



IG für einen
naturnahen
& nachhaltigen
Lebensraum





Der Verein IGNA

Bereits im Herbst 2020 reifen bei ein paar umtriebigen Glarner die ersten weichenstellenden Gedanken, sie träumen von der Gestaltung eines naturnahen und nachhaltigen Lebensraumes. Die Beteiligten sind überzeugt – es muss sich etwas ändern am gängigen System, an den festgefahrenen Strukturen, welche in eine ungute Richtung weisen. Soll die Welt bewohnbar bleiben, braucht es eigenständige, aufeinander abgestimmte Ökosysteme mit einer hohen Biodiversität, die sich langfristig selbst erhalten.

Anfang 2021 streckt eine kleine Gruppe versierter Menschen die Köpfe zusammen und diskutiert erste mögliche Projekte. Die offiziellen Vereinsgründung der Interessensgruppe für einen naturnahen und nachhaltigen Lebensraum (IGNA) erfolgt im Frühling 2022.

Nebst dem Projekt Permakultur im Wiesli ist die IGNA auch verantwortlich für die Stadtbegrünung in der Glarner Innenstadt, die Durchführung des Grow Up Days sowie des Neophyten tag in Zusammenarbeit mit der Gemeinde Glarus. Zudem sind auch weitere Projekte wie z.B. eine Streuobstwiese in Engi bereits in der Umsetzung.

Ziel & Zweck

Der Verein IGNA setzt sich für einen naturnahen und nachhaltigen Lebensraum im Kanton Glarus ein.

Fördern, Schaffen und Erhalten von Lebensräumen für die heimische Flora und Fauna in Siedlungsraum und Kulturlandschaft, um dadurch gleichzeitig die Lebensqualität der Menschen zu verbessern.

Plattform bieten für die Vernetzung von Wissen und Personen in den Bereichen Biodiversität, Naturgarten, Kreislaufwirtschaft und Nachhaltigkeit.

Mit Hilfe von Vorzeigeobjekten, Öffentlichkeitsarbeit und anderen Arten von Wissensvermittlung Kreisläufe und Zusammenhänge in Natur und Garten für Interessierte ersichtlich machen, sowie Probleme und Lösungsansätze ins Bewusstsein bringen.

Der Verein verfolgt keine kommerziellen Zwecke und erstrebt keinen Gewinn. Die Organe sind ehrenamtlich tätig.

Permakultur im Wiesli



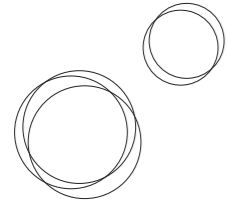
Anfang 2021 streckt eine kleine Gruppe versierter Menschen die Köpfe zusammen und diskutiert erste mögliche Projekte. Als sich dann im Herbst des gleichen Jahres die Möglichkeit ergibt, ein Folientunnel sowie umliegendes Land der Gärtnerei Vrenelis Gärtli in Glarus für den Anbau von einfachen Kulturen zu nutzen, zögert die Gruppe nicht lange und nimmt das Projekt Permakultur im Wiesli in Angriff. Bereits im Herbst 2021 sind die Kune Kune Schweine im Hilfseinsatz und bringen den Boden im Wiesli auf Vordermann. Nach der offiziellen Gründung der Interessensgruppe für einen naturnahen und nachhaltigen Lebensraum (IGNA) wird im Frühling 2022 zum ersten Mal angesät. Frei von chemisch-synthetischen Zusatzstoffen wie Dünger oder Pestiziden wird nun auf einer kompakten Fläche eine grosse Vielfalt an natürlichen und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln nach den Prinzipien der Permakultur produziert.

Die Mitglieder der IGNA arbeiten für dieses Projekt ehrenamtlich neben ihren jeweiligen Haupttätigkeiten und werden dabei unterstützt von einem stetig wachsenden Kreis an Helfer*innen. Als Lohn für alle Beteiligten resultierte bereits in der ersten Anbausaison ein bemerkenswerter Ertrag. Der Überschuss wird jeweils im Bioladen Ulme verkauft. So landen die lokal produzierten Lebensmittel auf den Tellern von weiteren Glarner*innen, eine kürzere Produktionskette ist kaum möglich.

