

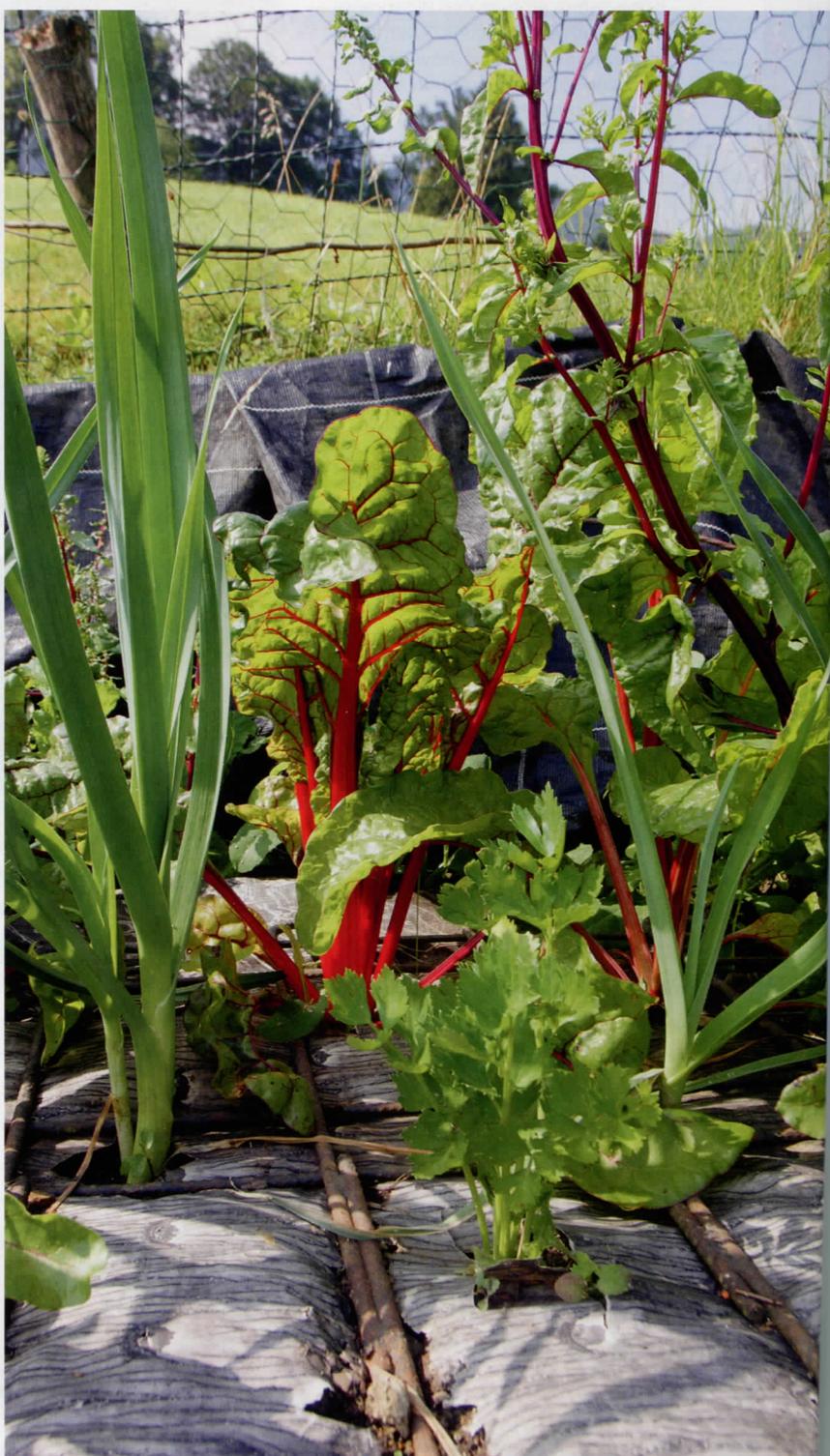
Gemüse- und Kräutieranbau

SPIRALE AM H

DEN KREISLAUF DER NATUR NUTZT
PIA OECHSLIN AUF MEHRFACHE WEISE:
GEMÜSE UND KRÄUTER WACHSEN IN
EINER GROSSEN STEINSPIRALE UND
WERDEN DABEI VON ZAHLREICHEN
NATÜRLICHEN HELFERN UNTERSTÜTZT.

