



4/2022

SPERBER

INFORMATIONSBLETT
BIRDLIFE ST. GALLEN

PERMAKULTUR



NEU
Brennholz-
Onlineshop
www.foag.ch

Unsere Dienstleistungen für Sie:

- Brennholz
- Gartenunterhalt
- Baumpflege
- Waldpflege
- Spezialfällungen

071 999 38 55
info@foag.ch
foag.ch

**Forstbetrieb
Obertoggenburg AG**



Kiesgrubenbiotope
wo neues Leben beginnt

seit 1867 | grobkies.ch

**GROB
KIES**

Kieswerk Degersheim



8-19 Permakultur

Ein spezielles Thema füllt fast das ganze Heft. Mit viel Begeisterung haben uns Manuela und Marcel Schmid ihr Lebenswerk vorgestellt. Sie freuen sich, wenn es Nachahmer gibt. Besucher sind auf dem Hof willkommen.



6 Inforama Wildobst

Den Baumwipfelpfad im Neckertal kennen inzwischen die meisten Ostschweizer. Ganz in der Nähe befindet sich die grösste Wildobstsammlung Europas. Ab 10 Personen werden Führungen angeboten.



21 Kulinarische Herbstwanderung

Die Exkursionsleiterinnen sind hoch motiviert, das teils vergessene Wissen über einheimische Wildfrüchte an interessierte Personen weiterzugeben. Dazu gehört auch die Verarbeitung.

Inhaltsverzeichnis

EDITORIAL

4

BIRDLIFE ST. GALLEN

5

Gedanken des Präsidenten

7

Aktuelles aus der Geschäftsstelle

VEREINSNOTIZEN

6

Inforama - Wildobst in Mogelsberg

21

Kulinarische Herbstwanderung

NATUR UND UMWELT

8

Permakultur als Betriebskonzept

9

Grundprinzipien

11

Vielfältig statt einfältig

13

Porträt Hof Margarot

15

Permakultur auf kleinstem Raum

17

Wunderwelt Garten

19

Tiere in den Permakulturen

AGENDA

23

ADRESSEN

24

AUGENBLICK

32

Liebe Leserin, lieber Leser

Der Hof Margarot wird seit mehreren Jahren als Permakultur-Betrieb geführt. Bis ich für einen Schreibauftrag die Familie Schmid hoch oberhalb Altstätten besuchen durfte, habe ich den Begriff zwar gekannt, konnte mir aber nicht viel darunter vorstellen.

Der Hof selber liegt in meinen Augen paradiesisch auf 750 Metern über Meer am Waldrand. Und ein Paradies haben Manuela und Marcel Schmid daraus auch mit ihren eigenen Händen geschaffen. Eine unglaubliche Vielfalt begegnet einem auf Schritt und Tritt. Die wilde Natur geht quasi nahtlos in landwirtschaftlich genutzte Flächen über. Die Kundinnen und Kunden des Hof Margarot sind bereit, für den Mehraufwand einen höheren Preis zu bezahlen. Mit einem gefragten Kurswesen konnte sich der Hof ein zweites Standbein aufbauen. Eine Erfolgsgeschichte - deren Anfänge jedoch überaus hart waren.

Permakultur eignet sich durchaus auch für kleine Flächen, sogar auf dem Balkon. Vielleicht finde ich irgendwann die Zeit, mich in Permakultur weiterzubilden und vielleicht schaffe ich es dann irgendwann sogar auch noch, meinem Landwirt ein Stückchen Boden dafür abzuschwätzen.

Für die Redaktion, Katharina Rutz



Titelbild:

Zur Reifezeit bilden die Früchte des Schneiderapfels gegen das Sonnenlicht eine weiche, rote Deckfarbe aus. Gute Saftqualität und die robuste Stammqualität sind Merkmale dieser alten Apfelsorte.
(René Güttinger - RGBlick)

Gedanken des Präsidenten



Jerry Holenstein

Wie kommt ein Sperberthema zu Stande? Oftmals ist es ein spontaner Gedanke, was interessant wäre, oder eine spontane Idee für eine vertiefte Beschäftigung mit etwas Besonderem. Gerne nehme ich auch Anregungen der Leserschaft auf, auch wenn selber kein Beitrag gemacht werden kann. Also teilt mir mit, was euch interessiert.

Zum heutigen Heft kam der Input von Katharina Rutz. Für das Tagblatt durfte sie über den Hof Margaroth schreiben. Dabei kam sie mit Permakultur in Berührung. Das Thema wäre doch interessant für unsere Leser, schlug sie mir vor. «Was soll das sein? Den Begriff habe ich noch nie gehört!» Also rein ins Internet und recherchieren. Ab diesem Moment liess es mir keine Ruhe mehr. Da steckt eine ganze Philosophie dahinter. Das sind nicht nur versponnene Ansätze, nein da bahnt sich ein Zukunftsgedanke an. Irgendwann ergeben sich daraus Chancen für unsere Landwirtschaft, die Natur, den sorgfältigen Umgang mit dem Boden und die Artenvielfalt.

Der Hof Margarot

Von der Idee bis zum fertigen Heft ist ein langer Weg. Sieben Fachartikel müssen geschrieben, redaktionell aufgearbeitet und mit Bildern versehen werden. Schön dabei ist, dass sich alle Beteiligten in die Materie vertiefen und nach Abschluss der Arbeiten schon fast Experten geworden sind. Toll, dass der Hof Margarot im St. Galler Rheintal, hoch über Lüchingen, ein Pionier ist und Anerkennung in Fachkreisen gefunden hat. Der Vorzeigebetrieb ist für uns leicht erreichbar, Besucher sind willkommen.

Manuela und Marcel Schmid können nicht ganz vom Ertrag aus dem Hof leben. Sie haben deshalb ein zweites Standbein in der Schulung gefunden. Nebst interessierten Bewirtschaftern geben sie auch Natur- und Umweltschützern Einblick in ihre tägliche Arbeit. So ergibt sich ein Netzwerk von Kunden, die umweltgerecht produzierte Agrarprodukte für einen leicht höheren Preis kaufen. Diese werden in Läden der

Umgebung angeboten. Auch mit Jugendlichen arbeiten Schmids oft. So wird ihre Idee in die Öffentlichkeit getragen. Wir von Birdlife können solche neuen Ansätze nur begrüßen. Gerne unterstützen wir mit Publikationen solch mutige Bewirtschafter. So kommen wir langsam weg von Monokultur und Bodenverdichtung.

Das Projekt Lebensturm

Hier braucht es einen neuen Anstoss. Erste Türme stehen und sind erfolgreich in Betrieb. Das Ziel von 70 Türmen kann aber nur mit gemeinsamen Anstrengungen erreicht werden. Alle Sektionsmitglieder sind aufgefordert, sich aktiv für einen Standort einzusetzen. Informationen und ein Flyer sind von der Projektleitung erhältlich. Die Website www.stgaller-lebensturm.ch enthält umfangreiche Unterlagen. Für Schulen ist das Projekt besonders geeignet, um die Jugendlichen für die Artenvielfalt in der Natur zu sensibilisieren. Mit Begeisterung werden sie beim Bauen mitarbeiten.

Naturzentren

Das BirdLife-Naturzentrum Klingnauer Stausee bietet eine moderne Ausstellung, eine Auswahl an themenspezifischen Führungen für Gruppen sowie Schulklassen. Dort erfährt man mehr über seine Entstehung und den Schutz, die vielseitigen Lebensräume einer Aue sowie die einzigartige Vielfalt von Flora und Fauna. Ein kleines Café sowie ein Schulungsraum runden das Angebot ab. Ein Vereinsausflug lohnt sich immer. Führungen und Workshops sind die ideale Ergänzung zum Unterricht im Schulzimmer und eignen sich für Kindergarten bis zur Mittelschule. Im Neeracherried lässt sich die Natur hautnah erleben: Vögel, Frösche, Libellen und eine grosse Vielfalt an Pflanzen können von den Stegen und den beiden Beobachtungshütten aus entdeckt werden. Das Naturzentrum kann individuell besucht werden oder im Rahmen einer Führung mit einer angemeldeten Gruppe, sei es mit einem Verein, einer Firma oder der Familie.

Eine besondere Vielfalt erleben im Inforama Wildobst in Mogelsberg

NATHUR WATTWIL - LICHTENSTEIG - KRINAU

Silvia Rüegg-Bonelli



Bild links:

Zwei von vielen verschiedenen Ebereschenbeeren - sie sind weniger herb im Geschmack als die Einheimische Eberesche.
(Silvia Rüegg-Bonelli)

Bild rechts:

Der Scharlach-Weissdorn ist eine gross fruchtige Sorte.
(Silvia Rüegg-Bonelli)



Natur Wattwil-Lichtensteig-Krinau hatte die Exkursion zum Inforama Wildobst öffentlich ausgeschrieben. Lediglich drei Personen meldeten sich bei der Organisatorin Regula Khair an. Für eine Führung braucht es aber mindestens zehn Personen. Glücklicherweise durften wir uns einer anderen Besuchergruppe anschliessen. Beim Bahnhof Mogelsberg ist das Inforama Wildobst ausgeschildert und in zehn Minuten Fussweg durch ein kleines Waldstück erreichbar.

SAVE Foundation

Frau Kugler erwartet uns bereits. Sie begrüßt alle Teilnehmer:innen in der grössten Wildobstsammlung Europas. «An diesem kleinen Ort in der Ostschweiz und so versteckt im hügeligen Alpenvorland?», fragten sich bestimmt einige Personen. Diese Wildobstsammlung ist ein Projekt der SAVE Foundation, ein europaweites Pendant zu ProSpecieRara in der Schweiz. Siehe www.save-foundation.net.

Sehen - Staunen – Schmecken

Der Hang ist von unten bis oben mit 1300 Pflanzen von rund 250 verschiedenen Wildobstarten bepflanzt. Diese stehen in Reih und Glied, zuvorderst immer die einheimische Wildform und dahinter Varietäten aus ganz Europa. Vor jeder Reihe steht

eine Infotafel mit Fotos und der Beschreibung der jeweiligen Pflanzenart.

An jeder Tafel beschreibt Frau Kugler auf interessante Art und Weise die jeweiligen Pflanzen, sie fasziniert uns mit ihrem Wissen. Erst jetzt stellt sich heraus, weshalb sie ein kleines, überdachtes Wägelchen mit sich führt. Sie zaubert die verarbeiteten, leckeren und teilweise herben Früchte in Form von Gelees, Konfitüren oder sogar Oliven und verschiedene Sorten von getrockneten Beeren hervor, die sie uns zum Probieren anbietet.