Ab Anfang 2025 wird die IGNA, zusätzlich zur bereits genutzten Fläche, die Wiese östlich der Gärtnerei pachten können. So wächst die heutige Anbaufläche um knapp 9000 m². Das eröffnet dem Verein die Möglichkeit, ein Leuchtturmprojekt für Glarus zu realisieren. Mit dem Projekt Permakultur im Wiesli soll ein grosser Nutzgarten entstehen, der die Bevölkerung in der unmittelbaren Umgebung mit nachhaltig produzierten und gesunden Lebensmitteln versorgt. Ein in sich stabiles und zukunftsfähiges Ökosystem, welches einen vielfältigen und biodiversen Lebensraum für Pflanzen, Tiere und Menschen schafft.



Leitgedanken



Der Begriff Permakultur setzt sich zusammen aus den englischen Wörtern „permanent“ und „agriculture“ und steht für eine dauerhafte, ökologische und ressourcenschonende Bewirtschaftungsmethode in der Landwirtschaft und im Gartenbau, welche die Qualität von übernutzten Böden verbessert und deren Fruchtbarkeit erhält und erhöht.

Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft sind nicht nur die Säulen der Nachhaltigkeit, sondern auch zentrale Themen in der Permakultur. Sie bilden, etwas anders benannt, nämlich die drei ethischen Grundsätze der Permakultur. Auf das Projekt Permakultur im Wiesli bezogen heisst das folgendes...

Umwelt oder „Earthcare“ – Die Fürsorge für die Erde und das Leben darauf.

Das Projekt Permakultur im Wiesli schafft einen natürlichen Lebensraum für Pflanzen, Tiere und Menschen. Auf einer kompakten Fläche werden bereits heute unterschiedlichste Kulturen angebaut – der Fokus liegt auf alten, robusten und lokal verankerten Sorten, welche mit vorherrschenden Gegebenheiten des Standorts gut zurechtkommen. Angebaut wird nicht in Mono- sondern in Mischkulturen, so werden die positiven Einflüsse der Pflanzen aufeinander genutzt und die Biodiversität wird gefördert. Durch diese Diversifizierung im Anbau wird das System gestärkt und kann besser mit Schädlingen, Klimaschwankungen oder Trockenperioden umgehen. Das Risiko eines totalen Ernteausfalls wird so verringert. Wo früher Wildnis war werden heute Pflanzbeete angelegt und bewirtschaftet. Schon innerhalb von kurzer Zeit hat sich die Bodenqualität im Anbaubereich massiv verbessert und auch die Welt der Insekten und anderer Kleinstlebewesen ist vielfältiger geworden.

Das Ausprobieren und Experimentieren im Kleinen während der ersten drei Jahren wird der IGNA auch für die erweiterte Anbaufläche zugutekommen. Der Erfahrungsschatz ist reich und das Wissen wächst stetig. Davon kann die Wiese unterhalb der Gärtnerei nur profitieren und so wird man bald auch dort wieder einen fruchtbareren Boden, mehr Vielfalt und eine höhere Biodiversität vorfinden.

Gesellschaft oder „Peoplecare“ – Der achtsame Umgang mit sich selber und allen Menschen.

