



Österreichische Netzwerktagung
der Gemeinschaftsgärten 2019 und
Auftaktveranstaltung des Interreg
Projektes Essbares Wipptal

Eine Zusammenfassung von David
Stanzel, Cordula Fötsch, Petra
Obojes-Signitzer

TAGUNGSRÜCKSCHAU

Gemeinschaftsgärten und essbare Gemeinden
20.- 21. September 2019
Sterzing und Pfgs



Ein Wipptal ohne Grenzen...

Interreg-Rat WIPPTAL

Die heutige 12. Österreichische Netzwerktagung der Gemeinschaftsgärten konnte im Rahmen des Interreg-Projekts Essbares Wipptal stattfinden. Um eine möglichst breite Zielgruppe anzusprechen und zugleich den gewohnten inhaltlichen Tiefgang zu gewährleisten, wurde im Programm ein Bogen von Gemeinschaftsgärten zu Essbaren Gemeinden/Städten/Landschaften gespannt, wofür in Tirol und Südtirol derzeit ein aufblühendes Interesse wahrzunehmen ist. Zudem wurde ein kreatives Kinderprogramm angeboten. Mit über 80 kleinen und großen Teilnehmenden war die Tagung sehr gut besucht und eine breites Erfahrungsspektrum floss in Diskussionen und Austausch ein.

Durch die Tagung führte Petra Obojes-Signitzer von der Servicestelle Gemeinschaftsgärten (Verein Tiroler Bildungsforum). Gleich zu Beginn unternahmen wir eine Busreise durchs Wipptal über den Brenner bis nach Sterzing.



Dort wurden wir von Stadtrat Markus Larch begrüßt, der die Aktivitäten der Stadt Sterzing im Rahmen der Essbaren Stadt vorstellte und erklärte wie es zum Interreg Projekt mit der Gemeinde Mühlbachl kam. Ausschlaggebend dafür waren das Interesse der Sterzinger an einem

Gemeinschaftsgarten nach Mühlbacher Vorbild und umgekehrt das Interesse nach Elementen einer Essbaren Gemeinde.

Nach der Begrüßung wurde das österreichische **Netzwerk der Gemeinschaftsgärten** von David Stanzel (Verein Gartenpolylog) vorgestellt. Das Netzwerk ist ein loser Zusammenschluss aller, die sich für das Thema Gemeinschaftsgärten interessieren. Der Verein Gartenpolylog stellt auf seiner Website eine interaktive Gartenkarte und andere Möglichkeiten zum Austausch zur Verfügung. Einmal jährlich findet eine österreichweite Tagung mit wechselndem Themenschwerpunkt in unterschiedlichen Bundesländern statt. Eine Anmeldung für den Newsletter ist unter www.gartenpolylog.org möglich.



Im ersten Impulsvortrag **Essbare Landschaften** von [Elisabeth Scheidl](#) konnten wir wunderschöne Einblicke in drei essbare Projekte in Niederösterreich gewinnen. Im [Alchimistenpark](#) in Kirchberg am Wagram (NÖ) steht seit 2008 ein ganzer essbarer Park mit über 220 Obstbäumen der

Öffentlichkeit zur Verfügung. Indianerbanane, Blauschotenstrauch und Sandorn laden gut beschilbert ebenso zum Naschen ein wie klassische Obstgehölze. Der Garten ist ganzjährig besuchbar, auch Führungen sind möglich. Der Gründer des Alchemistenparks (Siggy Tatschl) hat auch ein wertvolles Buch zum Thema herausgebracht – 555 Obstsorten für den Permakulturgarten und Balkon. In Herzogenburg bietet die [kostbare Jubiläumsrunde](#) Information und Obstgenuss auf 15 Stationen zu unterschiedlichen Themen. Birne trifft Mehlbeere, Pfirsich trifft Marille und alte Hecken wurden durch neue essbare Sträucher ergänzt. Zum Abschluss führte unsere Reise an die [Bahnhofstation Unterkritzendorf](#), wo 3 Frauen auf Privatinitiative die Umgebung des Bahnhofs seit 2014 mit essbaren Pflanzen umgestalten. Kräuter+ Naschgarten erfreuen seither Nachbar*innen und Bahnreisende. Wichtige Themen in allen Projekten sind die Pflege, die Unterstützung durch lokale Entscheidungsträger*innen und der Zeithorizont. Eine essbare Landschaft kommt erst nach einiger Zeit zu voller Blüte, braucht Personen, die Wissen beisteuern und Verantwortung übernehmen. Essbare Landschaften sind auch wichtige Sortenarchive im öffentlichen Raum.

