



# Worum es bei der Permakultur geht...

*»Permakultur ist die Schaffung  
von kleinen Paradiesen«*

*Bill Mollison*

Bei der Permakultur (»perma« – von permanent, dauerhaft und agri/culture) geht es um die Entwicklung von Lebensräumen, »in denen das Zusammenleben von Menschen, Tieren und Pflanzen rücksichtsvoll so miteinander kombiniert wird, dass die Bedürfnisse aller adäquat erfüllt werden.«

Ziel ist es, ökologisch intakte und wirtschaftlich tragfähige Systeme zu schaffen, die ihren eigenen Bedarf decken, weder ausbeuten noch verschmutzen und auf lange Sicht nachhaltig sind. Schwerpunkte dabei sind Nahrungsproduktion, Energieversorgung, Landschaftsplanung und die Gestaltung sozialer Infrastrukturen. Neben neue-



halten und bedarf menschlicher Eingriffe nicht«, bekannt wurde seine Methode als »Nichts-Tun-Landwirtschaft.« In seinem ersten Werk »Der große Weg hat kein Tor« beschreibt er sehr anschaulich, dass es mit völligem Nichtstun jedoch auch nicht getan ist. Düngen und Schädlingschutz überlies Fukuoka der Natur, er säte und erntete. Er wurde insbesondere durch seine doppelte Fruchtfolge am selben Standort ohne Pflügen bekannt, wobei er im Wechsel Reis und Wintergerste aussäte. Zur Unkrautkontrolle und Versorgung des Bodens verwendete er eine Untersaat vorrangig von Weißklee. Mit dieser Methode erzielte er Erträge, die etwa gleich hoch waren wie die des konventionellen Anbaus, mit dem Unterschied, dass seine Felder von Jahr zu Jahr fruchtbarer wurden. Er war der Überzeugung, dass dieses Prinzip auf wenig Fläche bequem die Versorgung aller Menschen mit ausreichenden Mengen an Lebensmitteln versorgen würde, die nicht nur satt machen, sondern auch gesund erhalten. Voraussetzung dafür wäre allerdings, dass sich die Menschen auf eine jahreszeitliche und regionale und fleischarme Kost einstellen.

Als Vater der Permakultur gilt Bill Mollison (geb. 1928 in Tasmanien, Australien). Zusammen mit seinem Schüler David Holmgren hat er zwölf Leitgedanken oder »Permakultur-Prinzipien« formuliert. Mollison gründete 1978 das Institut für Permakultur, das sich der Verbreitung der Permakultur in Bildung, Forschung und durch konkrete Umsetzung widmet. 1981 bekam er den alternativen No-

ren Erkenntnissen öffnet sich permakulturelles Lernen ebenso der Wiederentdeckung und Nutzung von »altem Wissen« aus allen Kulturen und fördert die Verknüpfung beider Erfahrungsschätze.

### *Geistige Väter der Permakultur*

Einer der Pioniere ist Masanobu Fukuoka – der 1913 geborene und im August 2008 verstorbene Mikrobiologe und spätere Bauer folgte dem Prinzip »die Natur ist in der Lage, sich selbst zu er-





### Literaturempfehlungen:

- Masanobu Fukuoka »Der große Weg hat kein Tor« (1984, nur antiquarisch erhältlich), »Natürliche Landwirtschaft als Ausweg aus der Krise« (1999), Pala Verlag
- Bill Mollison »Permakultur – Landwirtschaft und Siedlungen in Harmonie mit der Natur« (1984), »Permakultur II, praktische Anwendung«, »Permakultur konkret – Entwürfe für eine ökologische Zukunft«, Pala Verlag
- Graham Bell »Der Permakulturgarten«, Pala-Verlag
- Sepp Holzer »Der Agrar-Rebell« (2002), »Sepp Holzer´s Permakultur – praktische Anwendung für Garten, Obst und Landwirtschaft« beide im Leopold Stocker Verlag

belpreis verliehen. »Unterstützt einander, damit ihr selbstständiger werdet, und entwickelt gemeinschaftliche Verantwortung« ist ein Appell nicht nur an seine Anhänger.

Am bekanntesten in Deutschland ist wohl Sepp Holzer – der österreichische »Agrar-Rebell« hat eine eigene Version von Landwirtschaft entwickelt, die er auf seinem Krameterhof im Alpenraum umgesetzt und bekannt gemacht hat. Sie gleicht in vielen Punkten der Permakultur, deshalb hat er sie unter dem Namen »Holzer´sche Permakultur« weiterentwickelt.

