

Winterseminar

für eine Essbare Region Stuttgart

Dokumentation
27./28. Januar und
13. Februar 2024



**„Nur wenn wir unsere Geschichte
kennen, können wir die Gegenwart
verstehen und die Zukunft gestalten.“**

Dokumentationsübersicht

Begrüßungsrede.....	1
Nachbereitung.....	4
Bauernkrieg: Von der Selbstverwaltung der Bauern, über die Allmenden, die Dörfer und Frauen* – mit der Initiative Demokratischer Konföderalismus (Vortrag und Diskussion).....	6
Land&Wirtschaft: Städte, Pestizide, Kolonialisierung und Industrialisierung der Landwirtschaft – mit der Initiative Demokratischer Konföderalismus (Vortrag und Diskussion).....	8
Solare Bewässerung für Acker und Garten bauen mit Rainer Idler (Live-Demonstration und Hintergrundwissen).....	14
Bodengesundheit (Mikroorganismen, Wurzeln und Nährstoffe) mit Marie Thrane-Marine // Mikroorganismenvermehrung, Komposttee mit Jana Frei (Vortrag und Live-Demonstration).....	15
Bäume veredeln (Live-Demonstration) und Bäume schneiden (Draußen am Baum) und Apfelverköstigung mit Monika Lorenz.....	19
Speisepilze anbauen mit Federico Erpenbach (Live-Demonstration).....	21

Begrüßungsrede

Die Essbare Region und eine lokale Ernährungssouveränität können Antworten auf einige der Probleme und Krisen unserer Zeit sein. Wir leben in einer Übergangszeit, in der weltweit das Alte im Abgang ist, ohne, dass das Neue schon sichtbar wäre. Wir sind gezwungen uns darauf einzustellen. Neben ganz konkreten Krisen, wie der Klimakatastrophe, der Bodengesundheit, dem weltweiten Müll, den weltweiten Ungerechtigkeiten, den Kriegen, einem erstarkendem Faschismus, weit verbreiteter Einsamkeit und Depression oder Gewalt; empfinden viele Menschen auch: Ängste, Sorgen und Unsicherheit wegen konkreter, oder auch wegen diffuser Probleme und Gedanken über die Zukunft. Wir wollen mit unseren Antworten das Engagement von Millionen ergänzen, die sich auf allen Kontinenten für solidarische Alternativen und eine andere Welt einsetzen. Eine andere Welt, die wir für möglich und erstrebenswert halten. Eine Welt, in der - wie die Zapatista in Mexiko sagen - viele Welten Platz haben.

Keine der Krisen und Probleme mit denen wir konfrontiert sind, sind plötzlich entstanden - auch nicht der Umgang und die Gefühle mit denen wir darauf reagieren. Sie haben eine Geschichte. Sie ist unsere gemeinsame Geschichte und wir finden darin einen gemeinsamen Moment. Heute werden wir zusammen auf diese Geschichte schauen: Bezüglich unserer Beziehung zur Natur und unserer Ernährung und bezüglich des Kapitalismus, wie er sich die letzten 500 Jahre weltweit ausgebreitet hat. Dabei können wir unsere Zusammenkunft und unseren Austausch als Stärkung und Organisation sehen für die historische Phase, die auf uns zukommt. Wir sehen sie als Teil unserer gemeinsamen Geschichte und verorten uns hier und heute als Teil der Gesellschaft innerhalb der heutigen gesellschaftlichen Verhältnisse, in der kapitalistischen Moderne.

Wir wollen die Ursachen der Probleme und Krisen erkennen, und lernen, wie wir in unsere Geschichte eingreifen können, um Stück für Stück eine erstrebenswerte Zukunft zu ermöglichen und zu machen. Dabei versuchen wir, unsere Antworten auf die aktuelle Situation so vielfältig zu gestalten, genauso wie die sich überlagernden und ineinander greifenden Probleme komplex sind. Wir bieten einen Blumenstrauß an Antworten an. Unser Zugang beginnt vielleicht mit dem Essen, aber sofort kommen weitere Perspektiven hinzu, wie die Gesundheit unserer Böden, unsere eigene Gesundheit, unser Saatgut, das Wasser in unserer Region, die Lebensmittelverschwendung, die Konsumgesellschaft, die Lieferketten der Supermärkte, unsere Art und Weise auf Kosten des Planeten und seiner Menschen und Ökosysteme zu leben, und viele mehr. Und sofort schließen sich Fragen an, wie: Fragen danach, wer unter welchen Bedingungen Essen produziert; wem der Acker gehört, bzw. wer am Ackern verdient. Warum Menschen hungern, obwohl für alle genug Lebensmittel da wären; die Frage nach der Verteilung und aus welchen Gründen manche Nachbar*innen

womöglich Essen hamstern. Wie unsere Alternativen Realität werden können und wie wir das zusammen mit all den Andern Engagierten, unsern Nachbarn, den Besorgten, den Blauäugigen, den Überzeugten und der Region schaffen, wie wir voneinander lernen und uns intensiv aufeinander beziehen können.. Wir können also sagen, dass Probleme wie Einsamkeit, Überkonsum, Demokratiefeindlichkeit oder Verschwörungsgeschwurbel werden bei den Fragen nach unseren Lebensmitteln und Lebenszwecken mit beantwortet. Und damit schließt sich der Kreis: damit welche Antworten wir geben, und wie wir sie geben, darüber was wir tun, und wie wir es tun. Manches mehr manches weniger, aber eben eingebettet in die aktuelle Situation unserer Gesellschaft und ihrer Geschichte. Unsere gemeinsame Bildung und Vernetzung ist dabei einer der wichtigsten Punkte, um zu falsche Gewohnheiten zu verlernen und postitive Veränderungen zu nähren – es ist wie das Wasser für die Pflanzen. Wir fragen immer: „Warum genau tun wir dies und jenes?“ und stellen permanent einen Bezug zur Gesellschaft her.

Ernährungssouveränität ist kein Großbau-Projekt, kein Start-Up und kein Green Washing Planschbecken für Politiker*innen. Es ist vor der breiten Facette der damit verbundenen Aspekte ein Demokratieprojekt, das von der Beteiligung und dem Verständnis vieler Menschen füreinander und für die Natur lebt. Damit wird unser Verhältnis zur Natur und der Gesellschaft ein enthusiastisches „Ja!“ zum Lebendigen. Dabei können die Läden, Küchen, Gärten, Äcker und Wiesen, Seminare, Räte oder Kollektive gemeinsam genutzte und gemeinsam verwaltete Orte und Strukturen zur Organisation eines solidarischen Zusammenlebens sein, wie es unsere Allmenden vor 500 Jahren waren. Das lebendige Treiben auf den Allmenden, die häufigen Feste, die dort stattfanden, die Versammlungen, das kollektiv-selbstbestimmte Arbeiten und das gemeinsame Genießen der Früchte der Allmende sind keine romantische Vergangenheit (wie es uns die kapitalistische Perspektive erzählen will), sondern die Idee eines gesunden Zusammenlebens, das wir in der Gegenwart dringend brauchen.

Wie am aktuellen Erstarken der Rechten Bewegungen in Deutschland und am Komplex aus Rechten und Faschisten in vielen Ländern, deutlich wird, sind längst nicht alle Menschen Anhänger einer solchen solidarischen Vision für die Gegenwart und Zukunft. Im Gegenteil: der Wunsch Frieden und Schönheit durch Hass und Krieg zu ersetzen ist allgegenwärtig. Es ist ein Ausdruck von den Zerstörungen die 500 Jahre Kapitalismus bis zum Rand der Unbewohnbarkeit dieses Planeten in den Gesellschaften und in den Köpfen hinterlassen haben. Dagegen waren wir letzte Woche zu hunderten für eine offene und bunte Gesellschaft auf der Straße und davon sind wir auch in Zukunft nicht befreit: Alle Projekte und Alternativen, die das Soziale und Demokratische stärken wollen sind keine sicheren Insel zwischen den Krisen dieser Zeit. Von der passiven und aktiven Verhinderung von Alternativen, über die Auswirkungen der Klimakatastrophe, bis zu den Umsturzfantasien

der Rechten: Wir müssen auf uns und auf das, was wir aufbauen wollen aufpassen, sonst machen wir uns die Mühe umsonst. Das fängt dabei an, dass die persönlichen Beziehungen zwischen uns respektvoll und verbindlich bleiben und könnte etwa bei knappen Lieferketten Enden, bei denen wir dafür sorgen müssen, dass nicht zuviel Hamster über unsere Allmenden laufen.