Vergessene Schätze

Vor vielen Jahren gehörten hierzulande Wildobstfrüchte zum Speiseplan. Doch viele dieser Schätze sind in Vergessenheit geraten und die Heckenpflanzen wurden zunehmend vernichtet. Menschen der älteren Generation erinnern sich noch, dass die Mütter «Holderäzunä» gekocht hatten, eine leckere Süßspeise oder sie verarbeiteten die aufwändigen Hagebutten zu feinen Konfitüren. Mehr und mehr verdrängte das Früchteangebot in den Verkaufsläden unsere vitamin- und mineralstoffreichen Heckenfrüchte aus unseren Küchen. Das Sammeln und Verarbeiten nimmt viel Zeit in Anspruch und dafür reicht meist die Zeit nicht, neben einer Tätigkeit ausser Haus.

Aktuelles aus der Geschäftsstelle

UNSER AUS- UND WEITERBILDUNGSANGEBOT IST SEHR GEFRAGT – DIES VOR ALLEM AUCH DANK UNSEREN TOLLEN KURSLEITENDEN.

Cornelia Jenny



Bild:
FOK Abschlussanlass 2022
auf dem Hof von
Susie und Joe Bischof.
(Cornelia Jenny)

Nach eineinhalb Jahren intensiver Kurszeit konnte der zweite Feldornithologiekurs (FOK) von BirdLife St.Gallen in diesem Sommer erfolgreich abgeschlossen werden. Alle Teilnehmenden, welche sich für die Abschlussprüfung angemeldet hatten, haben den Kurs erfolgreich bestanden. Mitte September fand der offizielle Abschlussanlass und die Diplomübergabe auf dem Hof von Susie und Joe Bischof statt.

Ohne Leiter keine Kurse

Die Planung und Organisation von Kursen ist mit grossem Aufwand verbunden, welcher für die Kursteilnehmenden oft nicht er-

sichtlich ist. Das Ausschreiben von Kursen ist aber nur möglich, wenn Kursleitende gefunden werden, welche nicht nur den fachlichen Anforderungen gewachsen, sondern auch mit sehr viel Herzblut und Engagement dabei sind.

Grosse Freude herrschte demnach, als sich das beliebte FOK Leitungsteam bereit erklärte, beinahe nahtlos einen weiterführenden FOK 2 (Fortsetzung Feldornithologischer Kurs) resp. ELK (Exkursionsleitendenkurs) anzubieten.

Nächste Ausschreibungen

Bereits längere Zeit häuften sich aber schon die Anfragen für den nächsten FOK in der Geschäftsstelle. Die Bestrebungen nach einem weiteren Kurs seitens Arbeitsgruppe Aus- und Weiterbildung konnte glücklicherweise bereits erfüllt werden: Ein neu formiertes und motiviertes Leiterteam mit diversen ehemaligen Absolventen konnte engagiert werden, um einen weiteren FOK, welcher im Januar 2023 startet, auszuschreiben. Das Aus- und Weiterbildungsangebot unseres Kantonalverbandes konnte so weiter ausgebaut werden. Anliegen oder Ideen für weitere Kurse können weiterhin gerne auf der Geschäftsstelle deponiert werden unter gs@birdlife-sg.ch. Schliesslich möchten wir den Bedürfnissen unserer Mitglieder gerecht werden.

BirdLife St.Gallen, Feldornithologie Kurs (FOK)

Januar 2023 bis Juni 2024

Lernen Sie die Vögel der Schweiz eingehend und unter kompetenter Leitung kennen! Im Januar 2023 beginnt der Feldornithologiekurs von BirdLife St. Gallen. Der Kurs dauert eineinhalb Jahre und besteht aus 18 Theorieabenden sowie halb- und ganztägigen Exkursionen. Ziel des Kurses ist es, die in der Schweiz regelmässig auftretenden 200 Vogelarten bestimmen zu können und ihre Lebensweise und Lebensräume kennenzulernen.

Kosten: 2'090.-, Mitglieder einer BirdLife Sektion erhalten 300.- Rabatt. Personen in Ausbildung sowie Vorstandsmitglieder von BirdLife-Sektionen erhalten zusätzlich 400.- Rabatt.

Anmeldung:

Bis 18. Januar 2023 an www.birdlife-sg.ch/weiterbildung oder gs@birdlife-sg.ch.
Der Kurs wird ab 20 Teilnehmenden durchgeführt.

Permakultur - Biodiversitätsförderung als Betriebskonzept

IN EINER LANDSCHAFT, DIE NACH REGELN DER PERMAKULTUR BEWIRTSCHAFTET WIRD, ENTWICKELT SICH EINE HOHE ARTENVIELFALT AUF KLEINSTEM RAUM.

Jonas Barandun



Bild:

Ausgedehnte Magerwiesen und Kleinstrukturen bieten Platz für hohe Artenvielfalt.
(Margarot-Permakultur)

Beim Besuch auf dem Hof Margarot sticht das dichte Nebeneinander verschiedenster Kleinstlebensräume ins Auge. Ein kleines Gemüsefeld, ein Altgrashaufen, eine Strauchgruppe, ein kleiner Teich, eine blumenreiche Wiese, ein abgestorbener Baum. Dazwischen Hühner, Gänse und Schafe. Da überrascht es nicht, dass sich ein Schwarzspecht vernehmen lässt. Auch Neuntöter, Gartenrotschwanz und sogar der Wiedehopf sind auf dem Gelände anzutreffen. Letzterer erfreut sich an den Maulwurfsgräben und Warzenbeissern, die an verschiedenen Stellen leben. Fledermäuse sind ein alltägliches Schauspiel am Abendhimmel. Der Kontrast zu einem konventionellen Gemüsebaubetrieb könnte nicht grösser sein. Dieser Gegensatz setzt sich fort beim Blick in den Boden. Kein verdichteter oder schadstoffbelasteter Boden, dafür dunkle, kompostreiche Erde voller Regenwürmer.

Geplanter Artenreichtum

In der Permakulturanlage entwickeln sich auf kleinem Raum verschiedenste Nischen, präzise geplant, um Wärme, Wasser und Nährstoffe optimal zu nutzen. In diesem dichten Netzwerk von Kleinstlebensräumen können sich an zahlreichen Stellen Pflanzen, Pilze und Tiere selbstständig vermehren. Sie stehen dabei in enger Verbindung zu den

angebauten Produkten und erfüllen dabei Aufgaben der Schädlingskontrolle und des Stoffumsatzes. Von den vielen Nischen profitieren vor allem Insekten und bodenlebende Tiere. Auf den unspektakulären Flächen sind keine seltenen Spezialisten zu erwarten. Beeindruckend ist vielmehr die Dichte von Heuschrecken, Fliegen und Käfern, die auf dem Gelände anzutreffen sind. Und das auf dem erst seit wenigen Jahren existierenden Betrieb. So baut sich allmählich ein komplexes Netzwerk verschiedener Tiere und Pflanzen auf.

Vielfalt durch Kreislaufwirtschaft

Bei der Permakultur steht nicht die sichtbare Vielfalt im Zentrum. Das Hauptanliegen besteht darin, mit den örtlich vorhandenen Ressourcen eine möglichst hohe und stabile biologische Aktivität auf kleinem Raum zu entwickeln und daraus Nahrungsmittel abzuschöpfen. Besondere Aufmerksamkeit gilt dabei dem Bodenaufbau, der durch systematische Kreislaufwirtschaft hohe produktive Leistung ohne Zugabe von Fremdstoffen erbringt. Weil neben den hoch produktiven Flächen genügend Regenerations- oder Pufferflächen bestehen, kann sich darauf eine unvergleichlich hohe Dichte von wildlebenden Arten entwickeln. Darin liegt der eigentliche Wert der Permakultur für die Biodiversität.

Die Permakultur ist geprägt von der Natur und ethischen Grundprinzipien

MIT DER NATUR ARBEITEN STATT GEGEN SIE. DIESER IDEE IST SO EINFACH WIE REVOLUTIONÄR. ZWEI AUSTRALIER ENTWICKELTEN EIN KONZEPT FÜR EINE «PERMANENT AGRICULTURE», DIE PERMAKULTUR.

Karin Ulli



Bild links:
Literatur über die Permakultur
gibt es reichlich.
(Silvia Rüegg-Bonelli)

Bild rechts:
Alte Hochstammbäume sind
wichtig für die Artenvielfalt.
(Paul Wüst)

Mit den Studien von Bill Mollison und seinen Studierenden eröffneten sich Möglichkeiten für eine dauerhafte und sozialverträgliche Landwirtschaft und Lebensweise.

Mollisons Interesse an Pflanzen und Tieren

Bill Mollison kam 1928 in Tasmanien, eine zum Staat Australien gehörende Insel am östlichen Rand des Indischen Ozeans, zur Welt. Schon in jungen Jahren begann er sich für Ökologie zu interessieren, besonders für die Beziehungen zwischen Pflanzen und Tieren. Er beobachtete dabei die negativen Auswirkungen einer industriellen Landwirtschaft auf die Böden und die Artenvielfalt und machte sich auf die Suche nach einer anderen Methode.

Kämpfer für die Umwelt

An der Universität von Tasmanien leitete er die Abteilung Umweltpsychologie. In den 1970er Jahren entwickelte er zusammen mit einem seiner Studenten, David Holmgren, die Ideen zum Aufbau langfristiger landwirtschaftlicher Systeme.

Zeit seines Lebens war er ein unerschütterlicher Kämpfer für Umwelt und Naturschutz und charismatischer Lehrer. 1981 erhielt Bill Mollison für seine Arbeit den «alternativen Nobelpreis». Seit Mollisons Tod im Jahr



2016 verfolgt David Holmgren das gemeinsame Werk intensiv weiter. Die beiden Australier gelten als «Väter der Permakultur».