### Permakulturprinzipien

Alle zwölf von Mollison und Holmgren formulierten Prinzipien der Permakultur auszuführen würde den Rahmen dieses Artikels sprengen. Eines davon ist die zeit- und energieeffiziente Zonenplanung, die besonders in kleinbäuerlichen Strukturen zumindest in Teilen schon lange praktiziert wird. So ist die »Zone null« die Kernzone – oft der Wohnbereich, Zone eins die unmittelbare Nähe von Wohnbereichen, hier werden Pflanzen angebaut, die häufig verwendet werden oder/und intensive Pflege erfordern, wie Kräuter und empfindliche Gemüse, wie Gurken und Tomaten. Zone zwei beinhaltet weniger pflegeintensive Gemüsepflanzungen wie Kohl und Wurzelgemüse, in Zone drei wäre die landwirtschaftliche Zone mit Getreide, Kartoffeln und anderen feldmäßig angebauten Pflanzen, Zone vier ist der Platz für Wiesen, Obstbäume, Nussbäume – eine Zone mit wenig Pflegebedarf und stark begrenzter Erntezeit. Eine Zone fünf, für die Mollison etwa 20 Prozent der Fläche fordert ist in Form einer Wildnis- und Urwaldzone als Ruhezone für die Natur gedacht, wo möglichst keine Eingriffe durch Menschen mehr stattfinden sollten.

Ein sehr wichtiges Prinzip ist auch die »Sektorenplanung«, in der es darum geht, Energie und Materialflüsse, die von außen auf ein System einwirken, bestmöglich nutzen oder ausgrenzen. Es werden zum Beispiel »Sonnenfallen« gebaut, die die Wärme der Sonne lange halten und auskühlenden Wind abhalten und so den Anbau von Pflanzen ermöglichen, die in dem Klima sonst nicht gedeihen würden.

Auch der »Mehrfachnutzen« ist ein wesentliches Prinzip – jedes Element soll tunlichst mehrere Funktionen erfüllen, jede Funktion von mehreren Elementen getragen werden.

Die Kreislaufwirtschaft ist ein zentraler Inhalt von Permakultursystemen – kleine Kreisläufe sparen Geld und Energie und erhöhen die Wirksamkeit und Nachhaltigkeit von Systemen. Es wird angestrebt, die Energie im System zu nutzen, keine Energie vergeuden und keinen Müll produzieren. Grünabfälle etwa sind wertvolle Rohstoffe, die auf Beete und unter Büschen ausgebracht die Bodenfruchtbarkeit fördern.

»Wir versuchen dabei auch oft Stoffe direkt wiederzuverwenden und nicht sofort zu recyceln.« Erklärt Jochen Koller und schildert

*Eine zertifizierte Ausbildung zum  
Permakulturdiesigner bieten:*

Deutsche Permakultur-Akademie,  
Kreutziger Str. 19, 10247 Berlin, Tel. 0 30/89 20 84 88,  
www.permakultur-akademie.de  
Das ideologiefreie Bildungskonzept der deutschen Perma-  
kultur-Akademie wurde im Jahre 2006 in das UNO-Dekade-  
programm »Bildung für nachhaltige Entwicklung« aufge-  
nommen und als wertvolle Ausbildung bezeichnet.

Permakultur Institut e.V. Infobüro,  
Bornkampsweg 11, 22761 Hamburg,  
Tel. 0 40/89 06 29 23, www.permakultur-akademie.net

PIA Permakultur-Akademie im Alpenraum,  
Herbersdorf 17, 8510 Stainz, Steiermark, Österreich  
Tel. +43(0) 34 63 43 84 www.therapiegarten.at

die Regeln zur Kreislaufwirtschaft recht anschaulich am Beispiel  
des Bierkaufes:

»Die 5 R der Permakultur beinhalten neben der Überlegung, ob  
ich etwas brauche, die an erster Stelle steht (1. – refuse) in der wei-  
teren Reihenfolge reduzieren (2. – reduce), dann folgt Wiederver-  
wenden (3. – reuse), als nächstes Reparieren (4. – repair) und erst  
zuletzt 5. – Recycling.