Wie lässt sich ein Grundstück am Hang für den Anbau von Gemüse und Kräutern nutzen? Keine einfache Ausgangslage – da sind sich die meisten Gärtner einig. Inspiriert von den vielerorts angelegten Kräuterspiralen hat Pia Oechslin in Lauerz eine grosse Spirale aus Natursteinen gebaut und damit zugleich den Hang gesichert und terrassiert. Während zwei Wochen wurden rund 11 m³ Nagelfluhsteine aus dem Rigigebiet kreisförmig aufsteigend als Trockenmauer angelegt. Ausgediente Eisenbahnschwellen wurden entsorgt, eine Abgrenzungsmauer und einzelne heikle Passagen hat man zusätzlich einbetoniert. Diese miteinander verbundenen Etagenbeete haben einen weiteren Vorteil: Sie befinden sich auf attraktiver Arbeitshöhe, sind aber kostengünstiger als Hochbeete. Die einzelnen Bereiche bearbeitet die Gärtnerin in Vierfelderwirtschaft – drei Flächen werden im Fruchtwechsel angebaut, eine dient dem Ausgleich.

**Kompostierbare
Abdeckfolie beim
Mangold.**



ANG

MIT DER NATUR

Die meisten Beete hat Pia Oechslin mit kompostierbarer Abdeckfolie (Mulchpapier, www.biogarten.ch) belegt. Da es in Lauerz wegen des Föhns ziemlich luftig werden kann, muss das Papier gut befestigt werden. Die Gärtnerin behilft sich dabei mit Armierungseisen, welche sie zu Beginn der Kultur auflegt und erst im Frühling, nach dem Verrotten der Folie, wieder wegnimmt. Dank der Abdeckung wachsen weniger Beikräuter, welche sich sonst von der Nachbarwiese zahlreich hierher versamen würden. Auch platziert Oechslin grosse, flache Steine oder



Pia Oechslin inmitten ihres Terrassengartens. (links).

Terrassengarten mit Steinmauern (unten).



KRÄUTERSPIRALEN VON BELISSA

Vier Klimazonen

Ein sehr schönes und nützliches Objekt, das voll im Trend liegt. Die Gitter werden zusammengesteckt (nicht geschraubt). Der Platzbedarf beträgt rund 3 m² (1,5 × 2 m), bei einer maximalen Höhe von 80 cm. Ein Bepflanzungsplan liegt dem Bausatz bei. Mit einer Kräuterspirale werden verschiedene Klimazonen imitiert, um für die Pflanzen perfekte Wachstumsbedingungen zu schaffen. Dank der dreidimensionalen Spiralform und der Wärmespeicherfähigkeit der Steine entstehen vier Zonen: Wasser-, Feucht-, Normal- und Mittelmeerklima. Damit die volle Sonneneinstrahlung genutzt werden kann, sollte die Konstruktion an der Nord-Süd-Achse ausgerichtet sein. Für die Wasserzone legt man im untersten Teil einen Miniteich an. Empfohlene Steinkörnung ca. 25 bis 60 mm. Die Spirale kann auch als Bachlauf oder als Blumenhochbeet genutzt werden. Steine, Bachlauf und Bepflanzung sind im Lieferumfang nicht enthalten.

Nadelholz

Komplettsatz zur Kräuterspirale aus imprägniertem Nadelholz mit Abmessungen von maximal 140 × 120 cm. Der Aufbau ist mit wenigen Handgriffen vollzogen, da die Spirale nahezu vollständig vormontiert ist. Die Spirale kann auch in einem engeren Radius aufgestellt werden. Trennfolie im Lieferumfang enthalten.

Granit

Die einzelnen Granitplatten werden mit Edelstahlverbindungen miteinander verbunden. Die Granitplatten sind allseitig gefasst, und die Oberfläche ist geflammt. Aufbauhilfe, Trennfolie und Grundrissplan (verrottend) im Lieferumfang enthalten.

Bezug: Fachhandel

Infos: Belissa, Telefon 0049 7520 90250 und www.belissa.de



Der Hang wird mit Steinen gesichert.

ausgediente Teppiche auf die Erde, um zusätzlich den Wuchs von Unkraut zu unterbinden. Zudem entstehen so wichtige Unterschlupfmöglichkeiten für Kleintiere.

