Robust und höhentauglich

Einblicke in eine permakulturelle Biobaumschule

VON LUCAS MEYER

Stefan Suter und Romano Andreoli betreiben eine Gärtnerei und eine Baumschule im Schweizer Kanton Sankt Gallen. Sie führen dort die jahrzehntelange Arbeit von Pavel Beco fort. Im Interview stellen sie sich und ihre Arbeit vor.

Lucas Meyer: Wer seid ihr und was macht ihr hier?

Stefan: Unsere Bio-Baumschule und Bio-Gärtnerei stehen seit über 35 Jahren für eine Landwirtschaft, die nicht nur ökologisch, sondern auch im Einklang mit der Natur und ihrer Vielfalt arbeitet. Im Albisboden und der Blattenhalden, wo wir wohnen, leben und arbeiten, haben wir auch eine Gärtnerei, die vor allem im Frühjahr Gemüse, Kräuter und Wildstauden verkauft. Die Baumschule selbst liegt unten im Dorf Necker auf knapp 700 Meter über dem Meer, wo wir Obstbäume, Wildobst und Beeren produzieren. Dabei spezialisieren wir uns auf höhentaugliche und robuste Obstsorten sowie auf grossfruchtige Züchtungen von Wildobst.
Romano: Uns ist es ein Anliegen, dass wir ein möglichst breites Spektrum an verschiedenen Arten und Sorten haben. Unsere Philosophie ist es, mit einer großen Biodiversität eine Ernährungssicherheit zu haben, die gleichzeitig für die Natur wertvoll ist. Unsere Parzelle ist seit über 20 Jahren bio-zertifiziert, und die Mischkultur erfordert viel Handarbeit.

Was macht ihr anders als andere Baumschulen?

Stefan: Alles (lacht). Ein grosser Unterschied ist, dass wir mit Mischkultur arbeiten. Bei uns wachsen in derselben Reihe Apfel, Birnen, Zwetschgen, Vogelbeeren und weiss nicht alles. Das ist auch ganz bewusst so, da wir immer auf derselben Fläche rotieren. Auch für die Mykorrhiza und Bodenorganismen ist diese Bewirtschaftungsmethode optimal.
Der grosse Unterschied zur konventionellen Baumschule ist, dass wir keine Herbizide oder sonstige Pflanzenschutzmittel spritzen und keinen Mineraldünger verteilen. Zur Düngung verwenden wir ausschliesslich Kompost, der aus dem Mist unserer eigenen Ponys gewonnen wird. Den Kompost reichern wir dann noch mit Pflanzenkohle an. Zudem bedecken wir den Boden mit abbaubarem Vlies und jäten das Beikraut. Wir könnten auch hacken, machen wir aber nicht.

Die Bäume wachsen langsamer als im konventionellen Betrieb, welche die Bäume in drei Jahren hochjagen. Klimatisch und topographisch sind wir hier im Toggenburg nicht sehr begünstigt. Dies hat aber auch den Vorteil, dass unsere Pflanzen robuster sind und weniger unter Pflanzschock leiden und daher besser anwachsen.

Wie sieht es bei den Sorten aus im Vergleich zu einer herkömmlichen Baumschule?

Stefan: Unsere Sorten sind robust, höhentauglich und kommen ohne Pflanzenschutz klar. Wir haben natürlich auch eine grosse Sortenvielfalt. Die meisten Baumschulen haben 20 Apfelsorten und 10 Birnensorten. Bei uns sind weit über 100 Apfelsorten im Angebot. Im Muttergarten haben wir um die 400 Äpfel, 200 Birnen und 100 Zwetschgen. Kirschen machen wir nicht mehr, die kommen hier sehr schlecht. Und dann haben wir natürlich auch beim Wildobst sehr viele Sorten.

Romano: Wir können auf die Arbeit unseres Vorgängers Pavel Beco zurückgreifen, welcher hier viel geleistet hat. Er hat sehr sehr viele seltene Obst- und Wildobstsorten gesammelt und in den fast 40 Jahren die knapp acht Hektaren um sein Haus in ein kleines Naturparadies verwandelt. Diesen Sortenschatz und auch die Baumschulproduktion im Dorf Necker konnten wir von ihm übernehmen.

Welche Herausforderungen begegnen auch auf eurem unkonventionellen Weg?

