



Gewinner werden Anfang  
persönlich benachrichtigt.  
Ihre Namen veröffentlichen



Wie sieht es aus?  
Hier gibt es die folgenden

SwissLine 200 W in Rot  
Schweizer Kreuz im Wert  
30 Franken [www.bamix.ch](http://www.bamix.ch)

Antwortschein Culinarium  
im Wert von 150 Franken

Submitgliedschaft Culi-  
im Wert von 90 Franken

[culinarium.ch](http://www.culinarium.ch)

St. Galler Berg SG im Wert von 60

Franken [www.eigenmannshof.ch](http://www.eigenmannshof.ch)

Antwortschein im Wert von 60

Franken [www.lvstgallen.ch](http://www.lvstgallen.ch)

Victorinox-Küchenmesser im Wert  
30 Franken [www.victorinox.com](http://www.victorinox.com)

Eintritt in die Umwelt  
Schweiz in Spreitenbach

[eltarena.ch](http://www.eltarena.ch)

Ein Kochbuch «Die grosse  
Küche» aus dem Fona

[www.fona.ch](http://www.fona.ch)

Ein Spätzli-Blitz von Betty  
Bossi [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)

Uns auf viele gluschtige

St. Galler Bauer»-Redaktion

**Wettbewerb in Kürze**

Ein einfaches, schnelles

Rezept für den Hauptgang

in 5 Minuten Zubereitungszeit

5 Minuten

Termin: Einsendeschluss ist

am 31. August

Rezept samt Bild an:

[konk@bauern-sg.ch](mailto:konk@bauern-sg.ch),

Redaktion «St. Galler Bauer»,

Postfach 2, 9230 Flawil



Permakultur: Natur und Bevölkerung brauchen neue Anbauweisen

# Ein Garten, der wenig Arbeit macht

**Der Begriff Permakultur taucht immer häufiger auf, meistens noch im Zusammenhang mit «urban farming» und in Privatgärten. Der Begriff ist neueren Datums, die Idee dahinter der Natur abgesehen. Es geht um vernetzte Lebensräume, Selbstversorgung, Wasserbewirtschaftung und fruchtbaren Boden.**

Text und Bild: Cecilia Hess, Uzwil

Die Lage ist klar: Der Mensch ist von der Natur abhängig. Seine Nahrung kommt aus dem Boden und immer mehr Menschen müssen von immer weniger werdendem und immer nährstoffärmerem Boden ernährt werden. Das muss langfristig schiefgehen. Ein grundsätzliches Nachdenken und Umdenken tut not. Die gute Nachricht: Immer mehr Menschen tun es und handeln entsprechend. Permakultur ist eine der lebenserhaltenden Antworten auf die Auswirkungen von Monokulturen, hohem Pestizideinsatz und Ressourcenübernutzung. Kurt Forster hat vor über 40 Jahren begonnen, seinen eintönigen Garten am Hang nach den Prinzipien der Permakultur umzugestalten.

**Beinahe Selbstversorger**

Kurt Forster wird nächstes Jahr 80 Jahre alt. Der pensionierte Sekundarlehrer, ehemalige Spitzensportler und Diplom-Permakulturdesigner ist drahtig und vital. Seinen Garten im Saum, in Herisau, öffnet er von Zeit zu Zeit für Interessierte. Es ist ein Garten, der eher einem Urwald gleicht. Jeder Quadratmeter ist ausgenutzt. Obstbäume, Beerensträucher, Stauden, Gemüse, Salate, Kräuter, Kiwis, Artischocken, Zitro-



Kurt Forster mitten in seinem üppigen Garten, zu dem ein Gewächshaus gehört.

nen und selbst Maroni wachsen hier auf 800 Meter über Meer und schenken eine reiche Ernte. Sie reicht weitgehend für die Selbstversorgung aus. Schmale Wege und Treppen führen durch das Gelände mit zwei Fischteichen und einem Amphibienteich. Ein Gewächshaus und ein Solarbeet helfen, über die Wintermonate zu kommen. Töpfe und ein Hochbeet auf dem Balkon liefern weitere Lebensmittel und Kräuter. Angesichts dieser Vielfalt und dieses enormen Wachstums könnte leicht der Gedanke auftauchen, dass hier viel Arbeit dahinter steckt. Das stimmt einerseits, denn der Anfang und der Aufbau verlangten eine genaue und kluge Planung. Dann folgte ein Projekt um das andere, das mit Aushub- und Bauarbeiten und der Bepflanzung verbunden war.

Doch jetzt? «Ich werde heute Abend ein paar Sämlinge pikieren, ein paar Setzlinge in die leer gewordenen Stellen setzen und Jungpflanzen mit Regenwasser tränken, was rund eine halbe Stunde Arbeit bedeutet», schmunzelt Kurt Forster. Er kennt die Frage und verblüfft mit

der Erklärung, warum ein gewachsener Permakulturgarten wenig Arbeit macht.

**Wertvolle Komposterde**

In der Permakultur soll möglichst wenig gemacht werden. Der Boden wird nicht bearbeitet. Die Schichten, welche die Natur perfekt aufbaut, werden nicht durcheinandergebracht. Kein Pflügen, kein Umstechen, höchstens lockern und aus-ebnen. Dafür bleibt der Boden nie nackt. Material zum Mulchen gibt es im Permakulturgarten reichlich. «Das Prinzip ist, nichts aus dem Garten abzuführen, organisches Material im Garten zu verwenden», sagt Forster. In seinem Garten gibt es zwei Komposthaufen. Auf einem landen Sachen, die «verdächtig» sind; etwa Bananenschalen oder Blumen unbekannter Herkunft. Der zweite, jener, der wertvolle Komposterde ergibt, ist im geschlossenen Anbau hinter dem Gewächshaus. «Ich schichte ihn abwechselungsweise mit Häckselmaterial, Küchenabfällen und Tiermist, streue verschiedene Steinmehle dazwischen und halte ihn feucht», so Kurt Forster.