Wir freuen uns, wie die Hummel über die Blüte im Frühling, dass wir hier zusammen gekommen sind. Wir denken, auf uns kommt es an und deshalb ist es sehr wertvoll, dass sich Menschen zwei Tage Zeit füreinander nehmen. Wir gehören zu denjenigen, die die Alternativen lebendig machen. Und aus diesem Grund ist, mit so vielen von euch zusammen zu kommen, eine große Gelegenheit. Jeder Person hier kommt eine wichtige Rolle zu: Sie ist Hummel und Blüte zugleich und wir möchten euch anregen, dass die Pausen, das gemeinsame Essen, die Gespräche, das Spülen und Aufräumen aktiv von euch genutzt werden, von jedem Staubbeutel etwas Pollen mit zu nehmen. Wir haben eine Anmeldeliste von über 50 Interessierten gehabt und wir sitzen heute deswegen dicht beisammen, sodass wir die Vielfalt der Projekte und Menschen erleben können. Dabei ist es wichtig, dass wir es hinbekommen, alle mitzudenken, damit wir einen angemessenen Umgang mit den unterschiedlichen Problemen finden. Denn so wie jede*r einzelne auf diesem Seminar die Atmosphäre mit prägt, trägt auch jedes Projekt, das ihr mitträgt, zur gemeinsamen Lösungsperspektive bei. Aus manchen Projekten ist nur eine Person dabei, aus manchen niemand und deswegen denken wir, ist es immer notwendig, uns alle gegenseitig auf einen Stand zu bringen und mit allen zu diskutieren und zu entscheiden. Bitte seht euch in diesem Sinne auch als Delegierte für andere und eure Projekte in alle Richtungen. Bringt also euren Mitmacher*innen und auch darüber hinaus von diesen Blütenpollen mit, denn wir sind uns sicher, dass sich daraus die gesündeste und schmackhafteste essbare Region anrichten lässt.

In diesem Sinne haben wir dieses Winterseminar als gemeinsames Seminar eines Netzwerks rund um die Essbare Region vorbereitet. Beim Netzwerk arbeiten an verschiedenen Punkten die selbstverwalteten Stadtteilläden Plattsalat in S-West und Handel.Wandel in S-Ost, die SoLaWi-Stuttgart, die urbanen Gärten des Gartennetzwerks, die Stuttgarter Sensenschwinger, seit neustem die Stadtteilküche CommensKitchen aus Bad Cannstatt und vielleicht ja irgendwann auch das Foodsharing-Cafe Raupe Immersatt, der BUND, und der Ernährungsrat, von denen heute auch Menschen mit dabei sind und die vielen anderen Macher*innen auf dem Gebiet. Wir wünschen uns eine angenehme Zeit zusammen.

Nachbereitung

Am Dienstag, den 13. Februar 2024 fand ein einmaliges Nachbereitungstreffen statt. Dazu waren auch alle eingeladen, die am Seminarwochenende nicht dabei sein konnten. Wir trafen uns in der CommensKitchen, um diese Gemeinschaftsküche kennen zu lernen, in der zur Zeit immer Dienstags in der Schwabenbräupassage in Bad Cannstatt zusammen gekocht und gegessen wird.

Ziel des Nachbereitungstreffens war es unsere bestehenden Arbeiten in den verschiedenen Projekten und Initiativen zusammen mit unseren Visionen für Ernährungssouveränität in der Region Stuttgart zu denken. Anknüpfend an unsere Diskussionen vom Wochenende wollten wir für 2024 konkrete Schritte überlegen. Dabei musste nicht alles neu erfunden werden – es konnte auch ein Schritt sein unsere bestehenden Alternativen sichtbar zu machen und mehr miteinander in Beziehung zu setzen.

Nach zwei Tagen mit neuen Erfahrungen, neuem Wissen und tieferem Kennenlernen sprachen wir beim Winterseminar bereits über unsere Eindrücke und was das für unsere Projekte bedeuten kann. Wir wollen uns verabreden Natur und Gesellschaft die Hand zu reichen und nächste gemeinsame Schritte zu gehen.

Die gemeinsame Seminarzeit sollte uns als Akteure einer Essbaren Region Stuttgart helfen, uns intensiver aufeinander zu beziehen und unsere Aktivitäten als Pfleger*innen der Natur in eine historische Kontinuität mit höchst aktueller Dringlichkeit einzuordnen. Dafür war der persönliche Austausch und die gemeinsame Zeit zweier Seminartage miteinander sehr wertvoll. Wir danken sehr herzlich allen Referent*innen, der Vorbereitung, den vielen helfenden Händen in diesen zwei Tagen für ihre Zeit und Engagement. Wir freuen uns im Alten Rathaus in Heumaden in dem sich der Obst- und Gartenbauverein Heumaden während seines Bestehens noch traf, mit einer neuen Generation, von Gärtner*innen, Forscher*innen, Entdecker*innen, Nachbar*innen, Freund*innen, Köch*innen, Lädner*innen, Klimabewegten, Saatgutretter*innen, Klima-Aktivist*innen, Permakulturalist*innen oder wie ihr euch bezeichnen möchtet, alt Bewährtes und Neues zusammen und nach Vorne zu bringen und eine gerechte und lebenswerte Zukunft zu gestalten.

Protokoll vom Nachbereitungstreffen am 13. Februar

Der kleine Kreis des Nachtreffens schlägt vor, weiter miteinander zu wachsen und uns Kräuter für eine Essbare Region zu schenken. Denn bekanntlich ist für alles ist ein Kraut gewachsen.

Der Kräuter-Band-Vorschlag:

(Mehrjährige) Kräuter sollen in den Projekten, in den Nachbarschaften, Wild, auf den Äckern und auch auf öffentlichen Flächen angebaut und vermehrt und in Abstimmung geteilt werden. Dazu können monatliche Workshops stattfinden und Wissen über verschiedene Wild-, Bei-, Un-, Heil- Kultur-Kräuter geteilt und veröffentlicht werden, um voneinander und miteinander zu lernen. Das Ziel ist, über eine gemeinsame Kräuter-Praxis,

ein Band des Bezugs aufeinander und der Selbstversorgung füreinander mit Bio-Kräutern von gesunden Böden zu entwickeln.

Beim Nachtreffen am Dienstag in der CommonsKitchen haben wir zunächst geteilt, was wir vom Winterseminar unseres Netzwerks mitgenommen haben. Wie wir uns fühlen und wie sich die Inspirationen und Eindrücke in unserer Arbeit in den jeweiligen Projekten widerspiegeln. Wir haben festgehalten, dass der Bezug aufeinander, das Zusammendenken und Unterstützen ein wichtiger weiterer Schritt und gleichzeitig jetzt schon unsere überzeugendste Praxis ist.

Jetzt wollen wir vorschlagen in allen Projekten daran zu arbeiten, die Neugierde zu stärken und das Konzept Essbare Region Stuttgart quasi Absatz für Absatz kennenzulernen, indem die Verbindungen zwischen den Menschen und den Projekten zusammenwachsen:

Zum Beispiel kann sich der Wandel.Handel vorstellen die CommonsKitchen mit Pfeffer und Salz zu beliefern. Die Kleine Wildnis kann sich vorstellen den Bedarf vom Wandel.Handel an frischen Kräutern und Knoblauch zu unterstützen. Und auch die CommonsKitchen hat Bedarf an Knoblauch, welcher z.b. bereits im Inselgrün angebaut wird und noch bei Chloroplast angebaut werden soll. Diese Bezüge aufeinander wollen wir nochmal mit dem Kräuter-Band-Vorschlag vergemeinschaften.

Unser Vorschlag ist, bei einem ersten Workshop die Aktionsgruppe „Kräuter-Band des Netzwerks der Essbaren Region“ zu gründen.

Das Gründungstreffen wird am Samstag den 16.März um 13 Uhr auf dem Südheimer Platz in Heschl, während des dortigen Samentausch- und Verschenkemarktes, stattfinden. Wir werden gemeinsam Petersilie und Basilikum in kleine Töpfchen säen und in die Projekte, an die Mitglieder und Mitmachende und andere zu begeisternde Menschen verteilen. Schreibt uns gerne eure Gedanken dazu.

Warum Kräuter?

