

TAGUNG GEMEINSCHAFTSGÄRTEN & ESSBARE GEMEINDEN

ÖKOLOGISCHE UND GESELLSCHAFTLICHE AKZENTE SETZEN



GEMEINDE
MÜHLBACHL



STADT WIPPTAL CITY OF WIPPTAL

Interreg
Italia-Österreich
European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION



REPUBLIK ÖSTERREICH
AUSTRIA

Ein Wipptal ohne Grenzen...



Interreg-Rat WIPPTAL



Tiroler
Gemeinschafts
Gärten

TIROLER
BILDUNGS
FORUM



EINLADUNG

**Kräuter ranken aus dem Blumentrog am Dorfplatz!
Die Kinder naschen Himbeeren am Spielplatz!
Mein Gemüse wächst im Gemeinschaftsgarten!**

Das Bedürfnis nach gesunden, regionalen Lebensmitteln steigt. In der Essbaren Gemeinde ist die Bevölkerung eingeladen in Zusammenarbeit ihr Umfeld ökologischer und KOSTbarer zu gestalten – nach dem Motto: Naschen erlaubt statt betreten verboten.

Wie kann es gelingen gemeinsam Gärten zu gestalten? Wie können Menschen motiviert werden Verantwortung für die Pflege von Bäumen, Beerensträuchern, Kräuterkisten oder andere Gartenelementen im (halb-) öffentlichen Raum zu übernehmen?

Wir laden dazu ein, Essbare Landschaften mittels Impulsvorträgen, Praxisworkshops und Besichtigungen kennen zu lernen und miteinander in Austausch zu kommen. Wie gemeinschaftliche Gestaltungsprozesse initiiert und

Umsetzungsstrategien für Essbare Gemeinden entwickelt werden können sind ebenso Themen der Tagung wie ganz praktisches Wissen zu Pflanzung und Verwendung von essbaren Wildsträuchern oder der Bau eines Lehmofens im Gemeinschaftsgarten.

Die Veranstaltung bietet auch Raum dafür eigene Initiativen vorzustellen oder Entwicklungsschritte für eigene Projekte zu planen.

Die Tagung ist zugleich die Österreichische Netzwerktagung der Gemeinschaftsgärten und findet im Rahmen eines grenzüberschreitenden Kooperationsprojektes mit der Gemeinde Sterzing statt.

Auf dein/Ihr Dabeisein freut sich

Petra Obojes-Signitzer
Tiroler Bildungsforum

'19

PROGRAMMÜBERBLICK

FREITAG, 20.9.2019

- ab 12.30 Uhr | Anmeldung im Bildungshaus St. Michael
- 13.30 Uhr | Tagungsbeginn und gemeinsame Busfahrt nach Sterzing (für Südtiroler 14.30 Uhr Sterzing)
- 14.30 Uhr | **Kurzreferate & Vorträge**
- Österreichisches Netzwerk der Gemeinschaftsgärten
 - Essbare Landschaften im öffentlichen Raum an Hand von drei Beispielen aus Niederösterreich
- Filmvorführung**
„Gemeinsam garteln - Ein gesellschaftliches Phänomen schlägt Wurzeln“
- Referat & Rundgang**
Motivation und Sinnhaftigkeit für Obst und Gemüse im städtischen Raum- Darstellung der Situation in Sterzing
- 18.30 Uhr | Rückfahrt von Sterzing nach Matrei
- 19.00 Uhr | Abendessen im Gemeinschaftsgarten *Wir im Garten Wipptal*

SAMSTAG, 21.9.2019

- 9.00 Uhr | **Vortrag, Projektvorstellungen & Diskussion**
- Gärten der Zukunft gemeinsam gestalten
 - Vom Gemeinschaftsgarten zur Essbaren Stadt - Dornbirn
 - Innsbruck Essbar machen
 - Diskussion mit ExpertInnen: Essbare Bepflanzung des öffentlichen Raumes – Nutzen oder Idealisierung?
- 12.00 Uhr | Mittagessen
- 13.00 Uhr | **Workshops 1. Runde (zur Auswahl):**
- Strategieentwicklung und Umsetzungsmöglichkeiten für eine essbare Landschaft
 - Heimisches Wildobst pflanzen und verwerten – auf privaten und öffentlichen Flächen
 - Möglichkeiten der Soziokratie im Gemeinschaftsgarten
 - Lehmofen bauen im Gemeinschaftsgarten
- 15.00 Uhr | **Workshops 2. Runde (zur Auswahl):**
- Obstvielfalt für Essbare Gärten – mit Verkostung seltener Obstsorten
 - Gemeinschaftsgarten gründen? Von der Idee zur Umsetzung
 - Grundprinzipien der Permakultur. Anwendungsbereiche & Praxis
 - Lehmofen bauen im Gemeinschaftsgarten
- 16.30 Uhr | Ergebnisse, Feedback aus den Workshops & Abschlussrunde
- 17.00 Uhr | offizielles Tagungsende

