



Kleiner Führer
durch den

permaBlüh
Gemüse
Garten

Wien
DonauStadt
Lobau

AG BlühGemüse
permaStadtLandLebensGarten
E.Vesovnik

Kleiner Führer durch den

*perma*Blüh
Gemüse
Garten

Wien
DonauStadt
Lobau

AG BlühGemüse
permaStadtLandLebensGarten
E.Vesovnik

An viele ein Danke

Dieser Führer entstand als Abschlußarbeit der Ausbildung zum
„Zertifizierten Kräuterführer“ von Maga E.Vesovnik
an der Weinviertler Kräuterakademie, Jg. 2004

Herausgegeben im
StadtLandLebensGarten
permaNeNtzWerk Eigenverlag
Wien, im Oktober 2004

0.00 Inhalt

Coops&Credits

1.00 Einleitung 5

Was dieser Führer will

Wie alles kam

Kurzer Blick auf „Urbane PK“, Urban Gardens – als
Vision, die mühsamen Anfänge in Wien
Privatinitiativ-Anlauf Lobau, Start 2001

2.00 Der *perma*BlühGemüseGarten (pBGG) 9

Ziele; - und was der Garten n i c h t sein will;

Zielerweiterung 2003

Umsetzung; – Forschen – Finden – Planen

Das pBGG-Konzept; - Ökologie&Soziales

Die ersten Schritte – die pBGGJahre 1&2

Arbeitsprinzipien&Methoden

Von LernLust&Selbstversorgung zu

LehrLernErlebnisGenuss, Workshops&Schaugarten

3.00 Ein Gang durch den Garten - heute 26

Angebote

Ausblick

4.00 BewohnerInnenGalerie

5.00 Anhang&Aussaat

Literatur

Quellen und Hinweise

Bildnachweis

Wir über uns

Aufruf zur Hilfe für Fortbestand

Ergänzung zum 20.Geburtstag des Gartens 2020

Ausblick & Weiterentwicklung

1.0 Einleitung

1.1 Was dieser Führer will

Dieses kleine Heftchen möchte eine fröhliche **Einladung** zu einem Besuch in unserem kleinen Vielfalts&Genussparadies sein;

Und es will Lust und Mut machen, sich vielleicht selber mit ein paar FreundInnen gemeinsam nach einem Fleckchen bebaubarer Erde umzuschauen, sich mit der Natur zu verbünden, sie zu beobachten und mit Spaß und wohltuender Anstrengung mehr darüber zu lernen, was da wie kreucht&fleucht, blüht&wuchert, nebstbei auch über sich selber, als Einzelmensch und als Arbeitsgruppe, dabei Freude zu finden am Miteinander und am frischgesundvielfältigen Genuss durch die Jahreszeiten, der Kraft gibt für vieles, was kommt und kommen wird.

Unser Garten will anstecken: mit Anregungen & Ideen, mit kulinarischen Genüssen, mit Saatgut und Jungpflänzchen, mit der Freude eines Grüppchens von zu Buddelfreaks gewordenen Menschen, die „ohne“ nicht mehr sein wollten. Und sie werden mehr!!! Gartenfreude ist ansteckend! PermaPandemia!

1.2 Wie alles kam

Vorgeschichte

1994 wurde in der Plan&WerkStatt idee-vee-greenworks das Projekt „**Stadtfruchtgenuß**“ geboren und geisterte einige Jahre durch ÖkoStadtSymposien, Nachhaltigkeitsmagazine, Umweltbildungswochen. Die Idee war, kürzest gefaßt: Stadtbrache, Gstättn, Abstandsgrün in eine blühende Frucht, Gemüse und Kräuter tragende **Vor-der-Haustüre-Oase** umzuwandeln und mit den daran werkenden Anwohnern

nebst Gesundgenuss & Naturlernen auch einen „Dorfplatz“, einen Umschlagplatz sozialer und kultureller Nachbarschaftsaktivitäten zu schaffen, in weiterer Folge auch „grüne“ Kinder & Jugendaktivitäten, Selbsthilfejobs, Keimzellen der **Selbstorganisation&Subsistenz**; und das alles: **„In Kooperation mit der Natur“.**

Wir schrieben kurz nach „Rio“, viele AktivistInnen in den Umweltorganisationen boten ungeheuer viel Begeisterung, Kraft, Zeit, Engagement auf, „zukunftsförderliche“ Projekte in den einzelnen Themenbereichen der „Globalen Agenda“, - die ja auch unser Land ehebaldigst auf nationaler, regionaler und lokaler Ebene umzusetzen sich verpflichtet hatte, zu entwickeln. **„Think globally, act locally“** bewegte uns.

„Permakultur“

schien wie ein Schlüssel zur Verknüpfung aller Themenbereiche, von erneuerbarer Energie, nachwachsenden Rohstoffen, über Biodiversitätserhalt und –förderung, Konsum – Bewusstsein und -Veränderung, bis zum Recht auf Nahrung und Subsistenz zu taugen.

Permakultur ist ein „Denk&Planungswerkzeug“, mit dessen Hilfe am jeweiligen Ort vorhandene Ressourcen, von den naturräumlichen Gegebenheiten, über Pflanzen, Tiere, Energien, technische Einrichtungen, soziale Infrastruktur bis zur Humanressource Mensch, einander optimal unterstützend zu einem stabilen, selbsttragenden System organisch-ökosystemisch miteinander verbunden werden. Permakultur: „Care for the Earth and Care for the People!“ ist also d e r ganzheitliche und nachhaltigkeitsorientierte Planungsansatz schlechthin. Nachhaltigkeitsorientierung und Permakultur als Planungs&Umsetzungskonzept waren und sind Ausgangsbasis der umfassend(er)en „Stadtfruchtgenuß“-Projekte wie auch der „Klein&Einstiegsausgabe“ : des BlühGemüseGartens Lobau.

Permakultur sammelt Wissen um den Umgang mit der Natur, Fähigkeiten, angepasste Technologien.... quer durch Länder, Kulturen und Zeiten. Der welterfahrene Australier *Bill Mollison* destillierte daraus Grundprinzipien des nachhaltigen Planens (L01) und erhielt dafür den alternativen Nobelpreis. Permakultur wurde und wird allerdings immer wieder auf eine „permanent agriculture“ reduziert. Die Systematik ist aber vom Balkonkistl (L04) bis zu Stadtplanung und Regionalentwicklung (L 05) anwendbar, von Hausgärtnern (L06) bis zu

Urbaner Permakultur

In einer unausweichlich scheinenden Weltzukunft der Massenagglomerationen wird Wissen um nachhaltiges Garten&Land & Wirtschaften entscheiden zwischen hungernden Millionenslums und blühenden urbanen Selbstversorgern, - auch und gerade in den in absehbarer Zeit unversorgbaren Megacities. (L07) Seit Jahrzehnten entstehen unzählige visionäre und/ oder notwendende Projekte in Richtung dieser **logischen Wende**.

