



SCHWEIBENALP

Alpine Permakultur

Bildung • Forschung • Betrieb

Jahresrückblick 2023 für die einzelnen gärtnerischen Bereiche der Alpenen Permakultur

Am Ende der diesjährigen Gartensaison schauen wir dankbar auf ein spannendes Jahr zurück, das geprägt war von reicher Fülle in der Natur, in den Begegnungen, in der Ernte und dem Verkauf unserer Produkte. Gleichzeitig beschäftigte uns die Wassersituation auf der Schweibenalp und ermahnt uns, dass auch in unserer Lage mitten in den Bergen Wasser eine kostbare, nicht selbstverständliche Ressource ist, mit der wir zukünftig noch wertschätzender, achtsamer und sparsamer umgehen wollen.

Stolz macht uns, dass Anfang Mai der Anlass zur Verleihung des Kulturlandschaftspreises bei uns auf der Schweibenalp stattfinden durfte. Dabei haben wir für das Jahr 2022 einen Spezialpreis zugesprochen bekommen. Die Regionalkonferenz Oberland Ost prämiiert mit dem Kulturlandschaftspreis Orte, die sich durch besondere landschaftliche Qualitäten auszeichnen. Mit dem Spezialpreis werden unsere artenreichen, ökologisch wertvollen Flächen sowie die Bewirtschaftung nach dem System der Permakultur öffentlichkeitswirksam gewertschätzt, was uns besonders freut. Der fachliche Austausch mit den anderen Preisträgern sowie den Verantwortlichen war inspirierend.



Verleihung des Kulturlandschaftspreises an das Team der Alpenen Permakultur durch die Regionalkonferenz Oberland Ost in Kooperation mit den regionalen Tourismusorganisationen

Wir bedanken uns bei Mutter Erde für die reiche Ernte und hoffen sehr, eine Lösung für unsere Wassersituation zu finden und würden uns auch über eine finanzielle Unterstützung hierfür sehr freuen.

Kräuterei - Kräuterpflanzen und Kräuterprodukte

Neu im Team begrüßen wir voller Freude unsere Anna! Schon in den Jahren 2021 und 2022 hat sie mit viel Engagement und Enthusiasmus die Kräuterei als Volontärin unterstützt.

Auch in diesem Jahr haben uns unsere Kräuterterrassen mit einer Fülle von duftenden Blüten, aromatischen Blättern, fruchtigen Beeren und würzigen Wurzeln beschenkt. Wie im letzten Jahr sind wir fortlaufend dabei unser Sortiment zu optimieren, unsere Arbeitsabläufe effizienter zu gestalten und auch ein paar neue Produkte zu entwickeln.

Neu dazu gekommen in diesem Jahr ist beispielsweise der Kräutertee «Gipfelglück», der neben wunderbaren Blüten unserer heimischen Wildkräuter, Minze für das Gefühl von einer frischen Gipfelbrise enthält.

Mittelfristig wollen wir uns von unseren Körperpflegeprodukten trennen, da es immer schwieriger wird den rechtlichen Auflagen zu entsprechen. Dafür wollen wir aber gerne unser Angebot von Räucherwaren und Aromasprays ausbauen. Seit drei Jahren nun wächst langsam unser Kundenstamm an Naturdrogerien, die unsere liebevoll handgebundenen Räucherstängel zum Wiederverkauf beziehen.



Foto für eine Naturdrogerie, die unsere Räucherstängel in ihr Weihnachtsangebot mit aufgenommen hat.

Unser Onlineshop ist nun auch mit den Produkten aus der Kräuterei bestückt und die ersten Bestellungen konnten verschickt werden. Im aktuellen Weihnachtsnewsletter können wir nebst Geschenksets auch den Onlineshop anpreisen. Nach drei Tagen des Versands kamen schon um die 20 Bestellungen, über die wir uns sehr freuen!

Dieses Jahr konnten wir uns in der Kräuterei verstärkt um Bildungsarbeit kümmern und einige Kurse durchführen. Aus unseren Erfahrungen von diesem Jahr konnten wir nun evaluieren was gut gelaufen ist und wo es noch Optimierungsbedarf gibt. Für das kommende Jahr haben wir uns auf dieser Basis weitere tolle Kurse ausgedacht und sind voller Vorfriede, diese in 2023 durchführen zu können.