In der Pause wurden wir von den Sterzinger Bäuerinnen rund um Stadträtin Christine Eisendle-Recla mit regionalen Köstlichkeiten verwöhnt.

Im Film **„Gemeinsam Garteln – ein gesellschaftliches Phänomen schlägt Wurzeln“** von [Evi Keifl](#) und Jiri Gaspari (2019) konnten wir dann eine Reise durch Südtirol und ins nördliche Wipptal unternehmen und bekamen einen Einblick in die zahlreichen jungen Initiativen in der Region. Auch die Regelung zu Gemeingütern im Trentino und der damit wesentlich erleichterte Zugang zu Flächen und Unterstützung wurde im Film vorgestellt. Evi Keifl erläuterte wie es zu dem Film kam und ihre Hoffnung auf eine Unterstützung der Engagierten im Bereich Gemeinschaftsgärten in Südtirol.

Der Landschaftsarchitekt [Frowin Oberrauch](#) hat seine Diplomarbeit zu alten Obstsorten in Südtirol geschrieben und dann den Verein [Sortengarten](#) mit aufgebaut. Gemeinsam mit Vertreter*innen der **Stadt Sterzing** ist er für die Entwicklung der essbaren Stadt Sterzing zuständig. Diese fußt auf drei Säulen – die essbare Bepflanzung der 9 großen Eisencontainer (kreative Nutzung der vorgeschriebenen Terrorabwehrblöcke) im Stadtgebiet, die Obstbaumpflanzung mit alten Sorten auf Hochstämmen entlang der Eisackpromenade und im Entstehen ist ein Gemeinschaftsgarten. Nach kurzen Ausführungen seinerseits und einigen Fragen, die er den Teilnehmer*innen stellte, konnten wir bei einem kleinen Spaziergang durch die Altstadt die Kräuter und Salate in der Altstadt entdecken und diskutieren.



Zurück über den Brenner fand das Programm am Freitag seinen Abschluss mit Führung und Abendessen im **Gemeinschaftsgarten** des Vereines „[Wir im Garten Wipptal](#)“. Wir wurden von den Gärtner*innen freundlich aufgenommen und ausgezeichnet bekocht.

Der Samstag begann mit einem kurzen Überblick über die Aktivitäten des [Tiroler Bildungsforums](#) im Kontext der Gemeinschaftsgärten in Tirol. Vor 10 Jahren wurde der interkulturelle Gemeinschaftsgarten in Wilten gegründet. Derzeit gibt es über 30 Gemeinschaftsgärten in Tirol. Das TBF unterstützt und vernetzt bestehende und neue Initiativen in Tirol. Die Initiative „Essbares Wipptal“ ist das aktuelle Interreg Projekt, das von der Stadt Sterzing und der Gemeinde Mühlbachl unter der Koordination der Servicestelle Gemeinschaftsgärten umgesetzt wird. Die Leiterin des [Regionalmanagements Wipptal](#) Sabine Richter und der Bürgermeister von Mühlbachl Alfons Rastner hießen alle Teilnehmer*innen willkommen und waren sehr angetan vom großen Interesse. Auch der Bürgermeister von Sterzing war übrigens am Nachmittag bei einem Workshop dabei.



Bürgermeister von Mühlbachl, Alfons Rastner



Leiterin des Regionalmanagement Wipptal Sabine Richter u. Obmann des Planungsverbandes Klaus Rinner

Der zweite Impulsvortrag der Tagung war von [Christoph Wiesmayr](#) zu den **Kostbaren Landschaften Ottensheim**. Die [Kostbaren Landschaften](#) entstanden nach dem großen Donauhochwasser von 2013. Ein Konzept für 3 Jahre wurde ausgearbeitet und vom Land aus Mitteln des Hochwasserfonds finanziert. Darauf folgten Infoveranstaltungen, Ideensammlung mit Bürger*innen, Workshops, Bestandsaufnahmen, ein Permakulturgarten, Beerensträucher am Schulweg, Streuobstsammelaktionen mit anschließendem Saftpressen. Die Pflege hat mittlerweile der Streuobstwiesenverein übernommen, der auch weiterhin Workshops zu Baumpflege und Baumschnitt veranstaltet. Christoph hat 2 Leseempfehlungen mitgebracht: Arch+ - Atlas of communing und Die Stadt der Communisten. Seine Präsentation stellt Christoph den Tagungsteilnehmer*innen zur Verfügung (im Anhang).