Urban Gardens,

City Gardens haben in den USA, in skandinavischen Ländern Tradition (L08), in Afrika, Lateinamerika, Indien laufen Slum-Projekte zur Wiedererlangung land&gartenwirtschaftlicher Fähigkeiten der Bewohner mit den Zielen Selbstversorgung, **Subsistenz-Sicherung, (Menschen)Recht auf Nahrung**. Aber auch mitteleuropäische Städte entdecken Verkehrseinsparungspotentiale, Wert für gesunde Ernährung und Naherholung u.a. Vorteile der **kommunalen Landwirtschaft**. Die **Donaustadt in Wien**, um den Bogen zurückzuspannen, als traditioneller Garten&Landwirtschaftsbezirk und einstiger Gemüseversorger der Metropole, bietet dafür nachgeradezu optimalste Voraussetzungen; könnte sich mit ihrer als multifunktional verstandenen Garten&Landwirtschaft zum **Parade-Nachhaltigkeits-Kreislauf** entwickeln, in der/ einer

zukünftigen „Umweltmusterstadt“ (L09)

Wir beginnen! im Winzigformat! Wir bauen uns eine Garten-FeldPerma Oase, duftend, blühend, mit frischestgesündester Selbstversorgung – und viel Freude beim gemeinsamen Tun. Nachdem sich diverse Projekteinreichungsversuche für ein größeres „**Stadtfruchtgenuß**“ Projekt in einer der berühmten Wiener Stadtrandsiedlungen im magistratischen Instanzen-dschungel verlaufen hatten, gab es mit der Milleniumsenergie im Jahr 2000 einen Neuanlauf in kleinerer Form und als pure Privatinitiative: dankenswerterweise war der BioUrzeit-Pionier Alfred Polzer bereit, für ein Projekt, in dem er auch sein eigenes Ideal, die „Welt zu einem Garten“ zu machen, widersah, etwas von seinen nicht mehr bebauten Ackerflächen zu vermieten. Monatelang mühte sich ein Grüppchen um Konsens über „unsere“ 1500m², - das dauerte seine Zeit.

Ansätze zum permakulturellen Hausgärtnern

Dieser, seit 1995 einmal monatlich interessierte Neueinsteiger und AltpraktikerInnen rund um wechselnde Themen Am Freihof in Wien 22 versammelnde Arbeitskreis, brachte letztlich die Menschen zusammen, die im Frühjahr 2001 nach gründlicher Planungs- und Vorbereitungsphase mit dem Anlegen des BlühGemüseGartens begannen.



Abb.1
Die Feldbrache, als sie noch nichts von uns wusste.



Abb..2
erster Herbst im PBG

2.0 Der *permaBlüh*GemüseGarten

2.1 Ziele – Ökologie&Soziales

Ziel des Projektes ist es, Menschen im Beobachten und Tun zu einem **freud- und verantwortungsvollen Umgang mit der Natur zu führen**, sie mit **Grundbegriffen eines Gärtnerns im Kreislauf** vertraut zu machen, das ein Eingehen auf Mikrostandort, Saatgutgewinnung, Anzucht, Artenvielfalt, Bodenpflege, Kompost/Nützlinge bis zur kulinarischen Verwertung umfasst. Das Lernen, Werken und Entwickeln in einer kleinen Gemeinschaft, das achtsame und synergetische Miteinander von Mensch, Natur, Um & Mitwelt stehen neben Spaß, sinnvollem Ausarbeiten und gesunder Selbstversorgung. Der Zugang zu praktischem Tun, zum eigenen „gesunden Menschenverstand“, zu kreativen Lösungsversuchen, wie etwas funktionieren könnte, zeitigt bei Alt- bis Jüngst-MitarbeiterInnen immer wieder verblüffende Ergebnisse, vieles, was sie sich davor nicht zugetraut hätten, gelingt ! „**Wauu, ich kann's !**“ (Abb.3-6)

- und was der Garten *n i c h t* sein möchte.

Der Garten ist „**Liebhaberei**“, *k e i n Versuch alternativer erwerbsgärtnerischer Produktionsformen*. Hier ist Platz für Experimente, das Selber-einmal-Ausprobieren, Learning by Doing, für Versuch & Irrtum genauso wie für viel „Zufall“, für freiwillig Zuziehendes, sich Ansiedelndes, pflanzliche, tierische und menschliche Vielfalt und ihr Miteinander. Das bringt ein von konventionellem Rasen-mit-Swimmingpool-Gärtnern durchaus unterschiedliches Erscheinungsbild, es fordert - und bringt:

Toleranz für andere(s).

Sehr wohl aber möchten wir, wie schon angemerkt, anregen und anstecken, Menschen einladen, Natur in bunter Vielfalt hier zu erleben und den fürsorglichen Umgang mit ihr und der gemeinsam hier Gärtnernden miteinander. Das „Gute Leben“ ohne materiellen Aufwand, dafür Ideen, Kreativität, Achtsamkeit



Abb.3
erste Ansaaten

2.2 Umsetzung: Forschen, Finden, Planen

Am Anfang war die Gartensitzung! Während die Zielsetzung sozusagen als Projektvorgabe feststand, wurde die Umsetzung, das Was, Wer, Wann und Wie, in vielen Treffen erarbeitet. Jeder formuliert dazu seine ganz persönlichen Visionen: Was stelle ich mir von diesem Garten vor, **was will ich** von und in ihm; genauso: Was kann und mag ich bei-tragen, was kann ich, was interessiert mich besonders, wie viel Zeit werde ich für diesen neuen Lebensbereich Garten (mindestens und fix) einplanen. Denn für die Betriebsabwicklung sind (einige) verbindliche Rahmenbedingungen unerlässlich; sie werden als „**Gemeinsame Spielregeln**“, später „**Gartenordnung**“ formuliert. Parallel zur Selbsterforschung läuft die Gelände-Erkundung: Woher bläst der Wind, wie lange scheint die Sonne, Niederschlagsmengen und -verteilung, Bodenverhältnisse, hier ansässige Flora&Fauna, Entdeckerinstinkt und Planungschecklisten identifizieren die **naturräumlichen Ressourcen**, gemeinsam mit Wünschen und Fähigkeiten die wichtigsten **Planungsgrundlagen**. (Abb.7-12)

Was bedeuten nun: häufige Sturmneigung, sandiger Boden, Bauschuttlinsen, extrem unterschiedliche Humusanteile, artenarmer Wildkräuterbesatz ohne ausgeprägte Bodentyp-Aussage und weitere 75 Beobachtungskriterien für den zukünftigen Garten? Diese Ressourcenaufnahme und –analyse braucht viel Zeit und ist für alle ein erster Einstieg ins „**perma-kulturelle**“ Planen, Zuhilfenahme von einschlägiger Literatur und Gartenhelfern inklusive. Denn auch das will ausprobiert sein. Visionen, Wünsche und Ressourcen wurden in der greenworks PlanWerkStatt in einen Entwurf gegossen, dieser noch einmal mit allen TeilnehmerInnen abgestimmt, um wirklich alle individuellen Hättegerns zu enthalten. Daraus wuchs schließlich der Grundrissplan des *permaBlühGemüseGartens*

Ungeahnte Fähigkeiten

Abb 4 Mäusehüten

Abb.5 Seniorengärtnern

Abb.6 Feuermachen



Abb.7

Sonne - Heckenpflanzung

Abb.8

Wasser sammeln

Abb.9

Boden, fehlbehandelt

Abb.10

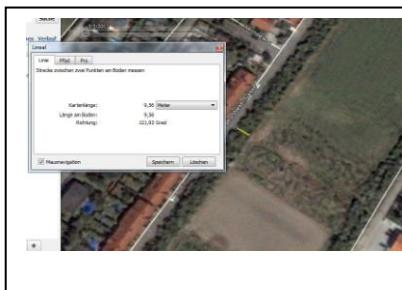
erste Verdichtung

Abb.11

Luftaufnahme 2003

Abb.12

Bereichstafel "Sonnenhungrige"