Als Beispiel mag eine Bierflasche dienen. Zunächst kann ich mir  
überlegen, ob ich das Bier wirklich brauche und ob es nicht auch  
ein Wasser vom Brunnen täte. Gegebenenfalls entscheide ich mich  
doch, es nicht zu kaufen/trinken. Ich widerstehe (refuse). Habe ich  
mich doch entschieden dieses Bier zu kaufen/trinken, kann ich mir  
überlegen, ob es wirklich ein großes Bier oder eher ein kleines sein  
soll. Gegebenenfalls entscheide ich mich für das kleine Bier  
(Reduce). Was mache ich dann mit der Flasche? Normalerweise  
wird jetzt recycled oder die Flasche in den Laden zurückgebracht.  
Von da wird sie weiter zur Reinigung/Abfüllanlage gebracht. Ich  
verwende immer Flaschen mit Bügelverschluß, denn die kann ich  
selbst ohne Umweg wiederverwenden (reuse). Ist der Verschluß  
kaputt, kann ich ihn reparieren (repair). Geht auch das nicht mehr,  
da z.B. der Hals abgebrochen ist, kann ich die Flasche recyceln.  
Ich habe die Flasche nicht zum Wertstoffhof/Supermarkt außer  
zuletzt bringen müssen, es war die meiste Zeit ein kleiner, energie-  
armer Kreislauf. Das Element Flasche hatte mehrere Funktionen –  
sie hätte auch noch in eine Lehmwand eingebaut werden können.  
Das ist sicher nicht im Sinne des Wachstumsförderungsgesetzes,  
aber sehr im Sinne der Reduzierung der geforderten CO2 Reduzie-  
rung für den Klimaschutz ...

Permakultur kann im Kleinen und im Großen geplant werden –  
vom pflegeleichten Genussgarten für beruflich eingespannte Gar-  
tenbesitzer, zu tragfähigen, besonders für Nebenerwerbslandwirte  
interessanten landwirtschaftlichen Konzepten bis zu Planung für  
ganze Lebensgemeinschaften und Dörfer wie dem Ökodorf Sieben  
Linden in der Altmark in Sachsen-Anhalt sind die Prinzipien  
anwendbar.

Fotos & Text: Barbara Ehlert

**BayWa** | Baustoffe

Bauen Sie auf unser Wissen

Neueröffnung Ausstellung in Kempten  
auf über 1000 m<sup>2</sup> im Sommer 2010.

Kompetenz

**Besuchen Sie unsere Garten- und  
Landschaftsbau-Ausstellungen im Allgäu!**

BayWa AG, Baustoffe  
Urulasrieder Straße 24  
87437 Kempten

Telefon 0831 5720-350  
Telefax 0831 5720-202  
E-Mail baustoffe.kempten@baywa.de

www.baywa.de

BayWa

Ihr Partner vom Fach



# Der Paradiesgarten in Lechbruck

*»Man kann die Natur nur dadurch beherrschen,  
in dem man sich ihren Gesetzen unterwirft«*

*Sir Francis Bacon, 1551 bis 1626*

»Vergessene Künste« pflegen Sibylle und Michael Maag in ihrem Paradiesgarten in Lechbruch. Die diplomierte Permakultur-Designerin und der Architekt haben sich vor sechs Jahren mit ihrer Firma selbstständig gemacht, ihr Vorzeigegarten ist Ergebnis und gleichzeitig eine wichtige Grundlage ihrer Arbeit. Hier finden Führungen, Vorträge und Seminare statt, hier wachsen Jungpflanzen für den Verkauf, alte Kultursorten von denen unter anderem Saatgutvermehrung für »Arche Noah« betrieben wird und eine Vielfalt an Pflanzen, auf deren Basis Sibylle Maag in ihrer Manufaktur begehrte Spezialitäten herstellt. Letztere werden auf verschiedenen Märkten verkauft und sind im »Schlaraffenland« in der Brunnen-gasse 19 in Füssen erhältlich.

Mit der Anlage des als Schau- und Versuchsgarten konzipierten Gartens wurde 2004 begonnen, heute ist er gut eingewachsen und ein beeindruckendes Beispiel für die Zusammenarbeit des Paares als Permakultur-Designerin und Architekt.