PROGRAMM FREITAG, 20.9.2019, NACHMITTAG

- ab 12.30 Uhr | Anmeldung im Bildungshaus St. Michael
- 13.30 Uhr | Tagungsbeginn und gemeinsame Busfahrt nach Sterzing (für Südtiroler 14.30 Uhr Sterzing)
- 14.30 Uhr | Programmstart im Vigil Raber Saal in Sterzing
- Kurzreferat & Vortrag**
Österreichisches Netzwerk der Gemeinschaftsgärten -
der Verein Gartenpolylog
ReferentInnen: DI David Stanzl, DIⁱⁿ Cordula Fötsch
- Essbare Landschaften im öffentlichen Raum**
Drei Beispiele aus Niederösterreich – der „Obstgarten Kirchberg am Wagram“, die „Kostbare.Jubiläums.Runde Herzogenburg“ und der „Essbare Bahnhof Unterkritzendorf“ – zeigen mögliche Wege zur Entwicklung von Vielfaltprojekten im öffentlichen Raum.
Referentin: Elisabeth Scheidl, Gartenplanerin, Permakultur-Designerin
- Filmvorführung**
„Gemeinsam garteln - Ein gesellschaftliches Phänomen schlägt Wurzeln“, Evi Keifl und Jiri Gasperi, Bozen 2019.
Gespräch mit Evi Keifl.
- Referat & Rundgang**
Besichtigung und Erklärung der Essbaren Stadt Sterzing
„Motivation und Sinnhaftigkeit für Obst und Gemüse im städtischen Raum - kurze Darstellung der Situation in Sterzing und Diskussion“
Referent: Landschaftsarchitekt Frowin Oberrauch
- 18.30 Uhr | Rückfahrt von Sterzing nach Matrei
- 19.00 Uhr | Abendessen im Gemeinschaftsgarten *Wir im Garten Wipptal*, gemütlicher Ausklang

PROGRAMM SAMSTAG, 21.9.2019, VORMITTAG

- 9.00 Uhr | **Vortrag, Projektvorstellungen & Diskussion**
Vortrag: Gärten der Zukunft gemeinsam gestalten
Eine nachhaltige Entwicklung braucht partizipative Teilnahme und folglich auch Teilhabe. Wie kann die gemeinsame Gestaltung in einer essbaren Landschaft funktionieren? Am Beispiel „Kostbare Landschaften Ottensheim“ in Oberösterreich wird erläutert, welche Benefits daraus entstehen und auch mögliche Schwierigkeiten, die auftauchen können.
Referent: DI Christoph Wiesmayr, ehem. Koordinator für Urban Gardening in Oberösterreich und Kostbare Landschaften Ottensheim, Univ. Ass. Kunstuniversität Linz
- Projektvorstellungen**
Vom Gemeinschaftsgarten zur Essbaren Stadt - Dornbirn
Referentin: Stefanie Rüscher MSc, Essbare Stadt Dornbirn
- Innsbruck Essbar machen - eine Initiative des Vereines Ernährungsrat Innsbruck**
Referentin: Dr.ⁱⁿ Ute Ammering, Leitung Ernährungsrat Innsbruck, Universität Innsbruck - Entwicklungs- und Nachhaltigkeitsforschung
- Diskussionsrunde mit ExpertInnen**
Essbare Bepflanzung des öffentlichen Raumes – Nutzen oder Idealisierung?
DiskutantInnen: u.a. Dr.in Ute Ammering (Ernährungsrat Innsbruck), Mag.^a Maria Siegl (Obst- und Gartenbauverein), Stefanie Rüscher (Essbare Stadt Dornbirn), Elisabeth Scheidl (Gartenplanerin), DI David Stanzl (Gartenpolylog).
Moderation: Evi Keifl
- 12.00 Uhr | Mittagessen





PROGRAMM SAMSTAG, 21.9.2019, NACHMITTAG

13.00 Uhr

Workshops 1. Runde (zur Auswahl)

1.1. Strategieentwicklung und Umsetzungsmöglichkeiten für eine essbare Landschaft

Wie könnte eine essbare Landschaft in Ihrer Region gestaltet werden? In diesem Workshop sind Gemeindeverantwortliche, PlanerInnen und Engagierte eingeladen konkret an einer Projektumsetzung zu arbeiten. Ausgehend davon, sich gemeinsam einen Überblick über die lokalen Strukturen zu verschaffen, werden Fragen gestellt wie: Was dominiert die regionale Kulturlandschaft? Was fehlt, was wird gebraucht?