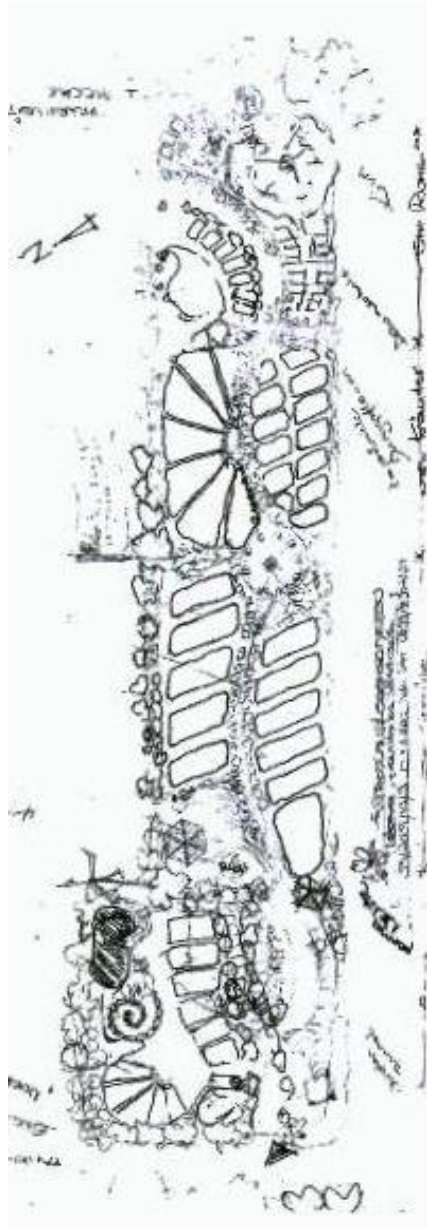


permaBluhGemüseGarten: Standort SONNENHUNGRIGE, TROCKENFESTE WILDBLUMEN

Diesen Spezialisten von Schotenfrüchten möchten Sie die Samen mit ein bißchen Gartenende, streuen sie auf und gießen sie ein. Haben Sie andere sonnige Standorte vorgesehen, so locken Sie die Erde so gut es geht. Nach dem Ausstreuen dürfen die großen Samen nur handtuch in die Erde gedrückt werden, die anderen, staubfeinen sollen obenauf liegen, viele brauchen nämlich Licht zum Keimen. Die meisten Pflanzen dieser Gruppe sind sogenannte Zweijährige: diese wachsen zuerst in Form einer an den Boden angelagerten Rosette. Sie sichern sich sozusagen ihr Terrain und bilden eine kräftige Wurzel aus. Erst wenn sie genügend Kraft gesammelt haben, was höchstens ab dem zweiten Jahr der Fall ist, aber auch drei und mehr Jahre dauern kann, kommen sie zum Blühen. Sie entfalten ihre ganze königliche Pracht (denken Sie an die Königskerzen) und sterben, während sie noch und nach ihre Samen verstreuen. Solange es ultrae Bodenreggie gibt, können die Samen eben sofort wieder keimen. Außerdem sind in der Mischung auch langlebige Pflanzen, die im Laufe der Jahre zu kräftigen Stöcken heranwachsen: Johanniskraut, Fäul-Kamille, Wilder Spargel. Wenn Sie die dünnen Stängel des Winters über stehen lassen, finden viele Keimlinge darin eine Zuflucht.

KURZBESCHREIBUNG der Pflanzen

Abb.13 Grundrißplan des *permaBlühGemüseGartens*, 2001ff



2.3 Konzept des *perma*BlühGemüseGartens, 2001ff

Das Gelände, - altes Donauschwemmland, landwirtschaftlich genutzt und danach viele Jahre unbebaut brachgelegen, ist ein etwa 15mal 90 m langer, etwa Ost-West orientierter Schlauch, ein Querstreifen eines etwa 90mal 1200 m großen Ackergrundstücks, das an drei Seiten von breiten Hecken eingefasst ist. Entlang der westlichen Hecke läuft ein Feldweg, über den man zum pBGG gelangt. In der östlichen Hecke liegt ein Brunnen-schacht, aus dem aus etwa 4-7 m Tiefe Grundwasser herauf-geholt werden kann. Die früheren Bewässerungsanlagen sind allerdings abgebaut. Das Grundstück ist extrem windig und voll sonnenexponiert.

Kleinräume schaffen

Erster Schritt ist das Anlegen eines **Windschutzwalls** mit Hecke im Norden und die Queraufgliederung des Rechtecks in vier etwa quadratische Abschnitte, ebenfalls durch Wälle und höheren Bewuchs. Dann wird der meterhohe Melden-Dschungel gerodet und der Boden der späteren Gemüseanbauflächen dick mit Pappe und Stroh gemulcht.

Teil 1 wird funktionell den Kindern und „perma pur“ zugeordnet. Ein **Weidentunnel** verbindet zwei Tipi-Zelte miteinander und schirmt Spielfläche und **KinderGemüseLand** ab.

Auf der anderen Seite des von Beeren begleiteten Weges, der sich organisch als Rückgrat durch das ganze Gelände schwingt, reihen sich, gleich nach dem Eingang, einige „typi-sche **Permakultur-Elemente**“: Sonnenfallen, (keine Kräuter-spirale!), Biotop und eine Versuchsreihe mit **Dauergemüsen**, jener Idealkulturform, in der nicht alljährlich Neubestell, allherbstlich abgeräumt und der Boden gequält, sondern das Bodenleben sukzessive durch Dauerbegrünung/Mulch aufgebaut und der Mensch durch Früchte, Blätter, Wurzeln ausdauernder und/ oder sich ausreichend selbstaussäender Pflanzen ernährt wird.

Teil2 beherbergt die Villa BlühGemüse, eine gleich zu Anfang errichtete **Holzhütte** für Werkzeug, auf dem kleinen Rast&QuatschPlatz, den – auch nur Zier pur darf sein - farblich abgestimmte **Blumenbeete** umgeben. In diesem Abschnitt reihen sich beidseits des Weges „traditionelle“ **Gemüsebeete**; (wunschgemäß ist jedeR für seine(s) verantwortlich, wohingegen alle anderen Gartenteile, zwar mit jeweiligen Bereichsverantwortlichen, aber doch gemeinsam bewirtschaftet werden) Hier werden unsere **Kräuterbrühen** und Jauchen gemixt und gehortet. Die dafür benötigten **Förderpflanzen** wurden in größeren Mengen am Südwall gepflanzt.(Beinwell, Schafgarben, Rainfarn...) Der Zwickel nördlich der Gemüsebeete wandelt sich gerade von der **Getreideversuchs-** zur Kohl&Spargelnische. Teil 2 und 3 werden von einem kleinen **Duftpflanzenkreis** und dem **Wildrosenhag** verbunden. In

Teil 3 öffnet sich links des Weges die **Kräutersonne**, südlich im „**Anzuchtgarten**“ reihen sich Vermehrungsexperimente von Stauden und Kräutern. In

Teil 4 schließlich wurden links vom Weg Fenster (**Kompost**) **beete** zum Frühestanbau aus Recyclingmaterialien gezimmert. In der Mini-**Baumschule** wird mit Stecklingsvermehrung und Veredelung von Bäumen und Sträuchern experimentiert. Darunter neu: der **MinzTopfGarten**.

Den sinnigen und würdigen Schlusspunkt setzen **Kompostplatz** und **Kiwa**, ein geräumiger Weidendom für Meditation, Austausch und Gemeinschaft.

