



GARTEN KULTUR  
ARBEITSGRUPPE IM SBZ

# Newsletter

Jänner 2015

## In dieser Ausgabe

Immergrün und wintergrün	2
Zeige mir deinen Garten, und ich sage Dir, wer du bist	3
Vom Büchertisch	4
Modisches im Pflanzenreich	5
Projekt „Mahlzeit“	6
Vollversammlung 2014	8



**Viburnum tinus**

## Immergrün und wintergrün

Wenn im Herbst die meisten Blätter abfallen, stehen Pflanzen, die ihre Blätter oder Nadeln noch grün haben, endlich in ihrer ganzen Schönheit da. Sind sie im Sommer eher unscheinbar, so nehmen wir sie im Winter intensiver wahr. Immergrüne und wintergrüne Gehölze sind unverzichtbare Gewächse, weil sie das „Skelett“ unseres Gartens bilden.

Immergrüne Gehölze und Sträucher behalten ihre Blätter und Nadeln den Winter über an den Zweigen. Sie stoßen sie, wie beispielsweise der Efeu, Buchs, Stechpalmen, Kirschlorbeer, nach einigen Jahren ab (die Kiefer ist dabei eine Ausnahme: Botaniker haben entdeckt, dass sie ihre Nadel über vierzig Jahre behalten kann)

Wintergrüne Gehölze und Sträucher hingegen behalten grüne Blätter den Winter über, stoßen die Blätter im Frühling ab. Beispiele dafür sind Liguster und Feuerdorn.

Dann gibt es fließende Übergänge wie beispielweise bei der Gattung *Lonicera*, oder einige Sorten des *Euonymus* (Pfaffenhütchen).

Immergrüne Laubgehölze sind in Gärten, wie gesagt, willkommen. Sie geben den Pflanzengruppen Struktur, sind eine grüne Oase im Winter. Für die Vögel sind sie oft Unterschlupf und Schutz. Es muss nicht immer Blautanne oder Tränenkiefer sein.



**Mahonie**

Auch *Viburnum tinus* (in Weinregionen) oder Mahonien in vielen Varietäten sind immergrün und einige davon wachsen auch ziemlich hoch.

Es gibt unter den Immergrünen den Unterschied zwischen Schlingern und Kriechern. Zum Begrünen und Kaschieren von Maschendraht eignet sich das Immergrüne Geißblatt (*Lonicera henryi*), die mit einer geeigneten Kletterhilfe auch schwindelnde Höhen erklimmen kann; sie klammert sich nicht fest, sondern umwindet die Stütze: Perfekt für Pergolen und Mülltonnenabschirmungen.

Auch die Kriechende Spindel, *Euonymus fortunei*, die wir von Gräberbepflanzungen kennen, eignet sich zum Begrünen von Zäunen und Wänden.



**Euonymus fortunei**

Der Efeu ist kein Schmarotzer, er hält sich zwar an Wänden und Bäumen mit Klammerhilfen fest, zapft aber nicht Lymphe der anderen Gewächse an. Allerdings kann er andere Gewächse schädigen, indem er sie überwächst und ihnen Licht und Luft wegnimmt. Von losem Mauerwerk und an Rohren und Dachstühlen sollte Efeu auch ferngehalten werden.



**„Zeige mir deinen Garten und ich sage dir, wer du bist“**

**„Zeige mir deinen Garten und ich sage dir, wer du bist“, schrieb der englische Dichter Alfred Austin (1835-1913). Ein beunruhigender Satz, denn wer will schon aller Welt seine Seelenregungen offenbaren?**

Aber der englische Dichter (in England sind auch Dichter Gärtner) erinnert uns daran, dass ein Garten nicht nur einfach schön ist: er gibt auch die geheimen Wünsche der Besitzer/Innen preis. Er berichtet wahrheitsgetreu über ihren Ordnungssinn, ihre Toleranzschwelle, ihr Naturverständnis, ihre Kultur, ihr Kontrollbedürfnis. Nicht zuletzt über die Zeit, die sie ihrem Garten widmen können. Ein Garten gibt zudem sein Konzept preis, das heißt, er offenbart, was ein Gärtner mit seinem Garten aussagen will, genauer ausgedrückt, ob er sich Gedanken über den Zeitgeist, die Moden, den Zweck seines Tuns gemacht hat, oder überhaupt darüber nachgedacht hat.