GEMÜSEVIELFALT

Die grosse Natursteinspirale beherbergt eine Palette attraktiver Gemüse und Kräuter. Zuoberst im «Hut» wachsen roter und grüner Kraussalat, Kohlrabi sowie hübsche wie nahrhafte Feuerbohnen. Der nicht allzu bekannte Erdbeerspinat ist mehrjährig und erst noch vielseitig verwendbar: jung und frisch als vitaminreicher Blattsalat oder gegart als Gemüse. Daneben wächst Eisenkraut, welches Pia Oechslin für die eigene Teemischung erntet. Noch lieber als Salat isst die Familie rohes oder gegartes Gemüse: Bohnen, Tomaten, Kabis, Kohl, Fenchel, Zwiebeln, Krautstiel rot, Pastinaken, Haferwur-

zel, Chicorée, Schnittmangold oder Kefen. Fenchel und Nüsslisalat lässt sie jeweils verblühen, um neue Samen daraus zu ziehen. Neusaaten deckt sie mit etwas Sand zu: «So sieht man gleich, ob Keimlinge spriessen oder ob es unerwünschte Beikräuter sind.» Die gelernte Hauswirtschaftslehrerin und Gärtnerin findet es besonders spannend, biologische Zusammenhänge aufzuzeigen: «Erst wenn man Zuckerhut oder Radicchio absichtlich blühen lässt, sieht man, welcher Gattung sie angehören, nämlich den Wegwartgewächsen.» Zwischen einzelnen Gemüsearten wachsen zudem Alexanderklee, Kapuzinerkresse, Ringelblumen, Tagetes und Steinklee. Sie alle bedecken den ansonst aperen Boden und halten ihn feucht. Kartoffeln wachsen bei Oechslin in Kisten – erst in wenig, dann schichtweise in immer mehr Erde, abgestimmt auf deren Wachstum.

BIOLOGISCH

«In einem Naturgarten muss die Natur an erster, der inszenierte Garten an zweiter Stelle stehen. Man soll oder darf tolerant sein, so dass sich ein gutes Gleichgewicht einpendelt, zum Beispiel zwischen Schädlingen und Nützlingen», bekundet Pia Oechslin. In ihrem Garten hausieren Schlupfwespen, Salamander, Kröten, Blindschleichen, und auch das Insektenhotel ist gut besetzt. Mit den Jahren hat die Garten- und Kompostberaterin viele Erfahrungen gesammelt und ihre eigene Sichtweise gefestigt. So arbeitet die passionierte Biogärtnerin heute vorwiegend mit Bokashi und Effektiven Mikroorganismen (EM). Aktuelle Versuche beim Tomatenanbau zeigen durchwegs positive Resultate. Die Pflanzen, welche mit EM-Wasser gegossen wurden, sind deutlich grösser und weniger krankheitsanfällig. Jedes Frühjahr arbeitet Pia Oechslin reifen EM-Kompost in



Nagelfluhsteine für die Steinspirale.



Diese Indischen Laufenten kann man mieten.

die gewachsene Gartenerde ein, fermentiert mit Bokashi und gemischt mit Entenheu oder -stroh. Dies belebt den Boden und die Nährstoffe bleiben für Pflanzen verfügbar.

«RENT-A-ENT»

Als «Gartentiere» halten Oechslin Indische Laufenten. Diese machen sich nicht nur im heimischen Garten regelmässig nützlich – seit Jahren werden die Tiere zwecks Schneckenfrass vermietet. Diese Dienstleistung ist bei regionalen Biogemüsebauern gefragt, die jeweils im Frühling Laufenten zum Säubern ihrer Kulturen einsetzen. Eine Ente vertilgt 13 bis 15 Schnecken pro Tag. Auch viele Privatpersonen, bei denen der Garten unter zu vielen Schnecken leidet, profitieren vom Angebot. Zum Mietpaket für zwei bis drei Wochen gehören: ein Entenhaus, ein Plastikteich, ein Rollsteckhag, eine Schale mit Futter

und zwei bis drei Laufenten beiderlei Geschlechts. Eine Tierschutz-CD informiert über die Haltung. Pia Oechslin schwört auf ihre natürlichen Helfer: Sind viele Schnecken in ihrem Garten, so geniessen die «Watschler» dort Freilauf. Sie vertilgen automatisch zuerst die schleimigen Kriecher und machen sich anschliessend ans feine Gemüse. Dann ist es höchste Zeit, die Enten zur Hütte zu treiben. Übrigens – die Viecher strotzen vor Gesundheit; Pia Oechslin reichert auch das Entenfutter mit Bokashi an und gönnt den Tieren Teichwasser mit EM als Badezusatz.

Ruth Schläppi (Text und Bilder)

Infos zu Pia Oechslin

«Rent-a-Ent», Kurse zu Bokashi, EM, Pflanzenschutz, Erleichterung beim Gärtner und Kompost sowie telefonische Beratung: Pia Oechslin, Telefon 041 811 47 66 und www.piasgartenberatung.ch.vu