

Permakultur mit alter Roggensorte

Bislang ist der Waldstaudenroggen eher den Jägern bekannt, die ihn als Mischungspartner für Wildäsungsflächen nutzen. Permakulturbereiter Helmut Oehler empfiehlt die alte Roggensorte für einen arbeitssparenden Daueranbau über mehrere Jahre.



Waldstaudenroggen ist eine perennierende Roggenart. Helmut Oehler nutzt das Urkorn in der Permakultur.

Foto: privat

Als „Großmutter des Roggens“ bezeichnet Permakultur-Pionier Sepp Holzer aus Österreich das Waldstaudenkorn. Von ihm hat Helmut Oehler, Permakultur-Berater aus Kochel am See, vor mehreren Jahren das erste Saatgut bezogen. Nun vermehrt er den Waldstaudenroggen (*Secale multicaule*) selbst, eine anspruchslose alte Roggenform, die auch in kargsten Höhenlagen bis zu 2.000 m Höhe gedeiht. Das Waldstaudenkorn ist ein Urkorn, das bislang eher Jäger ihren Mischungen zur Bestellung von Wildäckern beifügen.

Der Roggen wird bis zu zwei Meter hoch und kann auch als Untersaat zwischen Obst oder Wein gesät werden, so die Erfahrung von Helmut Oehler. Abgeerntet eignet er sich hervorragend für die Keimschale. „Normalertrag, Gesundheit und Lebendigkeit ist Ziel beim Anbau eines Getreides. Dies alles bietet das Waldstaudenkorn ohne zusätzlichen Aufwand. Es gibt kein Problem mit Beikräutern, weil es so schnell wächst. Man kann es auch einfach nur in den Grasboden einrechen und

es kommt“, sagt Oehler. Ausgesät wird im Herbst oder im Frühjahr; Oehler empfiehlt, das Waldstaudenkorn im Frühling auszusäen und es dann im ersten Jahr zwei Mal abzumähen, bevor sich die Ähren bilden. Es wächst immer wieder gut nach. Das Gemähte steht als Viehfutter zur Verfügung oder aber Schafe können die Waldstaudenkornwiese abweiden. „Im zweiten Jahr wächst es dann noch besser. Der Ertrag ist bis zu 30 Prozent höher und im Herbst kann man es dann zur Reife kommen lassen“, berichtet Oehler von seiner Anbauerfahrung. Danach wird es gedroschen. Da das Waldstaudenkorn ein Tiefwurzler ist, hinterlässt es einen guten Boden, der sich hervorragend für einen anschließenden Gemüse- oder Getreideanbau eignet. Zudem ist der Boden dann unkrautfrei. Man kann das Urgetreide auch bis zu fünf Jahre nur abmähen und es erst anschließend zur Reife kommen lassen. Es ist sowohl als Vor- als auch als Zwischenfrucht gut geeignet. „Möhren oder Erdbeeren sind beispielsweise eine sehr gute Folgefrucht“, berichtet Oehler.

Weil die Dinge, die er macht, „noch fünf andere Funktionen haben müssen“, wie er sagt, kann auch das Urkorn noch Weiteres bieten: Der Bauer oder Gärtner kann es natürlich selbst vermehren; er braucht also nicht auf teure Hybridsorten zurückzugreifen und bleibt so unabhängig. Außerdem bildet der Waldstaudenroggen einen reichen Strohertrag. Die Tiere fressen das Stroh sehr gerne. Auch lassen sich Brot- und Bienenkörbe gut aus Waldstaudenstroh flechten oder Matratzen befüllen. Was das Urgetreide nicht verträgt, ist Gülle und Mist oder Handelsdünger. „Dann fällt es um“, erklärt der Permakultur-Experte. Als Speisegetreide ist der Urroggen gut geeignet. Zum einen zum Keimen, denn er ist genügsam und keimt auch bei wenig Licht. Die gekeimten Körner gibt man ins Müsli oder in den Salat. Zum Backen für Brot wird das Urkorn mit Dinkel gemischt. „Das ergibt ein sehr basisches Brot, was in der heutigen Zeit immer wichtiger wird, sind doch die meisten Menschen übersäuert“, erklärt Bäcker Günter Friedrich aus Murnau, bei dem Oehler seinen Urroggen verbacken lässt. Mit Natursauerteig und wenig Hefe zaubert er ein weiches, schnittfestes und schmackhaftes Brot. Der Roggen besitzt einen Proteingehalt von 11,6 Prozent und ist reich an Spurenelementen wie Kalium, Magnesium, Eisen und Zink sowie an wichtigen B-Vitaminen.