### **Nicht jedes Grün ist ein Garten.**

Manchmal ist es nur eine Freifläche, die mit mehr oder weniger Aufwand kurzgehalten wird. Typisch dafür sind die niedrigen Immergrünen, die von einem Rasen umgeben oder begleitet werden. Das erinnert stark an Grabstellen im Friedhof, sie sind, streng genommen, kein Garten.

Eine andere Gruppe von Gärtnern ist das genaue Gegenteil zur ersten. Diese Besitzer scheuen weder Mühe noch Geld, sind aber unentschlossen, was ihr Garten darstellen möchte: drei Jahrhunderte Gartengeschichte und ein paar Länder werden auf einem Fleck zusammengepackt, vom engli-

schon Bauerngarten zu puristischen, geometrischen Buchsbaumtrimm, mediterranen Kübelpflanzenarrangements, sowie Fels und Teichlandschaften mit Spuren von Feng-Shui. Hier sitzen dann schweigsame Buddhas neben rustikalen Steintrögen, und Schilf teilt sich den Platz in der Cottage-Rabatte mit Rosen und Tagetes.

Beliebt sind auch Stilleben-Arrangements nach Vorbild der Magazine: Rostige Gußeisenbänke, eiserne Phantasievögel, alte Waschwannen mit Fettpflanzenbewuchs, verspielte Rosenlauben und darunter unbequeme Stühlchen, die niemand recht benutzen möchte.



## Die zahlreichen Medien haben sich sofort verstanden, auf Moden zu reiten.

Für diese Sparte von menschlicher Betätigung tragen sie Namen, die „Land“, „Lust“ oder „Liebe“ enthalten. Sie pflegen intensiv den Hang zum Idyll, zum ländlich –romantischen Arrangieren von Accessoires, mit abblätternen Holzmöbeln, lässig darauf hingelagten Lavendelsträußen, Teetassen mit Herzchen, Polster mit Abbildungen alter Rosensorten. Und die Beiträge strotzen von nostalgischen, schwärmerischen Inhalten, wo Frau Gräfin, von Hunden umsprungen, sich über die Sichtachsen im Landschaftspark auslässt, oder vom Finanzboss, der „über Kommunikationstalent alter Bäume“ (Zeitschrift Geo, Juni 2014) spricht. „Das Gestalten mit Grün ist schick geworden, ist ein Ausweis von Bildung Stil und Status“ (ebenda).

## Wie wirken diese Modeerscheinungen auf Gärtner/Innen?

Manche fragen sich, in welcher Zeit sie leben, und was ihr Garten aussagen soll. Sie mögen die Wörter Gartenfieber, Gartenboom, Gartenlust gar nicht. Weil sie die Beschäftigung mit der Erde ihres Gartens nur zu gut kennen. Sie schauen ein wenig bestürzt auf jene Leute, die von „kathartischer Kraft des Jätens“ sprechen: blicken sofort verstohlen auf deren Hände, und wissen gleich, wer in ihrem weitläufigen Anwesen das Jäten vornimmt. Hymnische Begeisterungen beginnen ihnen suspekt zu werden.



Da gibt es eine bundesdeutsche Autorin, die **Katja Thimm** heißt. Sie hat eine Analyse über die stil-

bildenden Anwesen in den Garten-Medien Landschaft verfasst. Beim Betrachten der neubarocken Buchsbaumkugeln, der pastellfarbenen Rosenherrlichkeiten, der mit Joghurt künstlich patinierten Steinputten, ist in ihr der Verdacht aufgekeimt, dass ein neues Biedermeier ins Land einge-

zogen ist. Vor lauter Sehnsucht nach Innerlichkeit, Naturnähe und Romantik schwimmt die Wirklichkeit: „Der deutsche Garten ist ein Narkotikum“.



Und **Georg Seeßen**, ebenfalls einer, der Antworten und Sinn in der bundesdeutschen Gärten ergründen will, sieht in den sorgsam inszenierten Idyllen

„deren lebendes Inventar förmlich umzingelt ist von dekorativen Accessoires“ einen Hang zum Augenschließen. Er definiert die Sehnsucht nach Harmonie vieler Gärtner/Innen als „das perfekte Abbild des späten Kapitalismus“; der Kleinbürger stellt sein Terrain solange mit Dingen voll, bis er dieses „in ein sowohl von der Natur als auch Kultur her unbewohnbares Areal verwandelt“ hat.

