

Ein Sich Selbst erhaltender Garten

Auf der Schweibenalp entsteht die grösste alpine Permakultur der Schweiz. Sarah Daum führt durch den Garten. Sie erklärt unter anderem, wie Kiwis angepflanzt werden können.

Nachgefragt



Sarah Daum
Gestalterin

Was ist ein Permakultur-Garten?

Es ist ein Garten, bei welchem das gesamte Ökosystem mit einbezogen wird. Er fördert die Biodiversität, die Artenvielfalt. jedes Element im Garten nimmt mehrere Funktionen wahr. Das macht das gesamte System stabil. Zum Beispiel haben wir indische Laufenten, die fressen einerseits die Schnecken und andererseits düngen sie die Erde.

Wie entstand das Projekt «Alpine Permakultur» auf der Schweibenalp?

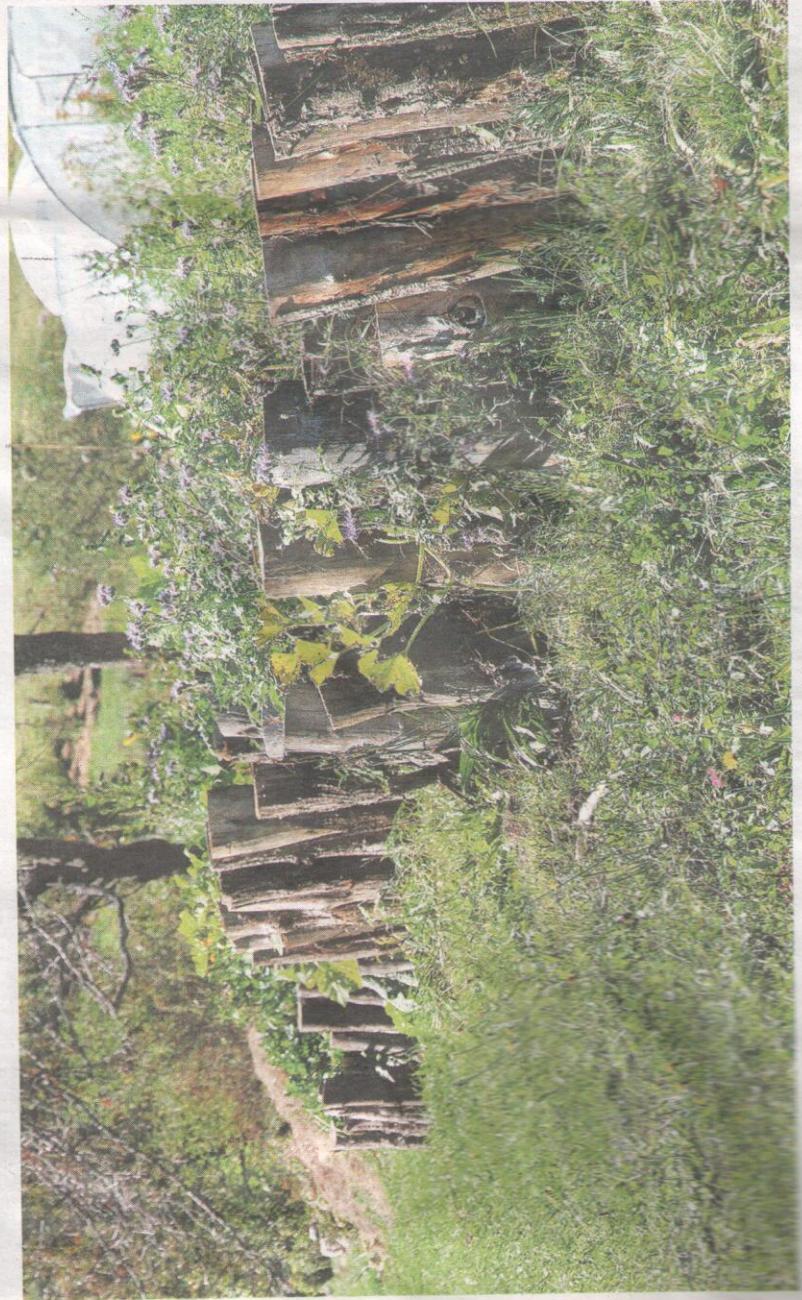
Das erste Jahr der Entstehung verbrachte Markus Pötz in seinem Zelt auf der Schweibenalp und beobachtete die Landschaft. Er ist ein international erfahrener Permakultur-Designer und Permakultur-Lehrer. Permakultur ist Gestaltung und Zusammenführung verschiedener Faktoren. Pötz verbrachte seine Zeit damit, den Wind, den Sonnenlauf, die Wildtiere und die Erde besser kennenzulernen. Zusammen mit Nina Wöbbekind, Landschaftsarchitektin und Initiatorin des Projektes, machte Markus Pötz die Planung.