Die IGNA möchte die Glarner Bevölkerung mit dem Projekt Permakultur im Wiesli für eine andere Art von Landwirtschaft sensibilisieren. Es ist uns ein grosses Anliegen, die heute oft stark getrennten und kilometerweit auseinanderliegenden Welten der Produzent*innen und der Konsument*innen in der Landwirtschaft wieder näher zusammenzubringen. Die Konsument*innen sollen wissen, wo die Lebensmittel herkommen und wie diese produziert werden. Der zentrale Standort vom Wiesli im Siedlungsgebiet von Glarus ist dabei ein Vorteil, die Wege sind kurz und man

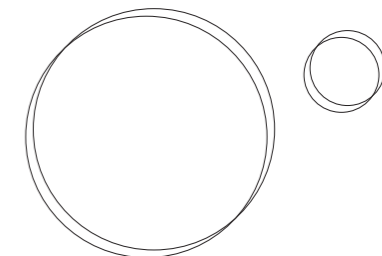
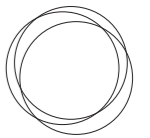
erreicht uns zu Fuss oder mit dem Velo. Die Gartentore stehen offen – schon jetzt machen wir Führungen mit Interessierten, vermitteln während eines feierabendlichen Arbeitseinsatzes Wissen an unsere Helfer*innen oder bieten einigen Kindern eine Art Gartenschulzimmer, wo sie selbst experimentieren und Hand anlegen können.

Zukünftig wird die Bildung an sich und auch die Vermittlung von Wissen einen noch grösseren Stellenwert einnehmen. Durch ein Angebot von Kursen und Weiterbildungen, sowie die Durchführung von Anlässen für externe Organisationen oder Privatpersonen soll ein weiteres Standbein geschaffen werden.

Wirtschaft oder „Fairshare“ – Die gerechte Verteilung und sinnvolle Nutzung von Ressourcen.

Das heutige Wirtschaftssystem verläuft leider noch grösstenteils linear. Das heisst Rohstoffe werden abgebaut, Produkte hergestellt, verkauft, konsumiert und verbrannt bzw. verwertet. Dieser Einweg-Mechanismus führt zu einer Rohstoffverknappung und belastet die Umwelt. Die IGNA denkt im Wiesli nicht linear, sondern in Kreisläufen. Anfallendes Grüngut ist kein Abfall, sondern wird kompostiert. Der Kompost wiederum bildet eine wichtige Grundlage für die Lebensmittelproduktion, denn er fördert die Humusbildung und verbessert die Struktur und das Wasserhaltevermögen des Bodens. Auch die Tiere leisten einen wertvollen Beitrag, um das ganze System im Gleichgewicht zu halten. Sie sind ideale Resteverwerter, Rasenmäher, Düngerproduzenten, Schneckenfresser usw. und helfen so im Wiesli mit, das Permakultur-System zu halten.

Das Projekt Permakultur im Wiesli soll mit der geplanten Vergrösserung auch selbsttragend werden. Die Produktion und der Verkauf von Lebensmitteln, Saatgut und Wildstauden, das Durchführen von Kursen, Weiterbildungen und Veranstaltungen rund um das Thema Permakultur und solidarische Landwirtschaft sowie ein einfaches gastronomisches Angebot generiert ein Einkommen und schafft wiederum lokale Arbeitsplätze.



Im Wiesli mitten in Glarus entsteht ein reicher und lebendiger Ort mit einer zukunftsweisenden Philosophie.

Ein Ort, wo experimentiert werden darf und neues ausprobiert wird.

Ein Ort, wo Erfahrungen und Wissen geteilt werden.

Ein Ort, wo Leute sich begegnen und vernetzen.

Eine Drehscheibe, von welcher neue Ideen in den Kanton hinausgetragen werden und mehr Menschen dazu inspiriert und motiviert, solche Projekte auch an anderen Orten in Angriff zu nehmen.

Pflanzen

Es wächst und gedeiht im Wiesli. In der zweiten Saison sehen wir die übersichtliche Anbaufläche als Experimentierfeld und arbeiten mit dem Credo, möglichst viel auszuprobieren und Erfahrungen zu sammeln.