»Oft erzählen mir Leute, sie hätten das mit der Permakultur ausprobiert, aber es hätte nicht richtig geklappt« – wenn ich dann nachfrage, was die Leute gemacht haben, sagen sie »ja halt ein Hügelbeet angelegt« erzählt Sibylle Maag, aber »wie ein Reifen allein noch kein Auto ist, so ist ein Hügelbeet allein auch keine Permakultur.«

Was Permakultur bedeutet und was der Beruf »Permakulturdesigner« beinhaltet wird bei einer Führung durch dieses Gelände

klarer, wobei die Maags einige Permakulturprinzipien am Beispiel der Anlage eines Gartenteiches erklären.

In einer Permakulturplanung geht es zunächst darum, die Dinge vor Ort bestmöglich zu integrieren, die vorhandenen Ressourcen zu nützen. So ist der schwere Lehm-Tonboden auf dem Grundstück der Maags zwar sehr schlecht geeignet für Gemüseanbau, aber sehr gut für die Anlage eines Teiches.

Ein Wunsch an den Garten lautet oft »wir wollen einen Teich, ein Gewächshaus und einen Obstbaum«. In der »normalen« Gartenplanung würde man zum Beispiel wie folgt vorgehen: der Teich wird neben der Terrasse direkt am Haus angelegt, damit man von dort gleich den schönen Blick auf die Wasserfläche hat. Das Gewächshaus kommt an die sonnigste Stelle im Garten, und der Obstbaum wird so gepflanzt, dass er keinen Schatten auf das Gewächshaus wirft. In der Permakultur hingegen werden Elemente vernetzt und möglichst Ressourcen schonend geplant. Der Teich wird an der tiefsten und feuchtesten Stelle des Grundstückes angelegt, wo sich das Regenwasser am leichtesten sammelt. Dann würde das Wasser vom Hausdach in den Teich geleitet, was Kosten für das Entsorgen spart. Im landwirtschaftlichen Bereich wäre die Verbindung mit einer Pflanzenkläranlage zu überlegen. In vielen Gärten wird inzwischen eine Regenwasserzisterne als Brauchwasserreservoir angelegt, das Wasser im Teich hingegen dient gleichzeitig als Wärmespeicher und Luftbefeuchter. Die durch Lichtreflexion auf der Oberfläche

entstehende Wärme kann für ein dementsprechend platziertes Gewächshaus oder einen Sitzplatz genutzt werden. Außerdem stellt der Teich einen Nährstoffspeicher dar, die Wasserpflanzen können im Herbst kompostiert werden, so dass die Nährstoffe im System bleiben und im Garten weiterverwendet werden können. Ist ein sumpfiges Uferstück mit eingepflanzt, so sorgen Frösche und Kröten dafür, dass es nicht zu einer Mückenplage kommt, außerdem fressen Erdkröten kleine Schnecken. Nicht zuletzt bietet das »Naturtauchbecken« im Sommer eine gute Möglichkeit zur Erfrischung. Fehlt nur noch der Obstbaum: da Gurken und Tomaten im Sommer nicht gern in der größten Mittagshitze brüten, sondern schattiert werden müssen, wird ihn ein guter Permakulturplaner so auswählen, dass er von der Höhe und an seinem Standort im Hochsommer über Mittag dem Gewächshaus Schatten spendet. Eines der vielen Experimente im Schau- und Versuchsgarten der Maags war im ersten Anbaujahr die Wildniskultur auf Hügelbeeten nach einem Verfahren von Sepp Holzer. Es wurden 70 verschiedene Samen ausgebracht und dazu noch Kartoffeln gesteckt. Im ersten Jahr funktionierte das sehr gut, allerdings mussten regelmäßig Wildkräuter entfernt werden, die das Gemüse sonst überwachsen hätten. Im zweiten Jahr war die Fläche jedoch größtenteils nur noch eine Wiese – diese Anbauart kann man wohl am besten mit Schweinen betreiben, die die ganze Fläche im Herbst umpflügen. Und dann muss im nächsten Jahr frisch eingesät werden, und zwar an den Standort angepasstes Saatgut. Man kann dabei mit einem Faktor von 1:10 rechnen, das heißt dass nur etwa jeder zehnte Samen sich zu einer Pflanze entwickelt. Als Dauerkultur ist diese Methode nur auf grö-

ßeren Flächen und in Kombination mit Tierhaltung geeignet. Immerhin ernteten Maags in ihrer Permakultur Melonen im Freiland ohne Vorziehen, ausgesät am 18. Mai. Voraussetzung dafür ist allerdings erstens angepasstes Saatgut und zweitens der Standort am Rand eines Hügelbeetes an der Wärmepufferzone – der angelegten Mauer mit Reflexion vom Teich.