Der sich durchs ganze Grundstück erstreckende **Weg** belebt Wandelnde und Arbeitende mit Schwung&Schwingung und mit Heilkräften und Düften der ihm entlang angesiedelten Pflanzen.

Das Konzept wächst

Die großzügige und ehrenvolle Überantwortung der 64-sortigen **Topinambursammlung** des Instituts für Pflanzenbau der Univ. für Bodenkultur durch Herrn Prof.DI Peter Liebhardt, zur

Erhaltung, Vermehrung und Ausbreitung der „Tollen Knolle“, verlangte 2003 die Urbarmachung von zwei 5 Meter-Streifen südlich und nördlich des Gartens. Mit einer Lebzeitenserbbschaft von Herrn Doz.DI Dieter Lenhart von der „Angewandten“, einem angesehenen Olfaktoriker, kam ein **Duftgarten** ins Konzept. Und die Erfolge unserer Samen&Pflanzen TauschMärkte bewogen uns 2004 schließlich zur Erweiterung des Nachbaus in einem kleinen **Pflanzenkindergarten**.

2.4 Zielerweiterung 2003

Eine Realgeschichte experimentellen und doch geleiteten Miteinanders ohne Rückschläge wäre wohl unvollständig erzählt. Trotz gemeinsam erarbeiteter Regeln für die Zusammenarbeit krachte es im Gemeinschaftsgebälk, frisch geschlüpfte Delegatoren&Prinzessinnen schieden aus, Erfahrung, neue Menschen und neue Ziele wuchsen zu.

Mit der Übernahme der Topinambursammlung kam ein offizieller Erhaltungsauftrag, die Kooperationen mit Arche Noah und einigen Spezialitätengärtnereien, Pflanzenmessenbesuche und gezielte Vielfaltsanzucht steigerten die Artenanzahl beständig; Wachsender Zuspruch, Nachfrage und das Anwachsen einer Schar von **Vielfaltsfreaks** spielten uns langsam weitere Aufgaben und Ziele zu. Nachdem - allen Widrigkeiten zum Trotze - ein interessiertes Publikum für **Wildkräuter** zum einen, zum anderen für die 12te Sorte Salbei, die 25te Minze und deren Verwendung, auch für **rare&alte Gemüsesorten**, kurz: „**Vielfalt**“ in weitestem Sinne, nicht nur vorhanden ist, sondern sogar zu uns findet, sind wir ermutigt, mehr und mehr von dem, was wir hier angesiedelt haben, auch herzuzeigen:

Der **Schau(!)permaBlühGemüseGarten** zeigt nun also zum einen **Grundzüge permakulturellen Planens** und gärtnerischer Umsetzung, zum anderen eine (derzeit bei ca 500 stehende) nicht alltägliche **Arten&Sortenvielfalt** von Kultur-und Wildgemüsen, Würz-, Tee-, Heil-u.a.Kräutern.

Die ersten Schritte

Abb.14

Wege

Abb.15

Wälle

Abb.16

Hügelbeete 2003



2.5 Die ersten Schritte – pBGG-Jahre 1&2

Im Zeitraffer rasen wir jetzt durchs Gartenanlegen, vor allem um zu zeigen, dass mit sinnvoller Planung und Systematik eine nicht ganz kleine Aufgabe auch von einem kleinen 5-7 Mensch-hoch-Grüppchen Schritt um Schritt bewältigt werden kann. (L 10)
Frühjahr 2001: Nach der Stubenzeit des Planens begann die Umsetzung vor Ort mit Wochen des Totholz-Sammelns aus den umgebenden Hecken, aus dem gemeinsam mit dem Dschungel - Rodungsmaterial der Gartenfläche (Melden-Monokultur) die Nordwindschutz- und Querriegel-**Wälle** gut 1m hoch aufgeschichtet wurden. Diese wurden nun mit hunderten Scheibtruhenfuhren voll Häksel und Trester, der am Nachbargelände flächenkompostiert worden war, und mit Erde aufgefüllt, dann im Norden mit ersten Wildobst-Sträuchern bepflanzt.

ie späteren Gemüse-Anbauflächen wurden gleich nach den Rodungsarbeiten mit dicken Schichten von (unbedrucktem) Pappkarton und Stroh und Grün-masse gemulcht, um dem Melden-Nachwuchs (besser) beizukommen und Boden aufzubauen. Mehr und länger **Mulchen** wäre hier besser gewesen; es fehlte einfach an Material.

Der nächste Schritt war die Anlage einiger **Hügelbeete**, -denn wir wollten ja möglichst schnell zu Gemüse kommen. In schaufeltiefe Aushubgruben von ca 1.50 x 5m wird Astwerk, Kleinschnitt, Kompost, etwas Steinmehl, eventuell umgekehrte Grassoden und der Mutterboden 60-80 cm hoch aufgeschichtet und in Mischkultur eingesät. Der Bioreaktor wärmt die Pflanzenfüßchen und versorgt die Heranwachsenden mit Nährstoffen. Binnen weniger Wochen gab es die ersten prächtigen Salate und Radieschen.

Wagemutig spät wurden im Mai **Tipis und Tunnel aus Weiden** gesteckt, um den Kindern im Sommer vor der Knallhitze des Feldes Schutz zu bieten. Das Experiment gelang, die „Bauten“ waren bald kaum noch im Zaum zu halten

Noch im ersten Jahr wurde auch die **Kräutersonne** angelegt: Beetsegmente, deren Erde zum Teil mit Sand abgemagert wurde, zwischen schmalen Wegen erhielten für's erste eine Grundausrüstung aus Tee&Würzkräutern.

Der pBGG kann aus dem durch viele Jahre aufgebauten **Saat gutFundus** der **PlanWerkStatt greenworks** schöpfen, viele der Kräuter&Gemüsepflanzen wurden hier vorgezogen. Natürlich muß auch Zugekauftes **kontrolliert biologisch** sein; es geht uns allen ja um die Gesundheit des hier Wachsenden - und um das Prinzip: **m i t der Natur, - und a l l e n MitLebeWesen.**

Letzter Streich des ersten Jahres waren die **Fensterbeete**: aus einem alten Schiffboden und ausrangierten Fenstern einer nahen Schule zimmerten wir mit der tatkräftigen Hilfe unseres handwerksallroundgenialen Dauergastes Jörgi Kästen, die mit Grobschnitt, Kompost, frischem Mist und Erde gefüllt wurden und damit für die Frühlingsaussaat von Salaten und Radieschen bereitstanden.

War der Schwerpunkt der Arbeit im ersten Jahr zwar auf der Grundstruktur gelegen, so war doch auch die Ernte schon eine reichliche: 15 verschiedene Gemüse, Kürbisse, Kohl und eigene Erdäpfel ernährten uns bis weit in den Winter und die zu Anfang etwa 30 verschiedenen Kräutln würzten der Neo-GärtnerInnen Leben. Ziemlich stolz und glücklich feierten wir **Erntedank!**

Im zweiten Jahr -2002-nahmen wir uns die **Sonnenfallen** vor: kipferlförmig aufgeschichtete Steinwälle mit Erdauffüllung, die in sich Wärme speichern und nächstens abgeben, gleichzeitig die Sonnenwärme im Beet vor sich fokussieren und es vor Wind schützen. Zusätzlich bieten ihre Zwischenräume vielen Nützlingen Wohnung, was sich auch binnen kurzem bei den Eidechsen herumsprach. Solarwärme-Nutznieser sind kälteempfindliche Pflanzen, Chillis, Melanzanen, chinesische Schlangengurken und andere köstliche Exoten.