- Wandel.Handel und CommonsKitchen bekommen zu wenig Kräuter und haben konkreten Bedarf daran
- Beikräuter verbessern Gesundheit und Wachstum von Gemüse und Gehölzen
- Kräuter erhalten die Gesundheit
- Kräuter unterstützen die Selbstheilungskräfte unserer Körper
- Kräuter machen das Essen schmackhaft
- Mehrjährige Kräuter beschenken uns mit wenig Pflege mehrere Jahre lang
- Wildkräuter beschenken uns unaufhörlich mit wichtigen Inhaltsstoffen
- Kräuter lassen sich gut haltbar machen
- Kräuter können vielseitig zu Tees, Gewürzen, Salben, Räuchermittel etc. verarbeitet werden
- Kräuter sind Lebensraum und Lebensmittel für zahlreiche Insekten
- Beton wird als erstes vom Unkraut aufgebrochen

Bauernkrieg: Von der Selbstverwaltung der Bauern, über die Allmenden, die Dörfer und Frauen* – mit der Initiative Demokratischer Konföderalismus (Vortrag und Diskussion)

Die Initiative zum 500jährigem Jubiläum der Aufstände von 1525 für die Freiheit der Bäuer*innen erzählt die Geschichte von Land und Wirtschaft bis heute, entlang der Situation der Menschen, die das fruchtbare Land pflegen und ihr Zusammenleben selbst verwalten. Mit dem Beginn der kapitalistischen Moderne vor 500 Jahren wurden die Möglichkeiten zur Selbstverwaltung und Selbstversorgung der Menschen Stück für Stück eingeschränkt. Mit der Privatisierung der gemeinschaftlich genutzten Allmenden und der Zerstörung der Dorfverwaltungen und den Angriffen gegen Frauen und andere Geschlechter durch die Hexenverfolgung, beginnt die Gesellschaft hierzulande sich von der Natur zu entfernen und verliert ihre Fähigkeiten sich selbst zu versorgen.

Zur Zeit der Bauernkriege haben über 90% der Bevölkerung noch hauptsächlich oder nebenher Lebensmittel angebaut. Die meisten Menschen lebten in Dörfern. Die Lebensweise der Menschen war agrarisch geprägt und die Dörfer verwalteten ihre Angelegenheiten bis hin zur Rechtsprechung größtenteils selbst. Mangel entstand vor allem erst dort, wo die Abgaben an die Kirche und den Adel zu hoch wurden.

Allmenden

Die Lebensmittel und Gebrauchsgüter wurden in privaten Gärten und auf den Allmenden produziert. Allmenden waren Wiesen, Wälder, Flüsse, Äcker, aber auch Produktionsgebäude oder Wirtshäuser. Die Allmenden wurden von den Menschen aus der Umgebung genutzt, verwaltet und gepflegt. Es gab klare Absprachen und Zuständigkeiten, wer und wie mit der Allmende umgegangen wird. Es galt darauf zu achten, dass sie erhalten und für zukünftige Generationen erneuert werden. Die Osingengemeinden (zwischen Würzburg und Nürnberg) verlosen auf diese Art noch heute ihre Flächen, um allen Bäuer*innen die Chancen auf bessere Flächen zu ermöglichen: <https://www.osingverein.de/osing.html>

Allmenden wurden sowohl für den Anbau, aber auch für gemeinsame Feste, Bräuche oder als Rückzugsorte verwendet. Es sind sowohl Orte des sozialen Miteinanders, als auch Orte für die Selbstversorgung mit dem Lebensnotwendigem. Unsere heutigen Urbanen Gärten, SoLaWis, selbstverwaltete Läden oder Gemeinschaftsküchen, können durch ihren sozialen, gemeinschaftlichen und produktiven Charakter an das Kulturgut der Allmenden anknüpfen.



Die vielfältige Nutzung der Allmende durch die Dorfgemeinschaft

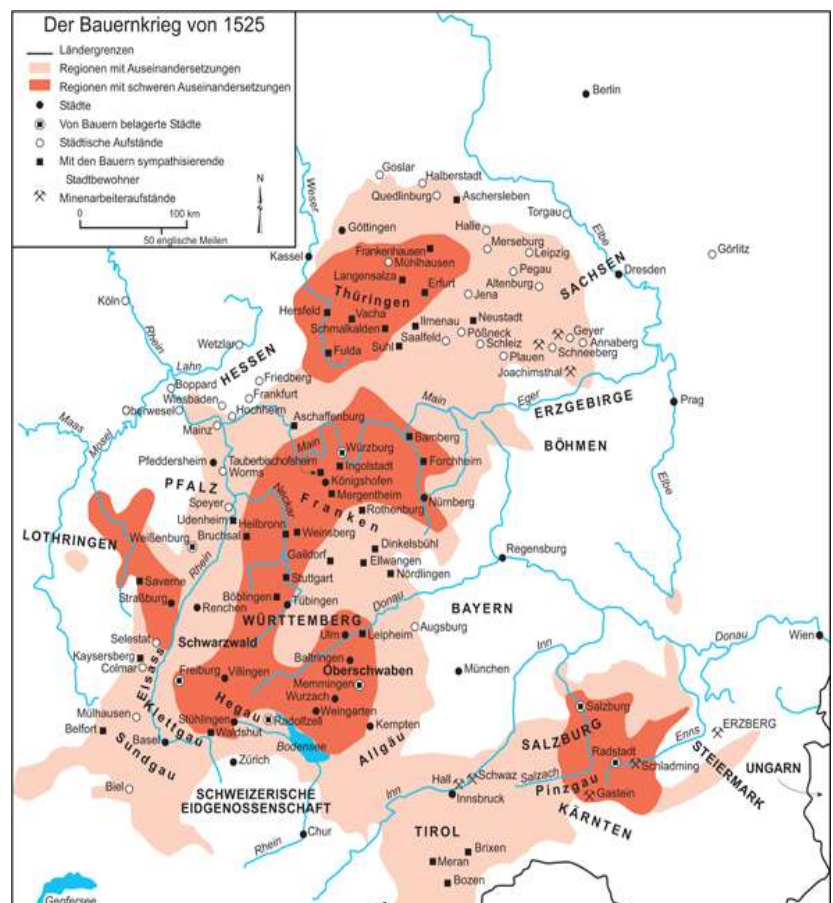
Der Kampf ums alte Recht

Zur Zeit der Bauernkriege greifen Adel, Kirche, Kaufleute und Großbauern immer mehr nach den Allmenden der Dörfer und greifen durch Gesetze und Steuern das „Alte Recht“ und die dörflich-agrarische Lebensweise der Bauern an. Holz aus den Wäldern zu nehmen wird verboten, Fischen wird verboten, Allmenden werden eingezäunt und privatisiert. Die Rechtsprechung des Adels wird den Bäuer*innen zu ihrem Nachteil ausgelegt und das „Alte Recht“ missachtet. In England werden ganze Dörfer dem Erdboden gleich gemacht und die Menschen vertrieben. In den deutschen Fürstentümern, werden einige Jahre vor dem Beginn der Bauernkriege Steuern eingeführt, die in Geld, statt in Lebensmittel gezahlt werden müssen. Das Geld wird für Söldner verwendet. Die Bäuer*innen sind gezwungen ihre Lebensmittel zu verkaufen, um Geld zu bekommen. Die Abgaben steigen und nach schlechten Ernten, muss dem Boden mehr abverlangt werden, als seine Regeneration zulässt. Hier beginnt sozusagen die Verschlechterung unserer Böden, die mit dem heutigen Pestizideinsatz auf ihren Höhepunkt getrieben wurde.

“England is not a free people, till the poor that have no land, have a free allowance to dig and labour the commons...”
Gerrard Winstanley, 1649



“In England gibt es kein freies Volk, solange die Armen kein Land haben und kein Recht auf der Allmende zu arbeiten und anzubauen.”



Karte der Bauernkriege 1525. Rote Flächen zeigen starke Auseinandersetzungen an. Stuttgart mitten drin.

Über Jahrhunderte gab es Aufstände der Bäuer*innen gegen ihre Ausbeutung, aber 1525 entsteht ein Flächenbrand in Mitteleuropa. Mit Thomas Münzer oder in der Stadt Memmingen werden Artikel und Forderungen der Bauernhaufen diskutiert und bekannt. Sie fordern ihre Allmenden zurück; ihren Pfarrer selbst zu wählen; das Ende der Leibeigenschaft; ein Ende der willkürlichen adeligen Rechtsprechung. Die Fürsten, die ununterbrochen um die Vergrößerung ihrer Ländereien kämpfen, vereinigen sich, um die Bauernhaufen nieder zu schlagen. Martin Luther ruft die Fürsten dazu auf mit aller Härte gegen die Bauern vor zu gehen. Dafür wird unter anderem Georg von Waldburg-Zeil, der „Bauernjörg“ beauftragt. Er handelt im Namen der Fürsten mit den Bauernhaufen, hält sie hin und bringt sie der Reihe nach um, sobald er genug Söldner zusammen bekommt. Allein in Süd-Deutschland werden 130.000 Bäuer*innen umgebracht. Jetzt werden alle Allmenden privatisiert, die Bäuer*innen werden entwaffnet, Versammlungen verboten, die Selbstversorgung, Selbstverwaltung und Selbstverteidigung der dörflich-agrarischen Gesellschaft wird vollends zum Erliegen gebracht. Es ist ein beispielloser Angriff auf die gesellschaftlichen moralischen und kulturellen Grundwerte der Gesellschaft.