Worin sehen Sie die Funktion des Menschen?

Er stellt die einzelnen Elemente in Beziehung zueinander, pflegt und baut den Boden auf und ist sozusagen der Hüter des Landes.

Wie wird das Projekt ermöglicht?

Die Einnahmen aus den Gärtnereien, dem



Fotos: Selina Farine

speichern kann und an die Pflanzen abgibt. Durch die runde Form erhalten sie eine ideale Sonneneinstrahlung und können gut gedeihen.

Senkrechte Sonneneinstrahlung

In der ersten Phase des Projekts wurde ein Walipini gebaut – ein Erdgedäcknshaus, dass in Südamerika in den Anden verwendet wird. Das Dach besteht aus Glas und ist so ausgerichtet, dass im Frühjahr und Herbst die Sonne senkrecht darauf scheint. Durch die Sonneneinstrahlung werden die technisch verändert wurden, sind sie

ten zudem einen Lebensraum für Amphibien, wie zum Beispiel Kröten. Diese wiederum sind dazu da, die Schneckenpopulation zu regulieren.

von Sarah Daum auf dem Holzschnittweg knirschen, beginnt sie zu sprechen: «Das ist die rote Gartenmelde, sie ist sehr nährstoffreich.» Auf der Schweibenalp werden über 40 verschiedene Saatgut-Sorten geziichtet. Da diese Samen nicht genutzt werden, sind sie

von SELINA FARINE

«Zukunftsfähiges Leben, Lernen, Wirtschaften», das sind die Schlagworte des Projekts «Alpine Permakultur» auf der Schweibenalp. Seit 2009 entstehen auf dem 20 Hektar grossen Gelände, das aus 10 Hektar Wald und einer ehemaligen Kuhweide besteht, vielfältige Permakultur-Gärten, die dem natürlichen Ökosystem entsprechen sollen. Doch die Permakultur behält nicht nur Landwirtschaft, sie ist auch, wie der Begriff sagt

Markus Pötz in seinem Zelt auf der Schweibenalp und beobachtete die Landschaft. Er ist ein international erfahrener Permakultur-Designer und Permakultur-Lehrer. Permakultur ist Gestaltung und Zusammenführung verschiedener Faktoren. Pötz verbrachte seine Zeit damit, den Wind, den Sonnenlauf, die Wildtiere und die Erde besser kennenzulernen. Zusammen mit Nina Wöbbekind, Landschaftsarchitektin und Initiatoren des Projektes, machte Markus Pötz die Planung.

Fotos: Selina Farine

Eine Kuhweide wurde in eine nachhaltige Anbaufläche umgewandelt.

von SELINA FARINE

BRIENZ «Zukunftsfähiges Leben, Lernen, Wirtschaften», das sind die Schlagworte des Projekts «Alpine Permakultur» auf der Schweibenalp. Seit 2009 entstehen auf dem 20 Hektar grossen Gelände, das aus 10 Hektar Wald und einer ehemaligen Kuhweide besteht, vielfältige Permakultur-Gärten, die dem natürlichen Ökosystem entsprechen sollen. Doch die Permakultur beinhaltet nicht nur Landwirtschaft, sie ist auch, wie der Begriff sagt – «Kultur» – eine Form des sozialen Zusammenselbens. So entstand das Projekt auf der Schweibenalp, wo bereits seit 1982 das Zentrum der Einheit steht – eine Gemeinschaft, in der zurzeit 30 Menschen leben.

Während die Birkenstock Sandalen von Sarah Daum auf dem Holzschnitt-Weg knirschen, beginnt sie zu sprechen: «Das ist die rote Gartenmeile, sie ist sehr nährstoffreich.» Auf der Schweibenalp werden über 40 verschiedene Saatgut-Sorten gezüchtet. Da diese Samen nicht genügend technisch verändert wurden, sind sie nicht nur zum einmaligen Anbau, sondern auch zur eigenen Vermehrung brauchbar. Das Saatgut wird gereift und im Saatguthaus in Papiertaschen getrocknet und dann von den Volontären vorgebereitet. Sie machen alles von Hand.

