

Ein Berggarten wie die gestrandete Arche Noah



Hana und Peter Bergh erleben am Sonnenhang hoch über Irschen im Oberen Drautal/Ktn. ihr grünes Wunder. Ohne gärtnerische Vorkenntnisse haben sie sich vor sechs Jahren in das Abenteuer „Berggarten“ gestürzt – und dabei schon in kurzer Zeit Erstaunliches geschaffen.



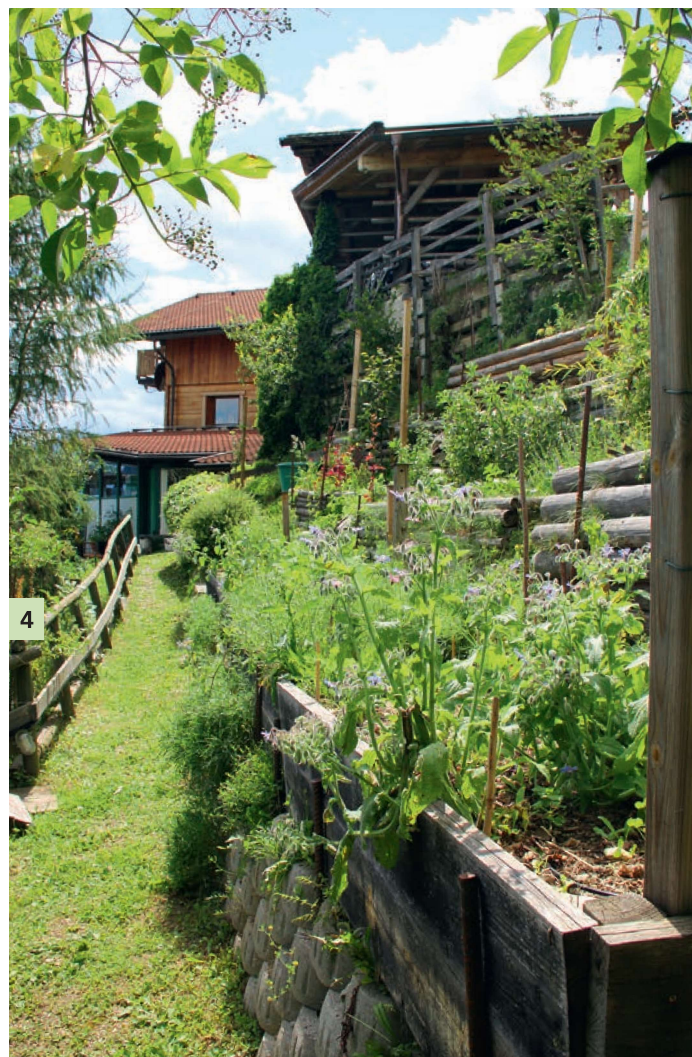
1



2



3



4

1 Gemüse-Hochbeete und Paradieser in Töpfen genießen die Vorzüge der Sonnenterrasse. Eine wassersparende Tröpfchenbewässerung mit eigenem Quellwasser gleicht die Nachteile der exponierten Lage aus. **2 Selbst gemachtes Heu**, vermischt mit Laub und frischen Brennnesselpflanzen, dient als Mulchmaterial. **3 Zwischen dem Gemüse**, auch in den Hochbeeten, macht sich die Kapuzinerkresse breit. Hana und Peter schätzen sie als Salat-Alternative. **4 Der Rundgang von Terrasse zu Terrasse** offenbart die gesamte Gemüsevielfalt, aber auch unbekanntere Wildkräuter

Eigentlich suchten Hana und Peter Bergh nur nach einem Haus mit Ferienwohnungen zum Vermieten und einem großen Grund – mit viel Anbaufläche für Obst und Gemüse. Irgendwo am Land, egal wo in Österreich. „Mein Traum war ein Grundstück mit Bächlein“, blickt Hana zurück, ohne damals ernste Hoffnungen gehegt zu haben. Nun stehen sie in ihrem „persönlichen Glücksmacher“, wie sie ihren Garten bezeichnen. Das 1.500 m² große Grundstück mit dem renovierten, 300 Jahre alten Bauernhaus schmiegt sich an den steilen Südhang der Kreuzeck-Gruppe im Oberen Drautal, malerisch über dem Kärntner Kräuterdorf Irtschen gelegen. Der Ausblick reicht über die Gailtaler und Karnischen Alpen bis zu den Ausläufern der Lienzer Dolomiten. Und das Bächlein? Ja, das plätschert munter den grünen Hang hinunter ... „Wo ist der Haken?“, fragt man sich. Das Gelände ist steil, sehr steil. Andere würden sagen völlig unbe-

wirtschaftbar. Hana und Peter, bis vor Kurzem noch absolute Gartenanfänger, sehen das anders: „Auch wenn wir uns immer wieder dabei ertappen, neidisch flache Gärten zu betrachten, lieben wir unseren Berggarten.“