Von Werten zu Prinzipien

Das erklärte Ziel der Permakultur ist es, eine Landwirtschaft so zu betreiben, dass sie so robust und dauerhaft produktiv ist wie ein natürliches Ökosystem. Eines ihrer Kernanliegen ist der Erhalt und die Wiederherstellung eines humusreichen Bodens als lebendiges Ökosystem. Permakultur beruht auf mehreren Prinzipien. Das bekannteste Prinzipienstammt von David Holmgren selbst. Nachzulesen sind sie in Holmgrens Buch «Permakultur – Gestaltungsprinzipien für zukunftsfähige Lebensweisen». Für die Formulierung ihrer ethischen Prinzipien haben sich Mollison und Holmgren an den Werten orientiert, die sich in Kulturen und Gemeinschaften finden, denen es gelungen ist, langfristig lebenserhaltend zu handeln. Ein Beispiel dafür ist die Kultur der australischen Aborigines, die seit zehntausenden von Jahren im Einklang mit der sie umgebenden Natur leben.

Earth Care – People Care – Fair Share

Diese drei ethischen Grundsätze beinhalten Vorschläge zu anderen Formen der Zusammenarbeit, des Wohnens oder der Energie-



Bild:

In einer «essbaren Stadt» dürfen alle Einwohner und Besucher ernten.
(Pixabay)

nutzung. Das führte dazu, dass die Idee längst über ihre Ursprünge in der Landwirtschaft hinausgewachsen ist. Auf den Grundlagen der Permakultur beruhen ganz unterschiedliche Initiativen. Dazu gehört zum Beispiel die Transition-Town-Bewegung, welche die Prinzipien in städtische Gebiete bringt und darauf abzielt, Gemeinden und Städte auf zunehmend ressourcen- und klimabedingte ökonomische Krisen vorzubereiten.

Gemeinsam nutzen

Weitere Begriffe dazu sind «essbare Landschaften» oder «essbare Stadt». Diese bezeichnen ein Städtekonzept, bei dem auf öffentlichen, gut zugänglichen Flächen Früchte, Gemüse, Kräuter und andere Nutzpflanzen angebaut werden, die allen Menschen frei zur Verfügung stehen. Wer mag, kann sich hier zum gemeinsamen Gärtnern treffen – und lernt ganz nebenbei noch viel über natürliche Vorgänge. Vielerorts gibt es Gemeinschaftsgärten, die nach den Prinzipien der Permakultur gepflegt werden. So gar auf dem eigenen Balkon lassen sie sich umsetzen.

Neues versuchen

Vermutlich sind es die ethischen Prinzipien, die den Verdacht nähren, die Permakultur

sei weltfremd und nur etwas für Hippie-kommunen. Auch der Ansatz von meist kleinräumigen, stark durchmischten Produktionsflächen und der Verzicht auf schweres Gerät zur Bodenbearbeitung stehen quer zu modernen Produktionsformen und Anbaumethoden.

Permakultur als Philosophie und Werkzeug

Permakultur bietet keine Patentlösung, die überall gleich funktioniert. Sie wird auf der ganzen Welt eingesetzt und arbeitet mit den Gegebenheiten vor Ort. Viele Initiativen zur Abmilderung der Ursachen oder zur Anpassung an die Folgen des Klimawandels nutzen die Permakultur als Philosophie und Werkzeug. Immer stehen bewusste Gestaltungsüberlegungen dahinter, auch Design genannt. Der erste Schritt ist das Beobachten: Was ist für die Menschen wichtig, die an diesem Ort leben? Wie bewegt sich das Wasser durch das Gelände? Woher weht der Wind? Warum ist das so und nicht anders? Permakultur hilft, die richtigen Fragen zu stellen, um eine angepasste, nachhaltige Lösung zu finden. Das Modell der Permakultur fordert dazu auf, in vielerlei Hinsicht eine andere Denkweise einzüben und Entscheidungen zu treffen, die auch für die Zukunft taugen.

Permakultur – vielfältig statt einfältig

DIE PERMAKULTUR NUTZT NATÜRLICHE KREISLÄUFE UND SETZT AUF VIELFALT. DAMIT WIRD EIN ÖKOSYSTEM GESCHAFFEN, DAS SICH SELBST ERHÄLT UND EINE NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT ERMÖGLICHT.

Karin Ulli



Bild links:
Teiche, Trockenmauern und Asthaufen sind Elemente der Permakultur.
(Silvia Rüegg-Bonelli)

Bild rechts:
Vor einer Stunde noch Puppe und schon fliegt der Schwalbenschwanz in voller Pracht.
(Paul Wüst)

Das Land rund um den Hof Margarot in Lüchingen gleicht einem Wimmelbild. Wer Zeit und Musse hat, erkennt zwischen Kräutern, Früchten, Gemüsen, Hecken und Bäumen unzählige Geschichten und Beziehungen von Menschen, Tieren und Pflanzen. Die Hecke steht nicht stramm in Reih und Glied, sondern die unterschiedlichen Gehölze nehmen sich den Platz, den sie brauchen. Der altehrwürdige Apfelbaum trägt zwar kaum noch Blätter, umso heller leuchten seine Früchte in der Septembersonne. Im luftigen Schopf trocknen die Baumnüsse in flachen Holzkistchen neben ordentlich aufgehängten Schaufeln, Rechen und Stechgabeln. Vielfalt ist auf einem Permakulturhof Prinzip. Man findet hier eine grosse Vielfalt an Lebensräumen, Kulturen, Pflanzen und Tieren, Vielfalt an Arten und Sorten, an Produkten und Dienstleistungen, Vielfalt an Menschen, Arbeits-, Zusammenarbeits- und Beziehungsformen und eben auch an Werkzeugen. Vielfältige Systeme sind stabiler und belastbarer als einfältige.

Natürliche Kreisläufe und optimale Standorte

Permakultur orientiert sich an natürlichen Kreisläufen. Das bedeutet nicht, dass die Bewirtschafter ihren Hof verwildern lassen.



Der Mensch und seine Bedürfnisse sind durchaus Teil dieser Kreisläufe. Dazu gehören Dauer- und Mischkulturen mit Bäumen, Hecken, Sträuchern, Gemüse, Kräutern, Getreide und Tieren. Dazu gehört auch der ewige Kreislauf von Jägern und Gejagten. Nützlinge und Synergien werden gefördert, statt Schädlinge bekämpft. Ein wesentlicher Faktor ist die optimale Anpassung an den Standort. Licht, Wärme, Wasser und Boden muss man beachten, ebenso wie Bodenlebewesen, Mykorrhiza und Synergien von Mischkulturen. Weil die Pflanzen in Mischkulturen unterschiedlich tief wurzeln und ebenso hoch wachsen, werden der Boden und das Licht effizienter genutzt. Die Flächenproduktivität lässt sich ausserdem erhöhen, wenn man Pflanzen nebeneinander setzt, von denen man bereits seit Generationen weiß, dass sie sich gegenseitig fördern. So wird durch kluge Kombination mit wenig zusätzlichem Energieeinsatz ein hoher Ertrag erzielt.

Mehr als nur Gemüse

Einen wesentlichen Beitrag zur Rentabilität leistet auch die hohe Wertschöpfung auf dem eigenen Hof. Die Rohprodukte werden selber weiterverarbeitet und auf vielfältige Weise direkt vermarktet. Das reicht von der Lieferung von Gemüse und Fleisch an Priva-



Bild:

Auch so kann ein Gemeinschaftsgarten aussehen.
(Adrian Reutimann)

te, Restaurants und spezialisierte Detailhändler, über den Verkauf auf Wochenmärkten, im Hofladen und im Online-Shop bis hin zum Angebot von Lernprogrammen auf dem Hof oder im Internet. Permakulturhöfe sind oft auch kulturelle Treffpunkte, Lebens-, Erlebnis- und Bildungsräume für unterschiedliche Menschen.

Damit es wirtschaftlich aufgeht, braucht es außerdem Konsumentinnen und Konsumenten, die bereit sind, etwas mehr für Nahrungsmittel auszugeben als der Durchschnitt.

Handeln tut Not

«Es muss in diese Richtung gehen, wenn wir unsere Lebensgrundlage erhalten wollen», sagt Adrian Reutimann, Leiter Permakultur-Landwirtschaft an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL. Dass diese gefährdet sind, ist bekannt. Im August veröffentlichte das Amt für Umwelt des Kantons St. Gallen die Ergebnisse der periodisch durchgeführten Bodenüberwachung. Verglichen mit der vorigen Bodenüberwachungsperiode hat sich die Situation im Kanton St. Gallen verschlechtert. Die Resultate zeigen, dass die Schwermetallbelastung eher zu- als abnimmt. Dass auch die Gewässerqualität von kleinen Fließgewässern häufig ungenü-

gend ist, zeigte eine Messkampagne des kantonalen Amtes für Wasser und Energie im Jahr 2019. Untersucht wurden damals vier Bäche, deren Einzugsgebiete von landwirtschaftlicher Nutzung geprägt ist. Die Analysen zeigten zum Teil schwerwiegende ökologische Defizite. Von 119 untersuchten Spurenstoffen wurden in den vier Bächen insgesamt 72 Stoffe nachgewiesen. Pestizide machten dabei die grösste Gefahr aus. Handlungsbedarf besteht zudem hinsichtlich des Klimawandels und des Artensterbens.

Landwirtschaft mit Zukunft

Mit der Fokussierung auf natürliche Kreisläufe, dem Bodenaufbau und dem Verzicht auf Pflanzenschutzmittel und künstliche Bewässerung umfasst die Permakultur mehr als den biologischen Pflanzenanbau. Es ist eine Art und Weise, wie man mit dem Land umgeht und es gestaltet. Weiter gefasst, ist es eine Art zu leben und zu wirtschaften. War Permakultur in der Schweiz noch vor wenigen Jahren etwas für abgelegene Selbstversorgungsbetriebe, ist das Thema heute mitten in der Gesellschaft angekommen. Auch grössere, für den regionalen Markt produzierende Landwirtschaftsbetriebe nutzen die Vorteile der Permakultur-Landwirtschaft für sich und ihre Kundenschaft. Seit dem Jahr 2020 ist Permakultur im offiziellen Flächenkatalog der landwirtschaftlichen Kulturen enthalten und damit beitragsberechtigt für Direktzahlungen des Bundes. «Doch wer Permakultur in der Landwirtschaft betreiben will, muss oft nach wie vor rechtliche und administrative Hürden überwinden. Die heutige Permakultur-Bewegung erinnert an die Pionierzeit der Biobewegung», findet Hans Balmer vom Verein Permakultur-Landwirtschaft. Er ist überzeugt, «mit Blick auf den Klimawandel, die Pestizidbelastung des Wassers, den Bodenverlust und den Verlust an Biodiversität kann die Permakultur-Landwirtschaft zum «neuen Bio» werden.»