Der Beete-Bogen davor wurde wunderschön bunt grüingedüngt: Gelbsenf, Phazelle, Ölrettich, Buchweizen waren dann eigentlich zu schade zum Einarbeiten (und Nemex-Schötchen in Olivenöl entpuppten sich als kulinarischer Renner), sodaß die hier geplanten **Dauergemüse** noch ein Jahr warten mussten. Guter Heinrich, Süß&Haferwurz, verschiedene Melden, Barbarakraut, ausdauernder Buchweizen, grüner und roter Sauerampfer, herrliche Gemüsemalven u.a. warten nun, nach eher langer „Eingewöhnungszeit“, mit Dauerernten auf.

2002 begann auch die lange Biotopgeschichte mit erstem Schaufelschwingen. Hinter der Werkzeughütte zimmerten wir – erste Ermüdungserscheinungen griffen um sich – ein die Rücken schonendes **Hochbeet** aus massiven Deckenbalken. Noch im Frühjahr steckten zwei Kollegen aus gut 3 m langen Weidenzweigen unsere „Kiwa“, ein aus indianischer Tradition stammender kreisrunder Meditations- und Versammlungs-raum, oft unter, hier über der Erde, als ständig wachsender, sich verdichtender **Weidendom**.

Die **Paradeiserplantage** im vorjährigen Erdäpfelacker war ein voller Erfolg, die Hügelbeete wurden verdoppelt, der Platz für die **Baumschule** gerodet und mit Stecklingen bestückt. Im nächsten Jahr blühten bereits Weißdorn-, Hibiskus und Forsythien-Zwerge. Um nun endlich auch die **Kompostbereitung** zu systematisieren, bastelten wir Sammelbehälter für Grobschnitt, Gras&Grünmasse und Küchenkompost sowie Gerbstoffreich-Trockenes, wie Laub, um diese fortan schichtweise aufzuhäufen und nach biodynamischer Methode mit Kräuter- und Mineralstoff-Impulsen zu versehen. Hier erreicht die Wirklichkeit den Plan noch nicht, aber gut Ding braucht Weile. Gut voran kommt der gezielte Aufbau der **Arten&Sorten-Vielfalt**: „Generalstabsmäßig“ wurde Saatgut für Vorziehen und Direkt-Aussaat aus 250 Sorten verteilt: 7 Karottensorten, 10 Radis, 18 verschiedene Bohnen, 23 Salate boten für viele ganz neue Erlebnisse.

Die ersten Jahre

Abb 17

Erntedank

Abb.18

Sonnenfallen

Abb.19

Fensterbeete

Abb.20

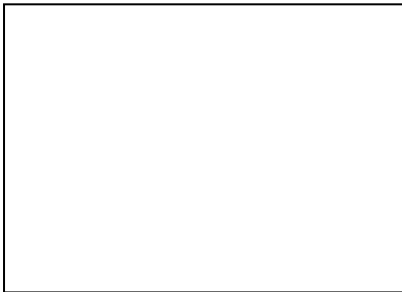
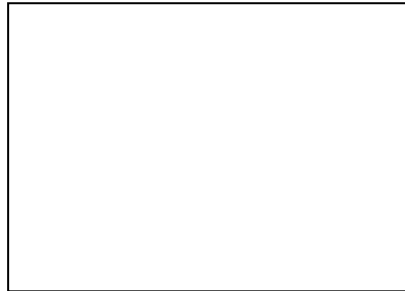
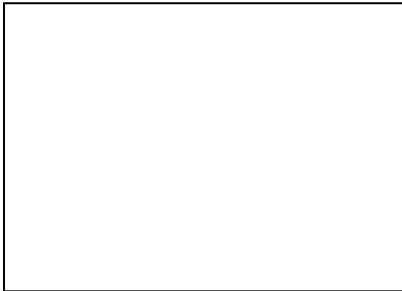
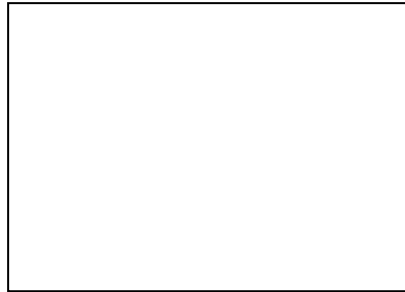
Baumschule

Abb.21

Weidendom

Abb.22

Kompostsammlung



2.6 Arbeitsprinzipien&Methoden

Der kleine Gartenführer soll nicht mit Permakultur überfrachtet werden, Einführendes und Vertiefendes dazu gibt es in Fülle (s.a.5.1, Literatur) Hier sei nur ein Überblick von Gestaltungs&ArbeitsPrinzipien&Methoden eingefügt, mit der Anregung, sie sich einmal im Zusammenhang mit Gärtnern, Gartenbau und Landwirtschaft durch den Kopf gehen zu lassen. (L12)

- Alle Elemente eines Systems stehen miteinander in nachhaltiger Wechselwirkung

Gleichviel, ob in einem landwirtschaftlichen Betrieb oder auf einem Balkon: die Teile eines PermaKultur-Systems werden so plazierte, daß sie einander optimal unterstützen.

- Jedes Element leistet mehrere Funktionen

Es wird damit optimal genutzt und ist im System vielseitig einsetzbar. Eine Hecke zum Beispiel verbessert das Kleinklima, schützt vor Wind, unerwünschten Zutritten, Einblicken, Lärm; sie ist räumliches Gestaltungselement, bietet Blüten, Duft, Tee, Früchte, ist für Vögel, Bienen, Kleinsäuger Futterplatz, sie liefert Rohmaterial zum Korbflechten, Farbstoffe, Medizin für Tier&Mensch, u.v.a.m.

- Jede wichtige Funktion wird von mehreren Elementen getragen.

Dadurch wird die Fehleranfälligkeit des Systems minimiert; Warmwasser kann durch die Solaranlage oder den Holzofen produziert werden; den Lebenserhalt durch mehrere Professionen zu sichern ist krisensicherer, befriedigender und gesünder als durch eine einzige. Zisternenwasser sichert Versorgung auch bei Ausfall der Wasserpumpe für das Grundwasser. Vielfalt im Gemüseanbau sichert volle Teller auch bei Vernichtung eine Feldfrucht durch Schädlinge....

- Effiziente Energienutzung

nimmt die PermaKultur besonders wichtig. Wird die Arbeit zur Belastung für die Nutzer des Systems oder für die Umwelt, dann stimmt das Design nicht, folgt nicht den Prinzipien natürlicher Ökosysteme, die stets einsatzminimierend und effizienzoptimierend arbeiten. Zonale Aufgliederung innerhalb eines Areals entsprechend Funktion und Häufigkeit des Besuchs/der Bearbeitung ist z.B. ein die Menschenenergie schonendes Prinzip.

- Die Gewinnung und Speicherung erneuerbarer Energien

- die Nutzung natürlicher Ressourcen und

- das Schließen von Materialkreisläufen

- Die Nach- und Mit-Gestaltung von Abläufen der Natur

ist, wie schon ausgeführt, grundlegendes Designprinzip der PermaKultur. Das bedingt genaues Beobachten, dieses letztlich wieder Entwicklung der Wahrnehmungsfähigkeit und Achtsamkeit.

