

# Husumer Nachrichten

„ESSBARER WALD“

## Die Natur ist die beste Lehrmeisterin

---

vom 17. August 2014      Aus der Redaktion der Husumer Nachrichten

---

Ein „Essbarer Wald“ soll zum Abschluss von zwei Workshops zu Permakultur auf dem Gelände des Christian-Jensen-Kollegs in Breklum entstehen.

Permakultur steht im Mittelpunkt von zwei Workshops im Christian-Jensen-Kolleg in Breklum. Am Wochenende, 30./31. August, geht es um Grundlagen und am 25./26. Oktober folgt die Praxis: Auf dem Gelände des Kollegs entsteht dann ein „essbarer Wald“. Die Leitung übernimmt der Wahl-Hamburger Edouard van Diem. Der 37-Jährige hat vor fünf Jahren das Tutenberg-Institut für Umweltgestaltung gegründet: als Lern-, Lehr- und Erfahrungsort für Permakultur. Benannt ist es nach dem aus Braunschweig stammenden Gartenbaugestalter Ferdinand Tutenberg (1874 bis 1956). Als dessen Hauptwerk gilt der Volkspark in Altona. Und genau dort hat van Diem 2011 begonnen, Nachbarschafts- und Gemeinschaftsbeete zu initiieren. Es gibt eine Wildblumenwiese und einen „Naschwald“ mit mehr als 100 Obstbäumen und -sträuchern.

Permakultur ist eine Wortschöpfung der beiden Australier Bill Mollison und David Holmgren aus den 1970er-Jahren und geht zurück auf die Beschreibung „permanent agriculture“ (permanente Landwirtschaft). Letztlich sind die Ziele Nachhaltigkeit und Wirtschaften im Einklang mit der Natur – wie würden Sie Permakultur definieren? Geht es „nur“ um gesunde Nahrung?

Permakultur ist für mich ein Gestaltungskonzept, um Mensch und Mitwelt in ein

zukunftsfähiges Miteinander zu bringen. Die Gestaltungsmittel und Prinzipien lassen sich über den landwirtschaftlichen Bereich hinaus auf verschiedenste Lebensfelder anwenden – zum Beispiel: Umgang mit Land und Natur; urbaner Raum; Werkzeuge und Technologien (Low-Tech); Kultur und Bildung; Gesundheit und Wohlfahrt; alternative Wirtschaftssysteme; Gemeinschaft; Gesetze; Grundbesitz.

Ist Permakultur nicht sogar als politische Bewegung zu sehen? Arbeiten Sie mit Bürgerinitiativen oder Parteien zusammen?

Unbedingt! Die Betrachtungsweisen der Permakultur sind höchst politisch. Mein Schwerpunkt ist die partizipative Gestaltung: das Verbinden von Menschen und Orten. Dabei spielen alle Akteure mit ihren Wünschen und Zielen an einem Ort eine entscheidende Rolle. Ich bin gerade in den Stiftungsbeirat des Vereins „Umdenken“, dem Hamburger Ableger der Grünen-nahen Heinrich-Böll-Stiftung, berufen worden.

Ist auch Tierwohl ein Thema für Sie?

Die Rechte und Bedürfnisse von Tieren in eine Permakulturgestaltung einzubinden, ist für mich persönlich sehr wichtig. Es gibt auch viele vegane und vegetarische Mitstreiterinnen und Mitstreiter.

Die Gemeinschaft steht im Mittelpunkt bei Permakultur – ist es für Menschen einer technisierten Welt mit dem Problem der Vereinzelung schwieriger, sich darauf einzulassen und letztlich auch auf die Verantwortung für die Natur?

Viele Menschen sehnen sich wieder nach einer gemeinschaftlichen Begegnung, wollen voneinander lernen. Wir werden nicht in total autarken Horten der ökologischen Glückseligkeit zukunftsfähige Lösungen für unseren Planeten finden, sondern wir brauchen dazu den gesellschaftlichen Dialog. In der Permakultur arbeiten wir mit drei

ethischen Hauptaspekten: Sorge für die Menschen, Sorge für die Natur und gerechtes Teilen. Es ist meine feste Überzeugung, dass Systeme die diese Aspekte nicht berücksichtigen, langfristig nicht nachhaltig und überlebensfähig sind. Je höher der Grad der Technisierung, desto mehr Menschen spüren in sich die Sehnsucht nach einer Rückbindung zur Natur, dies wird gerade in den städtischen Projekten sehr deutlich.

Was lernen die Teilnehmenden beim Projekt „Essbarer Wald“ in Breklum?

In Breklum gibt es zwei Veranstaltungen. Der erste Teil wird sich mit den Grundbegriffen und dem Gestaltungsprozess in der Permakultur beschäftigen. Wir entdecken gemeinsam Mittel und Methoden, um ökologische Systeme zu gestalten. Konkret werden wir ein Konzept für Breklum entwickeln und dieses im zweiten Teil praktisch umsetzen. Dabei schauen wir uns Lösungen aus der Permakultur an – angefangen beim richtigen Pflanzen von Bäumen und Sträuchern bis zur essbaren Baumscheibengestaltung, Bodenverbesserung und noch mehr.

Kochen Sie gern – mit oder ohne Fleisch?

Ich esse sehr fleischarm, inspiriert durch eines meiner jüngsten Projekte bei einem Yoga-Ayurveda-Retreat. Ich bin begeistert von der ayurvedischen Küche und den erfahrbaren heilsamen Wirkungen auf Körper, Geist und Seele.

Anmeldungen für die Workshops: unter Telefon 04671/91120 oder per Mail an [info@christianjensenkolleg.de](mailto:info@christianjensenkolleg.de).

*Autor: Simone Schlüter*