Produzieren in natürlichen Kreisläufen

PERMAKULTUR ERMÖGLICHT EINE NACHHALTIGE UND ERTRAGREICHE LANDWIRTSCHAFT IN NATÜRLICHEN KREISLÄUFEN. DER HOF MARGAROT DER FAMILIE SCHMID IM RHEINTAL IST EIN BEISPIEL VON VIELEN IM INTERNATIONALEN RAUM.

Katharina Rutz



Bild links:

Manuela und Marcel Schmid betreiben mit viel Herzblut auf 750 Metern über Meer einen vielfältigen Bauernbetrieb, der nach den Grundlagen der Permakultur bewirtschaftet wird.
(Katharina Rutz)

Bild rechts:

Das grosse Bauernhaus beherbergt die fünfköpfige Familie.
(Hans Köppel / swisshans.ch)



«Hof, du musst bitte meine Familie ernähren», sagte Manuela Schmid zu dem Flecken Erde, der ihre neue Heimat wurde. Aufgewachsen ist sie in einer Ärztfamilie in Österreich. Sie studierte ein paar Semester Veterinärmedizin und wechselte dann in die Hunde- und Pferdephysiotherapie. Trotz Erfolg, schenkte ihr dies nicht die gesuchte Befriedigung. Sie ging nach Südfrankreich und machte dort ihre ersten Erfahrungen mit der Landwirtschaft in Agroforstsystmen. Immer wieder stolperte sie dabei über den Namen Sepp Holzer, einem Begründer der Permakultur, und kaufte sich schliesslich sein Buch. Von da an wusste sie: «Ich muss jetzt endlich Bäuerin werden». Denn dies war bereits ihr Kindheitstraum gewesen.

Nachhaltig und wirtschaftlich

In der Ausbildung bei Sepp Holzer lernte sie ihren Mann Marcel Schmid kennen. Seine Familie bewirtschaftete nebenberuflich einen kleinen Betrieb hoch über dem Rheintal in der Gemeinde Oberegg. Diesen haben Manuela und Marcel Schmid im Jahr 2015 übernommen. Manuela Schmid hatte ein klares Ziel vor Augen: Sie wollte einen Bauernhof, der nachhaltig und wirtschaftlich ist und der Familie ein Auskommen liefert. Also hat sie die Bäuerinnen-Schule absolviert und sich ins Abenteuer gestürzt. «Ich wollte

Landwirtschaft betreiben, welche gesund und nachhaltig ist, effizient umzusetzen und leicht nachzumachen», erinnert sie sich.

Schwieriger Start

Am Anfang hat sie allerdings sehr viel gearbeitet und das bei gleichzeitiger Familiengründung und drei kleinen Kindern. «Ich musste zuerst meinen Mann überzeugen, dass wir das gemeinsam schaffen können». Die Anfänge waren allerdings harzig. «Das falsche Beikraut nahm überhand. Mäuse und andere Schädlinge frasssen mir das Gemüse», so Manuela Schmid. «Als ich gar nichts mehr hatte, produzierte ich mit Wildkräutern Salben, Hustensäfte und Kräutermischungen», sagt sie. Ihre damals entstandene Wildkräutermischung für Kräutersalze oder Pestos hat sie noch immer im Angebot. Nach und nach lernte sie ihren Boden immer besser kennen, machte bisweilen aus der Not heraus ihre Erfahrungen mit den besten Arbeitsmethoden und bildete sich stetig weiter. In einer glücklichen Fügung konnte der Betrieb innerhalb kurzer Zeit massgeblich vergrössert werden und Land dazugekauft oder gepachtet werden. In Teichen wird das Wasser für die Kulturen am Berg behalten. Gezielt eingesetzte Tierrasen helfen bei der Pflege der Hänge und der



Bild

Gemüse- und Obstbau im Berggebiet ganz ohne den Einsatz von Pestiziden gelingt mit der Margarot-Permakultur. (Hans Köppel / swisshans.ch)

Gemüsefelder. «Ab 2017 stellten sich die ersten Erfolge ein», sagt die Bäuerin. Heute bewirtschaftet der Permakultur-Hof Margarot rund 23 Hektaren auf rund 750 Metern über Meer. Der Hof bietet der Familie und fünf in Teilzeit angestellten Mitarbeitenden ein Auskommen.

Ohne jegliche Spritzmittel

Schmids produzieren Gemüse, Obst, Beeren und Fleisch nach dem Vorbild der Natur. Das heißt artgerechte Tierhaltung und naturgetreuer Anbau, der ohne jegliche Spritzmittel in nachhaltigen Kreisläufen gestaltet wird. «Die Permakultur fühlt sich einfach richtig an», sagt Manuela Schmid. Ihre Produkte vermarktet sie direkt oder beliefert Restaurants. Der Hof Margarot muss bereits Kunden abweisen. «Wir wollen das System nicht mehr vollkommen ausreizen», begründet Manuela Schmid.

Bereits hat sich ausserdem eine neue Passion entwickelt. «Wir möchten Inspiration für andere Landwirte sein», sagt sie. Deshalb bietet sie seit rund vier Jahren auch Kurse an. Seit einem Jahr nun in einem grösseren Rahmen in einer Fachrichtung für Landwirte und einer für Gartenfreunde. Die Kursteilnehmer kommen aus ganz Europa.

Für Manuela Schmid ist ein Umdenken in der Landwirtschaft dringend nötig: «Die

konventionelle Landwirtschaft ist nicht nachhaltig». Zu Beginn wurden sie von Nachbarn und anderen Landwirten sehr belächelt. Doch nun gibt ihnen ihr Erfolg recht. «Im Kurs für die Landwirte gehen wir die Betriebszahlen der verschiedenen Höfe durch. Sie sollen sehen, dass man wirtschaftlich arbeiten kann», sagt Manuela Schmid. «Das Umdenken braucht allerdings Zeit».

Viele Projekte in Planung

Manuela Schmid möchte künftig vermehrt Samenbau betreiben, damit auch andere von ihren robusten Sorten profitieren können. Ausserdem ist es ihr ein Anliegen, ihre Botschaften in die Welt hinauszutragen. Ein Buch ist am Entstehen und in ihrem Herzen schlummern weitere grosse Ideen für ein langfristig nachhaltiges Zusammenleben von Mensch und Natur.

Permakultur auf kleinem Raum

GROSSE ÖKOLOGISCHE UND BIOLOGISCHE VIELFALT AUF KLEINEM RAUM IST CHARAKTERISTISCH FÜR DIE PERMAKULTUR. DIESES PRINZIP PASST AUCH AUF DEN EIGENEN BALKON.

Karin Ulli



Bilder:
Vielfalt macht den kleinsten Platz interessant.
(Pixabay)

Das Konzept der «permanent agriculture» wurde durch genaues Beobachten der Natur und das Zusammensein mit traditionell lebenden Menschen in Australien entwickelt. Angestrebt wird ein sich selbst regulierendes, stabiles System. Dieses grundlegende Prinzip der Permakultur lässt sich weitgehend auch auf dem eigenen Balkon umsetzen. Wer nun glaubt, auf einem Stadtbalkon lasse sich doch keine «Natur beobachten», lernt rasch dazu.

Mit der Natur planen

Am Anfang geht es ums Licht. Ist der Balkon nach Süden ausgerichtet, gedeihen Gemüsearten oder Kräuter, die lieber im Halbschatten stehen, weniger gut. Dafür freuen sich hitzeliebende Zitrusfrüchte sehr darüber. Geht der Balkon nach Osten oder Westen, herrschen ideale Bedingungen für eine Vielzahl an Pflanzen. Auch Schattenwurf, starker Wind oder fehlender Schutz vor Regen sind Naturbedingungen, die beim Balkongärtnern beachtet werden müssen. Zudem lohnt sich ein Blick über das Balkongeländer hinaus. Gibt es in der Nähe eine Blumenwiese, Bäume und Sträucher, so dass Bienen, Wespen oder Schmetterlinge die Balkonpflanzen bestäuben können? Verdorren alle Pflanzen in der Mittagshitze oder tropft es bei Regen ständig aus der

Dachrinne? Ein wichtiger Faktor bei der Permakultur ist der Mensch. Damit sich die kultivierten Pflanzen entwickeln, muss man sie pflegen, gießen und regelmässig ernten. Dafür braucht es unverstellte Wege, genügend Platz für Gerätschaften und natürlich einen sicheren Stand für die Gefässe, in den die Pflanzen wachsen und gross werden können.

Klein anfangen und lernen

Alle diese Gegebenheiten sollte man berücksichtigen. Die meisten Ratgeber empfehlen, klein anzufangen und mit dem Erfolg zu wachsen. In wenigen Kübeln oder Töpfen können geeignete Pflanzen aufgezogen werden. Und wenn etwas misslingt, kann man daraus lernen und zukünftig bessere Entscheidungen fällen. Es geht darum, die optimale Grösse und Geschwindigkeit für die eigene Permakultur zu finden. Wo ist etwas gelungen? Was bewirkt eine kleine Veränderung? Gedeiht eine einheimische Pflanze besser auf meinem Balkon? - Die Antworten auf solche Fragen führen in kleinen Schritten zu guten Lösungen.

Auf Vielfalt setzen

Das Prinzip der Vielfalt lässt sich auch auf kleinem Raum umsetzen. Vertikal gärtnern heisst hier das Stichwort. Der Lichtraum auf



Bild:
Reiche Ernte aus dem
eigenen Garten
(Pixabay)

dem Balkon lässt sich mit unterschiedlichen Gemüsesorten und verschiedenen hoch angebrachten Pflanzgefäßen optimal ausnutzen. Auch wenn die Sortenvielfalt bei Topfkulturen eingeschränkt ist, können Pflanzenarten aus unterschiedlichen Familien gemischt angepflanzt werden, um Krankheiten oder Schädlingsbefall zu verhindern. Eine traditionelle Kombination sind etwa Karotten und Lauch oder Zwiebeln.

Mehrfach ernten

Weil der Platz auf einem Balkon begrenzt ist, sollte man ihn möglichst gut nutzen. Ein Weg besteht darin, Pflanzen anzubauen, die mehr als eine Ernte ermöglichen. Erbsen, Bohnen, Gurken, Tomaten, Blaubeeren, Erdbeeren oder Himbeeren – all diese Pflanzen werden über Wochen hinweg weitere Früchte erzeugen, wenn man sie ernnt. Auch Schnittsalate wie Rucola, Pflücksalat oder Mangold kann man mehrfach ernten.