Pausengespräche beim Ideen- und Projektemarktplatz im Tagungsraum.



In drei **Kurzinputs** wurden dann weitere **essbare Projekte** vorgestellt.

[Essbare Stadt Dornbirn](#): In Dornbirn hat ein kleines Team um Thomas Mathis mit einer Crowdfundingaktion und einem offenen Pilotgarten im Park gestartet und möchte in Zukunft über wöchentliche Gartentage andere inspirieren, die Stadt an weiteren Orten essbar zu machen.

In Innsbruck hat sich der [Ernährungsrat](#) des Themas angenommen, ein Strategiepapier ausgearbeitet und auch schon ein erstes Hochbeet im öffentlichen Raum aufgestellt, das jetzt vor allem als Veranstaltungsort für die wöchentlichen Picknickgespräche zum Thema Ernährung dient. Eine größere Fläche zur essbaren Gestaltung ist bereits in Aussicht.

[Essbare Seestadt](#) In der Seestadt im Osten Wiens forscht ein interdisziplinäres Team zur Frage, wie ein Stadtteil essbar gemacht werden kann, was es alles braucht, damit sich Bürger*innen beteiligen und wie sich die Elemente des essbaren Stadtteils auf Klima, CO₂-Bilanz und auf die Kosten der Grünraumpflege auswirken. Erste Pilotprojekte sollen noch dieses Jahr starten.

Nach den Kurzinputs fand eine **Podiumsdiskussion** zum Thema Essbare Pflanzen – Nutzen oder Idealisierung statt. Wenngleich es schwierig ist den Inhalt einer solchen Diskussion zusammenzufassen führte uns das Gespräch zu den Herausforderungen der Pflege, Mobilisierung und Verantwortungsübernahme durch Bürger*innen. Das Spektrum der Ansprüche an essbare Gemeinden reichte von ‚höheren‘ Zielen im Sinne einer tlw. Selbstversorgung bis hin zu einem Aufzeigen von essbaren Möglichkeiten um das Thema einer Gemeinde schmackhaft zu machen. Ein weiteres Ergebnis zeigte sich auch darin, dass sich die Projekte (wie auch

Gemeinschaftsgärten) durch eine hohe Diversität auszeichnen und es wichtig ist sich in Toleranz gegenüber der Vielfalt zu üben. Eine Verbindung von Urban Gardening und Urban Farming Projekten an der Peripherie scheint sinnvoll. Im Rahmen der Schlusswortrunde hörten wir noch abschließende Statements wie:

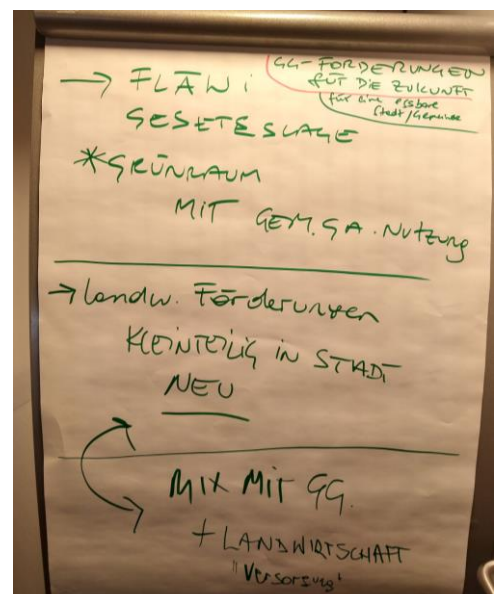
- Natur erlebbar machen
- Vielfalt + Toleranz ist wichtig – Jede essbare Stadt soll anders aussehen
- Mit Spaß weitermachen
- Gemeinden dürfen lernen Räume zu öffnen + Bürger*innen sich diese anzueignen.
- Toleranz auch im Kleinen zB. dem Beetnachbarn gegenüber
- Kreisläufe sichtbar machen



Am Samstag Nachmittag fanden die Workshops in zwei Runden statt. Die Inhalte aller Workshops wiederzugeben sprengt den Rahmen. Um dennoch Einblicke zu ermöglichen und Erinnerungen zu wecken sammelten wir Kommentare von einigen Teilnehmenden bzw. WorkshopleiterInnen..