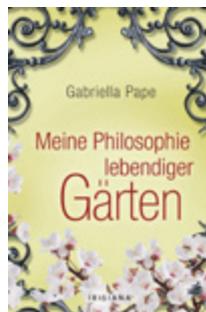


**Johanna Romberg**, die einen Beitrag in der Zeitschrift GEO über „Das blühende Leben“ (Juni 2014) verfasst hat, befürchtet eins:

dass die neue Leidenschaft einen heftige Mode oder eine Laune sei. „Und dass Gärtnern womöglich bald wieder das sein wird, was es bis vor Kurzem war: ein schrulliges Hobby für wenige Enthusiasten“.

**Gabriella Pape**, Gartengestalterin, und ihre Lebensgefährtin **Isabelle Van der Groeningen**,

Gartenhistorikerin, haben in England, in den Kew Gardens, Gartenbau studiert. Und rudern gegen den Strom der Moden, sprechen vom Garten wie von einem lebendigen, sich stetig wandelndem Gebilde. In ihren Büchern versuchen sie dem Ursprung des heutigen Gartens aus dem Modekitsch herauszuschälen: anstatt kurz geschorener Rasen, Rhodo-



dendron und Kriechwacolder, Beete in denen einzelne Stauden auf nackter, sorgsam geharkter Erde stehen, die Gärtner/Innen dorthin zu führen, wo der neue Garten zu finden ist: ein Spiel mit Pflanzen, Farben, Blattformen, Baumstrukturen. Das kann man lernen, so wie jeder Kochen lernen kann, durch Schauen und Ausprobieren. Also völlig neue Aussichten die Hoffnung auf Erneuerung im Nachdenken bringen.

Aus: Gabriella Pape, „Meine Philosophie lebendiger Gärten“ Insel Verlag, 2012



Eine Buchempfehlung, die allen Gartenmenschen helfen kann, einen konstruktiv-genügsamen Umgang mit verschiedensten UN-KRÄUTERN zu finden; vielleicht hilft es, sich so manchen Jät-Frust von der Seele zu kochen?



Meret Bissegger, *Meine wilde Pflanzenküche*. Bestimmen, Sammeln und Kochen von Wildpflanzen, AT Verlag, Aarau und München, 6. Auflage, 2013

Das Buch enthält Pflanzenporträts und dazu passende Rezepte; so z.B. Glaskraut-Beschreibung und Rezepte für Glaskrautterrine und Glaskrautfrikadellen, oder Gemüse-Portulak und Rezept für Risotto mit Portulak, gedämpfter Giersch mit blauen Kartoffeln, Taglilienprossen mit Zitronenöl. ....

## Modisches im Pflanzenreich

**Pflanzen, die aus dem Fernen Osten kommen, erwecken derzeit großes Interesse. Ihnen haftet derselbe Ruhm an, wie anno dazumal dem Salbei oder der Mandragora. Sie scheinen heilende und magische Kräfte zu haben. Wunderkräuter und super Berries werden in Töpfen und in den Gartenbeete kultiviert. Chinesische und ayurvedische Medizin ist der Grund ihrer Verbreitung.**



**Gotu Kola**, ein Doldenblütler mit kriechenden Trieben, auch Asiatischer Wassernabel (*Centella asiatica*) genannt, soll antibiotisch wirken. Extrakte davon sollen hautverjüngend wirken. Das Kraut wird auch Sambung Nyawa oder Schönheitspflanze genannt. Es wächst als Zimmerpflanze oder auch im Freien, und so üppig, dass es regelmäßig geschnitten werden sollte. Die Blätter mischt man in Power-Salate oder in grüne Smoothies. Die Pflanze bevorzugt feuchte humose Standorte; im Zimmer soll sie in einem Übertopf im Wasser stehen, im Garten sollte sie am Teichrand wachsen dürfen. Sie braucht einen halbschattigen, luftfeuchten Standort. Die Pflanze ist nicht frosthart.



Die „Pflanze gegen hundert Krankheiten“, **Gynura procumbens**, stammt aus Malaysia. Auch sie kann im Sommer draußen kultiviert werden. Sie wird als Salat, als Kochgemüse und in Getränken (Smoothies) verwen-

det. In der asiatischen Volksmedizin wird sie gegen Entzündungen, in den Schönheitsfarmen als hautreinigende Maske verwendet. Ihr Standort soll halbschattig und luftfeucht sein. Die Blätter und Triebe sollten regelmäßig geschnitten werden.