Permakultur als Weg zur Nachhaltigkeit

Ein weiteres Prinzip der Permakultur ist auf einem Balkon eher schwierig zu erreichen: ein echter Kreislauf. Um ein biologisches Gleichgewicht zu erhalten, braucht es eine gewisse Größe. Ein Kompost auf dem Bal-

kon? Wenig appetitlich. Und die Kompostierung mit einer Wurmfarm oder im Bokashi-Eimer ist auch nicht jedermann's Sache. Auch der Wasserkreislauf lässt sich nicht völlig schliessen. Weil die Pflanzen nicht die gleichen Möglichkeiten ihrer «frei lebenden» Verwandten am Boden haben, braucht es auch eine Lösung für die zusätzliche Bewässerung. Doch vielleicht gibt es im Quartier einen Kompost oder es kann Regenwasser aufgefangen werden?

Besonders für Balkongärtnerinnen und -gärtner ist es sinnvoll, über Permakultur nachzudenken. Man kann im Einklang mit den Gegebenheiten ein möglichst nachhaltiges System schaffen und das Beste aus den verfügbaren Mitteln herausholen.

Permakultur in Paris und im Internet

Es gibt viele Ratgeber zum Thema Permakultur. Man findet unter diesem Stichwort im Internet unzählige Videos, Blogs, Dokumentarfilme, Podcasts oder Bücher. Auch die örtliche Buchhandlung hilft bestimmt gerne weiter mit einer Liste mit Fachliteratur. Ein hübsches Taschenbuch zum Thema ist «Mein Permakultur Balkon» von Valéry Tsimba, erschienen 2022 im Verlag Eugen Ulmer. Es zeigt in schönen Bildern, dass Permakultur sogar auf 4 m² in einer Weltstadt wie Paris möglich ist.

Wunderwelt Garten

WIE BRIGITT UND PAUL WÜST IHREN NATURGARTEN GENIESSEN.

Brigitte Wüst



Bild:
Die Holunderernte wird reich
sein, so schön wie er blüht.
(Paul Wüst)

Die Wunderwelt im Garten beginnt schon im Frühling. Die Knospen öffnen sich und wir können uns am frischen Grün freuen. Die Samen keimen, die den ganzen Winter in der Erde geruht haben. Die Bienen beginnen Nektar zu sammeln. Die Eidechsen sonnen sich auf den warmen Steinen und auch die Blindschleichen zeigen sich wieder. Die Vogelhäuschen werden bewohnt und im Wildbienenhotel kehrt auch wieder Leben ein.

Im Sommer hatten wir das riesengrosse Glück, dem Wunder zuschauen zu können wie sich eine Schwalbenschwanzraupe verpuppt, und auch, wie aus dieser Puppe der wunderschöne Schmetterling schlüpft. Da kann man wirklich nur Staunen.

Wenn man im Herbst möglichst viel Verblühtes mit den Samenständen stehen lässt, so schätzen das viele Insekten und für die Vögel, die auf dem Durchzug in den Süden sind, ist es ein Schlaraffenland.

Im Winter bildet der Raureif an den Pflanzen manchmal schönste filigrane Kunstwerke und wenn der Schnee alles mit seiner weissen Pracht zudeckt, so ist es dann still im Garten.

Ein buntes Nebeneinander

Mischkultur ist ja für den Gemüsegarten das grosse Wort. Für mich heisst Mischkul-

tur Gemüse und Blumen in frohem Durcheinander wachsen zu lassen. So blühen im Gemüsegarten Ringelblumen, Borretsch, Kornblume, Kapuzinerkresse, wilder Majoran, Mohn, Jungfer im Grünen, Sonnenhut und noch viele mehr. Es sind alles Blumen, die man nicht säen muss, wenn man sie versamen lässt. Das Schöne bei einigen dieser Blumen ist zudem, dass die Blüten essbar sind.

Auch einige Königs- und Nachtkerzen lasse ich stehen. Die Nachtkerze ist besonders faszinierend, wenn man ein wenig Geduld hat und ihr am Abend zuschaut wie sich die Blüten öffnen.

Zwischen all diesen Blumen säe und pflanze ich dann das Gemüse. Da ich wirklich sagen darf, dass in unserem Gemüsegarten fast nie Schädlinge auftreten, bin ich überzeugt, dass die Blumenvielfalt die Schädlinge fernhält. Den Bienen, Hummeln, Schmetterlingen, Rosenkäfern ist es jedoch wohl, es ist immer ein ständiges Summen.

Versteckter Gemüsegarten

Wir hatten auch schon Besuche die fragten, ob wir denn keinen Gemüsegarten hätten. Da musste ich sie belehren, dass sie grad vor dem Gemüsegarten stehen würden. Es gibt aber schon einige wichtige Punkte für den Gemüsegarten, die man berücksichtigen muss. Das sind die Folge- und Nachbarschaftskulturen. Jedes Jahr erstelle ich darum einen Pflanzplan.

Auch wenn die Pflanzen bestens gedeihen, so benötigen sie manchmal doch eine Stärkung und das ist in unserem Garten die Brennessel-Brühe. Man kann diese Brühe verdünnt schon als kräftigenden Start für die Pflanzen ins Pflanzloch gießen.

Obwohl man im Garten ja vieles einfach wachsen lassen kann, dort wo es von alleine keimt und wächst, so ist es doch für einige Pflanzen das A und O, dass sie am richtigen Standort stehen, das heisst, ob sie die Sonne oder den Schatten lieben. Können sie am richtigen Standort wachsen, so gedeihen sie wirklich gut und sind wider-



Bild links:
Zauneidechsen
paaren sich im Mai.
(Paul Wüst)

Bild rechts:
Der Blütenfrass vom schönen
Rosenkäfer ist unbedeu-
tend, und die Larve ist sogar
nützlich, sie frisst abgestor-
benes Pflanzenmaterial.
(Paul Wüst)



standfähiger gegen Schädlinge und Krankheiten. Der Kräutergarten und die Tomaten haben darum einen richtig schön sonnigen Platz erhalten. Wie ist es doch wunderbar, für die Küche frische, fein duftende Kräuter im Garten holen zu können.

Da ich Blumen sehr liebe, ist ein Gartenteil ganz den Blumen und Sträuchern gewidmet. Auch da gibt es sonnenhungrige oder schattenliebende Pflanzen. Es ist einfach genial, dass man für jeden Standort Pflanzen findet, denen es dann an ihrem Platz wohl ist.

Alles bleibt im Garten

«Abfall» gibt es in unserem Garten nicht. Seit 30 Jahren bleibt alles im Garten. Da ist einmal der Kompost mit Garten- und Küchenabfällen. Hin und wieder streue ich etwas Steinmehl darüber und manchmal kommt auch etwas Schafmist dazu. Das gibt dann beste Erde. Müssten die Bäume oder Sträucher geschnitten werden, kommt ein Teil auf den Asthaufen, den anderen Teil verarbeitet mein Mann zu Stickeln, oder zu Holz zum Grillieren, und der Rest wird gehäckselt. Mit dem Laub wird im Herbst ein grosser Haufen gemacht. Dieser Haufen diente jeweils «unserem» Igel als Winterquartier. Leider ist der Igel diesen Sommer gestorben. Ob wohl ein neuer Igel den Weg

zu uns finden wird? Ich muss gestehen, dass es doch eine Sache gibt, die in die Verbrennung kommt. Das sind die kranken Rosenblätter. Wir haben zwei uralte Rosenstöcke. Die Rosen blühen jeweils wunderbar. Doch da ich keine Spritzmittel benütze, macht sich jedes Jahr der Sternrusstau breit. Diese kranken Blätter kommen in den Kehricht.

Gartenfreuden

Da ist zum Beispiel die Blumenwiese. Dann die Apfel- und Kirschbäume, die zuerst mit ihren Blüten und dann mit den Früchten grosse Freude bereiten. Salate, Gemüse, Kräuter, Beeren, Obst aus dem eigenen Garten munden einfach herrlich. Und nach Herzenslust Blumensträusse schneiden zu können, ist für mich auch wunderbar. Der Garten schenkt wirklich für alle Sinne Erfüllendes und Schönes.

Tierische Helfer in der Permakultur

NUTZTIERE WERDEN IN DER PERMAKULTUR NICHT NUR ALS FLEISCH- ODER MILCHLIEFERANTEN GEHALTEN. SIE SIND IN DIE NATURNAHEN PRODUKTIONSKREISLÄUFE MIT EINGEBUNDEN.

Katharina Rutz

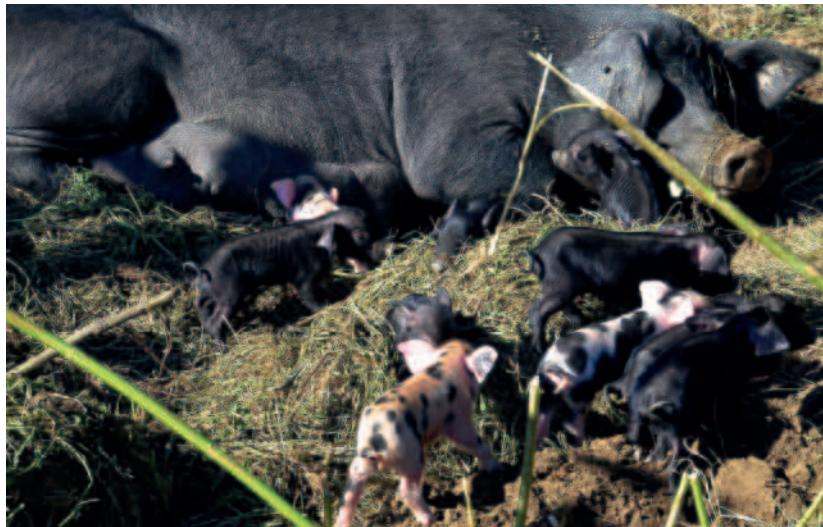


Bild links:
Das Schwarze Alpenschwein Beauty hat auf Hof Margarot ihre zehn Ferkel im August in einem selbst gebauten Nest aus Gras zur Welt gebracht.
(Katharina Rutz)

Bild rechts:
Die herzigen und zutraulichen Säuli sind auf Hof Margarot auch ein Publikumsmagnet.
(Hans Köppel / swisshans.ch)

Sie sind Pflug und Düngerstreuer. Außerdem bekämpfen sie Schädlinge. Die Rede ist von den Schwarzen Alpenschweinen. An ihrem Beispiel soll verdeutlicht werden, welche Rolle Tiere in der Permakultur spielen.