Die unglaubliche Metamorphose

Mit dem Vorhaben, einen „nährenden und naturnahen Lebensraum“ zu schaffen, gingen die beiden Web- und Grafikdesigner 2017 ans Werk. Den damals mit Wacholder-Wildwuchs und Gebüsch bewachsenen Steilhänge wandelten sie in den darauffolgenden Jahren durch gekonnte Terrassierung in einen vielfältigen Nutzgarten – ohne Einsatz von Maschinen, nur mit Pickel, Schaufel, Händen und Reifmesser für das Schälen der Fichtenstämme. Jedes neu angelegte Beet bekam einen eigenen Namen: Das erste Beet heißt „Alpha“, das zweite „Beeta“. „Das da drüben heißt ‚Felsi‘, weil es in den felsigen Hang hineingebaut

Praxis TIPP

Lehmanstrich als Stammschutz

Eine ökologische Alternative zu weißen Stammanstrichen für Obstbäume ist ein selbst angerührter Lehmanstrich aus **nur drei Zutaten:**

- ein Teil Lehm (lehmige Erde oder gekauftes Lehm-pulver)
- ein Teil Kuhfladen oder Pferdemist
- ein Teil Ackerschachtelhalmtee

So wird's gemacht:

Alle drei Zutaten zu einem Brei verrühren und einige Stunden quellen lassen. Baumstämme an einem trockenen Tag im Spätherbst mit einem dicken Pinsel oder Handbesen großzügig bestreichen. Anstrich evtl. im Spätwinter erneuern.

Wie wirkt's?

Der helle Lehmanstrich reflektiert das Sonnenlicht: Der Stamm heizt sich weniger stark auf, was Spannungsrisse im Winter und Sonnennekrosen im Sommer vermeidet. Der Anstrich beugt zudem Krankheiten vor: Insekten und Pilze finden durch die verschlossene Rindenritze keine Angriffsfläche. Ackerschachtelhalmtee verstärkt die vorbeugende Wirkung.



1



2



3

1 Seitdem die Stachelbeere unten am Bächlein wachsen darf, entwickelt sie sich prächtig. Die Pflanzenretter Hana und Peter geben nicht so schnell auf. **2** Den Ausblick über das Drautal genießen auch die Mini-Kiwis. Den kleinen Schwestern der Kiwi machen auch zapfige Minusgrade nichts aus. Ihre Früchte sind samt Schale essbar. **3** Die Perspektive täuscht nicht – das Gelände ist wirklich steil. Aus der einstigen „Gstettn“ wurde ein terrassierter Nutzgarten, in dem alles wachsen darf, was essbar ist oder einen ökologischen Wert hat

ist, und das hier ‚Via‘, weil es direkt am Weg liegt“, erläutert Peter. Die Namensgebungen sind nicht nur kreativ, sondern auch praktisch. „Na ja, damit wir untereinander wissen, von welchem Beet wir sprechen!“ Die Terrassen sind durch Stufen verbunden, die Peter händisch in den Hang gräbt und mit Steinen befestigt. Irgendwie hat der Gartenrundgang etwas von Bergwandern.

„Von dort aus sieht man unsere ‚Arche Noah‘ am besten“, verrät Hana und zeigt auf

den Wiesenhang jenseits des Bächleins. Der Vergleich mit dem gigantischen Holzschiff trifft absolut zu. Tatsächlich wirken die mit übereinandergestapelten Holzstämmen befestigten Terrassen wie ein am Berg gestrandeter Schiffsrumpf. Die „Arche“ bietet Platz für Gemüse und Kräuter aller Art, für Beerensträucher und Obstbäume. Auch Wärme liebende Arten wie Maroni, Feige und Kiwi gedeihen am sonnenverwöhnten Südhang. „Wir sind derzeit noch am Probieren, was in dieser Lage über 1.000 m Seehöhe funktioniert“, so Peter. Im Vergleich zum 200 m tiefer gelegenen Ort Irschen ist die Vegetation im Sommer zwei bis drei Wochen später dran. Als Schutz vor Schneebrüchen baut Peter über empfindliche Pflanzen ein kleines „Tipi“ aus Haselnusszweigen. „Das Gerüst kann das ganze Jahr stehen bleiben, ohne die Pflanzen im Wachstum zu stören. Vor dem Winter stülpen wir nur mehr die Jute darüber.“

„Wir essen alles“

Von den Vorbesitzern stammen noch die größeren Gehölze sowie Rosen und Lavendel. Ansonsten setzt das junge Paar in erster Linie auf Essbares. Auch die frisch gepflanz-

ten Taglilien sind nicht (nur) Zierde. „Die Blüten kann man ja auch essen!“, freut sich Hana schon jetzt auf die erste Ernte.