Land&Wirtschaft: Städte, Pestizide, Kolonialisierung und Industrialisierung der Landwirtschaft – mit der Initiative Demokratischer Konföderalismus (Vortrag und Diskussion)

Unsere heutige Situation in der Landwirtschaft und in der Klimakatastrophe haben ihre Ursachen in den historischen Entwicklungen, die zur Abwertung der Natur geführt haben und die unsere Gesellschaft und das Land in eine extreme Überlastungssituation gebracht haben. Mit der Genschere, dem Scheitern des EU-Pestizidgesetzes und der jüngsten Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik der EU (GAP) erleben wir eine Kontinuität andauernder Prozesse, die schon seit 500 Jahren unsere ökologischen, sozialen und demokratischen Alternativen einschränken und verhindern.

Kolonialismus

In England wurde die Vertreibung der Bäuer*innen intensiviert. Auf den Flächen werden Schafe für die Webereien der Industriellen gehalten. Gleichzeitig wurde Obdachlosigkeit unter Strafe gestellt. Es ist die Zeit in der überall in Europa die Gefängnisse entstehen. Die moderne Wissenschaft, die zunächst ein freies Weltbild gegen die verengten Weltvorstellungen der Kirche behaupten kann, wird von den



Erste englische Kolonie: Jamestown. Gegründet 1607

Herrschenden vereinnahmt. Berühmte Wissenschaftler wie Francis Bacon propagieren in Bezug auf die landlosen Bäuer*innen: „Die sicherste Methode zur Vermeidung von umstürzlerischen Aktivitäten (...) ist sie körperlich zu entfernen. Denn wenn der Brennstoff bereitsteht, ist es schwer vorherzusagen, was der Funke kommen wird, der ihn in Brand steckt“. Francis Bacon ist auch politisch aktiv und unterstützt dabei die ersten Kolonien Englands wie „Jamestown“ zu gründen und Irland zu kolonialisieren. Aus den Gefängnissen Englands werden Landstreicher und Iren zur Arbeit in die Kolonien deportiert. Dort sollen sie eingesetzt werden, um auf den Plantagen zu arbeiten, um unter anderem Lebensmittel nach England zu transportieren. Die Englischen Schiffe machen einen Dreieckshandel: Sie fahren an die afrikanische Westküste, verkaufen dort englische Produkten, um von dort Sklaven nach Amerika zu bringen und die dortigen Waren zurück nach England zu bringen.

Internationale Gemeinschaften

Wenn die Deportierten aus England nicht schon auf den Schiffen rebellierten, so sind sie zu Beginn spätestens aus den Kolonien geflohen. Mit den Indigenen, die von den Kolonisatoren erbarmungslos vertrieben, umgebracht oder versklavt werden, teilen sie eine Lebensweise, die viel eher ihren Gewohnheiten aus der Heimat entspricht. Indigene, Afrikaner, Iren und europäische Bauern gründen Gemeinschaften abseits der Kolonien, klauen Waffen von dort und können in den ersten Jahren Widerstand gegen die Kolonisatoren leisten.



Die Maroons in den Wäldern Amerikas sind eine internationale Gemeinschaft

Spaltung und Rassismus

Die Herrschenden reagieren auf die Solidarität zwischen den Versklavten und Gefangenen indem sie die Gruppen spalten. Sogenannte „Mischehen“ wurden verboten. 1610 tritt in den Kolonien die Abfassung der Göttlichen, Moralischen und Militärischen Gesetze“ Inkraft, für die Francis Bacon mit beraten hatten. 1682 werden Gesetze zur weiteren Spaltung erlassen: Versklavte Afrikaner*innen sollten lebenslang versklavt bleiben, Indigene 12 Jahre lang als Leibeigene dienen und dann eine relative Freiheit erlangen, Europäer*innen nach 4 – 5 Jahren. Versklavung und Kolonisierung bilden seitdem bis heute das Fundament des heutigen globalen Wirtschaftssystems und unserer imperialen Lebensweise (Ulrich Brand, Markus Wissen: Imperiale Lebensweise, 2017; oekom Verlag). Dieser Art von Rassismus verbreitet sich bald auch in Europa und führt bis heute zu extremen Problemen für unsere

Gesellschaft. Und auch heute werden Unmengen Lebensmittel nach Europa importiert. Aus den Herkunftsländern werden für diese Lebensmittel die Böden, das Wasser und die Angestellten verschlissen. Aktuell demonstrieren die Bäuer*innen in Europa gegen diese Importe, auch weil die Lebensmittel schlechtere ökologische Standards haben, deswegen billiger sind und deswegen die hiesigen Bäuer*innen nicht konkurrenzfähig sind.

Die Rolle der Frauen*

Stadtluft macht frei so hieß es. Sicher war auch im Dorf nicht alles Zucker, besonders für Frauen in einer patriarchalen Gesellschaft. In den frühen kleinen Städten aber war es möglich sich dem Zugriff des Landesfürsten zu entziehen. In den frühen kleinen Städten gründeten sich viele Produktionsgemeinschaften von Frauen*, eigne Zünfte und religiöse Frauen-Gruppen, wie die Beginen, die auch die Bibel ins deutsche übersetzten – lange vor Luther. Als die Zünfte in den Städten durch das Verlagssystem und den Handel unter wirtschaftlichen Druck geraten, treten sie, statt nach oben, zur Seite und sorgen dafür, das die Frauen*-Zünfte in den Städten verboten werden.



Freie Städte bieten teilweise relative Freiheiten für Unterdrückte



*Bäcker*innen bei der Arbeit*

Von Kirche, Adel und den neuen Wissenschaften wird verstärkt auf den weiblichen Körper zugegriffen: Um mehr Arbeitskräfte zu bekommen, wird Verhütung und Abtreibung verboten, die Hebammen werden kontrolliert, Frauen, die der Heilkunde mächtig sind angeklagt und Gewalt gegen Frauen unter Straffreiheit gesetzt. Obwohl mit den

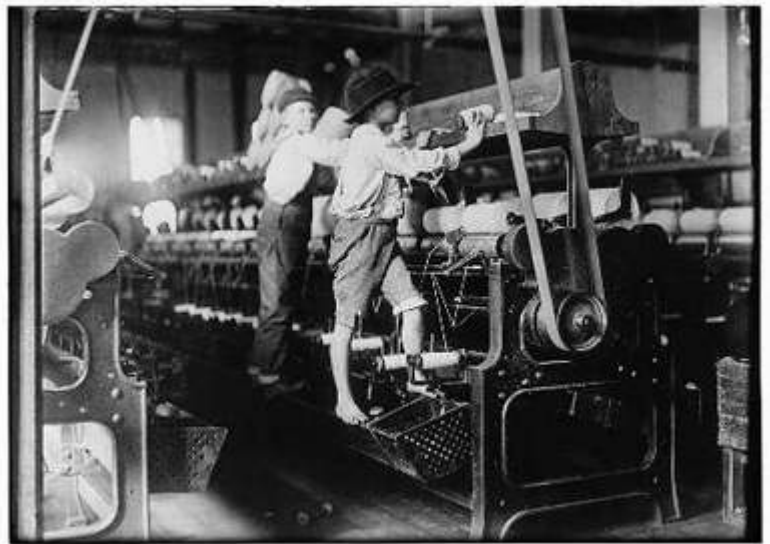


Hexenverfolgung in der Moderne

Bauernkriegen das Mittelalter Endet und die Moderne beginnt, beginnt jetzt unter religiösen und wissenschaftlichen Vorzeichen die Hexenverfolgung. Wieder befeuern auch Akteure aus den Wissenschaften, wie der schon erwähnte Francis Bacon das Vorgehen. Mit vermeintlich wissenschaftlicher Perspektive, erklärt er Natur und Frau für gefährlich und fordert deren unbedingte Kontrolle und Ausbeutung. Deutschland ist mit niedrig geschätzten 25.000 Hinrichtungen Europaweit am heftigsten betroffen. Unzähliges Heilwissen, Pflanzenwissen, Anbaumethoden und Subsistenzstrategien gehen verloren.