*»Alles schöne darf auch gern nützlich sein, und alles nützliche auch gerne schön« ...*

... ist Sibylle Maags Überzeugung und einer ihrer Planungsgrundsätze. So zeigt sie auf einen geschlitzblättrigen, dunkellaubigen Holunder, den sie anstatt eines Fächerahorns angepflanzt hat »er hat eine ähnliche Formensprache wie der japanische Ahorn, gleichzeitig bietet er aber auch Blüten und Früchte, die man nutzen kann.« Auch einen englischen Garten, einen formalen Garten oder einen Romantikgarten kann man nach Prinzipien der Permakultur gestalten. Der »Englische Garten« von Sibylle Maag bietet Blüten für Sträuße von Mai bis zum Frost, einen Naschgarten übers Jahr und farblich zum Ganzen abgestimmte Küchenkräuter und Kräuter für die Hausapotheke. Statt vielen Buchsbaumkugeln finden sich hier kleinkronige Apfel- und Kirschsornten, die nicht höher als 1,20 m werden und buschige Quitten. Erdbeeren dienen als Bodendecker. »In diesem Gartenteil brauche ich keinen Rasen zu mähen, kein gießen, kein düngen, jäten oder Stauden teilen«. Die »Beikrautregulierung«, sprich auszupfen von unerwünschten Sämlingen, macht sie nebenzu während sie Blumen für Sträuße schneidet oder zum



Naschen durch den Garten schlendert. Auch die in normalen Gärten im Herbst stattfindende Großaktion des »Abräumens« entfällt in diesem Garten. Gräser bleiben als Strukturpflanzen im Herbst stehen, Alant, Rudbeckia hirta, Eiben, die Formen der Apfel- und Kirschbäumchen und vereinzelte Buchsbäumchen wirken im Winter wie ein Trockenblumenstrauß. Erst im Frühjahr werden die verbleibenden Reste zurück geschnitten. Am Rand des Weges auf einen Haufen geschichtet und mit Bambusstäben seitlich fixiert, ergeben diese Reste ein Insektenhotel für den Sommer – im Herbst ist dieser Stapel auf ein Fünftel seiner Anfangshöhe zusammengefallen. Die Wege sind mit Holzhäcksel bedeckt, sie sorgen für angenehm weiches Laufen bei jedem Wetter. Sie brauchen Stickstoff zur Zersetzung und enthalten Huminsäuren, die eine keimhemmende Wirkung haben. Nach etwa zwei Jahren sind die Hackschnitzel zu Waldboden zersetzt, der in die Beete verteilt wird – besonders gut für Himbeeren und Brombeeren. So wird auf den Wegen neue Erde hergestellt. Dann werden neue Hackschnitzel aufgebracht und sorgen wieder für weiches Laufen bei jedem Wetter. Rindenhäcksel hingegen wirken stark säuernd und sind auch in zersetztem Zustand nur für Moorbeetpflanzen empfehlenswert.

### *Wege zum eigenen Paradiesgarten*

Auf Führungen erhalten Interessenten viele Tipps und Anregungen, in Lechbruck finden immer wieder zweitägige Seminare in kleinen Gruppen statt. Wer ganz persönlich beraten werden will, kann Einzelberatungsstunden buchen, zu denen man Pläne und Skizzen mitbringt, oder von den beiden vor Ort ein Konzept erarbeiten lassen. Dabei geht es unter anderem darum, wo sich Wünsche leichter und mit wenig Geld umsetzen lassen. Meistens kann die Planung der Maags auch richtig Geld sparen, so erzählen diese von einer Familie, für die sie die bei der Rodung angefallenen Baumstümpfe in ein Konzept einarbeiteten, anstatt sie wie der Grundstücksnachbar für mehrere tausend Euro »entsorgen« zu lassen.



# Der Gemeinschaftsgarten in Börlas



Ein weiteres interessantes Permakulturprojekt im Allgäu – auf einer Hangwiese bei Missen – ist der Gemeinschaftsgarten in Börlas. Initiator, Planer, Leiter und »Hauptausführender« in diesem Projekt ist Jochen Koller, der bei der Permakulturakademie im Alpenraum (PIA) in Stainz/Steiermark eine Ausbildung zum diplomierten Permakultur-Designer gemacht hat. »Zukunftsfähige Natur und Kultur im Allgäu und überall« ist der Leitgedanke seiner Projektarbeit.



