



Die Revolution des Heuhalms

DER ELEMENTARE ANBAU

Zehn Wochen liegen zwischen den beiden Fotos links. Wir haben die kläglichen Überreste eines Gartens für ein Gemeinschaftsprojekt übernommen, um mit drei Familien drei Sommer lang den elementaren Anbau zu testen. Seit 2006 entwickelt und lehrt der italienische Agrarwirt Giancarlo Cappello diese «Nicht-Methode». Eine stetig wachsende Gemeinschaft im italienischen Sprachraum schwört darauf. Das Vorgehen hört sich an wie die Entdeckung des Heiligen Grals im Garten Eden: Nie wieder giessen, kein Unkraut jäten, keine Schädlingsbekämpfung. Einzig Sonne, Regen, Luft und Erde mit ihren natürlichen Helfern übernehmen die Arbeit. Ob das wirklich funktioniert und uns hier im Tessin in Zeiten langer Trockenheit und Hitzeperioden dabei hilft, Gemüse anzubauen, das wollen wir herausfinden.

Alles auf Anfang

.....

Eine Wiese Mitte Mai. Einige Blumen blühen bereits und das Gras wird täglich höher. Jetzt wäre eigentlich der ideale Zeitpunkt, um das erste Mal zu mähen. Doch stattdessen laufen wir mit unseren Kindern im Gänsemarsch über die Fläche und knicken die Pflanzen um. Darauf verteilen wir den Heumulch, der so einladend wie ein Bett aussieht. Schon bald liegen wir selbst darin, als wären wir ein Teil davon, ruhen uns aus und schauen in den Himmel. Das Gefühl ist toll, ganz anders als bei der Beetvorbereitung in den anderen beiden Gartenbereichen! Hier

haben wir mit einigem Kraftaufwand zwei Vergleichsflächen angelegt: ein konventionell umgegrabenes Beet ohne Mulch und eine No-Dig-Fläche mit Schichten aus Karton, Schnittgut, Kompost und Erde. Die Elementarbeete sind dagegen ohne jegliche Bodenbearbeitung sofort bereit fürs Säen und Auspflanzen. Ein Nest im Heu geformt, ein kleines Loch in den Boden gegraben, Setzling hinein, festdrücken und ein paar Sekunden angiesen. Fertig.

Eine Mulchschicht aus Heu ist nichts Neues. Neu ist das Zusammenspiel mit der ursprünglichen Vegetation, die nicht entfernt oder komplett unterdrückt wird. Durch das Umknicken und Beschweren mit Heu können sich die biegsamen Pflanzen nicht wieder aufrichten. Die im Gegensatz dazu eher zart besaiteten Kulturpflanzen erhalten so einen Standortvorteil. Doch nach dem Permakultur-Prinzip «Nutze und schätze erneuerbare Ressourcen und Leistungen» übernehmen hier auch die Wildpflanzen ihre jeweils ganz spezifischen Funktionen, die zur Gesundheit des Ganzen beitragen.

Ein essbarer Dschungel

.....

Es ist Mitte August. Die Wiese hat sich in einen essbaren Dschungel verwandelt und meine kleine Tochter ist kaum noch darin zu erkennen. Die Tomatenpflanzen sind zwei Meter hoch. Orangefarbene Kürbisse blitzen durchs Dickicht. Der Ertrag in Relation zum Arbeitsaufwand kann sich sehen lassen. Es ist erstaunlich zu erleben, mit wie wenig Eingriffen in die Geschehnisse der Natur ein