Entlang des Weges sind Pflanzenbeete mit Mischkulturen angelegt. Dicht beieinander wachsen hier Karotten & Zwiebeln, Randen & Kohlrabi, Fenchel & Salat, Rettich & Mangold, Rettich & Kohlrabi. Alles mit verschiedenen Blumen durchmischt – Kornblumen, Sonnenblumen, Klatschmohn, Kamille, Boretsch, Buchweizen, Phacelia, Ringelblumen, samtblättrige Weideröschen und viele mehr. Gleich daneben Himbeeren, Johannisbeeren und Heidelbeeren. Etwas versteckt die Bienen - sechs Völker sind im reichen Garten unterwegs. Auf einem Hügelbeet wachsen neben verschiedenen Blumen auch wieder unterschiedliche Gemüsesorten.

Im Folienhaus wachsen als Hauptkultur 30 verschiedene Tomatensorten. Begleitend dazu Peperoni, Schlangenzucchini, Gurken und verschiedene Salate. Peterli, Basilikum, Hanf, Oregano und Kapuzinerkresse als Unterstützung für die Hauptkulturen. Pestizide kommen keine zum Einsatz - Spritzungen mit Zwiebeljauche und wasserverdünnter Rohmilch helfen gegen Krautfäule und Mehltau. Weitere Tomaten-Kräuter-Kombinationen gibt es neben dem Folienhaus in Töpfen.

Der Bereich neben dem Folienhaus gehört den drei Schwestern - Mais, Bohnen & Kürbis. Es handelt sich hierbei um eine alte Anbaumethode, welche von den Mayas in Südamerika schon vor mehreren hundert Jahren angewendet wurde. Im Wiesli wächst dieses Jahr eine alte Maisart aus dem Tessin, man kann von dieser die Maiskolben essen oder aber Bramata, Polenta und Popcornmais daraus machen. Der Mais fungiert als Kletterstange für die Bohne, welche wiederum Stickstoff aus der Luft bindet und als Nährstoff über den Boden zu den Pflanzen bringt. Der Kürbis breitet sich auf dem Boden aus. Dessen Blätter sind eine lebendige Mulchschicht, welche Unkraut verdeckt und ein Mikroklima schafft, das die Feuchtigkeit im Boden erhält.

Insgesamt 13 Kartoffelsorten werden im Wiesli an unterschiedlichen Standorten angebaut. Die Anfälligkeit für Krankheiten & Schädlinge ist in kleineren Gruppen geringer. Es gibt ein grosses Feld mit fünf verschiedenen Sorten, eine Auswahl von den insgesamt 18 Sorten, die im Vorjahr angebaut wurden. Nicht weit davon entfernt sind die Heukartoffeln. Hier werden die Saatkartoffeln nicht in der Erde vergraben, sondern nur obendrauf gelegt und mit Heu bedeckt. Vor der Natursteinmauer vom alten Barockgarten stecken Röseler in der Erde, eine alte Kartoffelsorte aus Schwanden. Pro Specie Rara bezeichnet sie als „Königin der Kartoffel“, welche bei Spitzenköchen für Kartoffelstock und Gnocchi besonders beliebt ist. Entlang der Mauer wachsen zudem verschiedene Getreidesorten in die Höhe.

Nebst den zahlreichen einjährigen Kulturen gibt es im Garten verteilt verschiedene Hochstammbäume - Apfel- und Kirschbäume, Kastanien- und Nussbäume, Maulbeeren, Feigen und Kaki. Teilweise schon alte und neu gepflanzte Bäume, welche das Bild vom Wiesli mitprägen.



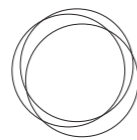
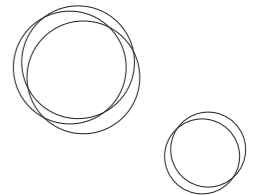
Tiere

In einem in sich stabilen Permakultur-System sind Tiere ein wesentlicher Bestandteil. Sie sind ideale Resteverwerter, Rasenmäher, Düngerproduzenten, Schneckenfresser und leisten so einen wertvollen Beitrag, um das ganze Permakultur-System im Gleichgewicht zu halten. Die verschiedenen Tiere sind im Wiesli mitunter wohl die fleissigsten Helfer*innen.