Schweinehaltung im Freiland

Hoch über dem Rheintal, auf rund 750 Metern über Meer, wühlen schwarze Schweine in der Erde. Eine Sau und ein Eber schlagen sich nach Herzenslust auf einem abgeernteten Gemüsefeld die Bäuche voll. Auch ihre zehn Ferkel tummeln sich mit ihnen draussen an der frischen Luft. Die Schwarzen Alpenschwein-Familie ist ein wichtiger Helfer auf dem Permakultur-Betrieb von Manuela und Marcel Schmid.

Seltene Rasse

Unter den Schweinen stellen Beauty und Bänz wahre Raritäten dar. Früher waren die Schwarzen Alpenschweine in viele regionale Rassen aufgeteilt und im ganzen zentralen und südöstlichen Alpenraum verbreitet. Die meisten dieser Rassen und Schläge sind laut der Erhaltungsorganisation Alpines Netzwerk Pro Patrimonio Montano (PatriMont) heute ausgestorben. Nur ein paar wenige Exemplare in verschiedenen Talschaften blieben erhalten. Diese Restgruppen wurden von Pro Patrimonio Montano



in einen Gen-Pool zusammengeführt. Damit konnte ein berggängiger Schweine-Typ mit hohen Beinen und kurzem Rumpf erhalten werden. Da es sich um schwarze oder schwarzgefleckte Tiere handelt, erfolgt nun die Zucht unter dem Namen «Schwarzes Alpenschwein». Das Erhaltungsprojekt zielt auf ein marktfähiges Tier, das eine Chance für eine wieder nachhaltige Alpwirtschaft bietet. Laut PatriMont hat sich in den letzten acht Jahren der Erfolg eingestellt: aktuell gebe es im Alpenraum der vier Länder Schweiz, Österreich, Deutschland und Italien wieder 75 Zuchtgruppen mit 232 Zuchttieren (Stand Mai 2021). Dank ihrer Robustheit und Anspruchslosigkeit seien sie für extensive Freiland-Haltung im Berggebiet prädestiniert, heisst es bei PatriMont.

Begeistert vom Alpenschwein

Auch auf dem Hof Margarot bei Manuela und Marcel Schmid tummeln sich seit rund vier Jahren Schwarze Alpenschweine. «Ihre Haltung ist mit sehr wenig Arbeitsaufwand verbunden, sie sind nützlich, dem Menschen gegenüber sehr respektvoll und geben auch noch gutes Fleisch», fasst es Manuela Schmid zusammen. Für ihre Haltung ist ein mobiler Unterstand und ein Zaun nötig, im Winter benötigen sie zusätzlich zum Unterstand ein Stück befestigten Platz. Son-



Bild:

Die Schafe pflegen die steilen Bergweiden ohne den Boden unnötig der Erosion auszusetzen.
(Hans Köppel / swisshans.ch)

nenbrand bekommen die Schweine wegen ihrer schwarzen Färbung keinen und auch eine feuchte Suhle brauchen sie nicht unbedingt. Ein Erdloch reiche dafür auch aus. Manuela Schmid kommt aus dem Schwärmen fast nicht mehr heraus. «Wir konnten während der Geburt der Ferkel im Freiland bei Beatuy sein und sie genoss die Streichel-einheiten. Sie zeigte uns, dass sie uns vertraut».

«Vorne Pflug, hinten Düngerstreuer»

Die Liste der Vorteile der Schwarzen Alpenschweine für einen Betrieb wie den Hof Margarot ist lang. Die Schweine seien robust und auch im Winter gut im Kaltstall zu halten. Mit ihren langen Beinen sind sie bestens auch für steile Lagen geeignet. Auf Gemüsefeldern vertilgen sie Schädlinge, in Wiesen rücken sie dem Hahnenfuss zu Leibe und in Obstplantagen den Mäusen. Außerdem fungieren sie als «Pflug und als Düngerstreuer», wie es Marcel Schmid sahopp ausdrückt.

Nachdem die Sauen auf einem Feld waren, braucht er dieses nur noch zu fräsen und neu anzusäen oder zu bepflanzen. Die Ferkel verkaufen sie an Züchter oder Mäster. Außerdem mästen sie auch für den eigenen Direktverkauf jeweils einige Tiere. Dabei handelt es sich jedoch nicht um grosse

Mengen. «Bei uns lassen wir die Schweine nur einmal im Jahr abferkeln», so Manuela Schmid. Bänz zieht deswegen im Winter auf einen Partnerbetrieb im Tösstal, wo die Sauen dann im Frühjahr Junge kriegen sollen. Diese gehen dann im Sommer auf die Alp.

Pflege der sensiblen Bergweiden

Neben den Schweinen leben noch andere Tiere auf dem Hof Margarot: Rätisches Grauvieh, Stiefelgeissen und Toggenburger Geissen, Jakobsschafe sowie Huzulen-Pferde. Auch diese Rassen sind speziell für den Permakultur-Betrieb im Berggebiet ausgerichtet.

Die Ziegen säubern die Weiden beispielsweise von Brombeeren, Farnen und Büschen, ausserdem fressen sie jene Stellen, welche andere Tiere oft stehen lassen. Die leichten Schafe sind ideal für die Beweidung von Hanglagen, wo schwerere Tiere die Erde heruntertreten und der Erosion freigeben würden.

Auch die Huzulen-Pferde sind leicht und trittsicher und können sich deshalb kreuz und quer über die steilen Weiden auf dem Hof Margarot bewegen, ohne immer die gleichen Wege auszutreten.

Die Tiere sind auch ein Publikumsmagnet. «Vor allem die agilen und zutraulichen Ferkel werden gerne von Familien mit Kindern besucht», freut sich Manuela Schmid.

Kulinarische Herbstwanderung

NATUR-MOSNANG

Silvia Rüegg-Bonelli



Bild links:
Weissdornblüten, -blätter und -beeren haben eine herzstärkende Wirkung.
(Silvia Rüegg-Bonelli)

Bild rechts:
Die Hagebutte wird als Konfitüre geschätzt, sie schmeckt süß und ist vitaminreich.
(Silvia Rüegg-Bonelli)



«Wir lernen verschiedene heimische essbare Pflanzen kennen. Im Anschluss findet eine Verköstigung mit feinen Gerichten aus Wildfrüchten statt», so hiess es in der Ausschreibung von Marion Oberhängli und Silvia Rüegg-Bonelli.

Die Suche nach Wildhecken führt die Gruppe nicht aus Mosnang hinaus, sondern direkt in ein Wohnquartier. Die Kirche des Dorfes noch in Sichtweite, leuchten uns schon die ersten roten Wildfrüchte entgegen. Beim genaueren Hinsehen, offenbart uns diese Hecke rund um ein Einfamilienhaus eine grosse Artenvielfalt.

Kräftig in Farbe und Geschmack

Neben essbaren Wildfrüchten wie Weissdorn, Hagebutte, Kornelkirsche und Eberesche wachsen hier auch für uns Menschen giftige Beeren, zum Beispiel am Liguster. Die Mutigen unter den Teilnehmer:innen stecken sich eine Vogelbeere (Eberesche) in den Mund. Entgegen allen Unkenrufen sind die auffallenden roten Beeren nicht giftig. Wahrlich, sie schmecken nicht sonderlich gut, sie sind herb und bitter zugleich, vielleicht auch ein wenig zitronig. Gekocht kann sie mit anderen Wildfrüchten gemischt werden für eine Konfitüre. In Österreich wird aus ihren Beeren ein Vogelbeerschnaps hergestellt. Beim nächsten Haus

treffen wir auf einen Wacholder, der viele reife, blaue Beeren trägt, genau genommen handelt es sich hier um Zäpfchen. Diese würzen das Sauerkraut oder werden zu Sirup oder Gin verarbeitet, nicht zu vergessen die Latwerge, für einen gesunden Brotaufstrich. Die Eibe ist heute als Säulenbaum in Mode gekommen. Das dunkle Grün ihrer Nadeln, kombiniert mit dem Rot ihrer Beeren, sieht sehr attraktiv aus. Doch der Samen der Beere ist sehr giftig. Auf der anderen Strassenseite begrüssen wir einen grossgewachsenen Holunder. Früher gehörte er an jedes Haus, denn er war die Hausapotheke. Beim Vorbeigehen hob man den Hut zum Gruss.

Nahrung für die Efeu-Seidenbiene

In der Sonnhalde kommt der Efeu an einer Mauer wunderbar zu Geltung. Er steht kurz vor der Blüte und schon jetzt wird er von Wespen und Hornissen umschwärmt. Vom Frühling bis zum Herbst fliegen in der Schweiz 580 verschiedene Wildbienen. Die letzte Wildbiene des Jahres, die Efeu-Seidenbiene, ist auf die Blüten des Efeus angewiesen. Sie ernährt sich und ihre Nachkommen vom Pollen dieser spät blühenden Pflanze. Die Beeren des Efeus sind für die Menschen giftig. Ein paar Schritte weiter werden wir in einem Wildpflanzengarten



Bild:

Die blauschwarzen Früchte der Schlehe eignen sich vorzüglich für Mus, Gelée oder Saft.
(Silvia Rüegg-Bonelli)

willkommen geheissen. Die einzige einheimische Berberitze ist die Gemeine Berberitze, sie erhält jetzt unsere ganze Aufmerksamkeit. Sie ist eine bewehrte Pflanze mit ungewöhnlichen dreiteiligen Dornen, die durch Blattumwandlungen entstehen. Alle Teile der Pflanze sind giftig, nur ihre Beeren nicht, sie schmecken angenehm zitronig. Die Beeren lassen sich zu einem feinen Gelée, Sirup, Likör oder Süßspeisen verarbeiten. Unweit von ihr steht ein Sanddorn mit seinen auffälligen, knallorangen Beeren. Seine Früchte reifen im September bis Oktober, sie sollen zeitig gepflückt werden, wenn sie noch säuerlich schmecken. Hängen sie zu lange, schmecken sie ranzig. Um an die Beeren zu gelangen, ist es ratsam, ganze Äste abzuschneiden, die dann eine Weile ins Gefrierfach gelegt werden. Danach lassen sich die Früchte einfach abschütteln und zu Saft, Gelee oder zu einer Crème verarbeiten.

