



Fotos: © Österreichisches Waldgarten-Institut



EUROPEAN
AWARD
FOR
ECOLOGICAL
GARDENING



2021

UNSER SELBSTVERSORGERGARTEN FÜR DIE HAUSGEMEINSCHAFT

EinreicherIn/submitter: Österreichisches Waldgarten-Institut, Bernhard Gruber

Jahr der Projektrealisierung/ Year of project implementation: 2017

Ort/place: Wels (AT)

Information/information: www.waldgarteninstitut.at

Der erste essbare Waldgarten Mitteleuropa ist vor 30 Jahren durch die Eltern des Einreichers in der Agrarwüste nahe Wels entstanden. Schon der Verein „Österreichisches Waldgarten Institut“ hatte das Ziel, den Selbstversorgungsgrad von eigenem Grund und Boden zu erhöhen. Viele Ernten soll es auch im Winter durch einen Secondhand Folientunnel geben. Hügel-, Hoch- und Kraterbeete in Kreislaufwirtschaft sorgen ebenso dafür wie Hühnerhaltung, Flächenkompostierung als Düngung und ein bedeckter Boden. Mit dem was für die Lebensmittelversorgung produziert wird, werden die Ressourcen unseres sehr begrenzten Planeten geschont. Grüne Stängel werden zu Salat oder Mulch, oder sie kommen in eine der Wurmfarmen in Form von umfunktionierten Badewannen. Es wird mit Dauerkulturen experimentiert. In Mischkulturen werden Gemüse, Blumen und Kräuter bunt durchmischt. Ein kleiner Teich in der Mitte des Kraterbeetes sorgt für

ein besonderes Kleinklima. Zahlreiche alte Obstsorten, aber auch typische Pflanzen der Wildbeerenhecke helfen der Erhaltung des Genpools. An das wechselnde Klima angepasst werden auch alternative Bepflanzungen wie Maulbeere und Edelkastanie gefördert. So gibt es für jeden etwas - die Pflanzen unterstützen sich gegenseitig, die Insekten bekommen Nektar und Pollen, und von der Ernte profitieren Mieter*innen, Praktikant*innen und Freund*innen des Projektes.

The first edible forest garden of Central Europe was created 30 years ago by the submitter's parents in the agrarian desert near Wels. The "Austrian Forest Garden Institute" ("Österreichisches Waldgarten Institut") already had the objective to increase the level of self-supply from its own land, the purpose being to make possible a large number of harvests also during winter with the help of a second-hand foil tunnel. This is made possible by hill beds, raised beds and crater beds in

circular economy as well as by poultry raising, surface composting serving as fertilizer, as well as covered soil. By using what is produced for food supply, the resources of our very limited planet are spared. Green stems are processed to salad or mulch or they are used in one of the worm farms in the form of converted bathtubs. Experiments are carried out with permanent crops. In mixed crops, vegetables, flowers and herbs are thoroughly mixed up. A small pond at the centre of the crater bed provides for a special microclimate. A large number of old types of fruits but also typical plants of the wild berry hedge help preserve the genetic pool. Adapted to the changing climate, also alternative plantings, such as mulberries and chestnuts are being promoted; thanks to this, there is something for everyone, with plants supporting each other mutually, insects receiving nectar and pollen, and tenants, interns and friends of the project all profiting from the harvest.