- Kleinmaßstäbliche und intensiv genutzte Systeme sind flächen-, ressourcen-&energieschonender und durch mehrschichtige, sich in Wasser- und Nährstoffbedarf ergänzende Nutzungen besonders ertragreich (Land&Garten-, WaldgartenWirtschaft)

- Die Förderung der Artenvielfalt

wirkt sich erwiesenermaßen ertrag- und resistenzsteigernd auf alle Arten von Lebewesen

- Menschliche Kreativität und Beobachtungsfähigkeit

können auf jedem Areal adäquate Nutzungsformen entdecken, entwickeln und gestalten. Darin, und weniger im Grundstück und in den Ressourcen an sich liegt das perma(nente) Kapital und auch die Chance für ein nicht Materie-orientiertes Verständnis von Wohlstand und Fortschritt und damit für eine nachhaltige Entwicklung.

Über ***nachhaltiges, bio-regional vernetztes Kreislaufwirtschaften*** und mit innovativen, ***ethischen Finanzierungsformen*** strebt die PermaKultur die ***Verwirklichung*** sich selbst erhaltender und human und spirituell ***entwicklungsförderlicher Lebensweisen*** an.

2.6 Von LernLust&Selbstversorgung zu LehrLernErlebnisGenuss mit Workshops, Kursen, Schaugarten

Brachten die Topis die Wende? Die Agenda21, die seit 2003 im Bezirk nachhaltigkeitsorientierte Projekte um sich ver-sammelt? Und/oder die Besucherbegeisterung? „Wieso weiß man denn von Euch gar nichts? Woher habt´s ihr das? Wie bekommt man das? Was ist da alles drinnen? Wieso macht´s ihr nicht öfter Führungen?“ Oder war es das Absprechen der Existenzberechtigung und Androhen des Um&Ein&Nieder-ackerns durch den Landlord. Wie schützt man seine10 000 Pflanzenkinder? Wichtig war auch die Teamrotation, neue MitarbeiterInnen, neue Interessen. Vieles spielte zusammen.

Die wachsende Zufallsbesucherzahl freute einerseits, -wer zeigt nicht stolz seine Kinder her-, andererseits brachte sie den Betrieb völlig durcheinander. War es manchmal schon fordernd, mit jeweils Fälligem und den Fragen der KollegInnen zurande zu kommen, würfelten die Bedarfsführungen den Arbeitsrhythmus oft total durcheinander. Andererseits zeigte sich immer mehr Nachfrage nach spezifischem Gartenwissen jenseits von Baumarkt und Grünchen-Kolumne.

Also entschlossen wir uns, die **Kurse und Workshops**, die die PlanWerkStatt greenworks schon lange auf Bestellung anbietet, auch hier im Garten anzusetzen: zu den Themen, die hier in der **Praxis** nachvollziehbar sind bzw. hier gerade umgesetzt werden: vom Bauen mit Wildholz, Hoch& Hügelbeete, über Biotopanlage und Bepflanzung, Duftgarten -Gestaltung bis zu Wildkräuterwissen&Verarbeitung, Kompost, Nützlingen, Kinderführungen u.v.a.

Seit 2004 gibt es in Zusammenarbeit mit Umweltberatung&VHS Donaustadt unsere Schmetterlingsbeobachtungen; und natürlich **PermaKulturEinstiegsKurse**.

Nach und nach wird der Garten mit „Beschreibungen“ aus-

gestattet: vorerst sind die Funktionen einzelner Bereiche auf **Lesefahnen** erklärt (Sonnenfallen, Jaucheplatz...). Nach und nach (Maßgabe des Garten (Spar)schweins) tauchen auch **Portraittafeln** unserer (Pflanzen) BewohnerInnen auf. Ziel sind (derzeit) drei saisonale Aussteckungen mit jeweils 150 Pflanzenbeschreibungen, um den Garten nicht ganz zuzu pflastern.

Seit 2003 gibt es (zumindest) jeden ersten Sonntag im Monat einen **Tag der offenen Gartentür** mit Führung und meist auch mit Imbissen aus der **Wildkräuter&GemüseKüche**; der angeschlossene Saatgut&PflanzenTauschMarkt lädt Alt&Neu Greenfreaks zu Erweiterung ihres Sortiments ein, auch bargeldlos, wenn die eigene Anzucht schon Interessantes hervorgebracht hat. Verstärkt werden diese Aktivitäten durch die neugegründete **ArcheNoah Regionalgruppe Ost**, aus der natürlich besonders anregendes Spezialinteresse kommt und mit der auch in Richtung Erweiterung-Erhaltungsschau& Vermehrungsgarten plangesponnen wird.

Schließlich soll auch der mit den KinderGemüseBeeten und einigen Kindergruppen-Führungen aufgemachte Bereich: **„Kinder ins&ans Gemüse“** erweitert werden. Kinder sind die Natur&Vielfalts-Erhalter und die ÖkoNah&FrischRegional - GemüseKonsumentInnen von morgen; und die anstrengend-sten doch auch wieder unkompliziertesten, wunderbarsten Führungsteilnehmer. Da kam Begeisterung sogar im noch etwas improvisierten „Grünen Klassenzimmer“ mit Baumstammbänken und einem windschiefen Knüppeldach auf. Kröten, Eidechsen und unsere handzahmen Hausmäuse sind, neben all der Kräuterkosterei, aber auch wirklich unüberbietbare Unterrichtsteilnehmer.

Abb.23
Ida, eine der Hausmäuse

3.0 Ein Gang durch den Garten – heute

Wir stehen vor der Schautafel rechts vom Eingang und haben den ganzen Garten mit seiner Entwicklung bis zum dritten Bestandsjahr vor uns.

BLÜHGEMÜSE --- PRIVATGARTEN

Unerlaubter Zutritt wird als Besitzstörung geahndet!

Keine Selbsternte! Kein Spielplatz! Kein Hunderauslauf!

Für Interessierte veranstalten wir auf Anfrage gerne Führungen
(Sonntag nachmittags): 0699/ 1221 6275

Das BlühGemüseGartenTeam

Eltern haften für ihre Kinder, Betreuer für ihre Hunde !

Das – leider notwendig gewordene und ernst zu nehmende – Schild wird für uns jetzt zur Seite gedreht: Wir sind ja mit einer Führung unterwegs!

Zu allererst nehmen wir Duft und buntes Blühen entlang des geschwungenen Weges, des Rückgrats des Gartens, wahr. Seine ganze Länge begleiten teils ein-, teils beidseitig schmale **Beetstreifen**, in denen Heilkräfte und beschwingende Düfte aller Art versammelt sind. Es genügt, wenn Sie hier und dort über die Pflanzen streichen oder eine Blattspitze zwischen den Fingern zerreiben.

Wohlbefindenssteigerung erfolgt auch ganz materiellos; einfach durchgehen, Nase auf, und schon geht's einem besser; erlaubtes Doping, sozusagen. Sie sind auch herzlich eingeladen, im Laufe unserer Gartenwanderung ihren speziellen Lieblingsduft herauszufinden.

Links vom Eingang geht es los mit Salbei, heimischem und kirgisischem Dost, Zitronenmelisse, Weinraute, duftenden Funkien und Mondviolen, Benediktenkraut, dahinter zartrosa Stockrosen; dann Schafgarben in weiß und gelb, diesen knallblauen isländischen Vergissmeinnicht, Pech-, Vexier-, Licht- und Bartnelken, der zart-blauen Hillary's Mint, verschiedenen Lamien, Rittersporn.

Viele Pflanzen sind jetzt auch schon beschriftet, zumindest zu ihrer Haupterscheinungszeit, um z.B. im Herbst nicht mit den längst eingezogenen Frühlingsblüchern zu verwirren. Die xyz-Nummern verweisen auf die Beschreibung im Führer mit kulturhistorischen, Heil- & Küchenhinweisen, ganz Interessierte finden im Katalog darüber hinaus auch botanische, gärtnerische und Herkunftsangaben.