Hier leben zum Beispiel die drei Kune Kune Schweine Pipi, Pumuckel und Luminitia. Kune Kune Schweine stammen ursprünglich aus Neuseeland und wurden dort von den Maoris als Hausschweine gehalten – in der Sprache der Maori heisst Kune Kune dick und rund. Sie gelten als freundliche, zutrauliche und menschenbezogene Schweine. Sie fressen mehrheitlich Gras, Gemüse und Früchte und sind deshalb optimale Resteverwerter in unserem Garten. Sie haben zwar nur einen geringen Wühltrieb, sind aber doch eine gute Unterstützung zur Vorbereitung des Bodens für die Bepflanzung.

Nebst den Schweinen gibt es auch noch zwei Pommernenten, welche aktuell gerade mit 12 Jungen durch die Gegend watscheln. Wie es der Name schon sagt, kommt diese Rasse ursprünglich aus dem Land Vorpommern. Obwohl sie als sehr pflegeleicht und robust gilt gibt es in der Schweiz nur einen kleinen Bestand. Sie ist eine gute Eierlegerin und bekannt für ihr feines Fleisch. Pommernenten fressen am allerliebsten Schnecken sowie deren Eier – ein toller Nebeneffekt für unser angebautes Gemüse, welches so auch ohne den Einsatz von Schneckenkörnern überlebt.

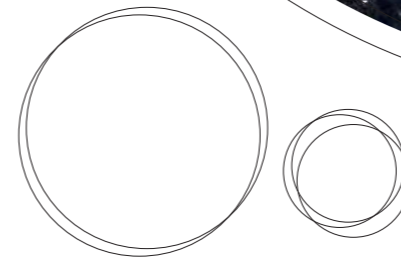
Ebenfalls ist das Wiesli Heimat von fünf Bienenvölkern und zahlreichen Wildtieren wie Igel, Schlangen, Blindschleichen, Vögel sowie verschiedensten Insekten und Kleinstlebewesen. Sie spielen eine zentrale Rolle und tragen auf unterschiedliche Art und Weise ihren Teil zu einem in sich stabilen Ökosystem bei.



Menschen

Ein paar Köpfe aus der Kerngruppe der IGNA sind die Hauptverantwortlichen für das Projekt Permakultur im Wiesli. Neben ihren jeweiligen Haupttätigkeiten investieren sie viel Zeit und Energie in den Garten. Sie graben um, säen an, pflanzen ein, jäten, pflegen und ernten. Zusätzlich zur körperlichen Arbeit haben sie die Fäden in der Hand und versuchen, den Überblick zu behalten. Sie planen, organisieren und recherchieren.

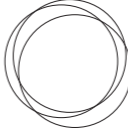
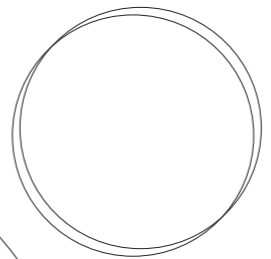
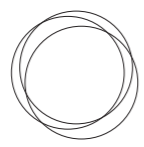
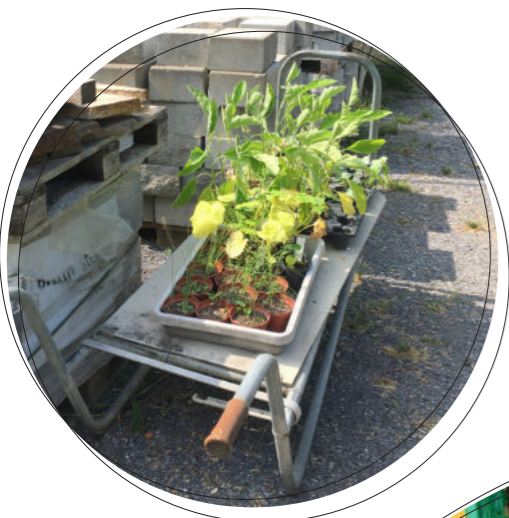
Ohne weitere Unterstützung würde dies nicht funktionieren. Und so hat sich um diese Kerngruppe ein stetig wachsender Kreis an Helfer*innen gebildet. Menschen, welche die Philosophie teilen und mit ihrem Know-how aus den unterschiedlichsten Bereichen das Wissen der IGNA erweitern. Unkompliziert organisiert über eine Whatsapp-Gruppe finden sich im Wiesli immer wieder verschiedene Menschen ein, welche gerne gemeinsam in der Erde wühlen.