Eine weitere schöne Entwicklung im Bildungsbereich ist, dass KursleiterInnen von ausserhalb, die bei uns Kurse anbieten, immer mehr unseren Wissensschatz in ihrem Angebot integrieren wollen. So bekommen wir immer regelmässiger auch die Chance, Teile der Kurse von externen LeiterInnen durchzuführen. Die KursteilnehmerInnen können so von den Expertisen unseres Teams profitieren. In der Kräuterei waren wir auch dieses Jahr fleissig daran uns weiterzubilden, um unser Wissen rund um Kräuter und Natur zu vergrössern. Mit viel Leidenschaft wollen wir dieses Wissen weiterhin in Kursen vermitteln.

Saatgut

Im Mai diesen Jahres übernahm unsere neue Mitarbeiterin und gelernte Staudengärtnerin Leonie den Saatgut-Bereich und führte ihn nach kurzer Einarbeitungszeit souverän.

Aufgrund der aussergewöhnlich nassen und kühlen Frühlingwitterung konnten die Aussaaten erst recht spät erfolgen. Die Natur schulte uns, Geduld und Vertrauen zu haben. Und tatsächlich: die Natur holte auf und alle Samen konnten rechtzeitig geerntet werden.

Im Juli bahnte sich eine grosse Herausforderung für die gesamte Schweibenalp an, die den unteren Saatgutgarten besonders betraf: Aufgrund notfallmässiger Reparaturarbeiten an den Wasserleitungen musste er zu grossen Teilen aufgebaggert werden, um an die Leitungen zu gelangen.

Bevor dies geschah, wurde ein Grossteil der Pflanzen in einem gemeinsamen Kraftakt des ganzen Permakultur Teams gerettet und umgepflanzt, insbesondere unsere Langzeitvolontärin Claudia Angela übernahm in dieser Phase viel Verantwortung.

Inzwischen ist der untere Saatgutgarten neu gestaltet und es wurden die Hauptwege neu und grosszügiger angelegt, damit der Garten in Zukunft noch besser zugänglich ist.



Es ist und bleibt ein Anliegen, ein einzigartiges Sortiment an robustem Saatgut verschiedenster Sorten anzubieten. Zugleich wird geschaut, dass der Zeit- und Arbeitsaufwand im Verhältnis zum Ertrag und zum Verkauf stehen.

Das bis anhin sehr umfangreiche Saatgutssortiment wird somit laufend angepasst. Manche Sorten, deren Kultivierung und Ernte entweder aufgrund von den wechselhaften Wetterbedingungen, oder aber durch die Handarbeit sehr aufwändig sind, werden aus dem Sortiment genommen. Dafür wird sich auf jene Sorten konzentriert, die sich in der Produktion und im Verkauf bewähren.

Es ist für uns auch ein Anliegen, dass auf den zukünftigen Packungen die Einzigartigkeit unserer Produkte transparenter dargestellt wird. Dass alle Samen an einem Kraftort gewachsen sind und vom Tempel und den täglichen Ritualen dort gesegnet werden. Auch, dass hier alles von Hand gemacht wird, sowohl die Beete bearbeitet, die Pflanzen geerntet, als auch die Reinigung des sonnengetrockneten Saatgutes.

Insgesamt ist das Saatgut- Team sehr zufrieden mit der Ernte, wenn man all die Herausforderungen dieses Jahr anschaut. Viele Pflanzen haben wir stehen gelassen, um unsere geflügelten Freude durch den Winter zu unterstützen und haben seither täglich eine Freude, ihnen beim Singen und Tanzen zu zuschauen. Wir verspüren hier auch einen klaren Auftrag und bereiten gerade für Weihnachten neue Päckchen mit Pflanzen für unsere fleissigen Wild-& Honigbienen, Schmetterlingen und Raupen, vor.



Landschaftspflege

Die Landschaftspflege arbeitete auch in 2023 wie jedes Jahr mit Hingabe und grossem Engagement an der Pflege und Weiterentwicklung des ihr anvertrauten Fleckchens Kulturlandschaft.