Großstädte und Industrialisierung

Die aufkommende Industrialisierung im 19. Jahrhundert führt zur Verleugnung der Städte. Bis 16 Stunden Fabrikarbeit, Kinderarbeit, ständiger Mangel, Schmutz, Krankheiten, enge dunkle Wohnungen zerstören das Naturverhältnis der einstigen dörflich-agrarische Gesellschaft völlig. Die Industriegebäude und Transportwege bestimmen die Stadtplanung. Die Priorisierung der industriellen Produktion können wir in Stuttgart an der



Die Maschinen sind für die Größe von Kindern gebaut

Automobilindustrie, die sich den gesamten Neckar entlang zieht und den unzähligen Autostraßen bis heute sehen. Auch wenn in den einstigen Dörfern nicht die heile Welt war, so behielt die dörflich-agrarische Lebensweise doch wenigstens einen Bezug zur Natur. Bewegungen wie die Wandervögel und Pfadfinder versuchen im 20. Jahrhundert den schmutzigen Städten durch Ausflüge in die Natur zu entkommen. In der Zeit werden auch erste anthroposophische Bauernhöfe gegründet, die versuchen die zunehmend zerstörten Böden durch ökologische Düngung wieder aufzubessern. Das Verhältnis zwischen Stadt und Dorf wird zerstört. Heute sind die Städte total abhängig von Importen. Und die Dörfer werden von Nahverkehr abgehängt, müssen aber für das 49€-Ticket der Städter zahlen; haben eine schlechte medizinische Infrastruktur, bekommen aber Windräder und Flüchtlingsunterkünfte vor die Nase gesetzt. Unter den heutigen Bäuer*innen gibt es große Unbehagen gegen die Mentalität der Städter, auch weil sie vorgeworfen bekommen persönlich für die Umweltschäden der Landwirtschaft verantwortlich zu sein.

Industrielle Landwirtschaft

Die Industrialisierung der Landwirtschaft geht nach dem von Deutschland verursachten 2. Weltkrieg mit den Dorfsanierungen, Eingemeindungen und der



Aussiedlerhof zwischen Monokulturen

Flurbereinigung einher. Die Dörfer gelten als rückständig und werden nach den Interessen der Produktion umgebaut. Aussiedlerhöfe entstehen. Die Chemieindustrie sucht nach den Kriegen in denen sie Kampfgas, Giftgas und Sprengstoff produziert hatte nach neuen Absatzmärkten und nutzt ihre Produkte jetzt zur Vernichtung von Pilzen und Insekten mit Fungiziden und Herbiziden und Düngemitteln. Heute produziert Bayer Spritzmittel, die in Europa verboten sind für den Export ins Ausland. Der Maschinenbau stellte von der Waffenproduktion auf die Produktion großer landwirtschaftlicher Geräte um. Bauer ist wer Traktor fährt. Monokulturen sollen Arbeit einsparen und verdrängen die Diversität und Lebensräume der Tiere. Windschutz- und Nisthecken werden geplant, um möglichst große einheitliche Flächen zu erhalten, die gut mit Traktoren zu bearbeiten sind. Die Dörfer werden eingemeindet, um ihnen den letzten Grad an Selbstverwaltung zu nehmen. Wachse oder Weiche wird zum Maßstab für die Bauernhöfe. Es setzt ein beispielloses Höfersterben ein, dass bis heute anhält. 40% des gesamten Geldes der EU werden für die „Gemeinsame Agrarpolitik“ (GAP) ausgegeben, mit der zum Großteil Subventionen pro Hektar Acker ausgezahlt werden. Deswegen bekommen große Betriebe stets mehr als kleine. Seitdem Äcker auch von Finanzmärkten und Supermärkten wie Aldi gekauft werden, können sich kleine Bäuer*innen und junge Gründer*innen kaum noch Land leisten.

■ Größenstrukturen der deutschen Landwirtschaft 1949–2019

Gesamtanzahl der Betriebe und durchschnittliche Betriebsgröße in Hektar (ha)



Seit 1949 ist die Anzahl der landwirtschaftlichen Betriebe in Deutschland gesunken, während die durchschnittliche Fläche je Betrieb zugenommen hat. Im Jahr 2019 gab es rund 266.550 Betriebe, während die durchschnittliche Fläche je Betrieb bei knapp 63 Hektar lag. Lässt man bei dieser Rechnung für 2019 die rund 21.350 Kleinbetriebe (< 5 ha) unberücksichtigt, steigt die durchschnittliche Betriebsgröße auf knapp 68 Hektar. Daten in den mit * gekennzeichneten Jahren beziehen sich auf das frühere Bundesgebiet.

Quellen: BMEL 2019: Statistisches Jahrbuch über Ernährung, Landwirtschaft und Forsten; Statistisches Bundesamt 2019: Betriebsgrößenstruktur landwirtschaftlicher Betriebe nach Bundesländern.

Lizenz: Creative Commons by-nc-nd/3.0/de

Bundeszentrale für politische Bildung, 2020, www.bpb.de



Autonomie der Bäuer*innen und Gärtner*innen wird abgebaut

Heutzutage werden die Äcker mit Drohnen und Satelliten überflogen und vermessen. Wenn Blühstreifen zu klein sind oder Misthaufen zwei Tage zu spät abgefahren werden, werden Gelder gestrichen. Großkonzerne wie Bayer stellen Landwirt*innen Traktoren, die vollautomatisch den Acker vermessen und für jeden Quadratmeter Saatgut, Düngung und Pestizide ausbringen. Eine eigene Beobachtung und Beziehung zum Acker ist nicht mehr Nötig. Den Bäuer*innen und Gärtner*innen werden mit Hybridem Saatgut dazu angeregt, selbst kein Saatgut mehr zu produzieren. Damit steigt ihre Abhängigkeit von Großkonzernen wie Bayer. Mit der Genschere „CRISPR/Cas“ soll durch die EU jetzt genetisch verändertes Saatgut auch in Europa eingeführt werden – ohne Kennzeichnungspflicht. Einkreuzungen sind nicht zu vermeiden. Da die Genschere im Ökolandbau verboten werden soll, würde die Bäuer*in ihre gesamte Ernte verlieren, wenn das Saatgut vom Nachbarn in ihren Endprodukten auftaucht. Auf unseren Tellern könnten wir Genfood nicht mehr von genfreien Lebensmitteln unterscheiden.

Durch Handelsabkommen wie beispielsweise „Mercosur“ zwischen der EU und Ländern in Lateinamerika, werden die Bäuer*innen in Konkurrenz mit billigen Importen unter schlechten Arbeitsbedingungen und niedrigeren Öko-Standarts gesetzt. Gleichzeitig wird aus diesen Ländern wichtiges Trinkwasser abgezogen und die dortigen Böden können nicht mehr für die Ernährung der lokalen Bevölkerung genutzt werden.



Handesabkommen „Mercosur“

Es gibt Alternativen

Regenerative Landwirtschaft, Ökologische Landwirtschaft, Solidarische Landwirtschaft, Food-Forest, Marketgardens, Agroforst, Urbane Gärten, Essbare Städte und Regionen, Gemeinschaftsküchen, Konsumgenossenschaften, Commons, Allmenden, Selbstverwaltete Läden, Hofläden, Dorfläden, Verbände wie die Arbeitsgemeinschaft Bäuerliche Landwirtschaft und viele



Marketgarden

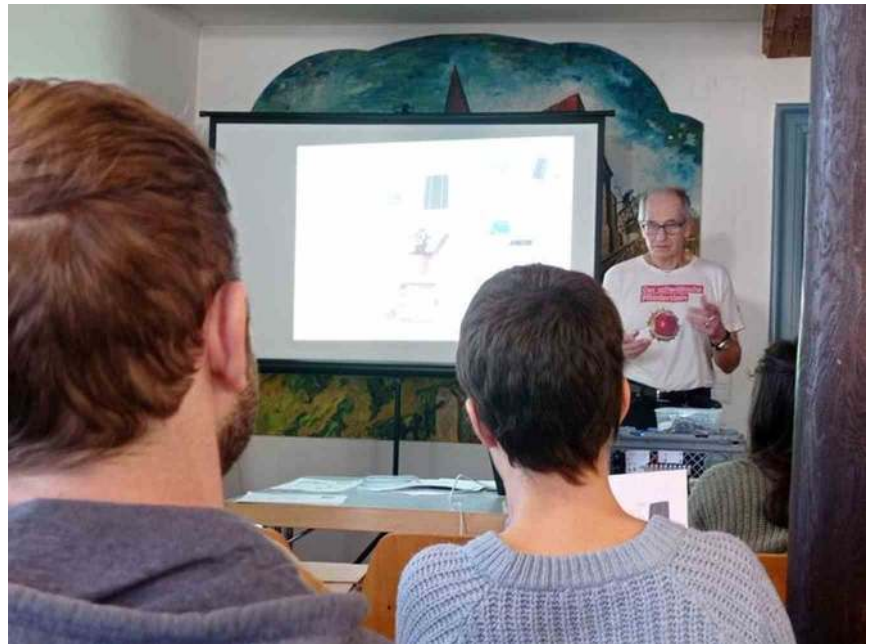


weitere Ansätze und Bewegungen bieten Möglichkeiten und Perspektiven regional, ökologisch, sozial und demokratisch über unsere Lebensmittel und den Umgang mit Mensch und Natur zu entscheiden, durch diejenigen, die sie tatsächlich anbauen, ernten und essen.