1.1. Strategieentwicklung und Umsetzungsmöglichkeiten für eine essbare Landschaft

Im Fallbeispiel "Kostbare Landschaften Ottensheim" wurden regionalspezifische Qualitäten wie auch Probleme erörtert, die im Entwicklungsprozess einer "Essbaren Landschaft" auch andersorts relevant sein können. Politische Einflüsse als auch generationsübergreifende Fragen im Gemeinschaftsgarten wurden in der Runde diskutiert. Es gab Anregungen für eine Ergänzende Widmung im örtlichen Flächenwidmungsplan um ausreichend räumliche Möglichkeiten für Toilette, Gemeinschaftsräumlichkeiten und Lagerfläche in Zukunft auch baulich in Gemeinschaftsgärten zu ermöglichen. Ein zu einheitliches Bild für eine "Essbare Stadt" wollte man nicht zeichnen. Vielmehr kam man in der Runde zum Schluss, dass eine Förderung einer Vielfalt an Mikroversorgern/ Gemeinschaftsgärten in Mitten einer Gemeinde als auch gute Vernetzung an Nahversorgern am Stadtrand (Nyeleni) eine Essbare Stadt/Gemeinde in Zukunft befruchten können.





Nach einem kurzen Exkurs zur "Kostbaren Landschaft Ottensheim" entwickelte sich eine wirklich spannende Diskussion zu Herausforderungen, mit denen sich solche Projekte konfrontiert sehen. Toll war auch, dass der Bürgermeister von Sterzing, der am Freitag ja terminlich verhindert war, da auch dabei war. So gab es auch Feedback aus der Politik. (Klaus)

1.2. Möglichkeiten der Soziokratie in der (Garten-)Gruppe

Nach einem kurzen theoretischen Input über die Soziokratie haben wir uns in der Gruppe darüber ausgetauscht, ob und wie diese Methoden in unseren Gärten oder auch anderen Gruppen umsetzbar wäre. Der Workshop hat vor allem darauf neugierig gemacht und motiviert, die Soziokratie auszuprobieren und mehr darüber zu lernen. (Christiane)



Der Workshop über soziokratische Entscheidungsprozesse war überaus inspirierend. Diese Methode sollte in Gemeinschaftsgärten noch viel bekannter werden, da ich in diesem Bereich großes Potential sehe. (Daniel)

1.3. Heimisches Wildobstpflanzen und verwerten



Man denkt man kennt die wichtigsten Eigenschaften vom heimischen Wildobst, aber es hat sich für mich eine kleine neue Welt aufgetan, wenn es um ihren Platz im Ökosystem geht. Daneben gab es schöne Geschichten und Sagen zu den Pflanzen und eine tolle Verkostung am Schluss. (Thomas)

„Heimisches Wildobst“ fand ich sehr informativ und interessant. Ich konnte mir einiges für meinen Garten mitnehmen. Besonders gefallen hat mir die Gegenüberstellung zu den exotischen Pendanten in Bezug auf unsere Bienen, Vögel und co. Die tolle Draufgabe waren die Zweige als Anschauungsmaterial sowie Säfte, Fruchteliköre und Schnäpse zum Probieren und sogar Rezepte zum Selbermachen waren dabei. Also rundum perfekt gemacht. (Traudi)

1.4. Lehmofen bauen im Gemeinschaftsgarten

Im Workshop haben wir gemeinsam von der Planung bis zur Fertigstellung eines Lehmofens besprochen und umgesetzt. Erwachsene und Kindern haben gemeinsam Lehm gemischt, gestampft und geknetet. Anschließend haben wir kleine Lehmziegel geformt und damit einen wunderschönen Ofen gebaut. Theorie und Praxis, in 3 Stunden kombiniert, perfekt vom Michael Engele geleitet und umgesetzt! (Fernando)



2.1. Obstvielfalt für essbare Gärten



Unglaublich! Unglaublich was es alles gibt. Unglaublich was bei uns alles wächst und unglaublich dass wir fast alles probieren konnten. Alles was annähernd samenfest war befindet sich bei mir schon in der Anzucht. (Thomas)