Da wir den Grasschnitt nicht für Nutztiere brauchen, steht er zum Mulchen der Obstbaumscheiben und der Beerenstrauchbereiche sowie zur Kompostierung zur Verfügung. Wir haben also einen Massenfluss an organischem Material von den ausladenden Extensivwiesen hin zu kleinen intensiven Obstbau-Arealen. Durch den Abfluss von Biomasse von den Wiesenflächen werden diese nach und nach immer magerrer und artenreicher und zugleich die Bodenfruchtbarkeit in den Obstbauflächen immer besser.

Biodiversitätsförderung ist nach wie vor eines unserer Hauptanliegen. Unsere Wiesenbewirtschaftung (später Mähzeitpunkt, Mosaikmahd, Mahd mit der Handsense, sorgfältiges Abräumen des Mähgutes, Stehenlassen von mindestens 10% des Aufwuchses) zielt ebenso darauf ab, wie das Anlegen zahlreicher Biotope und Unterschlupfmöglichkeiten für Kleintiere (Reisig- und Steinhaufen, Totholzhaufen, Reptilienbiotop). Im Spätherbst haben wir unser grösstes Neuprojekt zur Biodiversität in diesem Jahr in Angriff genommen und wesentliche Teile trotz widriger Witterungsbedingungen fertigstellen können: eine Trockenmauer mit extra schmalen Fugen als Nistplatz für bestimmte Wildbienenarten, die ein grosszügiges Sandarium mit mehreren Quadratmetern Fläche und 60cm Tiefe einfasst, siehe auch den Bericht und das Foto im Abschnitt der Staudengärtnerei.

Die überwiegend in den Jahren 2010 und 2013 gepflanzten, also inzwischen zehn bis 13 Jahre alten Obstbäume unserer Permakultur-Landschaft kommen allmählich in eine regelmässige und höhere Ertragsphase. Einzelne Birnen- und Apfelbäume versprechen dieses Jahr eine beachtliche Ernte. Auch die Beerenernte an unseren Johannisbeer- und Apfelbeerensträuchern war dieses Jahr ebenso wie die Pilzernte an unserem Pilzpfad wieder sehr erfreulich.

Besonderes Augenmerk legen wir dieses Jahr auf die Weiterentwicklung unserer Fläche mit den Obstbaumlebensgemeinschaften in Richtung eines „Waldgartens“. Tatkräftig unterstützt wurden wir dabei von fleissigen TeilnehmerInnen einschlägiger Seminare, angeleitet von den Permakulturlehrern und Waldgartenspezialisten Harald Wedig und Daniel Lis. Da diese Seminare („Gelebter Waldgarten“, Permakultur-Design-Kurs) immer wieder stattfinden, wird diese fruchtbare Kooperation unsem Waldgarten-Projekt weiterhin kräftigen Schub verleihen.



Staudengärtnerei

In der Staudengärtnerei haben wir eine spannende Saison erlebt. Im Februar haben wir mit den ersten Saaten begonnen, Ende April begann schon die Marktsaison, für uns die wichtigste Zeit im Jahr. Bis Mitte Juni waren wir an jedem Wochenende auf ein bis zwei Pflanzenmärkten unterwegs. Die Verkaufszahlen waren sehr zufriedenstellend und die KundInnen hatten grosse Freude an unserem breiten und spannenden Sortiment. Es ist sehr befriedigend für uns, wenn wir die Freude an unseren Pflanzen weitergeben können und unsere Schützlinge ein Zuhause finden. Zum ersten Mal waren wir in diesem Jahr am Pflanzenmarkt beim Museum Rietberg in Zürich. Ein voller Erfolg! Der Markt war rege besucht, die Pflanzen gingen weg wie warme Semmeln und allein die leuchtenden Augen der KundInnen waren den weiten Weg wert. Die Präsenz in Zürich ist für uns auch werbetechnisch sehr wichtig, davon profitiert die gesamte Schweibenalp.

Wir sind in diesem Jahr daran, unser Sortiment zu optimieren. Neue spannende Arten kommen dazu, von anderen, die sich nicht bewährt haben, haben wir uns getrennt. Mit Spannung dürft ihr unsere neue Sortimentsliste erwarten, die wir anfangs 2024 auf unserer Webseite aufschalten werden.

Was wir diesen Herbst auch erweitert und optimiert haben, sind die Stellflächen, da wir immer am Limit sind mit dem Platz für unsere Pflanzen. Zudem machen wir uns zunehmend Gedanken, wie wir die Bewässerung effizienter machen können und wie wir Alternativen wie Regenwasser besser nutzen können. Das wird ein längerer Prozess der Umstellung und Optimierung werden. Erste Entwürfe für ein Fundraising Projekt sind am Entstehen.