Kürbisse, Erdäpfel, Mais, Rucola, Zucchini, Rhabarber – die Anordnung der Gemüsearten wirkt willkürlich, ist es aber keineswegs. Um den Überblick zu bewahren, hütet Hana einen genauen Beetplan – auch für die richtige Fruchtfolge und Mischkultur. Neben den Klassikern finden sich unkomplizierte Raritäten wie Gartenmelde, die einfach nachwächst und sich selbst aussät. Hanas „Lieblingsspinat“ ist die Brennesel, von der sie laufend die jungen Triebspitzen und später die Samen erntet. Köstlicher Salatersatz ist außerdem die allgegenwärtige Kapuzinerkresse. In der Experimentierphase stecken noch die Erdkastanien, deren unterirdische Knollen einmal geerntet werden sollen. Peters Steckenpferd sind hingegen die Beerensträucher und das Obst. Sogar einen kleinen Kakibaum gibt es. „Der ist von Natur aus robuster, als man meinen möchte, obwohl die Kakifrüchte im Supermarkt bei den Tropenfrüchten liegen.“

Was auch nach sechs Jahren nicht ausbleibt, ist die Begeisterung, wenn etwa der neu gepflanzte Quittenbaum seine ersten Früchte

Ihr Besuch im Garten von Familie Bergh

Auf Anfrage öffnen Hana und Peter Bergh ihren Privatgarten gerne für interessierte Besucher. Bitte vorab um Terminvereinbarung unter Tel. 0676 926 15 20.

Adresse:

Leppen 3, 9773 Irschen
www.bergh-am-berg.at



4

4 Käferbohnen (und die nicht geernteten Erdäpfel vom Vorjahr) gedeihen selbst im Schatten des Walnusssbaumes problemlos. 5 Im Heuschuppen unter der Saunahütte wartet das mit der Sense gemähte Heu auf seinen Einsatz als Mulchmaterial. 6 Die Obstbäume auf den Terrassen werden platzsparend als Fächerspaliere gezogen. So kann auch nasser Schnee weniger Schaden anrichten. 7 Dicke Eisenstangen und Rundhölzer stützen die aus 4m langen Holzstämmen und Steinen errichteten Mauern



5



6



7

trägt. „Wir sind noch in der Zählphase: Wir freuen uns über jede einzelne Blüte und jeden Fruchtansatz“, so Peter. „Unsere drei heranreifenden Äpfel werden täglich gefeiert“, ergänzt Hana freudestrahlend. Für die kargen Monate kochen und frieren die Selbstversorger einen Teil des Gemüses ein. „Gute Erfahrungen haben wir mit Fermentieren gemacht“, rät Hana. „Es benötigt im Gegensatz zum Einkochen keine Energie und nur ein paar Gramm Salz“, ergänzt Peter. „Diese Methode der Haltbarmachung ist faszinierend. Selbst Kohlrabi, den ich roh nie mochte, schmeckt fermentiert sensationell.“

Selbstverständlich bio

Verschiedenste Paradeiser- und Paprika-Sorten fühlen sich unter dem Dachvorsprung auf der Sonnenterrasse wohl. Zu Hanas und Peters Lieblingen, die hier vor den Ferienwohnungen gedeihen, zählen etwa die französische Fleischparadeiser-

Sorte ‘Marmande’ oder die spanischen Grillpaprika (Pimientos de Padrón). Als Substrat für die Töpfe mischen die überzeugten Biogärtner Pferdemist von der nahe gelegenen Alm mit der Erde von Nachbars Maulwurfshügeln und selbst gemachter Pflanzkohle aus dem anfallenden Gehölzschnitt. Die möglichst feine Kohle streuen sie zunächst schichtweise in den Kompost, um sie mit Nährstoffen anzureichern. Erst dann wird sie u. a. beim Setzen von Gehölzen und starkzehrenden Gemüsearten mit ins Pflanzloch gegeben. Der Vorteil: Die „aufgeladene“ Kohle gibt die Nährstoffe langsam ab und lockert nebenher den Boden. Auch die Jungpflanzenanzucht nehmen Hana und Peter selbst in die Hand. „Am Anfang hatte ich noch zittrige Hände beim Pikieren der winzigen Pflänzchen“, blickt Hana belustigt zurück, „aber mittlerweile haben wir in vielen Dingen schon Routine.“ Die Philosophie der beiden enthält einige An-

sätze der Permakultur, der Rest ist so etwas wie natürliche Intuition. „Selbst gemachter Kompost und Brennnesseljauche sind unsere Dünger. Und die Stämme der Obstbäume bestreichen wir mit einer Mischung aus Lehm, Mist und Ackerschachtelhalmtee“, so Hana. „Wir lesen und recherchieren viel. Und was uns logisch und nachvollziehbar erscheint, probieren wir aus.“ Damit sich auch die Tiere in der „Arche“ wohlfühlen, gibt es mehrere Wildniszonen. „Hier darf wachsen und leben, was und wer will. Das belassen wir einfach so“, erklärt Hana. Selbst Disteln reißen sie nicht aus, sondern binden sie wertschätzend hoch, damit sie nicht den Weg versperren. Auf den Mauern huschen Eidechsen umher – sie genießen die Sonne. Auch Schlangen haben die Terrassenlandschaft für sich entdeckt. „Die sind nützlich und fressen Wühlmäuse“, beruhigt Peter. Der Vergleich mit der Arche kommt nicht von ungefähr. Christiane Bartal