



Steine und Hölzer dienen als Wärmespeicher für Kräuter.



Der Permakultur-Garten und das Seminarzentrum Schweibenalp.

EIN PIONIERPROJEKT AUF DER ALP

Wo früher Kühe weideten, stehen heute Hoch- und Hügelbeete, Kräuterterrassen und Obstbäume. Auf der Schweibenalp entsteht der grösste Permakultur-Garten der Schweiz. Ein Besuch im Berner Oberland.

Von Sarah Fasolin

Schweibenalp, Berner Oberland, 1100 Meter über Meer. Seit vier Jahren entsteht hier der grösste Permakultur-Garten der Schweiz. Auf 10 Hektaren hügeligem Alpweideland, wo die Vegetationszeit einige Wochen kürzer ist als im Tal. Die Alp liegt an einem Nordhang oberhalb des Brienersees. Ausgerechnet hier strebt eine Gemeinschaft von 30 Menschen die Selbstversorgung an. Lauter Idealisten?

Sarah Daum, 29, ist eine von ihnen. Die Geoökologin und angehende Permakultur-Designerin hilft mit, dass die bewirtschafteten Flächen stets erweitert werden. Das Permakultur-Projekt gehört zum «Zentrum der Einheit», einer Stiftung mit verschiedenen spirituellen Angeboten (siehe Box). In Wanderschuhen steigt Sarah Daum den Weg hoch zu den ersten Anbauflächen. «Permakultur ist eine Lebensphilosophie», sagt sie, während sie die letzten Stufen nimmt. «Es geht im Wesentlichen darum, mit der Natur zu arbeiten und nicht gegen sie.» Das bedeute unter anderem, seine eigene Ernährungsgrundlage zu schaffen (siehe Box) und somit einen Garten anzulegen. Dabei soll das zur Verfügung stehen-

de Land optimal genutzt und so bearbeitet werden, dass möglichst viel und möglichst lange geerntet werden kann.

Was dies konkret bedeutet, zeigt sich, wenn man oben bei den Anbauflächen ankommt: Das Gemüse wächst auf Hügel- und Hochbeeten, die aus Baumstämmen aus dem Wald gezimmert worden sind. Solche Beete erwärmen sich schneller, was das Wachstum der Pflanzen fördert. «Wir versuchen, ein ideales Mikroklima zu schaffen», erklärt Sarah Daum. Das bestehende Gelände wird entsprechend angepasst. Damit dem Wind etwas Einhalt geboten wird, soll entlang der westlichen Geländegrenze eine Hecke gepflanzt werden. Verschiedene kleinere und grössere Teiche sind in Planung. Das Wasser als Wärmespeicher soll die Temperatur auf dem Gelände leicht anheben.

KOMPLEXES DENKEN FÖRDERN

Um optimale Voraussetzungen zu schaffen, waren einige Erdbewegungen nötig. Tonnen von Steinen wurden beispielsweise herangekarrt und zu Terrassen verbaut. Auf diesen



Sarah Daum (Mitte) und das Team des Permakultur-Gartens.

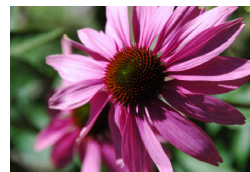


Selbst gebaute Terrassen verleihen den zarten Setzlingen etwas Wärme.

«Bei der Permakultur geht es im Wesentlichen darum, mit der Natur zu arbeiten und nicht gegen sie.»

gedeihen nun über hundert Kräuterarten - dank der Wärmespeicherung der Steine auch solche aus dem mediterranen Raum wie verschiedene Thymiansorten oder griechischer Bergtee. Ein begehbarer Erdkeller wurde ausgehoben, damit die Gemüseernte frostfrei gelagert werden kann und im Winter gut zugänglich ist. Ebenfalls in die Erde eingelassen ist ein so genanntes Erdgewächshaus, das fast komplett von Erde umgeben und von einem Glasdach bedeckt ist. Erd- und Sonnenwärme werden hier genutzt, damit auch frostempfindliche Pflanzen überwintern können.

«Da drüben haben wir unsere Obstbaum-Lebensgemeinschaft», sagt Sarah Daum und steuert einen noch jungen Obstgarten an. Rund 250 Gehölze wurden auf der Schweibenalp in den letzten vier Jahren gesetzt. Beim Obst wählten die Permakultur-Gärtner alte, robuste Sorten, die mit dem Alpenklima zurechtkommen, etwa die 'Hanslibirne' oder den Apfel 'Blauacher Wädenswil'. Die Bäume stehen auf einem extra für sie ausgelegten Teppich aus Gundelrebe, Frauenmantel, Heckenzwiebel, Oregano, Minze und Beinwell. «Mit ihren ätherischen und antibiotisch wirkenden Ölen helfen die Pflanzen, die Bäume vor Pilzbefall zu schützen», erläutert die Expertin. «Wir versuchen, ein möglichst sich selber regulierendes Ökosystem zu schaffen.» Das setzt breite Pflanzenkenntnisse und ein grosses Verständnis für ökologische Zusammenhänge voraus. «Permakultur erfordert komplexes Denken, das man trainiert, je mehr man sich ausein-