Wer mehr über die Geschichte der Landwirtschaft und unser Verhältnis zur Natur darin erforschen möchte, der/dem empfehlen wir das angenehm geschriebene Buch: „Monokulturen. Eine Verlustgeschichte“ von Florian Hurgig.

Solare Bewässerung für Acker und Garten bauen mit Rainer Idler (Live-Demonstration und Hintergrundwissen)

Rainer Idler vom Solarverein Stuttgart-Solar e.V. zeigt uns Vorort an einer transportablen Solaranlage den Aufbau und die Funktionsweise einer Solaranlage, wie sie überall Verwendung findet. Die Anlage hat eine Zeitschaltuhr und eine Wasserpumpe mit der durch Tropf- und Perlschläuche Beete und Gewächshäuser gegossen werden können. Mit den Schaltplänen und der Materialliste von Stuttgart-Solar e.V. kann die Anlage von jedem Projekt selbst nachgebaut werden.



Solares Gärtnern

**Mit der Sonne geht
die Bewässerung einfacher**

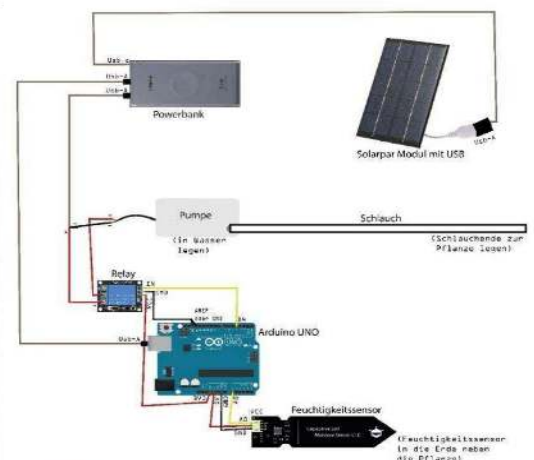
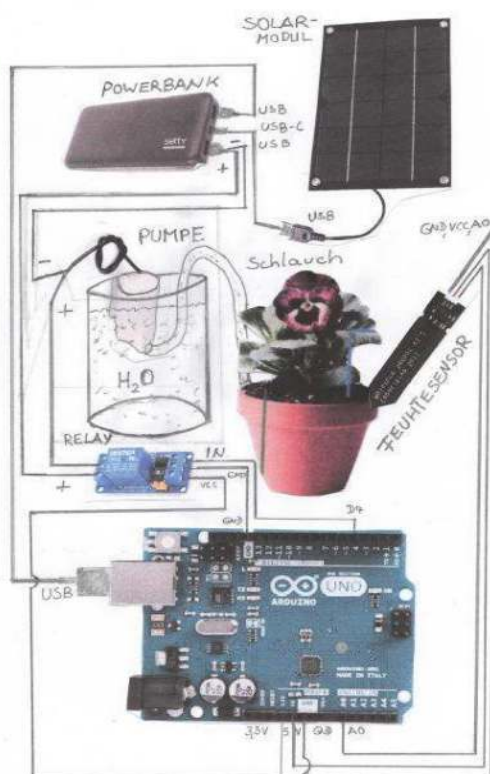
Mit dieser kostengünstigen Schaltung, einem Konzept für ein Schülerprojekt, kann in dieser Ausführung ein Blumentopf solar und damit automatisch bewässert werden.

Meldet der Feuchtesensor zu große Trockenheit der Topferde, wird die Wasserpumpe solange eingeschaltet bis die eingestellte Feuchte erreicht wird.

Die Energieversorgung erfolgt über ein Solarmodul und einer Powerbank als Akku.

Die Steuerung übernimmt
ein Arduino UNO
(Programmcode auf
Rückseite)

Schulprojekt 2 an der
Max-Eyth-Schule



Arduino Bewässerungs-Code

```

//code starts from SensorInterface
int sensor_pin = A0; //Sgs Sensor Input at Analog Pin A0
int output_value;

void setup() {
  // put your main code here, to run once:
  pinMode(4,OUTPUT);
  Serial.begin(9600);
  Serial.println("Reading from the Sensor");
  delay(2000);
}

void loop() {
  // put your main code here, to run repeatedly:
  output_value = sensorInterface(sensor_pin);
  Serial.print("Temperature value: ");
  Serial.print(output_value);
  Serial.println("°C");
  Serial.print("Humidity value: ");
  Serial.print(output_value);
  Serial.println("%");
  if (output_value < 0) {
    digitalWrite(4,HIGH);
    delay(1000);
    digitalWrite(4,LOW);
  }
  else {
    digitalWrite(4,LOW);
  }
  delay(3000);
}

//code ends here

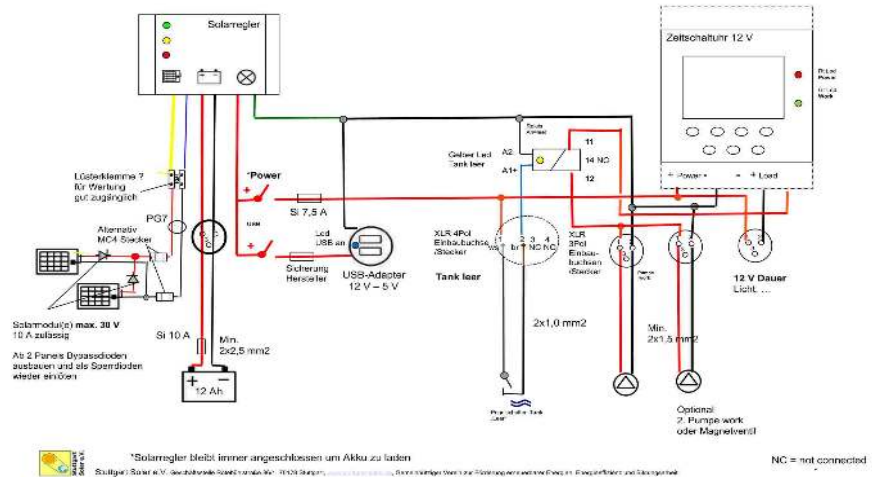
```




Kleine Solaranlage

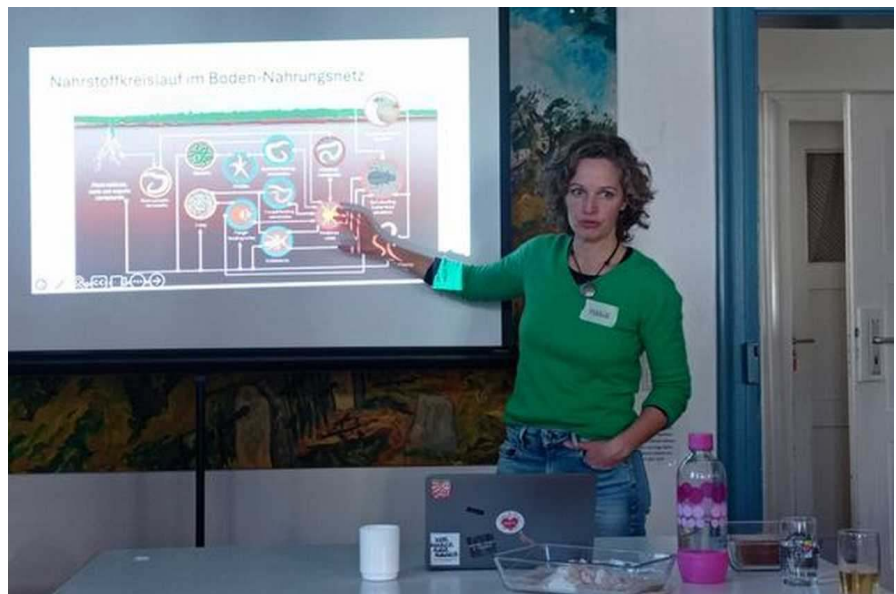
Mit Hilfe von Stuttgart Solar e.V. kann diese kleine Solaranlage selbst nachgebaut werden. Damit können Handys geladen, kleine Geräte mit Steckdose verwendet und 1-2 Wasserpumpen mit Zeitschaltuhr genutzt werden. An die Pumpe können Tropfschläuche oder Perlschläuche angeschlossen werden.