Neue Konzepte nachhaltiger Land- und Forstwirtschaft

Helmut Oehler stellte 1972 seinen Betrieb in Heilbronn auf Bio-Anbau um. „Mir reichte es. Ich konnte und wollte nicht mehr mit dem ganzen Gift umgehen“, sagt Oehler. 3 ha Erdbeeren zum Selbstpflücken und 7 ha Getreide, Gemüse und Kartoffeln baute er von nun an in Demeter-Qualität an. Ab 1998 belieferte der Landwirtschaftsmeister drei Wochenmärkte mit eigenen und Zukaufproduk-

ten. Dann begann er etwas Neues: Seit zehn Jahren beschäftigt sich Oehler nun mit Permakultur. „Ich habe mir gedacht, irgendeinen Fehler hast du drin! Ich arbeitete einfach zu viel!“, erzählt er. Durch eine Exkursion auf den Krameterhof bei Salzburg erkannte er, dass es auch anders gehen kann. „Bei Sepp Holzer habe ich die Hügelbeete gesehen und wie auf 1.300 bis 1.500 Metern Meereshöhe Kiwi, Maroni, Zitrusfrüchte, Pflaumen- und Apfelbäume wachsen!“ Sepp Holzer bezeichnete seine nachhaltige Kreislaufwirtschaft damals als „Wildnis-Kultur“. Oehler sah die große Vielfalt in ihrer erstaunlich hohen Flächenproduktivität. An den terrasierten Hängen kann der Vorreiter der Permakultur fast das ganze Jahr über ernten. Jedes Tier, ob Schwein, Hirsch oder Fisch, und jede Pflanze hat eine Aufgabe

und dient wiederum den anderen Elementen dieses vernetzten Systems. Einmal richtig angelegt, bedarf es nur noch des Erntens. Es gibt kein Gießen, kein Düngen, kein Pflügen. Dies alles beeindruckte Oehler so stark, dass er selbst mit Permakultur zu experimentieren begann.

Mittlerweile wohnt Helmut Oehler in Kochel am See. Seit einem Jahr berät er beim Bioland-Verband Bauern, die sich für Permakultur interessieren: „Bei dieser Landwirtschaftsform geht es um ein sich selbst regulierendes Zusammenleben verschiedenster Arten zum gegenseitigen Nutzen.“ Sein Wissen gibt der gelernte Heilpraktiker und Kräuterkundige auch an Gartenbaubetriebe, Naturschutzverbände, Landschaftspfleger oder Privatgärtner weiter. „Langfristig möchte ich

einen Hof als Versuchsanstalt für Permakultur betreiben, wo auch die jungen Leute ausgebildet werden können. Der müsste etwa 30 ha groß sein“, verrät Oehler seine Zukunftspläne. Das wilde Korn jedenfalls, das in dunklem Grün auf seinem Bürotisch keimt und in einer halben Woche stolze 5 cm hoch gewachsen ist, kann man jetzt schon bei ihm bekommen. Helmut Oehler verschickt es in 25 kg-Säcken. Auch der Film über das Urkorn „Arterhalt in der Permakultur“ sowie Emmer-Saatgut (Urweizen) ist über ihn erhältlich. Weitere Informationen: Helmut Oehler, Pfarrer-Hartmann-Weg 1, 82431 Kochel am See, Tel.: 088 51/61 46 33 oder unter www.permakulturberatung.de

Gerlinde Hofer

Bioland-Bäuerin und freie Journalistin aus Aufkirch im Allgäu

Waldstaudenroggen kalkuliert

Für die Ernte 2007 hat Helmut Oehler Kosten und Ertrag aus dem Anbau des Waldstaudenkorns geschätzt:

Anbaufläche	rund 1 ha
Aussaat	Herbst 2006 im November
Saatgutmenge	80 kg
Pflege	Pflügen/Säen: 3 Maschinenstunden à 80 €
Mähdrusch mit Langstrohauswurf	Anfang August 2007

Kosten/Aufwand

Pflügen, Säen, Mähdrusch, Strohpresse, Transport und Reinigung durch Maschinenring

Kosten insgesamt	800,- €
Pacht für 1 ha	400,- €
Steuern, Versicherungen, Lagerkosten	180,- €
Beiträge, Werbung, Verkaufskosten	250,- €
Gesamtkosten	1.630,- €