Prächtig behangen mit vielen dunkelblauen, hell bereiften Früchten steht der Sanddorn oder die Schlehe, wie sie im Volksmund genannt wird, am Wegesrand. Sie stellt keine grossen Ansprüche an den Boden, trockene kalkhaltige Böden behagen ihr, sie gibt sich auch zufrieden mit sauren oder feuchten Standorten. Nach diesem trockenen Sommer sind bei vielen Schlehen

die Beeren schon am Strauch vertrocknet und eher klein gewachsen. Diese Schlehe steht an einem Bächlein, sie hat profitiert vom nahen Wasser und konnte so wunderbare grosse Früchte austragen. Die Beeren der Schlehe sind in der Küche vielseitig anwendbar.

Ökologisch wertvoll

Die Heckenpflanzen stellen zahlreichen Insektenarten, wie Honig- und Wildbienen, Hummeln, Schwebfliegen und Schmetterlingen im Frühling Nektar und Pollen zur Verfügung. Dornenbesetzte Sträucher bieten Vögeln Deckung und geschützte Nistmöglichkeiten. Im Herbst und Winter sind die Vögel auf die wertvolle Beerenahrung angewiesen. Ausserdem ernähren sich viele Säugetiere davon.

Leckeres aus der Wilden Küche

Im Pfarreiheim werden die Teilnehmer:innen zu Tisch gebeten. Zum Essen gibt es «Gschwellti» und Käse, dazu einen Brennnessel-Quark, «Holderäzunä» auf zwei verschiedene Arten zubereitet, blaue Sanddorn- und rote Kornelkirschen-Oliven, verschiedene Kräutersalze, Apfel-Vogelbeermus und Brennnessel Pesto. Berberitzen-Sablés, Schwarzdorncrème und Sanddorn-Tiramisu zum Nachtisch mit einem Kaffee runden das Mittagessen ab. Ein buntes Konfitüren-Trio aus Felsenbirnen, Hagebutten und Kornelkirschen verführt nochmals zum Naschen.

Alle essbaren Wildobstfrüchte enthalten viele Vitamine und Mineralstoffe und oftmals ein zigfaches an Vitamin C als das einer Zitrone. Die Natur hält für uns eine gesunde Nahrung und gleich auch eine vorbeugende Hausapotheke bereit.

In den intensiv genutzten Milchwirtschaftsflächen im Toggenburg haben Heckenpflanzen leider nicht mehr viel Platz. Umso glücklicher kann sich schätzen, wer sie bei sich im Garten hat.

Forum BirdLife St. Gallen

Samstag, 14. Januar 2023, 09.00 – 12.30 Uhr

Einladung für alle interessierten Personen.

Um 12.30 Uhr gibt es ein gemeinsames Mittagessen (fakultativ).

Das detaillierte Programm ist auf der Homepage www.birdlife-sg.ch.

Mitsprache in der Gemeinde – aber wie?

Aus drei verschiedenen Perspektiven teilen wir Erfahrungen, wie eine erfolgreiche Zusammenarbeit und Mitsprache zum Thema Naturschutz in der eigenen Gemeinde aussehen kann.

Anmeldung

Bis 5. Januar 2023 an die Geschäftsstelle: gs@birdlife-sg.ch oder 077 444 17 37.

Methodik- und Didaktik-Kurs für Exkursionsleitende

Samstag, 18. Februar 2023

Kursleitung: Toni Masafret, Ort: Ebnetsaal, 9552 Bronschhofen, Kosten: 255.-

Der Kurs richtet sich an ornithologische Exkursionsleitende und alle, die es gerne werden möchten.

«Mit Kopf, Herz und Hand» - wie ein dauerhafter Lerneffekt gelingt.

Nach dem Motto «Mit Kopf, Herz und Hand» erarbeiten wir an diesem Tag geeignete Methoden, wie Wissensvermittlung auf einfache Art ansprechend, einprägsam und publikumsnah gestaltet werden kann, mit dem Ziel, dass Gesagtes oder Gehörtes bei den Teilnehmenden besser hängen bleibt und ein dauerhafter Lerneffekt gelingt. Anschliessend setzen wir das Gelernte in einer fiktiven Exkursion um und werden unter anderem auch Gelegenheit haben, ansprechende Anschauungsmittel herzustellen. Mit diesem Rucksäckli voller kreativem Rüstzeug wird jede Exkursion einzigartig und zu einem eindrücklichen und bleibenden Erlebnis für alle.

Anmeldung: gs@birdlife-sg.ch oder 077 444 17 37

BirdLife St. Gallen

Samstag, 29. April 2023, 21. Delegiertenversammlung

Exkursion und Delegiertenversammlung in Ebnat-Kappel

- 08.30 Treffpunkt Bahnhof Ebnat-Kappel, 08.36 mit dem Zug nach Krummenau
In 2 Gruppen: Besichtigung des renaturierten Bahnhofareals Krummenau und Führung durch die Anlage im Herentöbeli
- 11.17 Rückfahrt nach Ebnat-Kappel
Mittagessen und DV im Restaurant «Die Fabrik»

Anmeldung bis 15.April 2023: jerry.holenstein@gmx.ch oder 071 374 16 81

BirdLife St. Gallen

BirdLife St. Gallen ist ein Verein mit dem Zweck, Natur- und Vogelschutz im Kanton St. Gallen zu fördern. Mitglieder können Vereine und Gruppierungen, sowie Gönner und Firmen werden, die sich für die Umwelt engagieren. BirdLife St. Gallen ist seinerseits Mitglied des Schweizer Vogelschutzes SVS und BirdLife International.

Informationen gibt es unter www.birdlife-sg.ch

Kontakte

Präsident

Jerry Holenstein
Bergweg 11
9621 Oberhelfenschwil
071 374 16 81
SGNV@birdlife-sg.ch

Administration

(Adressänderungen)
Hans Leuzinger-Jenny
Tägermaustrasse 2
8645 Jona
055 212 13 56
admin@birdlife-sg.ch

Geschäftsstelle

Cornelia Jenny
Maugwilerstrasse 32
9552 Bronschhofen
077 444 17 37
gs@birdlife-sg.ch

Sperber

Mitteilungsblatt des St. Galler Natur- und Vogelschutzes BirdLife St. Gallen

Erscheint 4x jährlich

Jahresabo für Nichtmitglieder Fr. 40.00

Konto: CH12 0873 1001 2941 1201 1, Bank Linth LLB AG, 8730 Uznach

Design und Umsetzung

Alder GrafikDesign
www.aldergrafik.ch
info@aldergrafik.ch

Druck

Alder Print und Media AG,
www.alderag.ch

Redaktion

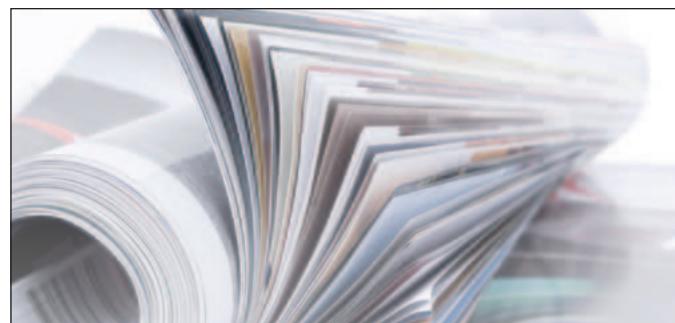
Silvia Rüegg-Bonelli
Sonnenhofstrasse 1
9608 Ganterschwil
Tel. 071 983 34 15
Mobil: 079 750 39 28
sperber@birdlife-sg.ch

Redaktionstermine

1. Feb. Ausgabe März
1. Mai Ausgabe Juni
1. Aug. Ausgabe September
1. Nov. Ausgabe Dezember

INSERATE

einfach 
www.aldergrafik.ch



mit uns beeindrucken Sie

Couverts, Periodikas, Broschüren, Flyer, Geschäftspapiere, etc.


Alder Print und Media AG
9125 Brunnadern • Tel. 071 375 66 20 • info@alderag.ch • www.alderag.ch





col di fiori

Cultura
Genuss
Resilience

Montelabate Perugia Italia



Das Vogel-ABC von Amsel über Schlangenadler bis Ziegenmelker durchbuchstabieren?
Auf Spurensuche gehen von Dinosaurier, Etrusker und Römer in Perugia, Assisi, Gubbio?
Oder einfach nur entspannen und das grüne Herzen Italiens geniessen?

coldifiori-bnb.com
coldifiori@gmail.com



EGLI

Egli Zimmerei AG
Ausserdorfstrasse 2
9621 Oberhelfenschwil
Telefon 071 374 22 06
www.eglizimmerei.ch



**Baumschule
Neckertal**

Vielfältige Bio-Baumschule und -Gärtnerei in der Ostschweiz.
Über 1000 Obst-, Wildobst- und Beerensorten, so wie viele
Gemüse-, Kräuter- und Wildstaudensetzlinge. Beratungen
bei Garten(um-)gestaltungen, Permakultur- und ökologischen
Projekten. Breites Kursangebot und Führungen.

BAUMSCHULE NECKERTAL GMBH
GÄRTNEREI METAMORFOSIS
Höhentaugliche und robuste Pflanzen
9115 Dicken - Blattenhalde 696 - 071 377 12 62
www.baumschule-neckertal.ch, www.bio-gaertnerei.ch



METAMORFOSIS
GÄRTNERVERWANDLUNG



BirdLife
BirdLife St. Gallen

Mit einem Inserat im Sperber unterstützen Sie die Arbeit
des Kantonalverbandes massgeblich.

Inseratengrösse und Preise
Die Inserate erscheinen 4 Mal pro Jahr und kosten
pro Jahr je nach Grösse 300.- bis 700.-
Auf Anfrage machen wir Ihnen gerne eine Offerte.