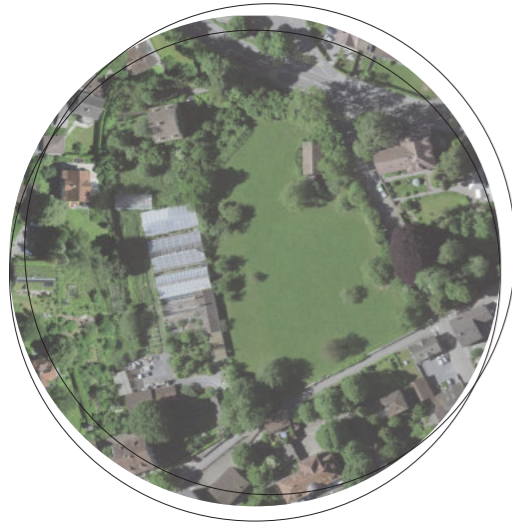
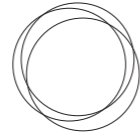
Ernte

Der schönste Lohn für die Arbeit war schon in der ersten Anbausaison die erfolgreiche Ernte. Tomaten, Schlangenzucchini, Gurken, Salat, Federkohl, Kartoffeln, Mais und noch viel mehr aus der unmittelbaren Umgebung. Gesunde Lebensmittel, welche ohne den Einsatz von chemisch-synthetischen Zusatzstoffen wie Dünger oder Pestiziden gewachsen sind und vom Feld innerhalb kürzester Distanzen auf den Tellern der Konsument*innen landen. Auch der Bioladen Ulme in Glarus freute sich, in ihren Regalen Gemüse aus Glarus zu platzieren.

Letztes Jahr wurden im Gemüsegarten zudem erfolgreich Samen von Kapuzinerkresse, Klatschmohn, Schwarzkümmel, Wegwarte und verschiedenen Salaten geerntet und in diesem Jahr wieder ausgesät. In diesem Jahr stehen Versuche zur Vermehrung von Stangensellerie, Peterli, Karotten, Asiasalat, Pak Choi und weiteren Salaten an.