Vom Nord-Wall im Hintergrund sehen Sie jetzt Paradeiser verschiedener Sorten und Paprika, von der Hecke windgeschützt, vor den Himbeeren herleuchten. Hier ist gleich eines unserer Gartenprinzipien vorgeführt: Kein Fleck bleibt ungenützt. Am Boden dazwischen ranken sich noch Spaghettikürbisse, -völlige Bodenbedeckung und Beschattung, die den Wasserbedarf stark reduziert und Regenwürmer freut. Es wird hier händisch, nicht per Bewässerung gegossen, und schon aus diesem Grund sehr wenig.

Jetzt überwuchert und kaum auszumachen sind die drei **Sonnenfallen**, in denen, wie schon erwähnt, Wärmehungriges gezogen wird, das sonst eher nicht zur Ausreifung käme: diverse Chillis, Andenbeeren, Tomatillos, Melanzanen, Kardy und Artischocken, Kiwanos, Pepinos, die empfindlichen Basiliken, Reste der heurigen Asia-Gemüse-Vesuche; Die jetzt 2 m hohen Daturen im Hintergrund sind ins Freiland gesetzte Stecklinge, die Wärme und weniger Austrocknung durch den Wall im „Rücken“ offensichtlich schätzen, weder gedüngt, noch extra gegossen werden und am Abend unbeschreiblich duften.

In der geschwungenen Beetreihe davor (wenn Sie genau hinschauen, entsprechen einander Höhen- & Breiten-Crescendo; und: „die gerade Linie ist gottlos“, wir erinnern uns; welche Pflanze wächst schon mit Lineal) stehen die ganz selbständigen „**Dauergemüse**“, die uns (fast) nicht mehr

Wie fast immer gibt es auch heute kleine **Imbisse** aus der FeldWald&Wiesenküche; Oktober bietet den letzten Meldenstrudel, Mierenplunder, köstlich wie im März, Beinwell-Lasagne, schon sehr intensive Amaranth-Quiches; und unvermeidlich: das Kürbissüppchen, mit eigenem „Curry“, unverwechselbar. MinzMarzipan und Pepinschokhupf gibt es erst nach der Führung! Wir gehen weiter ins **Gemüse**. Wenn vorher vom Hügelbeet-Anlegen zu hören war, ist das kein Redaktionsfehler. Nach 3 Jahren sind sie bodeneben, die Nährstoffreserven wohl nächstes Jahr aufgebraucht; dann gibt es entweder Kompost oder eine Erneuerung der Hügelbeete; dazwischen wurde nicht gedüngt, außer mit dem ausgerissenen, Unerwünschten Ex „Unkraut“ als Gründünger/ Flächenkompost. Wie die essbare Pracht dasteht, zeigt wohl, dass ihr nichts mangelt. Riesige Kohlraben, dicke Köpfe von 3 Sorten Weiß-, Rot-, Spitzkraut, große, kleine Blatt-, Stangen-, Knollen-Sellerie, krause, glatte, italienische, japanische Petersilie, grüner, roter, krauser und all der „ewige Kohl“, der kleinportionen- und singlekoch-Favorit, den man in beliebiger Menge blattweise ernten kann. Rosenkohl, Brokkoli, Salate&Radis aller Arten (s. Sortenliste), dazwischen überall Ringelblumen, Wildrukola (so wüchsig, dass man ihn erwiesenermaßen schneckenvertreibend zum Heilmulchen einsetzen kann); Borretsch, Knofels, Paprika, gelb, rot und schokobraun, u.u.u. Am wegbegleitenden Beetrand auch hier Aromatisches zur Regulierung der Fressfreunde: Gewürztagetes, Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Pimpernell, Currykraut, Marienblatt, Taubnessel, viel Wegmalve, Zitronenkatzenmelisse. Die hat sich selbsttätig zu einer unserer Leitpflanzen entwickelt, wuchert, duftet phantastisch, verwöhnt unsere Wühlmaus-in-Schach haltenden Katzen und tut unseren Kästen lavendelähnliche Dienste. Daß sie auch als Tee gut schmeckt, -klar!

Essig-, Apfel-, Zimt-, Leder-, Kratz-, Bibernel-
Wein-, Blaugrüne-, Acker-, Feld-, Filz-, Samtrose,
nicht wild, aber „unverzichtbar“: Apotheker-, Öl-,
Damaszener-, Jakobiter- und die alte Moschus-
rose, - die Düfte sind unwiderstehlich.

Ein paar Meter weiter auf der linken (N)Seite öff-
net sich (nach S) die **Kräutersonne**, das Vielfalts-
Herzstück, wie manche meinen. Von den bunt ge-
mischten Randstreifen mit Dosten, Anisysop, Ber-
gamotte, marokkan. Minze (die nicht wuchert),
Melissen, Monarden, Brandkraut, geht es in den
Segmenten weiter mit den Salbeis: officinalis u.o-
Typen wie „Berggarten“, „Icterina“, „Nazareth“,
„Purpurea“, „Variegata“; heuer neu sind verticillata,
„Hias“, Salvia argenta, lavandulifolia; Im Hinter-
grund dann Muskatellersalbei; zu ergänzen: der
klebrige am Waldrand und Wiesensalbei am
Schotterhaufen. Die weiteren, nicht winterharten,
z.T. deutsch fantasiebenannten Ananas-(elegans)
und Mandarinensalbei, Frucht-(dorisiana), perua-
nischer(dicolor), Pfirsich(greggi) stehen in
Töpfen.

Im nächsten Segment stehen Thymiane (Vulgare-
Typen: Feld-, „Doon Valley“, Quendel-Typen, der
heimische wilde Thymian: serpyllum; „Aureus“,
weißer Teppichthymian, fruchtige Varianten wie
Kümmel-, Orangen-, Zitronen-, und, neu tracicus,
der bodendeckende Lavendelthymian.

Dann die Oreganos: kretisch, kirgisisch, italie-
nisch, ein noch kleiner Drachenkopf, mehrjähriger
Majoran, versch. Bohnenkräuter, Andorn. Der
Zwickel dahinter versammelt Artemisien: Edel-,
Eber-, Kampferkraute, Strandbeifuß, Estragon, dt.
und Silberwermut, der „vulgare“ Beifuß steht an
vielen Stellen im Feld, der Wermut in der hinteren
Reihe, jetzt über 2 m hoch. Aus dem wild
wuchernden, angenehm milden Dt.<Wermut ist
zum Wall hin eine Dufthecke gepflanzt.

