diese Landschaft und Flora nicht, es handelt sich aber eindeutig um eine Kultur- und keine Naturlandschaft.

Wer bewirtschaftet die Alpen und mit welchen Tieren?

Im Montafon war früher das Montafoner Braunvieh die vorherrschende Rasse bei den Rindern, heute sind diese durch andere, schwerere Rassen abgelöst. Während das Montafoner Braunvieh eine Zweinutzungsrasse (Milch und Fleisch) war, sind die meisten Rinder inzwischen entweder Milchkühe oder Fleischrinder. Das Montafoner Braunvieh zeichnete sich durch Genügsamkeit beim Futter, durch Widerstandsfähigkeit und lange Lebensleistung aus. So hat eine Kuh von Daniel Mangeng aus Tschagguns mit 19 Jahren das 17. Kalb gehabt.

Es ist klar, dass durch dieses hohe Alter der Kühe auch eine andere Beziehung zwischen Bauer/Bäuerin und Rind besteht als bei kurzlebigen Hochleistungsrindern.

Diese alten Rassen, wie das Original Allgäuer Braunvieh und auch das Rätische Grauvieh in der Schweiz, das auch über 20 Jahre alt wird und sogar eine Dreinutzungsrasse (Milch, Fleisch, Zugtier) war, sind für die Weiden und Almen ideal gewesen, da sie zum einen beim Futter nicht sehr anspruchsvoll waren, zum anderen durch ihre Klauen und ihr geringeres Gewicht für die Berge tauglicher waren und dabei auch weniger Trittschäden und Erosion ausgelöst haben.

Die Bewirtschaftung der Alpen erweist sich als immer schwieriger, da zumindest aus den Reihen der Bauern zu wenig Personal für die Alpen da ist. Ausgeglichen wird dies z.T. durch Menschen aus den Städten, die eine Auszeit vom Stadt- oder Berufsleben nehmen.

Probleme der nicht ausreichenden Beweidung und Bearbeitung

Ein Problem ist, die ausreichende Beweidung sicherzustellen, da die Rinder entweder wenig beweiden oder aber Ziegen und Schafe fehlen, die in den steileren Lagen das Gras fressen. Wird es nicht gefressen, bleibt es lang und der Schnee kann sich anhaften. Beim Abrutschen des Schnees geht dann der ganze Hang ab. Durch die fehlenden Geißen verbreiten sich auch das giftige Alpenkreuzkraut und der Germer stark. Am Beispiel der Geißen kann man sehen wie ein Gleichgewicht in Kultur oder Natur verloren geht, wenn nur eine Art nicht mehr da ist oder ausstirbt. Was da für eine Bedrohung auf uns zukommt, kann erahnt werden, wenn man bedenkt, dass z.B in Bayern ca. 1/3 der Arten bei Tieren und Pflanzen vom Aussterben bedroht sind.

Ein anderer Aspekt ist die Verbuschung und Verwaldung, es geht also immer mehr Fläche durch die Sukzession verloren (Ob das gut oder schlecht ist, wird dem Betrachter überlassen).

Die Klimaerwärmung bringt auch andere Probleme auf der Alpe, wie wir von Daniel Mangeng in Tschagguns erfahren konnten. Normalerweise ist dort bis in den frühen Sommer Schnee und deshalb gutes Gras bis in den Herbst da. Dieses Jahr ist schon lange kein Schnee mehr da, das Gras ist früher alt und wird von den Tieren nicht mehr gefressen bzw. hat weniger Inhalt, es muss also evtl. zugefüttert werden. Damit reduziert sich der ursprüngliche Nutzen der Alpe und sie wird unwirtschaftlicher. Es braucht noch mehr Idealismus der Bauern, um diese Bewirtschaftung aufrecht zu erhalten.

Weitere Auswirkungen und Veränderungen

Neben den genannten Problemen gehen durch die Klimaerwärmung auch andere Pflanzen vom Tal in die höheren Regionen, die Flora ändert sich.

Sollten die Alpen in großem Maße aufgegeben werden, wird das zunächst für die Kulturlandschaft Veränderungen im Wasserhaushalt, Muren etc. bringen, bis die Wiederverwaldung und der Verlust von Kulturlandschaft abgeschlossen sind.

Sollten die Fördermittel für die Alpe gestrichen werden, wird es vermutlich ein weiteres Alpsterben geben.

Wäre das Alpsterben ein Verlust?