Eine «essbare» Landschaft

Ein Pfad mit Schildern führt durch die Landschaft. Sarah Daum zeigt den Garten und erklärt, wie das natürliche Ökosystem auf der Schweibenalp funktioniert. Sie ist Seminarleiterin und Permakultur-Designerin in Ausbildung.

Am Nordhang entsteht ein «essbarer Waldgarten» für die Seminar Gäste. Er wird nach dem Prinzip eines natürlichen Waldes aufgebaut, der aus verschiedenen Stufen wie Bäume, Sträucher, Stauden, Kräuter, Wurzel- und Kletterpflanzen besteht. Dies verleiht ihm eine Stabilität gegen die Klimaschwankungen und schützt vor Schädlingen. Die Gäste können von den Pflanzen naschen, da die meisten, auch Wurzeln und Kräuter, essbar sind. Durch den Garten führen Trockenbäche, die das Schmelzwasser und Regenwasser sammeln und in Teiche führen. Dort kann das Wasser gespeichert werden und dann am nächsten Morgen wieder verwendet werden.

spichern kann und an die Pflanzen abgibt. Durch die runde Form erhalten sie eine ideale Sonneneinstrahlung und können gut gedeihen.

Senkrechte Sonneneinstrahlung

In der ersten Phase des Projekts wurde ein Walipini gebaut – ein Erdgeschwärzhaus, dass in Südamerika in den Anden verwendet wird. Das Dach besteht aus Glas und ist so ausgerichtet, dass im Frühjahr und Herbst die Sonne senkrecht darauf scheint. Durch die Sonneneinstrahlung werden die Steine im Innern des Hauses aufgewärmt. Sie speichern die Wärme und geben diese über Nacht ab. So können dort Weinreben, Rosmarin und sogar Kiwis wachsen.

Nr. 133073, online seit: 4. Oktober – 13.02 Uhr

Mit Sonne und Stein Kräuter dörren

Auf kleinem Raum sollen möglichst viele verschiedene Kräuter angepflanzt werden, erklärt Sarah Daum die Kräuterspirale. Diese besteht aus Steinen, die spiralförmig nach oben angelegt wurden. Die Wärme, die die Steine aufnehmen, steigt nach oben. Dort sind Pflanzen, die es trocken mögen. Das Wasser sickert der Spirale entlang nach unten, sodass dort Kräuter angepflanzt werden können, die viel Feuchtigkeit benötigen. Die Steine bieten einen Lebensraum für Kleintiere. Neben der Kräuterspirale steht ein Solardörrer. Die schwarzen Steine erhitzen sich und geben Wärme ab. Die heiße Luft steigt über die schräge Glasplatte ins Dörrhaus. Dort ist es 30 Grad warm.

Worin sehen Sie die Funktion des Menschen?

Er stellt die einzelnen Elemente in Beziehung zueinander, pflegt und baut den Boden auf und ist sozusagen der Hüter des Landes.

Wie wird das Projekt ermöglicht?

Die Einnahmen aus den Gärtnereien, dem Kräuteranbau und dem Bildungsprogramm sollen das Projekt langfristig selbsttragend machen.

Wofür sind Sie selber im Garten zuständig?

Ich helfe bei der gesamten Weiterentwicklung der Permakultur-Landschaft planerisch mit und leite das Bildungsangebot von «Alpine Permakultur Schweibenalp».

Was sind Ziele des Permakultur-Projekts?

Wir möchten ein sich selbst erhaltendes System aufbauen. Durch das Projekt können wir viel von der Natur lernen. Die alpine Permakultur könnte eine Perspektive für Kleinbauern auf dieser Höhe sein, die dem Abbau kleiner Höfe entgegenwirkt. Das Zentrum der Einheit bietet auch Kurse über Permakultur an, damit die Menschen sich weiterbilden können. [sfe]

Führung durch die Permakultur

Samstag, 11. Oktober
Ort: Zentrum der Einheit Schweibenalp, Brienz
Zeit: 10.00 bis 13.00 Uhr
Kosten: 35 Franken pro Person
Anmeldung: Telefon 033 952 2000
www.alpine-permakultur.ch



Die schwarzen Steine geben Wärme ab, mit welcher die Kräuter gedürt werden können.

Exotische Früchte aus der Schweiz
Am Südhang sind die Hügel- und Gemüsebeete angelegt. Hügelbeete haben einen Kern aus Holz, der Wasser

und Wasserausverlusten. Die Teiche blei-