Sehr spannender Vortrag mit Verkostung vielerlei neuer/wenig bekannter Kultur- und Wildobstsorten aus dem Alchemistenpark in Kirchberg am Wagram und deren Einsatzmöglichkeiten: von der Indianerbanane, Kaki, Nashi und Minikiwi, über Fruchtebereschen und -schlehen bis hin zu Azaroldorn und Blutapfel. War dann einige Tage darauf gleich dort um Obst zu fotografieren... (Klaus)

Dieser Workshop war eine spannende und köstliche Reise durch die Welt der Essbaren Pflanzen. Beeindruckend war die Vielfalt der bekannten und unbekanntem Pflanzen, die in unseren Breitengraden wachsen und uns fast das ganze Jahr über köstliche Früchte beschere(n). (Christiane)

Sehr interessant und informativ obwohl manches im Gegensatz zu den heimischen Wildobstpflanzen stand. Trotzdem tolle Impulse und auch als Anschauungsmaterial - „Früchte“ die ich zum erstenmal in meinem Leben sah. Also echt gelungen. (Traudi)



2.2. Grundprinzipien der Permakultur



Permakulturgrundsätze und -Werkzeuge wurden vorgestellt und darauf hingewiesen, dass die Verwendung von PK-Elementen (Hügelbeet, Kräuterspirale etc.) noch keinen PK-Garten ergibt! Dieser kann sich nur unter bestimmten Voraussetzungen über einen längeren Zeitraum entwickeln, u.a. braucht es GärtnerInnen die entsprechend ausgebildet sind und ein langfristiges Nutzungsrecht am Grundstück, das auch ein Beobachten vor der Planung ermöglicht. Jeder Gemeinschaftsgarten und jede essbare Gemeinde kann jedoch von der Berücksichtigung von PK-Grundsätzen in der Planung profitieren, auch wenn kein PK-System daraus entsteht. (Christoph)

Der offene Austausch über die Anwendung der Permakultur in Gemeinschaftsgärten hat mir ziemlich klar gemacht, wo die Möglichkeiten und Grenzen dieses Systems im konkreten Anwendungsbereich liegen. (Daniel)

2.3. Gemeinschaftsgarten gründen? Von der Idee zur Umsetzung

Gründungen von Gemeinschaftsgärten starten oft in einer kleinen Gruppe, die das Projekt initiiert und die Ziele definiert. Daraus wird dann eine geeignete Organisationsform abgeleitet. Nach dieser Phase kann dann eine breite Öffnung und Einbindung verschiedener (Interessens-)Gruppen erfolgen um eine breit getragene Entwicklung des Gartenprojektes zu ermöglichen. (Susanne)



Der offizielle Teil der Tagung endete pünktlich mit einer kurzen Reflexion zu welchen Umsetzungsschritten in der eigenen Praxis die Tagung inspiriert hat. Die Einladung eine Österreichische Netzwerktagung im eigenen Bundesland mit Unterstützung des Vereines Gartenpolylog zu organisieren folgte. Eine inhaltliche **Anregung** aus dem Tagungsverlauf dazu sollte nicht vergessen werden: die Auswirkungen des Klimawandels bzw. der Umgang damit im Rahmen von Gemeinschaftsgärten. Mit gegenseitigen Einladungen zu vielfältigen Feierlichkeiten in den Gemeinschaftsgärten in den nächsten Wochen und dem **Dank** an alle Teilnehmer*innen für die überaus aktive Teilnahme, sowie an die Gemeinden Sterzing und Mühlbachl, Regionalmanagement Wipptal, Projektpartner OGV Matri, Bildungshaus St. Michael und die Mitarbeiter*innen des TBF wurde die Tagung beschlossen.

Es folgte noch im Anschluss eine Führung zur naturnahen Gestaltung des Außenbereiches des Bildungshauses durch Michael Gasser. Einige ließen den Abend noch gemeinsam bei Gesprächen, Abendessen und Waldspaziergang ausklingen.

Am Sonntag besuchten wir in kleiner Runde noch drei Innsbrucker Gemeinschaftsgärten: Waldhüttl, Interkultureller Gemeinschaftsgarten Wilten, InnsNeueGartl.



Wer Rückfragen an Referent*innen hat kann gerne die in der Tagungsmappe angegebenen Kontaktadressen nutzen.