Der Biobauer Herbert Siegel in Missen hatte Jochen 2005 mitgeteilt, dass er Flächen auf seinem Hof gern aufgewertet hätte, die auf Grund der steilen Lage maschinell nur schwer zu bewirtschaften waren. Die Flächen liegen auf 1100 Meter Höhe, an manchen Stellen liegt in manchen Jahren bis Juni Schnee, ab Anfang November ist eine geschlossene Schneedecke keine Seltenheit. Eine der Flächen war eine Streuobstwiese mit einer Wildsträucherhecke. Siegels Idee war, dass er die Flächen gegen einen Teil des Ertrages jemandem zur Verfügung stellen wollte, der dort Gemüse anbauen würde. Jochen Koller fand wegen der abgelegenen und hohen Lage des Hofes zwar keinen Interessenten, war aber bei seinem ersten Besuch von der Lage und der Aussicht so begeistert, dass er sich entschloss, selber dort etwas zu machen. In längeren Gesprächen mit der Familie Siegel stellten sich mehrere Schwerpunkte heraus: die Selbstversorgung mit nicht-tierischen Nahrungsmitteln sollte erweitert werden, ein Arche-Hof mit Haltung und Zucht alter Haustierrassen sollte verwirklicht werden, ein Schulbauernhof zur Weitergabe des bäuerlichen Wissens an Kinder sollte entstehen,

und ein Permakulturzentrum mit Brotzeitstüberl und Energielehrpfad. Von diesem umfassenden Projektplan sind noch längst nicht alle Teile verwirklicht und etliche inzwischen ad acta gelegt, da die Umsetzung ohne größere Geldmittel, eigenes Material und ohne zusätzliche Mitarbeiter begonnen werden musste. In verschiedenen Workshops wurden eine Kräuterspirale und ein Lehmofen nach steinzeitlichem Vorbild angelegt, Schweinegruben die für den Gemüseanbau vorgesehenen Flächen um. Im Jahr darauf wurden hier Kräuter, Salate, Kohl und Wurzelgemüse, Bohnen, Zucchini und Kürbisse und Blumen angebaut. Johannisbeeren, Himbeeren, Maibeeren, Heidelbeeren, Cranberry, Brombeeren und Gojibeeren wurden als Naschhecken und zur Weiterverarbeitung gepflanzt. Ein Teich und verschiedene Steinterrassen wurden angelegt. Ein Solardörrer wurde im sonnigsten Teil aufgebaut. Ohne die Gräser wachsen auf der Fläche etwa 159 Pflanzenarten, über 100 davon sind als Nahrungs- oder Heilpflanzen nutzbar. Es gibt das ganze Jahr über etwas zu ernten und weiterzuverarbeiten, von den Schlehennüssen im Winter, Bärlauch, Etagenzwiebel und Kräuter ab dem späten Frühjahr.

Die Fläche in Börlas ist als Gemeinschaftsgarten gedacht. Noch gibt es zu wenige Menschen, die dort dauerhaft mitarbeiten. Dieses Manko wurde durch die Einrichtung von Permakultur-Werkstätten (Wochen) angegangen, bei denen es viel zum Lernen, Machen und Feiern gibt. Immer noch der größte Teil der Arbeiten wird von Jochen Koller gemacht, dessen Familie auch öfter mit dabei ist. Die Kräuterfachfrau Petra Graf beteiligt sich als Gärtnerin, sie stellt aus den Pflanzen Salben, Tinkturen, Kräutersalz, Räucher- und Kräuterbündel und Pflegeartikel her. Ein reger Austausch mit Menschen, die an Permakultur interessiert sind, wird durch Führungen, Seminare und Workshops gepflegt. Auch etliche Bauern haben das Gelände inzwischen besichtigt und Interesse an dieser ihnen doch recht fremden Art der Bewirtschaftung gezeigt.

Als größte Schwäche dieses Permakultursystems im Aufbau sieht Jochen Koller sich selbst – mit seinen vielen verschiedenen Aufgaben erfüllt er zwar den Leitgedanken der Permakultur »jedes Element erfüllt mehrere Funktionen«, für die Forderung »jede Funktion wird von mehreren Elementen getragen« bräuchte das Projekt jedoch mehr regelmäßig engagierte Mitarbeiter.

Fotos & Text: Barbara Eblert