Zukunft



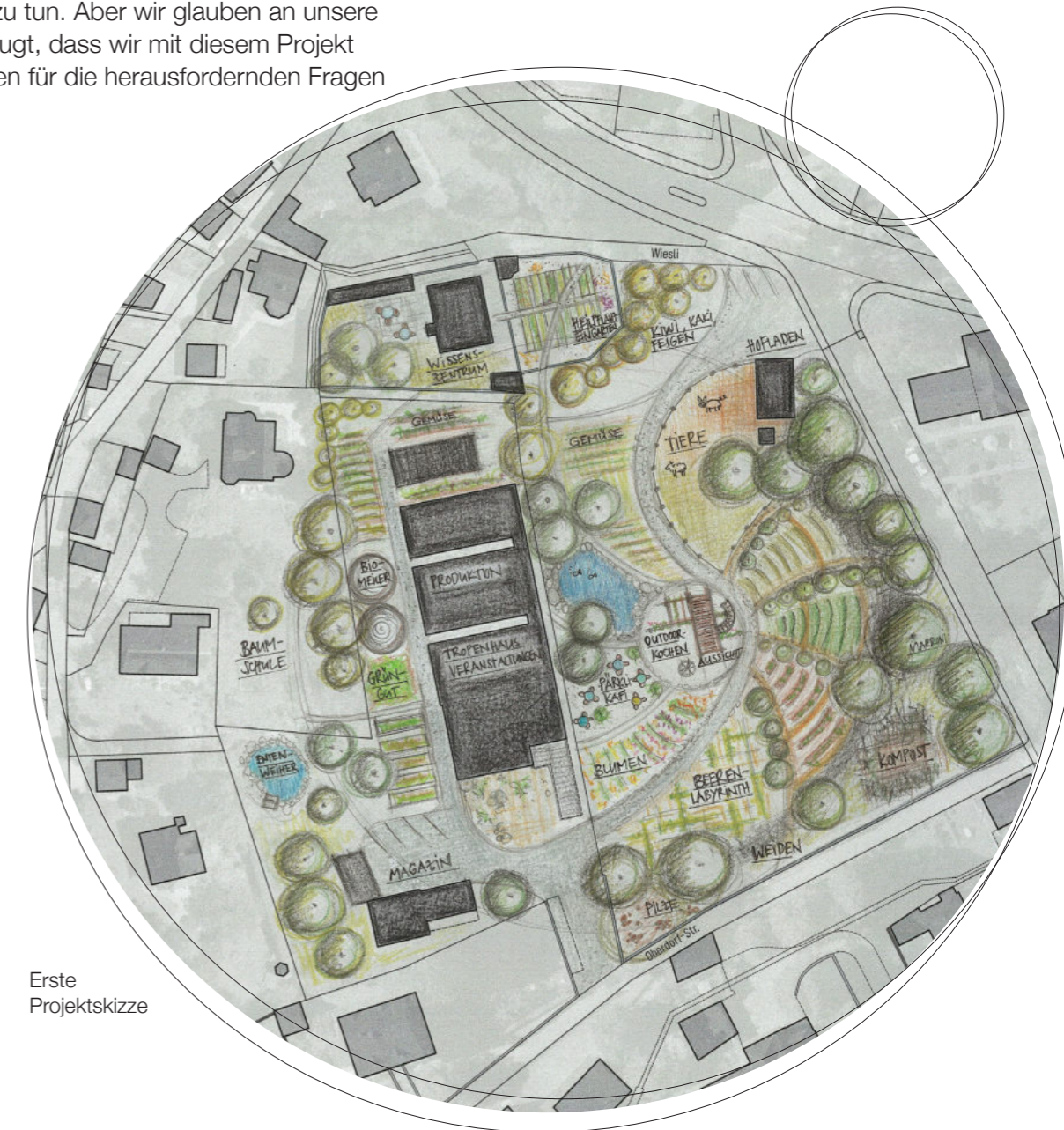
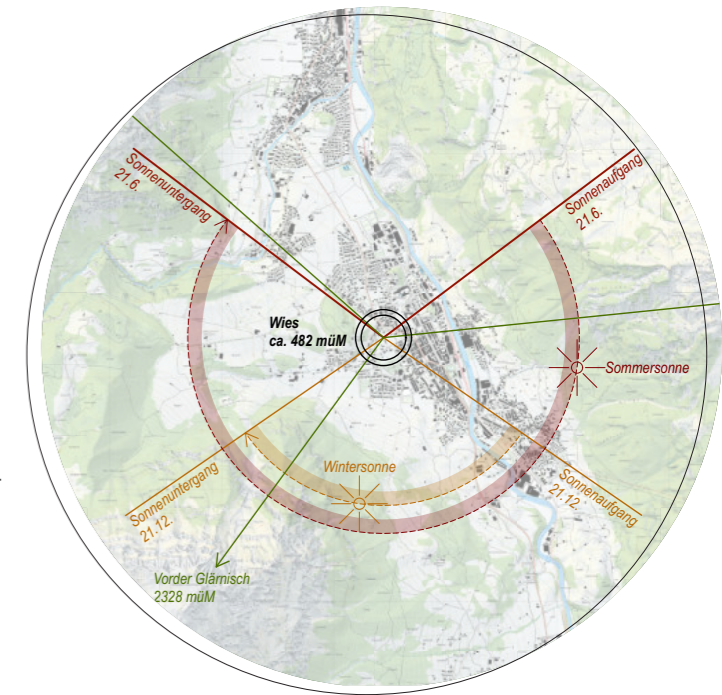
Ab Anfang 2025 wird die IGNA, zusätzlich zur bereits genutzten Fläche, die Wiese östlich der Gärtnerei pachten können. So wächst das übersichtliche Experimentierfeld auf der heutigen Anbaufläche um knapp 9000 m². Das eröffnet dem Verein die Möglichkeit, ein Leuchtturmprojekt für Glarus zu realisieren. Mit dem Projekt Permakultur im Wiesli soll ein grosser Nutzgarten entstehen, der die Bevölkerung in der unmittelbaren Umgebung mit nachhaltig produzierten und gesunden Lebensmitteln versorgt. Ein in sich stabiles und zukunftsfähiges Ökosystem, welches einen vielfältigen und biodiversen Lebensraum für Pflanzen, Tiere und Menschen schafft. Die IGNA möchte aufzeigen, was mit den Leitgedanken der Permakultur alles möglich ist.