Umsetzungsmöglichkeiten und Ideen werden diskutiert.

Referent: DI Christoph Wiesmayr, ehem. Koordinator für Urban Gardening in Oberösterreich und Kostbare Landschaften Ottensheim, Univ. Ass. Kunstuniversität Linz

1.2. Möglichkeiten der Soziokratie in der (Garten-) Gruppe - ein soziokratisches Kreisgespräch

Für ein gutes Miteinander in Gruppen zu sorgen ist immer wieder eine Herausforderung. Die Prinzipien und Vorgehensweisen der Soziokratie haben sich für viele Projekte bewährt. In diesem Workshop wollen wir unsere Erfahrungen in den Gartengruppen in einem soziokratischen Kreisgespräch reflektieren und somit Grundelemente der Soziokratie ganz praktisch kennenlernen bzw. vertiefen.

Referentin: ET Christiane Moser, Gartentherapeutin, Gemeinschaftsgärtnerin

1.3. Lehmofen bauen im Gemeinschaftsgarten

Lehmöfen sind sehr einfache, kostengünstige und mit natürlichen Materialien hergestellte Öfen mit denen man wunderbar Pizza oder auch Brot backen kann. In dem Workshop werden wir mit verschiedenen Materialien wie Lehm/Wasser, Sand, Steinen, Stroh und Holz einen Lehmofen bauen. Dazu wird zuerst ein Unterbau gefertigt, der Lehm geknetet und anschließend mittels Negativform aus Sand der Ofen geformt.

Referent: Mag. Mischa Engle, Permakultur-Designer, Gemeinschaftsgärtner

1.4. Heimisches Wildobst pflanzen und verwerten – auf privaten und öffentlichen Flächen

Wer den eigenen Garten oder öffentliche Grünflächen optisch attraktiv und ‚essbar‘ gestalten will, ist mit heimischen Wildobstgehölzen bestens beraten. Einerseits profitieren wir von den Gehölzen gesundheitlich, kulinarisch oder einfach nur, weil ihr hübsches Aussehen unser Auge erfreut, andererseits bieten ihre Blüten, Blätter und Früchte allerfeinste Nahrung für unsere Tierwelt. Dadurch füllt sich der Garten mit Leben, unter anderem mit Nützlingen, die uns wertvolle Dienste leisten.

Der Workshop lädt dazu ein, die bereichernde Vielfalt unserer Natur neu zu entdecken und einen Nutzen daraus zu ziehen. Mit ein bisschen Know-how lässt sich das Schöne elegant mit dem Wertvollen und Nützlichen verbinden.

Verkostungsprodukte inklusive! Lassen Sie sich inspirieren!

Referentin: Mag. Maria Siegl, Biologin, Landesverband der Obst- und Gartenbauvereine, Natur im Garten Beraterin

14.30 Uhr Pause

15.00 Uhr Workshops 2. Runde (zur Auswahl)

2.1. Obstvielfalt für Essbare Gärten – mit Verkostung neuer und seltener Obstsorten

Avocados, Mangos und andere Früchte aus aller Welt sind aus unseren Supermärkten kaum mehr wegzudenken. Doch wer hat schon die Nanking-Kirsche wachsen gesehen oder die Indianerbanane gekostet? Die Apfelbeere lässt sich wunderbar für Gelees oder im Müsli verwenden und die Nashi-Birne wächst - dank Siegfried Tatschl, einem Pionier der Obstvielfalt - schon seit vielen Jahren in Kirchberg am Wagram. Wildobst und viele Obstsorten aus aller Welt gedeihen auch bei uns und dürfen in diesem Workshop kennengelernt und verkostet werden. Sie erhalten praktische Tipps und zu Anbau und Pflege - im eigenen Garten oder auch im öffentlichen Raum - sowie zur Verwendung in der Küche.

Referentin: Elisabeth Scheidl, Gartenplanerin, Permakultur-Designerin

16.30 Uhr

17.00 Uhr

2.2. Grundprinzipien der Permakultur. Anwendungsbereiche & Praxisbeispiele aus Gemeinschaftsgärten

Übersicht über grundlegende Methoden und Prinzipien der Permakultur. Welche Planungsinstrumente und Gartenelemente lassen sich für Gemeinschaftsgärten anwenden? Wo liegen allenfalls Grenzen aufgrund der spezifischen Gemeinschaftsgarten Situation? Wozu kann Permakultur in essbaren Gemeinden dienen?

*Referent: Mag. Christoph Klocker,
Gemeinschaftsgartenkoordinator div. Projekte*

2.3. Gemeinschaftsgarten gründen? Von der Idee zur Umsetzung

Tipps & Tricks vom Gartenpolylog zur Neugründung eines Gemeinschaftsgartens und offener Austausch über Projekte, die in der Gruppe gerade am Entstehen sind oder schon bestehen.