Wir gehen jetzt an den **Fenster-Frühbeeten** vorbei, (zur Zeit sind sie unvollständig, Rest eines unerfreulichen Devastationsaktes im Frühjahr 04). Der Bereich dahinter war im Jahr 1 Erdäpfelacker, dann Paradeiserfeld, die wenigen hier gepflanzten Sonnenblumen samteten dermaßen aus, dass wir heuer ein Sonnenblumen-**Waldgarten-Experiment** abführten: Gemüse-Anbau im Halbschatten und Windschutz der gelben Riesen. Teilerfolg, die Sonnenblumen sind doch bodenauslaugend. Der Kohl blieb eher klein, Paradeiser und Kürbisse auf Sonnenblumen baumelnd, war aber praktisch und optisch reizvoll. Mit vorausgehender Gründüngung ist die Kombination noch einen Versuch wert. Die gefiederten Körnerpecker der Umgebung sind jedenfalls begeistert

Das Ende der geschwungenen Gartenachse bilden **Kompostplatz** und Kiwa, unser großer **Weidendom**, in dem sich's im Sommer gut sitzen lässt;(- wenn frei -, da zum Spielen sehr begehrt) . Weil uns die an einen Garten sinnvoll angegliederten Räumlichkeiten fehlen, werden hier auch unter einer Folie Kräuter getrocknet. Man stelle sich das Aroma darunter einmal vor!! Sommerabend, Grillengezirpe

Der Endpunkt der Achse sozusagen ist ein ganz besonderer Bewohner, ein Geschenk unseres Landlords, mit der Auflage, es zu hüten. Es ist eine **Evodia**, ein **Götterbaum**, wahrscheinlich der Art daniellii, was aber noch nicht eindeutig analysiert werden konnte, da sie bisher noch nicht geblüht hat. Sie gehört zu den Rutaceae, ist in Nordchina und Korea heimisch und wurde dann in europäischen und amerikanischen Parks und Arboreten angesiedelt. Sie sollte eingeschlechtlich sein, also auch ohne Kollegen im August und September in bis zu 15 cm großen doldigen Blütenständen rahmweiß blühen, unbeschreiblich

Wir gehen jetzt ein Stück an einer die gesamte Ackerfläche einrahmenden **Hecke** entlang; sie wurde, -man muß das besonders erwähnen-, vor 20 Jahren von der zuständigen MA 49, Forstamt der Gemeinde Wien, gepflanzt, ca 8m breit, d.h. gut vierreihig, als Mischung (vorwiegend) heimischer Heckengehölze; lang vor div. geförderten Heckenaktionen also eine Pioniertat sozusagen. Wir freuen uns über die Beerenernte und beginnen gerade, in Abstimmung mit der MA 49, einen **Wildobstlehrpfad** auszuschildern, der auf kleinen Schautafeln Blüten und Früchte zeigt und die menschlichen Nutzungsmöglichkeiten sowie die vielfältige Bewirtung für Insekten, Vögel, Kleinsäuger beschreibt. (L.13)

Wenn wir uns jetzt wieder Richtung Garteneingang wenden, schauen wir auf einen 90 x 10m Streifen „Sonnenblumen“, und zwar die essbaren: **Topinambur**, die eine Hälfte der schon eingangs erwähnten, übergebenen 60-Sorten-Sammlung der Univ.f.Bodenkultur. Ihr Begründer, Prof.DI Dr. Peter Liebhardt hat höchstpersönlich unserem Landlord die ungeheuren noch ungeweckten Potentiale der Feldfrucht Topinambur nahegebracht und damit auch potentielle Vermarktungsmöglichkeiten der „Tollen Knolle“, von Vermehrung bis Detailverkauf. Zwei „große Alte“ der Bioszene schwelgten in Zukunftsszenarien. Leider sprangen diese Visionen noch nicht auf den Nachfolger/seit 2004 Hofübernehmer unsres Landlords über und so verloren wir heuer einige Sorten durch „Grenzmißverständnisse“. Die verbliebenen sind ausgeschildert, wir betreuen sie als Sortenerhaltungsprojekt und beobachten und dokumentieren Kraut-, Blüten-&Fruchtentwicklung in regelmäßigen Abständen. Sicher werden wir auch die Sortenverkostungen mit Topi-Buffer weiterführen. (L14).Ein **TopiKochbuch** ist bereits erhältlich.

Wir aber gehen durch den Babygarten zurück zur Villa Blühgemüse, wo der PT Gast sich erholen und an den Kreationen der **BlühGemüse-Küche** laben und inspirieren lassen kann. Auch hierzu gibt es ein kleines Kochbuch (L15).

3.1 Angebote

Für die Eigenproduktion der etwas anderen Gemüsegenüsse gibt es auch schriftliche Anregungen. „Rezepte“ zum 1:1 Nachkochen zu Wildkräutern und Wildgemüsen zu geben, ist streng genommen, kontraproduktiv, weil – beliebiges Beispiel: die „Kohldistel“, im Frühling oder Spätherbst verwendet, ganz andere Geschmacks-Spektren entwickelt und daher andere Zubereitung erfordert. Wobei hier vom Kochen mit Zutatenschwerpunkt Wildgemüse die Rede ist: Spinat aus Miere&Melde, Rouladen aus Beinwell pur, nicht vom gefälligen Dekorieren von gewohnter Kost mit Blättern & Blütenchen.

Für Interessierte gibt es daher regelmäßig unsere

o WildgemüseWorkshops, wo es zuerst ausgiebig durch Feld&Flur geht, um sinnliche Bekanntschaft mit dem später Verspeisten zu machen. Der Standort verrät viel über die Eigenschaften. Und über das vertiefte Aufspüren, Analysieren und Benennen der Eigenschaften nähern wir uns Individualität und Charakter der Pflanze zum jeweiligen Erntezeitpunkt; und das sagt nun ungleich mehr aus als der Name im Rezept oder Bestimmungsbuch und ist die halbe Zubereitungsanleitung. Roh oder kochen, dämpfen, marinieren, verwenden als Würze oder Hauptdarsteller: das sagt dem Aufmerksamen die Pflanze selber. Insofern sind die Wildgemüseworkshops sehr abwechslungsreiche Einschulungen ins Aufmerksamwerden. Das gilt auch für das

o Kindergemüse: Gemüse&Kräuter Sammeln&Zubereiten mit Kindern verschiedener Altersstufen. Ein Riesenspaß!

An weiteren Gartendrogen bieten wir

o PraxisWorkshops für Alt&Jung in allerlei Fähigkeiten rund um den Garten: Hoch&Hügelbeete-Bau, Sonnenfallen, Kräuterspiralen, Biotopanlegen und Bepflanzen; Saatgut aus dem Garten; Wie entsteht ein Duftgarten; Bauten aus Weidenholz (es muß ja nicht Tunnel oder Tipi sein, wir bauen auch Zäune und Pergolen)

In den Sommerferien bieten wir mit unserer grünen Pädagogin

o Kinder Gärtnern ! an. GanzGartenjährig gibt es

o Beratung im NaturGärtnern; Anschauungsunterricht in vielen GartenThemen im NutzKulturGarten; nebst unseren eigenen

o Gartenführungen, Tast&Schnüffeltours bieten wir auch
o botanische Lobauwanderungen

o Tag der offenen Gartentür jeden 1. Sonntag im Mai-Okt. (je nach Wetter auch Ostern/ April, Novemberkehraus) ab 14 Uhr mit **Samen&PflanzenTauschMarkt** und Gartenführungen

Und natürlich bieten wir auch, in verschiedenen „Einstiegstiefen“,

o Einführungen in die PermaKultur
von Tages-&Wochenend-Workshops bis zur kompletten „Designer“ Ausbildung (2-3 Startertermine/Jahr, 5 Module á 3-5 Tage, mit Zertifikat) durch Diplom.PermaDesigner

o Literatur, Quellen&Bücherservice

3.2 Ausblick

Spannende Pläne bezüglich Kooperationen und Konzept-Erweiterungen sind derzeit in Ausarbeitung, schon „gelegt“, aber noch nicht fertig „ausgebrütet“, und daher erst in der nächsten Ausgabe nachzulesen. Ein bisschen Spannung darf sein!

der 1.wiener **perma BlühGemüse**
G a r t e n

TerminInfos: greenworks-
StadtLandLebensGarten
01/ 203 14 78, 0699/ 2112 6275;
ideevee@nexta.at ; demnächst
www.derlandgarten.at