Ertrag

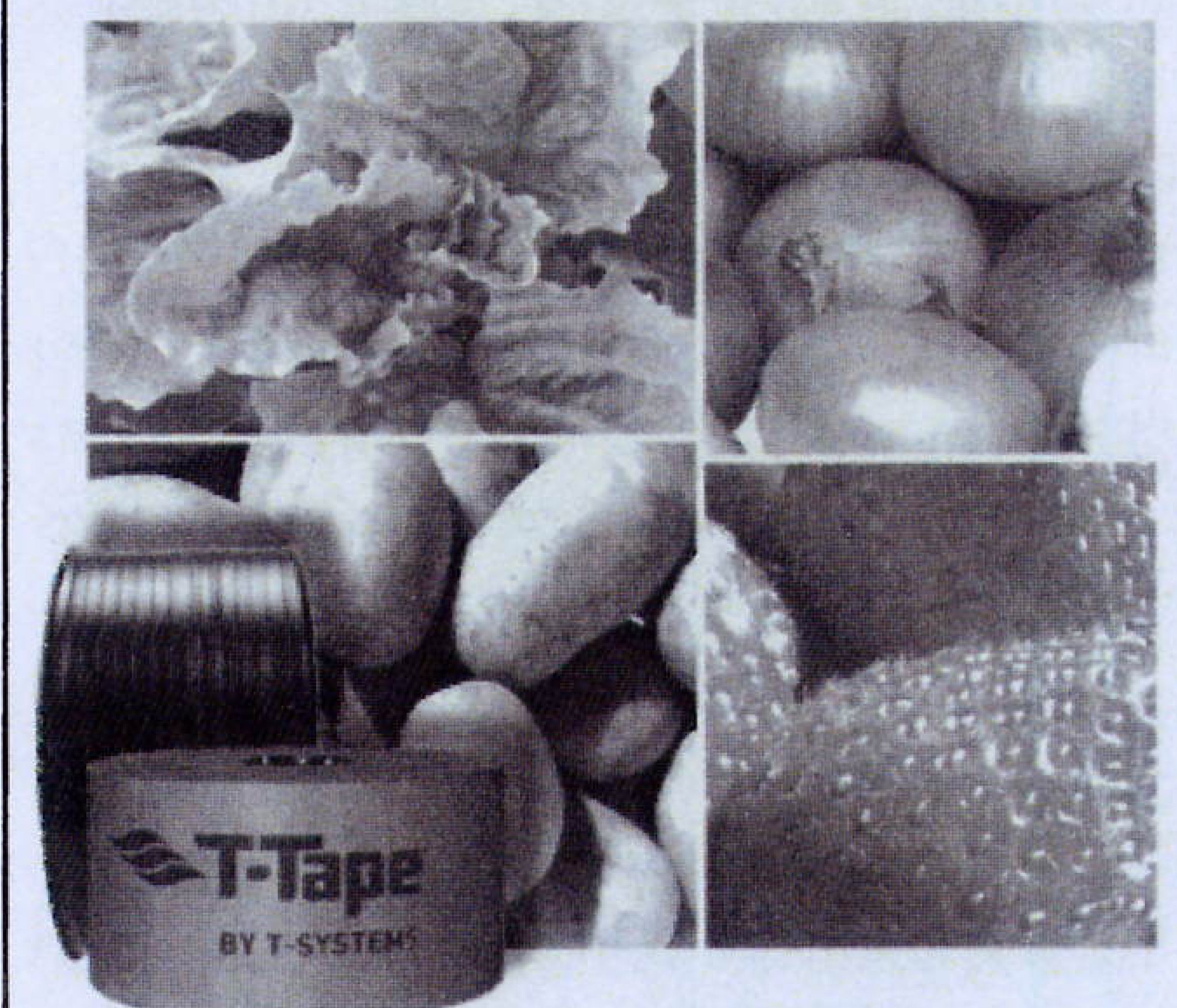
Es wird von einem Verkaufserlös der Hälfte des Getreides ausgegangen.

Ernte	3.500 kg
nach Reinigung	2.600 kg
Großballen Langstroh	20 Stück
Erlös von 1.300 kg Waldstaudenkorn à 2,- €	2.600,- €
Strohballen 10 x 20,- € (Hälfte bleibt im Betrieb)	200,- €
Summe	2.800,- €
- Aufwand	1.630,- €
Gewinn	1.170,- €

Anzeige

T-Tape
BY T-SYSTEMS

Umweltfreundliche Tropfbewässerung



- ✓ Höherer Ertrag
- ✓ Höhere Qualität
- ✓ Höhere Sicherheit

Saelens GmbH
Tropfbewässerungssysteme

Seegartenstr. 6 • 61197 Florstadt
Tel: 06035 - 970 -800
Fax: 06035 - 970 -801
www.saelens.de

Verkauf über den Fachhandel