gedeihender Garten entsteht. Unsere Aufgaben beschränken sich eigentlich auf das Beobachten, Staunen und Ernten. Oder mit Cappellos Worten: «Wir stecken unsere Nasen nicht in die Angelegenheiten der Natur – ausser um an Blumen zu riechen.» Wie auch die Permakultur begreift er das Gärtnern nicht als Kriegserklärung an den Gegner Natur, sondern als einen Tanz mit den Elementen. Dabei legt er den Fokus auf die Wertschätzung des natürlich vorhandenen Kapitals und nicht auf das, was wir als Menschen zum Gestalten oder gar zur Verbesserung des Systems beitragen könnten: «Du kannst nicht die Sonne und ihre Kraft kaufen, den Regen, die Luft, das Leben unter der Erde, die Mineralien, die sich dort im Überfluss befinden, das Gras, das von selbst wächst, und all das Leben, das dich umgibt, Menschen eingeschlossen. Das sind deine Arbeitswerkzeuge», schreibt er in seinem Buch «La Civiltà dell’Orto (Die Zivilisation des Gemüsegartens)», das momentan auf Italienisch und bald auf Englisch unter dem Titel «Elementary Farming» erhältlich ist. Für Cappello ist es undenkbar, die ursprüngliche Vegetation herauszureissen, um Kulturpflanzen Platz zu machen, oder Tiere als Schädlinge zu bekämpfen. Das sei kein biologisches Gärtnern, sondern Biozid: «Der Schnecke ist es egal, ob sie mit chemischen oder biologischen Mitteln getötet wird. Das Ergebnis ist dasselbe. Und sie wird sich rächen». Cappello vertraut stattdessen auf das Zusammenspiel und die sich daraus ergebende Balance aller vorhandenen Elemente. Von Permakultur könne man daher erst



sprechen, wenn auch alle vorhandenen Wildpflanzen und Lebewesen permanent in einem System leben können.

Im elementaren Garten finden wir die Grundsätze des Japaners Masanobu Fukuoka wieder: nicht bearbeiten, nicht düngen, keine Beikrautbeseitigung, keine Chemikalien. Doch statt der Revolution des Strohalms strebt er die des Heuhalms an: Das Stroh stammt aus einer Monokultur und hat nicht viel zu bieten. Im Heu steckt dagegen die ganze Kraft der Biodiversität. Auf diese Weise soll ein informations- und nährstoffreiches Habitat entstehen, in dem die Nutzpflanzen auf natürliche Weise wachsen, ohne dass der Boden dabei verarmt.

Septemberalarm

.....

Zurück in unseren Garten. Mittlerweile hat der Herbst begonnen. Hilfe! Blattläuse an Mais und Bohnen! Wanzen auf den Tomaten! Doch wir entscheiden uns trotz reflexartigem Suchen nach Eindämmungsmöglichkeiten dazu, nichts zu tun. Nach wenigen Tagen sind die Läuse durch ein grösseres Aufkommen an Marienkäfern in ihre Schranken gewiesen. Bei den Tomaten sieht es leider anders aus. Die Ernte ist aber bereits so reichlich gewesen, dass wir gerne etwas abgeben. Schnecken sind dagegen nie ein Thema. Eine mögliche Erklärung: Die Schnecken werden eher vom Monokulturprodukt Stroh und von kränklichen Pflanzen angezogen.

Jedes Element hat seine Funktionen. Während sich der Regenwurm um das Zersetzen organischen Materials kümmert, übernimmt das über der Erde die Schnecke. Deshalb ist auch sie eine unentbehrliche Helferin im Garten. Nur schade, wenn sie auch die gerade gesetzten Salatpflanzen als zu schwächlich erachtet und sie beseitigen möchte. Das Übermass eines Elements sei immer Zeichen dafür, dass beim natürlichen Zusammenspiel etwas aus dem Gleichgewicht geraten ist, so Cappello. Wir müssen uns daher fragen, wo die Ursachen liegen, statt nur die Symptome zu bekämpfen. Sein Rezept: beobachten, so wenig wie möglich eingreifen, der Natur ihren Lauf lassen und darauf vertrauen, dass sich das Gleichgewicht von allein einstellen wird. Auch wenn das seine Zeit braucht.

Drei elementare Sommer

.....

Unser Fazit: Wir haben definitiv weniger Energie für jede geerntete Kalorie investiert als auf den beiden Vergleichsflächen. Trotz des heissen Sommers haben wir nie gegossen. Und dennoch viele Kilo Zucchini, Kürbisse, Mais, Bohnen, Kohl, Mangold, Zwiebeln, Knoblauch und Salat geerntet. Der Boden unter dem Mulch ist feucht und luftig. Dagegen sieht er auf der ungemulchten Fläche ausgewaschen aus. Im Vergleich fehlt hier gut ein Zentimeter Humusschicht. Das No-Dig-Beet gab uns im ersten Jahr einen guten Ertrag, sank aber schnell in sich zu-

sammen und musste vor allem im Sommer künstlich bewässert werden. Ein negativer Punkt des elementaren Beetes: Wir kamen nicht ohne externe Energie aus. Einige Male mussten wir uns Heu besorgen, da der Wiesenschnitt um die Anbaufläche herum nicht ausreichte, um die Mulchschicht konstant dick zu halten.