Halbe Seite:	176x110	(bis 200cm ²)	Fr. 700.-
Drittel Seite:	176x75	(bis 130cm ²)	Fr. 500.-
Viertel Seite:	88x88	(bis 77cm ²)	Fr. 400.-
Achtel Seite:	88x50	(bis 44cm ²)	Fr. 300.-

Inseratanfragen: Jerry Holenstein
Bergweg 11, 9621 Oberhelfenschwil
Telefon: 071 374 16 81
E-Mail: sgnv@birdlife-sg.ch



Steineggstrasse 23
9113 Degersheim
071 222 45 03
info@geos-gmbh.ch
www.geos-gmbh.ch

Ökologische Beratung für Natur & Landschaft

Vernetzungsprojekte | Konfliktmanagement | **Biotopkartierung** | Umweltverträglichkeitsberichte (UVB)
Ersatzmassnahmen | Ökologische Baubegleitung (ÖBB) | Erfolgskontrolle | Abklärungen und Gutachten
Aufwertungsprojekte | **Vegetationskartierungen** | Wildtiermanagement | **Monitoring (Flora und Fauna)**
Trockenmauerbau | Umweltbildung | Pflegeeinsätze | Waldstandortkartierung | Neophytenbekämpfung
Lebensraumaufwertungen | Renaturierungen | Vorträge | **Artförderkonzepte** | Landschaftsqualitätsprojekte
Ökologische Begleitplanungen | Brutvogelkartierungen | Landschaftsschutzgebiete | Naturschutzverträge
Beweidungskonzepte | **Schutzverordnungen** | Exkursionen | Naturinventare | Schulung und Beratung
Bodenkundliche Baubegleitung (BBB) | Meliorationen | Pflegekonzepte | **Moorregeneration** | Siedlungsökologie

Unsere Projekte - fast so vielseitig wie die Natur selbst - seit 25 Jahren



karch Regionalstelle St.Gallen-Appenzell
c/o Ökonzept GmbH, Lukasstr. 18, 9008 St.Gallen
Hotline 079 477 1995; barandun@oekonzept.ch

Unentgeltliche Beratung zum Amphibien- & Reptilienschutz
Dokumentation & Datenauskunft zu Amphibienvorkommen
Weiterbildung Amphibienschutz



Finanziert durch die Fachstellen für Naturschutz der Kantone St.Gallen, Appenzell Ausserrhoden und Appenzell Innerrhoden



rogger

Naturgärten
und Landschaften

Natur
steht
jedem

www.roggernaturaerten.ch



WO OASEN ENTSTEHEN
wurzelwerk - naturgarten .ch




KESSELRING

Geniale Fotos - einfach gemacht!
Der VPA-Adapter passt zu jedem Smartphone.
Adapter + Ring ab CHF 207.-

Bei uns gibt es eine grosse Auswahl
an Markenoptik zu Spitzenspreisen

Swarovski	ATX	Zeiss Harpia	
25-60x65	Fr. 3204.-	22-65x85	3738.-
25-60x85	Fr. 3870.-	23-70x95	4203.-
30-70x95	Fr. 4284.-	(Preisänderungen bleiben vorbehalten)	



weitere Angebote auf
www.kesselring.ch

Bahnhofstrasse 56 8500 Frauenfeld Tel. 052 721 56 35 kesselring@stafag.ch



Tier- und Landschaftsökologie

Dr. Jonas Barandun
Lucasstrasse 18, 9008 St.Gallen
Tel 079 477 1995; barandun@oekonzept.ch

Beurteilung, Gestaltung, Pflege und
Schutz von Feuchtgebieten seit 1987.

Kommunikation und Bildung
für Biodiversität.





Wir wollen keine Bank von Welt sein. Sondern von hier.

 **Bank Linth**
Einfach. Mehr. Wert.

Ein Unternehmen der LLB-Gruppe



ALPENGARTEN AUF DEM HOHEN KASTEN

- über **300 Pflanzenarten**
- **frei zugänglich** auf dem mit Rollstuhl befahrbaren Europa-Rundweg

- **Gruppenführungen** auf Anmeldung
- während der **Blütezeit** beschildert

Alpengarten Hoher Kasten
Dorf 22
9058 Brülsau AI
www.hoherkasten.ch





Ihr 4x4 Spezialist

Die kompakten Nr. 3

SONNENBERG GARAGE
Dorfstrasse 2 9122 Mogelaberg
Tel. 071 374 24 24 Fax 071 374 22 24

Ford



- Naturschutz / Landwirtschaft
- Waldinventuren / Forstliche Planung
- Fernerkundung / Photogrammetrie
- Geoinformatik / Consulting
- Ingenieurwesen

Ebnaterstrasse 4 | CH-9642 Ebnat-Kappel | Tel. +41 071 994 22 44
info@scherrer-ingenieurbuero.ch | www.scherrer-ingenieurbuero.ch

Landgasthof Werdenberg
Hotel Restaurant Pizzeria

**Nach der
Vogelbeobachtung.
zum Pizzaplausch
in den Landgasthof**
Telefon (0)81 771 46 46

www.landgasthofwerdenberg.ch
info@landgasthofwerdenberg.ch



ÖKOBERATUNGEN
Reto Zingg GmbH

www.oekoberatungen.ch

Lebensräume - aufwerten - schützen - erleben

Ökologische Aufwertungskonzepte

Ökologische Baubegleitung

Schaffung von Naturerlebnisräumen

Konzepte für Besucherlenkungen

Erfolgskontrollen und Monitoring

Postfach 57 • Dickenstrasse 25 • 9642 Ebnat-Kappel
071 993 23 15 • reto.zingg@oekoberatungen.ch



**Oekologische Beratungen
Heinrich Schiess-Bühler**

Underhemberg 2
9633 Hemberg
Telefon 071 374 27 73
schiess.buehler@bluewin.ch



Ihr **Partner** für **Holz-**
und **Holz-Metall-Fenster**

Fenster Keller AG

9606 Bütschwil | Tel 071 982 80 60 | www.fensterkeller.ch



Wolfensberg - wo die Natur lebt

Oben auf dem Berg, ein modernes Haus. Von Frühling zu Frühling offen.
Gartengastwirtschaft und BiTop. Bankette, Seminare auf 900 Höhenmetern.
Erholung ergattern, ausruhen oder gar Ferien machen, auftanken, denken oder sich besinnen.
Festlich feiern, vorzüglich dinieren. Die Bühne, auf der wir Tourismus machen dürfen.
Ihr leibliches Wohl ist unser tägliches Anliegen
Herzlich willkommen.

www.wolfensberg.ch 071 370 02 02 info@wolfensberg.ch
Hotel-Restaurant Wolfensberg, Familien Senn, 9113 Degersheim – St.Gallen

Die Natur liegt uns am Herzen.
Wir von JMS setzen bei unserer täglichen Arbeit auf Nachhaltigkeit.
nachhaltig-natuerlich.ch

JMS
SCHMID MÜLLER



Renaturierung Gommiswald

Johann Müller AG, 8716 Schmerikon, +41 55 286 14 00, jms.ch, info@jms.ch

Nm
Naturmuseum
St.Gallen
Naturinfo



Fragen zur Biodiversität im Siedlungsraum?
www.naturinfo.ch

Eine Dienstleistung des Naturmuseums unterstützt durch den Kanton St. Gallen.



Restaurant Frohe Aussicht

Geniessen Sie die traumhafte Bergsicht in unserem Gartensitzplatz

Donnerstag - Sonntag geöffnet oder auf Voranmeldung
Höhg, Oberhelfenschwil 071/374 11 53
Familie Beat und Esther Brändle

ARNAL
BÜRO FÜR NATUR UND LANDSCHAFT AG
CH-9100 HERISAU | A-5020 SALZBURG

www.naturschutzgenetik.ch
www.naturschutzgenetik.at
www.arnal.ch
www.arnal.at

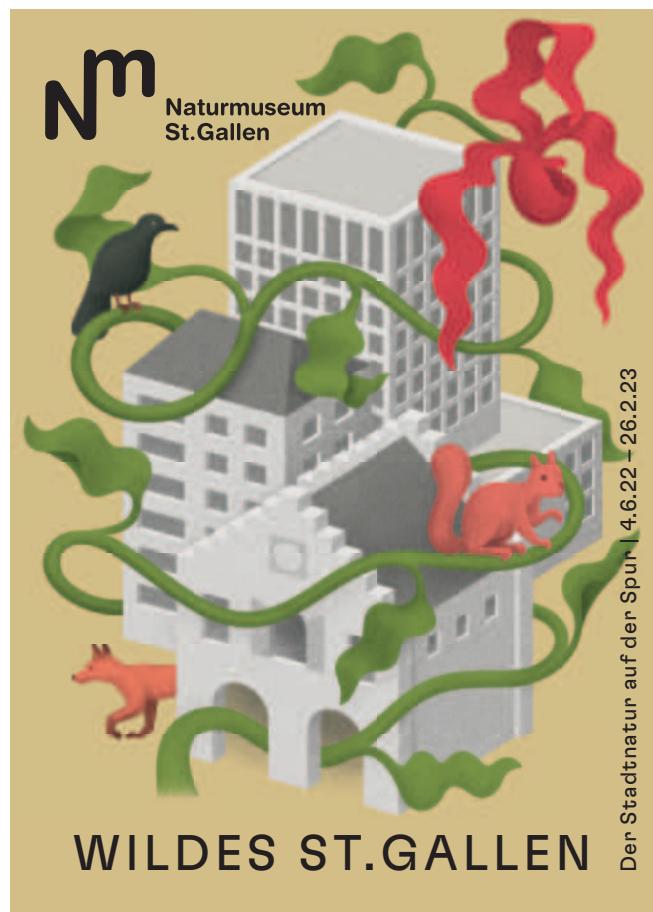
Ausgezeichnet. Für Natur und Landschaft

Unsere Tätigkeitsfelder:
Planung | Fachmandat Naturwissenschaftliche Gutachten |
Ökologische Baubegleitung | Experimentelles und Forschung |
Öffentlichkeitsarbeit und Umweltbildung

Ausgewählte Referenzen:
Innovationsprojekt Naturschutzgenetik SBB Bahnbegleitflächen (Kt. AG)
Ökologische Infrastruktur Kt. SG Pilotprojekt Wartau (Kt. SG)
Sanierungsplanung nationale Hoch- und Flachmoore (Kt. AI)



Nm
Naturmuseum
St.Gallen



WILDES ST.GALLEN

Der Stadtnatur auf der Spur | 4.6.22 – 26.2.23



(Bild: Theo Scheidegger)

Bei der Kolbenente trifft man in den Wintermonaten hauptsächlich auf Überwinterungsgäste, die vom reichen Nahrungsangebot in den grossen, nährstoffarmen Seen Gebrauch machen. Armleuchteralgen spielen dabei eine zentrale Rolle.