Im Frühling 2022 wurde im Rahmen eines Kurses ein Schattentunnel aus lebendigen Weiden erstellt, wo wir unsere Jungpflanzen untergebracht haben. Mittlerweile haben die Weiden fleissig ausgetrieben, das Dach ist nun so dicht, dass es zuverlässig Schatten spendet und wir an dieser Stelle viel weniger giessen müssen. Mit lebendigen Schattierungen wollen wir auch in Zukunft mehr arbeiten.

In Zusammenarbeit mit der Landschaftspflege haben wir diesen Herbst begonnen, einen Wildbienen-Lehrpfad anzulegen, den die BesucherInnen selbstständig durchschreiten können, den wir aber auch für Kurse und Führungen benutzen können. Die Erhöhung der Biodiversität ist für die gesamte Alpine Permakultur ein wichtiges Anliegen und wer schon mal unsere Gärten im Sommer besucht hat, kennt die Vielfalt an Wildbienen, Schmetterlingen, Käfern und Co., die unsere Luft mit ihrem fleissigen Summen und Brummen erfüllen.



Gemüsegarten

Neu für dieses Jahr ist, dass Joakim die Leitung des Gemüsegartens übernommen hat, der im Vorjahr als Gemüsegarten-Volunteer in Schweibenalp war. Bei der Pflege des Gartens wurde der Fokus aus den Vorjahren, die Arbeit der ökologischen Regeneration zur Verbesserung der Bodenstruktur und zum Humusaufbau fortzusetzen, integriert und noch einen Schritt weiter vorangetrieben. In diesem Jahr sind noch mehr No-Dig-Beete hinzugekommen, die mit einer dicken Schicht Kompost aus unserer eigenen Kompostierungsanlage vorbereitet wurden, zusammen mit Holzspänen in den Gartenwegen aus unserer eigenen und benachbarten Landschaften, wodurch die Myzelnetzwerke unter der Erde weiter verbessert werden. Wir freuen uns, dass wir mit dem regulären Kompost, den wir auf unsere Gartenbeete auftragen, nun völlig autark sind und mit den Ergebnissen von Brennnessel-Jauche und (neu in diesem Jahr) fermentierten Pflanzensaftextrakten (mit Brennnessel und Zucker) experimentieren, bisher mit sehr positiven Ergebnissen!

Was die Vegetationsperiode betrifft, so hatten wir in diesem Jahr vor allem mit unseren Tomaten und Gurken große Erfolge, wobei mehrmals pro Woche große Ernten anstehen. Die Schweibenalp-Küche freut sich auch über einen stetigen Nachschub an frischen Salaten und Kräutern sowie über eine grosse Auswahl an anderen Gemüsesorten der Saison, wie Bohnen, Zucchini, Karotten, Rüben,



Brokkoli, Blumenkohl, Kohl, Mangold, Zwiebeln, Lauch und vieles mehr. Neu in diesem Jahr ist die Implementierung von mehr Blumen in den Gemüsegärten, mit dem multifunktionalen Zweck, nicht nur nützliche Insekten und Bestäuber in den Garten und den Boden zu locken, sondern auch die Räume für das insgesamt einzigartige Permakulturerlebnis Schweibenalp mit Blumen wie: Ringelblume, Tagetes, Sonnenblumen, Strohlume, Löwenmäulchen, Zinnie und Cosmea zu verschönern.



Der Gemüsegarten, als Teil des Alpine Permakultur-Projekts, ist weiterhin ein Ort des Lernens, des Experimentierens und der Verbreitung unseres Wissens über Permakultur an alle Menschen, die hierherkommen, um positive Veränderungen in den Bereichen ökologische Regeneration und Selbstversorgung anzuregen und effektive und nützliche Prinzipien für den Anbau vieler Lebensmittel in kleinem Maßstab aufzuzeigen. Unsere Hoffnung für die Zukunft ist es, diese Arbeit fortzusetzen und so viele Menschen wie möglich hierher zu bringen, um den wahren Wert lokaler Lebensmittel zu erkennen und sich inspirieren zu lassen, selbst Teil dieser Übergangsbewegung in Richtung einer besseren Zukunft für uns alle zu sein.