Kein Patentrezept

.....

Auch wenn Cappello von einer «Nicht-Methode» spricht, ist diese Form des Anbaus eine menschengemachte Strategie. Sie kann nicht die Patentlösung sein. Es kommt – wie immer in der permakulturellen Planung – auf die Bedürfnisse und die Situation vor Ort an. Empfehlenswert ist der elementare Anbau für eine Fläche von mindestens 30 bis 40 Quadratmeter, die wenig Zeit, Wasser und Pflege beanspruchen soll und in deren Umgebung genügend Mulchmaterial wie Heu und Blätter zur Verfügung steht. Nicht immer ist aber ein Nichteingreifen und Abwarten die beste Strategie. Wer sich mit ausgelaugten oder vergifteten Böden konfrontiert sieht, braucht andere Lösungen. Denn die Natur hat zwar alle Zeit der Welt, ein aus den Fugen geratenes Gleichgewicht wiederherzustellen, wir Menschen aber nicht.

Text: Stephanie Rauer



Permakultur
PFLANZE
des Monats



Giersch (*Aegopodium podagraria*)



Von Gärtnerinnen und Gärtnern wird der Giersch wegen seiner Wuchsfreudigkeit oft als lästiges Wildkraut gefürchtet. Doch anstatt ihn zu bekämpfen, kann man ihn ab dem zeitigen Frühjahr einfach beernten und sich über sein grosszügiges Nachwachsen freuen. Am besten sammelt man allerdings nur die jungen, noch glänzenden Blätter – egal in welcher Grösse. Sie sind zarter im Geschmack, der an eine Mischung aus Rübli und Petersilie erinnert. Später können auch die Blüten sprosse, Blüten und Früchte verzehrt werden. Im Giersch steckt eine Vielzahl an Vitaminen und Mineralien. Die Blätter haben beispielsweise viermal mehr Vitamin C als Zitronen. Mit seiner entgiftenden Wirkung ist er optimal für eine Frühjahrskur geeignet und hilft auch bei Blasenentzündungen, Gicht oder Rheuma. Das nahrhafte Wildgemüse schmeckt roh als Salat, Pesto und in Smoothies, gekocht als Beigabe in Suppen und samt Stiel kurz wie Spinat blanchiert. Auch viele Tiere nutzen den Giersch als Nektar- oder Raupenfutter-Pflanze. Die Blüten locken zahlreiche Bienen an. Der Giersch ist also als funktionsreiche und grosszügige Pflanze eine Bereicherung für den Permakultur-Garten. Das Wildkraut ist auch auf Waldlichtungen und an Waldrändern zu finden und kann dort gut in grösseren Mengen gesammelt werden. Der Giersch ist an seinen dreigeteilten Blättern und dem dreikantigen Blattstiel zu erkennen. Allerdings gibt es eine Verwechslungsgefahr mit seinen nahen und giftigen Verwandten, wie zum Beispiel der Hundspetersilie und dem gefleckten Schierling. Wer sich also bei der Bestimmung nicht sicher ist, sollte zuerst an einer Wildkräuterwanderung teilnehmen oder sich von erfahrenen Sammler:innen helfen lassen.



Dieser Beitrag stammt aus dem Permakultur Magazin, das vom Verein Permakultur Schweiz zusammen mit Deutschland und Österreich herausgegeben wird.

Der Verein Permakultur Schweiz ist eine Dachorganisation, die sich für die Bildung & Vernetzung sowie die Weiterentwicklung der Permakultur in der Schweiz einsetzt. Wir sind schweizweit mit Regiogruppen vertreten und veröffentlichen jährlich ein Mitglieder-Magazin mit Themen rund um die Permakultur.

Mehr Informationen findest du unter www.permakultur.ch