

Übelbach: Die erste „essbare Gemeinde“ Österreichs

Was braucht es, um eine ganze Gemeinde nach dem Vorbild des britischen Todmorden „essbar“ zu machen? Einen mutigen Bürgermeister (Markus Windisch), die Familie Peham und die Unterstützung der Bevölkerung.

Idee und Projektleitung: Sandra und Johann Peham, Margret Struger
Ort: Übelbach, Steiermark, Österreich
Projekt: Erste essbare Gemeinde Österreichs

Im Jahr 2012 zog die Familie Peham nach Übelbach in die Steiermark. Johann „Johnny“ Peham ist Schüler von Sepp Holzer und zusammen mit seiner Frau Sandra hat er bereits ein Holzer'sches Permakultur-Projekt in seinem damaligen Garten umgesetzt, das wir in der ersten Auflage von „Jedem sein Grün!“ vorgestellt haben.



{ Essbarer Sichtschutz am Kinderspielplatz }

Ein ganze Gemeinde „essbar“ zu machen ist allerdings ein Unternehmen von viel größeren Dimensionen. Sandra Peham konnte den Übelbacher Bürgermeister Markus Windisch von der „essbaren“ Idee überzeugen. Markus Windisch stellte das Konzept in der Gemeinderatssitzung vor und mit einem einstimmigen Beschluss wurde das Abenteuer „Erste essbare Gemeinde Österreichs“ gestartet.

Margret Struger griff der Gemeinde bei der Planung unter die Arme. Die Umsetzung des ersten Teilabschnittes, des **essbaren Spielplatzes**, folgte im April 2013. Unter widrigsten Umständen – tagelanger strömender Regen, Kälte usw. – wurde gegraben, geschaufelt und umgebaut. Ein wesentlicher Teil des Konzeptes sah vor, die

Bevölkerung in alle Schritte einzubinden. Der örtliche Obst- und Gartenbauverein half daher tatkräftig bei der Umsetzung und viele Übelbacher schauten der umtriebigen Mannschaft beim Umgraben, Pflanzen und Mulchen über die Schulter. Jeder wollte wissen, wie es geht.

Beeindruckende Erträge

Die Mühen haben sich gelohnt: Schon im ersten Jahr war der Ertrag enorm. Der Kinderspielplatz, der erste Teil des Projektes, war bis zum Beginn der Arbeiten ein verwaister Ort. Jetzt tummeln sich Familien, Besucher von auswärts und Senioren an diesem „essbaren“ Platz der Begegnung. Johann Peham bietet **regelmäßige Führungen** an und zeigt Interessierten die einfache Betreuung



{ Kräuteranlage zum Riechen und Schmecken }

von Hügelbeeten und Krainerwänden. Kinder lernen bei jedem Besuch den Umgang mit Pflanzen und wie gut frisch Gepflücktes schmecken kann.

Großes Medienecho

Das Projekt „Essbare Gemeinde“ blieb nicht im Verborgenen. Interessierte aus aller Welt möchten mit eigenen Augen sehen, was hier genau gemacht wurde. Auch regionale und überregionale Medienvertreter berichten regelmäßig über dieses Permakultur-Projekt. Ende 2013 erhielt das Ehepaar Peham eine Auszeichnung einer



{ Johann Pehams erste Ernte am Hügelbeet }

Tageszeitung, deren Leser das Übelbacher Projekt zum innovativsten kürten.

So viel Erfolg schafft aber auch Gegner. Diese neue Art des Gärtnerns stößt bei alteingesessenen Fachleuten oft auf Widerstände, vor allem wenn es um das Thema Unkraut geht. Unkrautjäten ist schließlich bei der herkömmlichen Gartenarbeit ein Muss. Nach den Leitlinien der Holzer'schen Permakultur decken Pflanzgemeinschaften die „wunde“ (nicht bepflanzte) Erde fast gänzlich ab. Zwischenräume werden mit Mulchmaterial ausgefüllt. Dadurch entsteht ein Mikroklima, das dem Unkraut den Platz nimmt. Der Arbeitsaufwand ist wesentlich geringer, das Ergebnis produktiver. Unkraut im herkömmlichen Sinn gibt es in einer derart natürlich genutzten Pflanzwelt so gut wie gar nicht. Man freut sich über Löwenzahn, Brennnessel und Beinwell. Hildegard von Bingen und viele unserer Großmütter haben uns wundervolle Rezepte mit diesen wertvollen Pflanzen weitergegeben.

2014 soll die zweite Phase des Konzeptes umgesetzt werden. Neue Plätze sind in Planung, die es noch mehr Übelbachern und Gästen erlauben, auf öffentlichen Plätzen Gemüse, Beeren und Kräuter zu ernten. ☘

Internet: permavita.org



{ Böschung mit Beerensträuchern }