Der botanische Namen der Maca, der peruanische Ginseng, ist **Lepidium peruvianum**, ist mit der Gartenkresse verwandt und stammt von den Anden. Die Knolle ist hier sehr bekannt und ein hochwertiges Nahrungsmittel. Die Pflanze wächst auf 4000 Meter Höhe. Macapulver wird heute als Potenzmittel verkauft. Die Knolle soll auch körperliche Leistungsfähigkeit und psychische Stabilität fördern. Im Garten ist sie anspruchslos und winterfest. Blätter und Knolle können jederzeit geerntet werden.



Sushni heißt bei uns Kleefarn (**Marsilea minuta**), ist eine Tropenpflanze und stammt aus Asien. Sie ist unter Aquarien-Liebhabern wohlbekannt. Die Blätter sehen wie Glücksklee aus, schmecken angenehm nussig und enthalten einen Stoff, der antidepressiv, angstlösend und beruhigend wirken soll. Die Blätter schließen sich bei Dunkelheit. Damit der Kleefarn erfolgreich als Anti-Stress-Wohnzimmer- oder Büropflanze kultiviert werden kann, braucht er einen feuchten, halbschattigen Fensterplatz. Er ist empfindlich gegen Lufttrockenheit.



Surinamspinat, Erdginseng sind die gängigen Namen des **Talinum paniculatum**, der in Nord- und Südamerika beheimatet ist. Man sagt ihm entzündungshem-

mende und blutbildende Wirkung nach. Er hat saftige Blätter, die nach Erbsen und Zuckermais schmecken. Ab Mai kann man ihn im Freien säen. Er bildet im Frühsommer zart lila Blüten. Laufend können die Blätter geerntet und in Salaten verarbeitet werden.



Die Thailändische Medizin setzt die Murdannia (**Murdannia loriformis**) ein, um die Immunkräfte zu mobilisieren, auch als Prophylaxe zur Krebsbehandlung, weil die Pflanze immunstimulierende und antioxidative Wirkung haben soll. Die Blätter sollten roh in Salaten, Aufstrichen und in Getränken verwendet werden. Die Murdannia ist eine schnellwüchsige, immergrüne Pflanze, die auch im Zimmer kultiviert werden kann.



Die Blätter der Wunderbaum (**Moringa oleifera**) haben einen hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen. Sie werden in ihrer Heimat,

dem subtropischen Himalaya Gebiet, schon lange als Heilmittel bei Mangelerscheinungen und falscher Ernährung eingesetzt. Die unreifen Früchte können wie Fisolen gegessen werden. Samenpulver wird vermahlen und ins Wasser gestreut: es hilft, im verschmutzten Wasser Schwebstoffe und Bakterien auszuflocken. Bei uns gedeiht der Wunderbaum nur in Kübeln. Die Blätter können laufend geerntet werden. Er ist eine raschwüchsige, imposante Kübelpflanze.

**Wer sich für diese Kräuter und ihre Anwendung interessiert:**

**Wir finden sie unter**

[www.kraeuter-und-duftpflanzen.de](http://www.kraeuter-und-duftpflanzen.de)

(nach einem Beitrag von Wolfgang Palme, aus „Grünes Tirol“, Mai-Juni 2014)



„MahlZeit!“ - ein uraltes deutsches Wort, in dem wir unseren Tischnachbarn vielerlei Gutes und Gesegnetes wünschen. „Deboriada“, das ladinische Wort für Gemeinschaft. Und damit die Einladung: „Coltiviamo la vita“. Diese drei Begriffe kennzeichnen das landesübergreifende Projekt im Jahre 2015 zum Thema „Ernährungssicherheit und -souveränität“.

In Mailand findet vom 1. Mai bis zum 31. Oktober 2015 die große Weltausstellung EXPO statt: „FEEDING THE PLANET. ENERGY FOR LIFE“. Dabei sollen die Bereiche Technologie, Innovation, Kultur, Tradition und Kreativität mit den Themen Ernährungssicherheit und Lebensenergie für zukünftige Generationen verbunden werden.

Wir nehmen die Expo zum Anlass, um in Südtirol das Thema zu reflektieren, zu vertiefen und somit in der gemeinsamen Auseinandersetzung Alternativen anzudenken und umzusetzen.

Eine Welle soll die Menschen in diesem Jahr erreichen und „Ernährungssouveränität und –sicherheit“ zum Alltagsthema machen.

JedeR ist eingeladen: Haushalte, Vereine, Schulen, Bauern/Bäuerinnen und weitere ProduzentInnen, KonsumentInnen, Gemeinden und andere öffentliche Einrichtungen. Das Essen betrifft jeden von uns, ist Teil unseres „guten Lebens“, zugleich aber auch Politik.