Skizze Schaltung „Kleine Solaranlage“

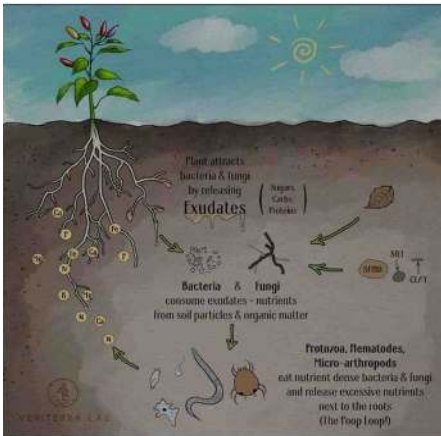


Bodengesundheit (Mikroorganismen, Wurzeln und Nährstoffe) mit Marie Thrane-Marine // Mikroorganismenvermehrung, Komposttee mit Jana Frei (Vortrag und Live-Demonstration)

Marie und Jana erklären uns was wir für unsere Böden tun können, um ihre Gesundheit zu erhalten und zu verbessern. Der Beitrag der Mikroorganismen, Lebewesen und Wurzeln zur Bodengesundheit steht dabei im Mittelpunkt. Jana zeigt uns vor Ort, wie wir mit Komposttee die Menge der Mikroorganismen in unseren Böden erhöhen können. Das Komposttee-Brausystem kann von jedem Projekt nachgebaut und mit dem Rezept verwendet werden.



Nährstoffkreislauf im Boden-Nahrungsnetz



Symbiotische Beziehung: Exsudate (Zucker) ernähren die Bakterien und Pilze...die die Bodenmikroben ernähren...die SOM zersetzen.

Quelle:

<https://veritenalab.com/blog/>

In einem gesunden Boden entsteht ein Nahrungsnetz zwischen den Lebewesen. Die Pflanzen verwandeln die Sonnenenergie in Zucker, den sich die Mikroorganismen rund um die Wurzeln schmecken lassen. Der Boden ist voller Tiere von denen die größten, wie Käfer und Regenwürmer wiederum von den Tieren über der Erde, wie Eidechsen oder Vögel gegessen werden. Und alle Lebewesen im Boden scheiden wichtige Nährstoffe an die Pflanzen aus oder werden bei ihrem Ableben selbst zum Nährstoff. Mit ihren winzigen Gängen halten sie den Boden locker und geben dem Wasser die Möglichkeit sich im Boden zu verteilen und zu halten. Wenn Pflanzen ständig künstlichen Dünger bekommen, werden sie „faul“ und produzieren weniger Zucker und das Bodenleben wird geringer. Problematisch sind etwa auch Flüssigdünger, weil die Pflanzen ständig gezwungen ist über die Flüssigkeit alle Nährstoffe aufzunehmen. Es ist als würden wir Salzwasser trinken. Normalerweise kann

die Pflanze sehr gezielt diejenigen Nährstoffe aus dem Boden nehmen, die sie aktuell braucht.

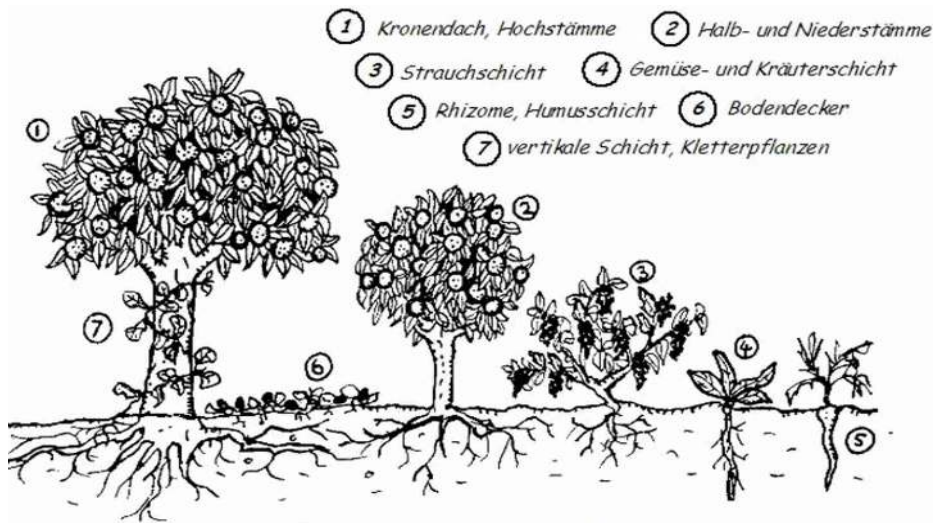
Es gibt ganz unterschiedliche Pflanzenwurzeln und alle können eine Bereicherung für den Boden sein: Lange Wurzeln brechen den Boden in tieferen Schichten auf und holen die dortigen Nährstoffe nach oben. Dicke starke Wurzeln, können harte Böden aufbrechen und Platz für Wasser und Luft schaffen. Wir sehen der Pflanze an der Oberfläche nicht ihr Wurzelwerk an: auch sehr unscheinbare Pflänzchen können beeindruckende Wurzeln haben.

Marie erklärt uns, wie ein gesunder Boden das Wasser aufsaugen kann, wie ein Schwamm und zeigt uns den Effekt in einer Vorführung mit Mehl, Brot und Wasser. Harte Böden, die mit schweren Traktoren befahren und mit Pestiziden bearbeitet werden, haben oft das Problem, dass das Wasser an der Oberfläche abfließt und gerade den besten Teil des Bodens die dünne obere Humusschicht mit wegschwemmt. Das nennt man Erosion. Das gleiche kann passieren, wenn der Boden nicht mit Pflanzen bedeckt wird und der Wind den Humus weg weht. In der Natur wächst jeder offene Boden immer sofort zu, weil es wie eine Wunde ist. Deswegen versuchen wir auch im Gemüseanbau den Boden immer bedeckt zu halten. Zu jeder Jahreszeit gibt es geeignete Pflanzen für das Beet und den Acker. Selbst für den Winter kann eine Gründüngung ausgesät werden, die den Boden bedeckt hält und sogar Stickstoff im Boden platzieren, der von der Folgefrucht verwendet werden kann.



Schwamm- oder Schlamm Boden

Marie erklärt uns das Prinzip eines Waldgartens oder auch Permakulturgartens, der auf sieben Ebenen bewachsen wird, die alle essbar sein können.



Die sieben Schichten eines Waldgartens

von einer Zone in die nächste bringt mehr Artenvielfalt und Nährstoffe über und unter den Boden.

Mit großen Bäumen, kleinen Bäumen, Sträuchern, halbhohen Pflanzen, Bodendeckern, Wurzeln und Kletterpflanzen. In der ökologischen und regenerativen Landwirtschaft gibt es ein ähnliches Prinzip: Hier werden Bäume oder Hecken in Reihen gepflanzt, dazwischen liegen die Äcker. Dieses System wird als Agroforst bezeichnet, also Agrar+Forst. Jeder Übergang

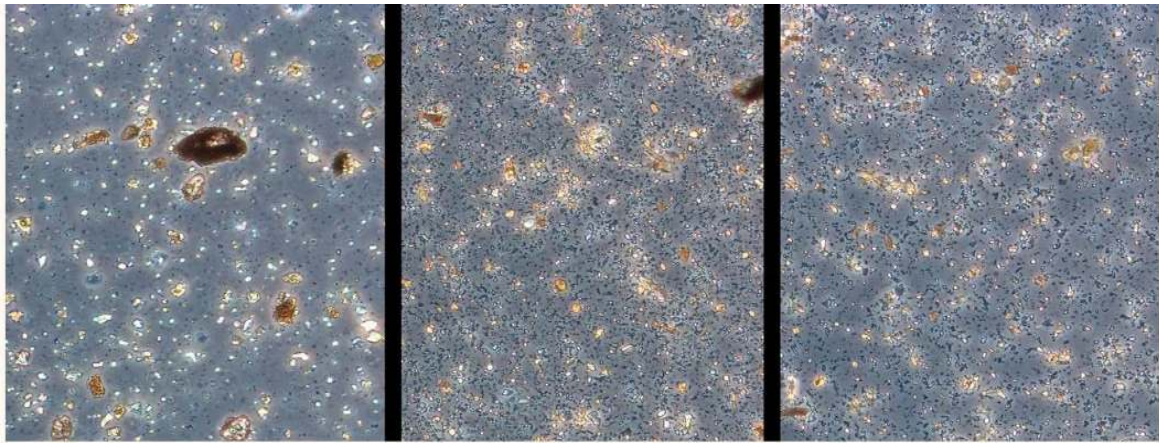
Mikroorganismenvermehrung

Jana berichtet uns von ihren Erfahrungen auf dem Hof, an dem sie das Brausystem kennen gelernt hat. Zusammen haben sie sich dort unter dem Mikroskop die Anzahl der Mikroorganismen angeschaut. Der Komposttee wird aus Kompost, Wasser und Futter für die Organismen hergestellt. Der Kompost sollte von den Flächen sein auf denen man arbeitet, da dort die gleichen Mikroorganismen leben. Der Kompost wird dann in Wasser gegeben, dass dann etwa 24 Stunden belüftet wird. Auf dem Mikroskop ist zu sehen, dass nach 72 Stunden die Anzahl der Mikroorganismen schon wieder zurück gegangen ist. Damit die Mikroorganismen in der Zeit etwas zu essen haben, wird etwas Gesteinsmehl dazu gegeben. Durch die ständig frische Luftzufuhr können sich die luftliebenden Mikroorganismen vermehren. Umgekehrt kennen wir von stehenden Gewässern in die keine Luft kommt, wie sie anfangen zu stinken und zu modern. Für 15 Liter Komposttee nehmen wir 500ml Kompost und 100ml Nahrung (z.B. Gesteinsmehl oder Luzernemehl).