PERMAKULTUR Ein Begriff und viele Definitionen

Der Begriff Permakultur setzt sich aus den beiden englischen Wörtern «permanent» und «agriculture» zusammen und bedeutet so viel wie «dauerhafte Landwirtschaft». Begründer der Permakultur sind die beiden Australier Bill Mollison und David Holmgren, die in den 1970er-Jahren die Permakultur als bewusst gestaltetes, sich selbst regulierendes System definierten, in dem Mensch, Tier und Pflanzen im Einklang leben. Später wurden die Permakulturprinzipien auf andere Bereiche wie Siedlungsentwicklung oder Ökonomie übertragen. Ende der 1990er-Jahre tauchte der Begriff auch in der Schweizer Gartenwelt vermehrt auf. Er wird jedoch oft unterschiedlich verstanden und verwendet. Auf der Schweibenalp wird die Permakultur als eine sämtliche Lebensbereiche umfassende Philosophie gesehen, wobei die Ernährung respektive die Herstellung der eigenen Nahrungsgrundlage einen grossen Aspekt darstellt.

www.permakultur.ch



Zum Verkauf bereit:
Selbst hergestellte Produkte.



Die Staudengärtnerei mit einmaligem
Blick auf die umliegenden Berge.

*«Wir versuchen, ein möglichst sich
selber regulierendes Ökosystem zu schaffen.»*

andersetzt.» Es würden selten lineare Lösungen angewendet, sondern immer Fragen nach den Ursachen und Zusammenhängen gestellt. Machen sich Schnecken im Gemüsebeet über den Salat her, werden keine Schneckenkörner gestreut, bei einer Mäuseinvasion keine Fallen gerichtet. «Wir stellen uns dann vielmehr die Frage, weshalb die Tiere auf einmal in so grosser Zahl auftreten und ob wir sie mit anderen Pflanzen ablenken oder die Fressfeinde fördern können.» Bei den Beerstöcken, die auf einem Hügelbeet stehen, heisst dies: Als Vorbeugung gegen Läuse wurden Pflanzen gesetzt, die Nützlinge anlocken, die wiederum Blattläuse fressen, zum Beispiel Ringelblumen, die Marienkäfer anziehen, oder Borretsch, der von der Florfliege besucht wird.

NEUE GENÜSSE ENTDECKEN

Die vielen verschiedenen Stauden, die es für die Pflanzengemeinschaften braucht, werden in der eigenen Staudengärtnerei vermehrt. In der Gemüseabteilung werden Setzlinge gezogen. Im Pilzgarten, der am schattigen Nordhang entlang eines Pfades angelegt ist, werden Austernseitlinge, Shiitake und andere Speisepilze gezüchtet. «Hier sind wir noch am Experimentieren, es klappt noch nicht optimal, da die Pilze für das Wachstum mehr Feuchtigkeit bräuchten», sagt Sarah Daum, während sie an den mit Pilzsporen geimpften Holzpfehlen vorbeigeht.

Ausprobieren, Erfahrungen sammeln und neue Lösungsansätze entwickeln – nach diesem Prinzip werden die Grenzen in diesem jungen, hoch gelegenen Garten neu ausgelotet. So wollen die Gärtnerinnen und Gärtner bald auch versuchen, Pfirsiche zu ziehen. Oder Urkorn und Quinoa aussäen. Auch die frostharte, aus Nordamerika stammende Indianerbanane hat schon einen Platz auf der Schweibenalp gefunden. Bei der Wahl der Pflanzen macht die Permakultur-Philosophie keine Einschränkungen. «Es spielt keine Rolle, woher die Pflanze kommt, solange sie nicht invasiv ist und dazu dient,

dass wir uns möglichst regional ernähren können.» Einige Gemüsesorten wollten trotz Sonnenfallen und Wärmespeicher nicht gedeihen, etwa Auberginen, Chili und Peperoni. Vom Pilzgarten geht es in den «essbaren Waldgarten», den Sarah Daum zurzeit anlegt. Hier soll es künftig viel Wildobst zu ernten geben, aber auch essbare Stauden, die gut gedeihen. Der Ernteüberschuss kann verarbeitet und verkauft werden, so dass sich die Gemeinschaft mit dem Erlös kaufen kann, was sie selber nicht anbauen will. «Sich richtig selber versorgen kann man jedoch erst, wenn man auch eigenes Saatgut produziert», sagt Sarah Daum und schlägt den Pfad zum Saatgutgarten ein. Hier werden von 40 Gemüsesorten Samen geerntet, etwa von Rucola oder Wurzelpetersilie.

Doch wie sehr muss man den Speiseplan einschränken, wenn man konsequent nach dem Permakultur-Prinzip lebt? «Der Speiseplan wird sogar erweitert», antwortet sie, weil sich die Pflanzenwelt vor Ort immer mehr erschliesse und neue kulinarische Genüsse offenbare. «Je mehr man sich darauf einlässt, desto weniger will man essen, was nicht in der Region gewachsen ist.»

SCHWEIBENALP Kurs- und Seminarzentrum

Das heutige spirituelle «Zentrum der Einheit» auf der Schweibenalp wurde vor 32 Jahren als Ashram, als indisches Meditationszentrum, gegründet. Heute betreibt die Stiftung einen Kurs- und Seminarbetrieb, der von einer permanent vor Ort lebenden Gemeinschaft von rund 30 Personen geführt wird. Seit vier Jahren gehört das Permakultur-Projekt dazu, das zurzeit noch von einigen Spendern und Gönnern unterstützt wird, längerfristig durch Kursangebote und Permakultur-Beratungen jedoch selbsttragend werden soll. www.schweibenalp.ch