

Eine kleine Agrar-Revolution

Im Berner Oberland entsteht auf einer Fläche von 20 Hektaren eine «essbare Landschaft». Bahnt sich da etwa jenseits der klassischen Weidenutzung eine Erwerbsmöglichkeit für Bergbauern an? Ein Besuch auf dem grössten alpinen Permakultur-Versuchsgelände.

Auf einem Hochplateau 1100 Meter über Meer lebt auf der Schweibenalp eine Gemeinschaft von rund 25 Menschen. Sie betreibt das Zentrum der Einheit: einen Seminarbetrieb mit Hotel, einem vielfältigen Kursangebot und hervorragender vegetarischer und veganer Küche. Ein guter Teil der Kost stammt aus dem eigenen Garten.

Seit vergangenem Jahr ist die Schweibenalp als Landwirtschaftsbetrieb angemeldet; die Umstellung zum Biobetrieb soll Ende 2013 abgeschlossen sein. Das Gelände am Nordhang umfasst 20 Hektaren, Wiesland und Wald. Unten, smaragdgrün, der Brienersee. Im Herbst 2012 grasten hier noch Kühe. Schweizer Idylle.

Mit der Natur arbeiten anstatt gegen sie

Doch dann wollte die Stiftung der Schweibenalp ihr Land in eine «produktive essbare Landschaft» verwandeln, wie Nina Wöbbeckind es nennt. Die diplomierte Landschaftsplanerin hat im Jahr 2011 zusammen mit dem Permakultur-Designer Markus Pölz das Gesamtkonzept «Alpenblühen» entwickelt, das derzeit grösste Permakultur-Projekt in der Schweiz. In den ersten zwei Jahren wurden Erfahrungen gesammelt zu Bodenstruktur, Klimaverhältnissen und Vegetation. Mitte 2014 soll die Umsetzung abgeschlossen sein. Ziel ist es, ein alternatives Landnutzungsmodell im alpinen Raum zur Erwirtschaftung von Einnahmequellen und zur Nahversorgung aufzubauen.

Der Australier Bill Mollison prägte den Begriff Permakultur, eine Verschmelzung der englischen Wörter permanent (dauerhaft und nachhaltig) und agriculture (Landwirtschaft).

Für die inzwischen in vielen klimatischen Zonen der Erde erfolgreich adaptierte Methode erhielt Mollison 1981 den alternativen Nobelpreis. Der wichtigste Grundsatz der Permakultur ist, mit der Natur zu arbeiten, anstatt gegen sie. Der Mensch macht sich die Prinzipien der Natur zunutze. Dazu bedarf es der genauen Beobachtung, der gründlichen Reflexion und des sanften Eingriffes.

Der Weltagrarbericht attestiert der Permakultur und anderen agrarökologischen Varianten ein «enormes Potenzial zur direkten Steigerung des Ertrages und Schonung der Ressourcen, aber auch zur Belebung der örtlichen Wirtschaft und Verbesserung von Gesundheit, Wohlstand und Widerstandsfähigkeit». Es entwickle sich im Kleinen ein hoffnungsvoller Markt für nachhaltig und fair produzierte, «ethische» und «ethnische» Produkte mit nachweisbarer Herkunft, eigener Geschichte und besonderer Qualität.

Menschen sind Teil des komplexen Systems

Die Kühe mussten also weichen auf der Schweibenalp. Bagger fuhren auf, terrassierten den Nordhang und das Südplateau, gruben Graben, Kühlen, Rinnen, hieften Baumstämme, Steinbrocken, Erdreich. «Die grösste Herausforderung ist die verkürzte Vegetationsdauer von sechs, sieben Monaten», sagt Wöbbeckind. Da bedürfe es kluger Eingriffe in die Landschaft. Durch das geschickte Nutzen von Wärmespeichern wie Teichen, Steinen oder entsprechend gestalte-

ten Beetformen sei es möglich, Obst, Gemüse und Getreide erfolgreich anzubauen, die heute nur noch in tieferen Regionen wachsen. «So entstehen jenseits der klassischen Weidenutzung Erwerbsmöglichkeiten im alpinen Raum, die langfristig die Abhängigkeit von staatlichen Beiträgen und vom Agrarhandel vermindern.»