Der fertige Tee sollte nach einem Tag innerhalb von 4 Stunden verwendet werden. Jana empfiehlt den Tee dann zu verwenden, wenn die Pflanzen Stress haben, etwa bei Hitze, Trockenheit, Insekten- und Pilzkrankheiten, bei der Neuansaat oder bei der Verpflanzung.



Mikroorganismen: Vermehrung und Anwendung



START

24H

48H

Die blauen Punkte sind Mikroorganismen unter dem Mikroskop beim Komposttee zu Beginn, nach 24 Stunden und nach 72 Stunden

Der Tee kann auch direkt aufs Beet oder den Acker gebracht werden. Auch für den Schutz beispielsweise vor Mehltau bei Obstblüten und Früchten kann so ein Tee mit Mikroorganismen unterstützend wirken. Dazu vermehrt man am besten die Mikroorganismen, die an den Blüten selbst oder an bestimmten Heilkräutern vorkommen. Es gibt fertig zu kaufende Brausysteme, etwa von der Firma edapro das „EdaLife V15“. Wir können das aber auch ganz einfach mit einem Eimer (15l), einem Schlauch und einer Aquariumpumpe mit 0,4-0,6 Liter/min und einem Schlauch mit Löchern oder einer „Bubble Snake“ selber bauen – die kann ja dann gleich an die Solaranlage gehängt werden. Den Kompost kann man in ein Sieb tun, oder hinterher den Tee sieben.



Weitere Infos findet ihr zum Beispiel hier:
Merkblatt Komposttee, Praktische Informationen,
Vor- und Nachteile:
<https://www.best4soil.eu/assets/factsheets/de/22.pdf>

<https://www.best4soil.eu/factsheets>

Bodenatlas 2024:

https://www.bund.net/fileadmin/user_upload_bund/publikationen/ressourcen_und_technik/Bodenatlas-daten-fakten-ressource-boden-2024.pdf



Bäume veredeln (Live-Demonstration) und Bäume schneiden (Draußen am Baum) und Apfelverköstigung mit Monika Lorenz

Monika erklärt uns die Veredelung und den Schnitt von Obstbäumen. Vorort zeigt sie uns die Ausführung der Winterhand-Veredelung. Danach gehen wir mit ihr vor die Tür und sie zeigt uns an einem Apfelbaum einen typischen Frühjahrsschnitt. Zurück im Alten Rathaus lassen wir uns verschiedene Apfelsorten als Kostprobe schmecken.



Winterhand-Veredelung

Bei dieser Art der Veredelung wird ein Teil eines einjährigen Triebes der gewünschten Sorte mit der Veredelungsunterlage, z. B. einem Apfelsämling, zusammengefügt. Dies geschieht, indem man an einer gleich starken Stelle am Edelreis sowie auch an der Unterlage einen identisch langen Schnitt macht (ca. 3-4mal den Durchmesser). Man legt beide Schnitte so zusammen, dass die Wachstumsschicht, das sogenannte Kambium, möglichst überall aufeinander liegt. Nun wird das Reis auf ca. 3 Augen (Knospen) eingekürzt, die beiden Teile werden sorgfältig mit einem Gummifaden zusammengebunden und schließlich wird die Veredelung mit einem speziellen Wachs luftdicht und sauber verstrichen.

Eine Anleitung zur Veredelung findet ihr zum Beispiel hier online:

<http://www.veredeln.info/grundlagen/kopulation/>

(Dieser Link ist eine Auswahl des Dokumentationsteams)



Baumschnitt

Beim Baumschnitt am Apfel wird versucht Licht und Luft zwischen die Äste zu bekommen. Der Baum wird vital, jung und gesund gehalten. Auf mehreren Ebenen geben Leitäste die



Struktur des Baums vor. Seitenäste, die zu dicht beisammen sind werden raus genommen. Äste die zu lang sind und mit Obst daran zu Boden hängen, werden eingekürzt. Äste die nach innen wachsen werden raus genommen. Wir lernen etwas über die Saftwaage. Über die Bedeutung der Krone und des Stamms. Monika zeigt uns den Unterschied zwischen Blatt- und Blütenknospen und erklärt uns, wie wir mit wenigen Schnitten viel Struktur in den Baum bekommen. Viele Obst- und Gartenbaumvereine bieten in jedem Jahr Baumschnittkurse an.

Eine Anleitung findet ihr zum Beispiel hier:

<https://www.nabu.de/natur-und-landschaft/landnutzung/streuobst/pflege/04617.html>

(Dieser Link ist eine Auswahl des Dokumentationsteams)



Speisepilze anbauen mit Federico Erpenbach (Live-Demonstration)

Federico von Kleinblatt erklärt uns die Lebensweise der Speisepilze, ihre Rolle im Ökosystem. Er zeigt uns Vorort, wie wir einen Baumstumpf mit Pilzbrut beimpfen und die Brut pflegen können, bis daraus schmackhafte Speisepilze hervor sprießen. Nach dieser Anleitung kann in jedem Projekt der Anbau von Speisepilzen gelingen.



Baumstamm wird mit Pilzmyzel geimpft

Pilze sind neben Pflanzen und Tieren eigenständige Organismen. Mykorrhiza Pilze beispielsweise können sich um die Wurzeln von Gemüsepflanzen oder Obstbäumen herum ausbreiten und die Wasseraufnahmen der Pflanzen verbessern, da sie viel feiner als Wurzeln sind. Sie können dazu beitragen, Pflanzen resistenter gegenüber Krankheiten zu machen, indem sie die Widerstandsfähigkeit gegenüber pathogenen Organismen erhöht. Alle Pilze bestehen aus unzähligen Hyphen. Das sind einzellige Ketten, die zusammen das Myzel unter der Erde und irgendwann auch den Fruchtkörper bilden, den wir ernten, wenn wir Pilze sammeln gehen. Sie können auch Holz, das wir bekanntlich nicht essen können, in Eiweiße verwandeln. Es gibt Pilzsorten, wie Shiitake-Pilze, die sich gut für den Anfang eignen, da sie sich schnell durchsetzen und die Gefahr von Fremdbefall minimiert wird. Pilze können auch im Keller und im Winter angebaut werden und bieten so eventuell eine wichtige Ergänzung unseres Ernährungsspektrums über das Jahr. Die Baumstämme sollten von Laubbäumen und etwa 20-30 cm dick und länger als 80cm und nicht älter als 2 Monate

Die Vielfalt der Pilze



• Nach Pilzart:

- Zygomycota: Umfasst Schimmelpilze wie den Brot- und Käseschimmel
- Ascomycota: Enthält Pilze wie Backhefe und Trüffel
- Basidiomycota: Hierzu gehören viele bekannte Pilze und die auf den wir heute den Fokus stellen

• Nach Lebensart:

- Mykorrhiza Pilze
- Parasiten
- Saprophyten



sein. Die Pilze bringen wir über Pilzmyzel in den Stamm. Das gibt es in zahlreichen Pilzshops zu kaufen und wird oft auf Holzdübeln geliefert. Für so einen Stamm sind etwa 30-50 Dübel nötig. Die Dübel schlugen wir in die Löcher, die den gleichen Durchmesser haben und

etwas tiefer als die Dübel reichen sollten. Am Ende werden die Löcher, beispielsweise mit Wachs, luftdicht verschlossen. Die Baumstämme müssen feucht und nicht unter 10 Grad und nicht über 28 Grad Draußen oder im Keller gehalten werden. Die Stämme können vorher auch zwei Tage ins Wasser gelegt werden. Nach einigen Monaten, wenn der Stamm durchwachsen ist, übersteht der Pilz auch den Winter. Auf einem Stamm können über mehrere Monate bis Jahre immer wieder Pilze geerntet werden.

Eine Anleitung findet ihr zum Beispiel hier online:

<https://keep-it-gruen.de/pilze-ziehen/>

(Dieser Link ist eine Auswahl des Dokumentationsteams)



Kontakt

Den Kontakt zum Netzwerk übernimmt zur Zeit
die Kleine Wildnis: kleinewildnis@riseup.net



**„Wir können niemals gesünder sein,
als der Boden,
in dem unsere Nahrung wächst.“**