Der Natur ist das Alpsterben egal, den Menschen sicher nicht. Die Alpwirtschaft existiert seit Jahrhunderten und trägt einen Teil zur regionalen Nahrungsproduktion mit gesunden Produkten bei. Gerade die Kräuter und Gräser der Alpen geben den Produkten Geschmack und den Tieren Gesundheit. Ohne Beweidung verbuscht und verwaldet die Fläche und die Biodiversität nimmt ab. Zumindest in der Übergangsphase bis zur Wieder-Ausbreitung des Waldes würden vermutlich Katastrophen zunehmen.

Mit diesem Verlust an Fläche und Biodiversität wird auch der Tourismus zurückgehen, der für diese Gegenden einen wichtigen Teil der Einnahmen ausmacht. Ob das gut ist, liegt im Auge des Betrachters, einen großen Wandel würde es auf jeden Fall bringen.

Ich danke Daniel Mangeng und Joe Polaischer für die Einblicke in die Alpwirtschaft, ihre Bedeutung und Probleme und die Entstehung der Kultur in den Bergen.

Die Permakultur ist auch hier gefragt, Lösungen zu suchen und Ideen für die Zukunft zu entwickeln.

Permakultur für alle

„Egal, ob Sie kleine, unkomplizierte Ideen für den Balkon suchen oder Ihren Garten vollständig umgestalten wollen, ob Sie Anregungen für Gemüsebeet und Kräutergarten, für den Obstanbau, die Teichlandschaft oder für das Glashaus suchen: In diesem Buch finden Sie die richtigen Tipps fürs Gärtnern im Einklang mit dem Kreislauf der Natur. Lassen Sie sich von den Permakultur-Experten Margit und Sepp Brunner in übersichtlichen Schritten anleiten! Lernen Sie die Idee der Permakultur in einer anschaulichen Darstellung kennen! Verwandeln Sie Ihren Garten und Balkon in eine kleine Oase, die Sie mit gesunden Lebensmitteln versorgt, Ihr Herz mit Farben und Düften erfreut und Heimat für viele tierische und pflanzliche Freunde wird!

Sepp und Margit Brunner, **Permakultur für alle**, Harmonisch leben und einfach gärtnern im Einklang mit der Natur, 184 Seiten, zahlreiche Farbfotos, fest gebunden, € 24.95/sfr 43.70, ISBN 978-3-7066-2394-0

Der große Ausverkauf

Ein neuer Dokumentarfilm von Florian Opitz aus Deutschland beschäftigt sich mit den Privatisierungen der öffentlichen Dienstleistungen in aller Welt.

<http://www.viacampesina.at/cms/sterreichweit/der-gro-e-ausverkauf-2.html>

Bongani ist mit seinem Team von "Guerilla-Elektrikern" auf den Straßen des südafrikanischen Townships Soweto unterwegs, um die Häuser derer wieder ans Stromnetz anzuschließen, die zu arm sind, ihre Stromrechnungen zu bezahlen. Seit der Privatisierung der ehemals staatlichen Stromversorgung sind diese um ein Vielfaches gestiegen.

Der britische Lokführer Simon erzählt vom Zustand der Eisenbahn in Großbritannien, seitdem die staatliche British Rail unter Premierministerin Thatcher privatisiert wurde. Zahllose neue private Eisenbahnfirmen, die "in einer Regelmäßigkeit kommen und gehen, die aus dem Fahrplan längst verschwunden ist", und ein marodes Schienennetz, das bereits zu tödlichen Unfällen geführt hat, sind die Folgen.

Minda lebt in einem philippinischen Slum. Zweimal in der Woche muss sie Geld für die Dialyse ihres Sohnes auftreiben, da das Gesundheitssystem auf den Philippinen zu einem großen Teil privatisiert wurde und armen Menschen auch bei schweren Erkrankungen keine medizinische Versorgung gewährt wird, wenn sie nicht dafür bezahlen können.

Die Bürger Cochabambas, der drittgrößten Stadt Boliviens, kämpfen wütend gegen einen US-Konzern, der die Wasserversorgung der Stadt unter seine Kontrolle gebracht hat und die Trinkwasserpreise auf ein Viertel des durchschnittlichen monatlichen Gehalts der Einwohner hochgetrieben hat.

DER GROSSE AUSVERKAUF ist ein packender Dokumentarfilm über ein sehr komplexes Thema. In vier ineinander verwobenen Erzählsträngen bringt der Film dem Zuschauer das abstrakte und umstrittene Phänomen "Privatisierung" über einfühlsame Porträts von Menschen aus verschiedenen Kontinenten nahe, die von den oft inhumanen und fehlgeleiteten Versuchen, das Wirtschaftswachstum zu steigern, unmittelbar betroffen sind. Menschen, die sich auf ihre ganz persönliche Art und Weise dagegen zur Wehr setzen.