Deshalb an alle: Macht mit!

Nähere Informationen über das Projekt und über die Initiativen der vielen Partnerorganisationen findet Ihr unter

[www.mahlzeit.it](http://www.mahlzeit.it)

Unser Mitglied Arno Teutsch war so freundlich ein paar Gedanken für diese News zu schreiben.



Sie stellten das Projekt bei der Pressekonferenz am 14. Jänner vor: Chiara Rabini (Amt für Kabinettsangelegenheiten), Julia Verdorfer (Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach), Veronika Seiwald (Fachoberschule für Tourismus und Biotechnologie mit Landesschwerpunkt Ernährung „Marie Curie“, Meran), Verena Gschnell (Oew), Brigitte Gritsch (Weltläden), Monica Margoni (Politis)

## „Gesegnete Mahl-Zeit!“ von Arno Teutsch



Das Wort der „Segnung“ mag vielleicht unangepasst oder gar irritierend wirken. Daher möchte ich etwas näher auf die Entstehung des Begriffes eingehen:

Segen (althochdeutsch: segan, auch segon, segin, segen, entlehnt von lateinisch signum ‚Zeichen, Abzeichen, Kennzeichen‘) ... bezeichnet ein Gebet oder einen Ritus, wodurch Personen oder Sachen Anteil an göttlicher Kraft oder Gnade bekommen sollen. Der christliche Begriff Segen entspricht dem lateinischen Wort benedictio,

abgeleitet von bene ‚gut‘ und dicere ‚(zu-)sagen‘, also: jemandem Gutes zusagen.

Ziel des Segens ist die Förderung von Glück und Gedeihen oder die Zusage von Schutz und Bewahrung. (...) Im weiteren Sinne und davon abgeleitet wird das Wort Segen auch verwendet, um Freude über ein Geschenk oder eine Situation zu beschreiben (...) oder um Fülle auszudrücken (aus Wikipedia).

Unsere Arbeit im Garten ist voller Segnungswünsche; dies unabhängig von unseren Glaubensvorstellungen. Denn das Pflanzen, Pflegen und Hegen unserer Schützlinge berührt unweigerlich auch spirituelle Dimensionen: Freude, Sorgfalt, Schönheit, Hoffnung, Liebe... alles Einstellungen und Haltungen, die weit über die materielle Dimension von Gemüse und Blumen hinausgehen.

Wir sind als Gärtner mit der Lebendigkeit der Natur verbunden und unsere Energie fließt gleichermaßen in Karotten und Zwiebeln, wie sich diese dann in unseren Körpern manifestiert.

## „Gesegnete Mahl-Zeit!“

Wenn ich an **Ernährungssouveränität** denke, verbinde ich diese vor allem mit dem Aspekt des „Lebenden“, des „Lebendigen“. Die vielen Krisen im sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Bereich hängen auch damit zusammen, dass wir den Bezug zu diesem Lebendigen verloren haben. Hinter den Dosen oder den Fleischpackungen im Supermarkt liegt nur Anonymität und Totenstarre. Dieses Essen mag ernähren, doch es gibt uns kein Leben. Wir erkennen keine Bilder und keine Geschichten hinter diesen Produkten; dementsprechend fällt es uns auch schwer, sie zu ehren und zu würdigen.

Es geht im landesweiten Projekt **„Mahl-Zeit!“** um vielerlei: gerechte Verteilung der Ressourcen, Umwelt- und Klimaschutz, Schutz der Böden, des Wassers, der Pflanzenvielfalt, der kleinbäuerlichen Betriebe... um nur einige Beispiele aufzulisten. Doch gleichwertig ist für mich die kulturelle und spirituelle Dimension: Die Einladung zu einem bewussten, achtsamen, dankbaren Umgang mit unseren Lebensmitteln. Unsere Nahrung segnen bedeutet dabei, dass wir dadurch auch uns selbst Glück und Gedeihen geben.

Was können wir tun, um uns und unseren Enkelkindern ausreichend und qualitativ hochwertige Nahrung zu sichern?

**Es wäre schön, wenn sich viele Mitglieder unseres Vereins am Projekt beteiligen würden.**

Vielfach liegen Probleme und Schwierigkeiten einfach darin, dass Gärtner/in sich nicht aus eingefleischten Mustern löst und immer noch Wohlstandsmodellen hinten nach rennt, obwohl deren Fadenscheinigkeit allzu deutlich ist. