Höhengemüse und Lebenshilfe

Autor(en): **Küchler, Anton**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **72 (2017)**

Heft 1

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-890997

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Höhengemüse und Lebenshilfe

Im hintersten Emmental, aber mit Weitblick über die Berner Alpen, liegt der kleine Hof Balmeggberg, ein Kurszentrum mit Jurten und ‹Permakultur›-Gemüsebau. Anton Küchler erklärte bei seinem Möschberg-Vortrag, was da los ist.[1]

Er nennt sich «Diplom-Permakultur-Designer», hat «Weichen stellen, das Büro für Nachhaltigkeit» gegründet, beherbergt jeden Sommer zwanzig Praktikanten und hunderte Gästen, die in Jurten neben dem eigenen Emmentaler Bauernhaus hausen, und nennt das «kleinbäuerliche Permakultur auf dem Balmeggberg»: **Anton Küchler**, studierter Umweltnaturwissenschaftler (ETH Zürich). Es sind drei Hektaren Offenland und drei Hektaren Wald. Permanenter Wohnplatz für

Der Balmeggberg Foto: Anton Küchler

sechs Erwachsene und zwei Kinder, **im Laufe der letzten 12 Jahre wurde dieses Öko-Soziotop aufgebaut.** Damit alles gut läuft, helfen «bis zu 5 Praktikanten. Wir sind aber rechtlich gesehen kein Landwirtschaftsbetrieb, nicht direktzahlungsberechtigt, und niemand von uns ist Bauer oder Gärtner.» Küchler erklärt: «Der Output an Lebensmitteln und Energie ist nicht das, wovon wir dort oben materiell abhängig sind.» Dennoch mache es Sinn, die 600 Quadratmeter Gemüsegarten zu bewirtschaften, etwa zwei Tonnen Gemüse, Beeren, Obst und Pilze im Jahr zu ernten und dazu sechs Schafe und einige Hühner und Enten zu halten. «Alle Beteiligten arbeiten auch auswärts und verdienen so zwei Drittel ihres Budgets.»

«Den höchsten Ertrag erzielen wir mit der Beherbergung der Gäste. Sie schätzen die Ruhe, das Leben mit der Natur und das Essen aus dem Garten.» Sie machen Kurse, wie man «Selbstversorgung mit Lebensmitteln in der Permakultur» erreicht, «Kohle machen» kann (für den Garten), «Körbe flicht», «Bögen baut» – oder auch eine «yogische Selbst-Entdeckungs-Reise» macht. 700 Übernachtungen kommen dabei von Mai-September zusammen, die Gäste zahlen 80 Fr. pro Tag für Kost und Logis, welches die Praktikanten für ihre Arbeit gestellt bekommen.

«Permakultur ist eine weltweite Bewegung und wir versuchen hier, ihre Prinzipien in die Tat umzusetzen. Viele Menschen kommen aus Interesse an einem anderen Lebensmodell zu uns, bevor sie schauen, wie es bei ihnen weitergeht. Das ist schön, es **gibt uns das Gefühl, Teil einer Bewegung zu sein.** Gleichzeitig kann es auch zu einer Belastung werden und wir freuen uns auch über die ruhigere Winterzeit.»

Als Trägerschaft für den Betrieb haben wir einen Verein gegründet, der das Haus mietet, das meine Partnerin und ich hatten kaufen können. «Wir machen alles von Hand, haben nur einen kleinen Einachser für Transporte auf dem Hof. Treibstoff braucht es fürs Auto, um Menschen und Dinge zu transportieren. Zu Fuss vom Dorf hoch braucht man 30-40 Minuten, runter geht es ein bisschen schneller.» Aus Eigenanbau stammen rund die Hälfte der Lebensmittel und zwei Drittel der Energie. Weiteres wie Milch, Getreide oder Strom stammt zu einem grossen Teil von Betrieben aus der Nachbarschaft oder der Region. Rund 1300 E-Mail-Abonnenten lassen sich regelmässig informieren, was auf dem Balmeggberg läuft. Dieser Hof ist aber nicht nur ein Kurszentrum für Lebenshilfe und traditionelle Kulturtechniken, die Bewohner sind auch interessiert an alternativer Ernährung. «**Wir experimentieren mit der Kultur von essbaren Insekten** auf unseren ausgedienten Pilzhölzern. Zwei Milliarden Menschen auf der Welt essen regelmässig Insekten – wieso sollten wir es nicht auch tun?» Auf *skyfood.ch* oder *beezza.ch* (über das Kochen und Backen mit den Maden und Puppen männlicher Honigbienen) kann man dazu mehr erfahren.

Etwas gewöhnlicher sind da noch die Pilze. «Wir haben uns gefragt: Was kann man mit dem Holz machen, das als Brennholz nur wenig Wertschöpfung bringt? Pilze! Aus einem beimpften Holzrugel können wir während 3-5 Jahren jedes Jahr ein Kilo Pilze ernten. Wir verkaufen die beimpften Hölzer, etwa 400 Stück à 25 Fr., das ergibt 10'000 Fr. Umsatz aus wenigen Festmetern Buchenholz.» Die Holz in Essen verwandelnden Spezies sind Lungenseitling, Austernseitling, Stockschwämmchen und einige weitere (siehe *www.pilzgarten.info*).

In der Diskussion wurde gefragt, wie denn das Verhältnis der Balmeggberger mit den ortsansässigen Bauern sei. Die Antwort: «Das Verhältnis ist etwa so, wie es überall ist: Mit zehn Prozent pflegen wir ein freundschaftliches Verhältnis, zehn Prozent regen sich über uns auf – und wir uns über sie, und mit 80 % haben wir nicht viel zu tun. Aber viel Freude haben wir von Anfang an mit den direkten Nachbarn.» Und was haben die Balmeggber-

Anton Küchler Foto: Nikola Patzel

ger in den nächsten Jahren vor? «**Wir möchten mehr Gemüseertrag mit gleich viel Arbeit von Hand und ohne Dünger von aussen**. Den Ertrag pro Zeit oder Fläche zu verdoppeln oder zu verdreifachen, scheint uns durchaus realistisch, so wie es etwa die Gemüsegärtner Eliot Coleman in Maine (USA) oder in der Ferme du Bec-Hellouin in der Normandie (Frankreich) vormachen.» ●

[1] *Zusammenfassung des mündlichen Vortrags (NP), überarbeitet von Anton Küchler (www.balmeggberg.ch).*