Die Vergrösserung des Permakulturgartens im Wiesli erfordert eine sorgfältige Planung, welche schon jetzt mit genügend Vorlaufzeit in Angriff genommen wird. Beim Wiesli handelt es sich um eingezontes Bauland und die Nutzung als Permakulturgarten ist dementsprechend nicht zonenkonform. Es braucht deshalb in erster Linie auch Abklärungen mit der Gemeinde und es stellt sich die Frage, was für eine Grundlage sinnvoll ist, um das Bestehen des geplanten Nutzgartens längerfristig zu sichern. Da in Glarus bereits heute viel neuer Wohnraum entsteht und auch noch weitere Bauprojekte in der Planung sind ist der Druck, dass auch das Wiesli überbaut werden müsste nicht besonders hoch. Im Gegenteil. Wir sind überzeugt, dass es bei der hohen und anhaltenden Bautätigkeit und dem damit verbundenen, erwarteten Bevölkerungswachstum für das dicht gebaute Glarus umso wichtiger ist, auch qualitätsvolle Grün- und Freiräume mit einer hohen Biodiversität zu schaffen. Kein privater Garten sondern ein Ort für alle Glarner*innen. Eine erste Projektskizze dazu ist bereits entstanden und wird nun stetig weiterentwickelt.

Nebst all den planerischen Fragen macht die IGNA sich auch schon Gedanken, wie der Permakulturgarten im Wiesli künftig organisiert sein soll. Das Ziel ist ein Betrieb, der sich mit mehreren Standbeinen selbst trägt und lokale Arbeitsplätze schafft. Das Hauptstandbein ist sicher die Produktion und der Vertrieb von gesunden und frischen Nahrungsmitteln. Gedanken der Solidarischen Landwirtschaft (Solawi) - wo die Konsument*innen mit den Produzent*innen eine

Wirtschaftsgemeinschaft bilden, welche auf die Bedürfnisse der Menschen abgestimmt ist und die natürliche Mitwelt berücksichtigen - spielen hier eine zentrale Rolle. Dazu kommt ein kleines, gastronomisches Angebot, wo die unmittelbar vor Ort gewachsenen und verarbeiteten Produkte auch direkt genossen werden können. Das in der Wiesli historisch tief verankerte Thema der Bildung soll auch im Wiesli zum Tragen kommen, wir denken hier vor allem an die Wissensvermittlung in Form von Rundgängen und Kursen im Bereich der Permakultur, sowohl auf theoretischer Ebene als auch im konkretem Handanlegen auf dem Feld.

Um es kurz zusammenzufassen:
Wir haben noch viel zu tun. Aber wir glauben an unsere Idee und sind überzeugt, dass wir mit diesem Projekt Antworten parat haben für die herausfordernden Fragen der Zukunft.



Erste Projektskizze



**IG für einen
naturnahen
& nachhaltigen
Lebensraum**

30. Juni 2023