Romano: Unsere Baumschule und Gärtnerei befinden sich in der Bergzone 2, was uns vor besondere infrastrukturelle Herausforderungen stellt. Der Betrieb erstreckt sich über drei Standorte, was den Transport von Pflanzen und Materialien erschwert. Diese Hürden haben uns dazu inspiriert, innovative Lösungen zu finden - wie etwa den eigens entwickelten Palettrolli, der speziell für die Beförderung von Erde und anderen Materialien im unwegsamen Gelände entworfen wurde.

Oft hört man unter GärtnerInnen eine Diskussion zwischen heimischen und nicht heimischen Arten. Sind eure Arten heimisch oder nicht?

Stefan: Nein, wir haben nicht nur heimische Sachen, überhaupt nicht. Abgesehen davon, dass viele vermeintlich heimische Pflanzen wie zum Beispiel ein Apfel gar nicht heimisch sind. Der Apfel kommt aus Kasachstan. Wir haben zwar einen Wildapfel bei uns (Malus sylvestris), aber er hat keine Genetik in den Sorten drin, die wir heute essen.

Heimische Heckensträucher haben wir so ziemlich alles, was irgendwie essbar oder für die Tiere wertvoll ist. Wir haben aber auch viele nicht heimische essbare Pflanzen wie den Gemüsebaum oder die Indianerbanane, Kaki, Che Frucht oder einen Rosinenbaum, die alle bei uns sehr gut gedeihen. Diese bereichern unsere Pflanzenvielfalt. Meistens haben die Tiere auch noch Freude daran. Warum sollte man es nicht anpflanzen dürfen, wenn es keine heimischen Arten verdrängt und für den Menschen essbar ist? Wir sind hier relativ offen.

Unter anderem seid ihr spezialisiert auf essbares Wildobst. Ich als Gartenbesitzer, wieso sollte ich eine Wildobsthecke pflanzen?

Romano: Wildobsthecken sind eine grosse Bereicherung zum Beispiel für Vögel, welche sonst oft nicht mehr das grosse Angebot vorfinden. Zusätzlich ist es eine Freude, wenn man auch selber ernten, die Beeren frisch vom Strauch vernaschen oder zu einer leckeren Konfitüre verarbeiten kann. Es ist aber auch nicht schlimm, wenn man nicht dazu kommt und alles den Tieren überlässt. Auch bedornte Heckenpflanzen sind wertvoll für die Vögel, speziell in der Brutzeit.
Stefan: Natürlich gibt es bei den Menschen, die bei uns kaufen, immer Spezialwünsche. Einige wollen nur drei Meter Höhe, andere wollen nichts Giftiges in der Hecke haben wegen der Kinder oder nichts Stacheliges. Und natürlich schauen wir bei der Pflanzung auch auf klimatische Bedingungen, die Ausrichtung, ob der Boden nass, trocken, sandig oder lehmig ist. Wir berücksichtigen jeden Aspekt.

Was sagt ihr zu alten / neuen Sorten?

Stefan: Das ist ein bisschen dieselbe Debatte wie mit den Neophyten. Nicht alles, was alt ist, ist gut und nicht alles, was neu ist, ist gut. Natürlich haben wir viele alte Sorten, auch solche, die ProSpecieRara als erhaltenswert eingestuft hat. Aber wir haben auch sehr viele moderne Sorten. Hier ist viel gegangen. Es sind viele robuste und pflegeleichte Sorten entstanden in den letzten Jahren. Sehr interessante Sachen. Auch hier kann man nicht sagen, alt ist gleich robust und neu gleich anfällig, sondern sowohl als auch.

Wie seht ihr den Stellenwert der Permakultur in eurem Betrieb?

Der Permakultur-Gedanke prägt unser gesamtes Tun. So schaffen wir auf unseren Parzellen bewusst Lebensräume für verschiedene Tierarten, darunter Wiesel, Hermeline und seltene Arten wie die Ringelnatter oder den Feuersalamander. Unsere Asthaufen und die naturnahe Gestaltung bieten diesen Tieren Schutz, Lebensraum und Rückzugsorte. Das gemeinsame Mittagessen gehört ebenso zu unserem Alltag und fördert den Gemeinschaftssinn, der in unserer Gärtnerei und Baumschule eine zentrale Rolle spielt.

baumschule-neckertal.ch

Lucas Meyer möchte Menschen inspirieren, den Weg in die Natur zu finden und Lebensmittel selbst anzubauen. Dafür hat er 2021 die Permakultur-Plattform PermaTerra gegründet, auf der Kurse, Beratungen, Planungen und Umsetzungen von Permakulturgärten angeboten werden. hallo@permaterra.ch