ReferentInnen: DI David Stanzl, DIⁱⁿ Cordula Fötsch, Verein Gartenpolylog

2.4. Lehmöfen bauen im Gemeinschaftsgarten

Lehmöfen sind sehr einfache, kostengünstige und mit natürlichen Materialien hergestellte Öfen mit denen man wunderbar Pizza oder auch Brot backen kann. In dem Workshop werden wir mit verschiedenen Materialien wie Lehm/Wasser, Sand, Steinen, Stroh und Holz einen Lehmofen bauen. Dazu wird zuerst ein Unterbau gefertigt, der Lehm geknetet und anschließend mittels Negativform aus Sand der Ofen geformt.

Im Gemeinschaftsgarten wird von 13.00 Uhr bis ca. 16.15 Uhr der Ofen gebaut, daher kann dieser Praxisworkshop für beide Workshoprunden gewählt werden.

Referent: Mag. Mischa Engele, Permakultur-Designer, Gemeinschaftsgärtner

16.30 Uhr Ergebnisse, Feedback aus den Workshops & Abschlussrunde

17.00 Uhr offizielles Tagungsende





RAHMENPROGRAMM

Ideen-Marktplatz während der gesamten Tagung

Auf Tischen und an Pinnwänden können Einblicke in bestehende Projekte gewonnen bzw. vorgestellt werden.

Natur im Garten Ausstellung und Beratung.

Das Natur im Gartenteam Tirol steht während der Tagung für Beratungen zur Verfügung und zeigt eine kleine Ausstellung.

Optionales Zusatzangebot im Anschluss an die Tagung

Samstag Abend: Wald und Wiesen erkunden & genießen, Lagerfeuer & gemütlicher Austausch beim Bildungshaus

Sonntag Vormittag: Wanderung mit Inputs aus der Tiefenökologie von *Christina Pürgy, ehem. Koordinatorin Stadtteilgarten Itzling/Salzburg*
Fahrt nach Innsbruck und Ausflug auf die Nordkette (Bahn).

Angebote für Kinder

Freitag, 20.9.2019, 14.30 - 17.30 Uhr:
Kinderprogramm in Sterzing

Samstag, 21.9.2019, 9.00 - 12.00 Uhr:
Natur im Garten - Forschen mit Professor Blumix

Samstag, 21.9.2019, 13.00 - 16.30 Uhr:
Teilnahme am Lehmofenbau-Workshop in Begleitung eines Erwachsenen

Natur-Spielplatz und Sportplatz am Tagungsort

TERMIN

Freitag, 20. bis Samstag, 21. September 2019

Tagungszeiten:

Freitag 13.30 - 21.00 Uhr

Samstag 9.00 - 17.00 Uhr

Zusatzangebote bis Sonntag um 13.00 Uhr

ORT

Bildungshaus St. Michael, Schöfens 12, 6143 Pfnos
(Bahnhof Matrie am Brenner)

Exkursion am Freitag nach Sterzing

ZIELGRUPPE

- GemeinschaftsgärtnerInnen
- GemeindevertreterInnen
- LandschaftsplanerInnen
- HobbygärtnerInnen
- Interessierte aus Österreich und Südtirol

KOSTEN

kein Tagungsbeitrag

Verpflegungsbeitrag € 35,- für beide Tage / € 24,- für Samstag

ÜNF im Bildungshaus St. Michael optional: ab € 45.- (DZ) / € 53 (EZ)
(beschränkte Zimmeranzahl vorreserviert, daher bitte rasch buchen)

ANMELDUNG

bis 8. September 2019

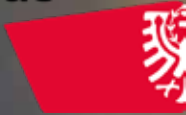
über www.gemeinschaftsgaerten.tirol oder www.tiroler-bildungsforum.at

TAGUNGSORGANISATION & INFORMATION

Servicestelle Gemeinschaftsgärten im Verein Tiroler Bildungsforum
www.gemeinschaftsgaerten.tirol, gemeinschaftsgaerten@tsn.at, 0512/581465

KOOPERATIONSPARTNER






ALLGEMEINE HINWEISE

Die Tagung ist zugleich *Österreichische Netzwerktagung der Gemeinschaftsgärten* und Startveranstaltung des grenzüberschreitenden Kooperationsprojektes *Essbare Gemeinden & Gemeinschaftsgärten im Wipptal* mit den Gemeinden Sterzing und Mühlbachl.

Förderer des Tiroler Bildungsforums:



 **Bundesministerium**
Bildung, Wissenschaft
und Forschung