Demeter-Gemüsegärtner Felix Kiesow ist verantwortlich für den Gemüsegarten. Er führt uns durch das Gelände und redet von symbiotischen Pflanzengemeinschaften, gesundem Bodenleben vernünftiger Umgang



Produkte von der Schweibenalp sind beliebt bei den Köchen der Umgebung.

mit Wasser und von Kreisläufen, in die der Mensch eingebettet sei. «Der Mensch lebt nicht isoliert, sondern ist Teil eines komplexen, dynamischen Systems.»

Auf dem Südplateau ganz oben im Gelände wurden auf 1500 Quadratmetern von wärmespeichernden Steinen umgebene Hügelbeete gebaut, auf denen allerlei Gemüse wächst. Im Innern der Hügelbeete vermodern Holzstämme, Äste, Laub und Mist, was nicht nur Wärme erzeugt, sondern auch Humus, der die Pflanzen optimal mit Nährstoffen versorgt. Der Gemüsegarten soll bald deutlich

Auf der Schweibenalp wird mit Permakultur experimentiert.

Permakultur in der Schweiz

Ziel der Permakultur ist es, mit möglichst geringem Energieaufwand stabile, vielfältige und nahrhafte Ökosysteme aufzubauen. Die ethischen Grundwerte lassen sich in drei Punkten zusammenfassen:

1. Achtsamer Umgang mit der Erde.
2. Achtsamer Umgang mit den Menschen.
3. Faires Teilen der Ressourcen.

Der Permakultur sind kaum Grenzen gesetzt. Die Prinzipien sind so flexibel, dass sie an jeden Standort des Lebens angepasst werden können, selbst auf Balkonen oder an Fassaden. Als Bildungsinstrument ist die Permakultur von der Unesco als offizielles Projekt der UN-Weltdekade «Bildung für nachhaltige Entwicklung» 2005–2014 anerkannt. In der Schweiz steckt die Bewegung noch in der Pionierphase. Vor allem in Städten gibt es entsprechende Projekte, etwa SeedCity an der ETH Zürich oder Urban Agriculture in Basel. Eine Permakultur-Akademie ist in Planung. Die Schweibenalp dient bereits als «Freiluftklassenzimmer» mit einem umfangreichen Kurs- und Ausbildungsangebot.

www.permakultur.ch

www.alpine-permakultur.ch

vergrössert werden. Auch die Pflanzenzucht von alten Sorten, einschliesslich Saatgutgewinnung, wird intensiviert.

Selbst das Grand Hotel schätzt die frischen Produkte von der Schweibenalp

Die Gemeinschaft pflanzt 300 Obstbäume und Sträucher; am richtigen Platz gepflanzte Hecken sollen dereinst die Feldfrüchte vor dem Wind schützen. Eine Baumschule wird aufgebaut, es gibt Bienenvölker, Solar-Dörröfen, einen Pilzgarten. In Bau sind ein Gewächshaus mit integriertem Hühnerstall, ein Erdge-

wächshaus (Walipini) und Erdkeller zur Lagerung der Ernte. Auf 2500 Quadratmetern werden Kräuter angebaut. Produkte wie Kräutertees und Limonade, Kräuteröle und -essige und Kräutersalz werden vor Ort verkauft. Gemüse und Kräuter landen auf den Tellern der Seminarteilnehmer. Frischer geht es nicht. Das schätzen auch die Köche des nahen Grand Hotels Giessbachs, welche regelmässig mit Salat, Mangold, Zucchini und Kräutern beliefert werden.

Vier Jahre nach Projektbeginn beträgt der Selbstversorgungsgrad des Zentrums der Ein-

heit rund 20 Prozent. Das Potenzial nach oben ist gross, sind die Verantwortlichen überzeugt. Zum Vergleich: Laut Agrarökologe Andreas Bosshard, Geschäftsführer von «Vision Landwirtschaft» der Schweizer «Denkwerkstatt unabhängiger Agrarfachleute», ist der Selbstversorgungsgrad der Schweiz mittlerweile auf unter 25 Prozent gesunken, wenn man die Importe an Energie und Futter in die Bilanz einbezieht. Zum Beispiel führt die Schweiz jährlich weit mehr als eine Million Tonnen Futtermittel ein. Das ist über 50 Prozent des verfütterten Kraftfutters. *Andreas Krebs*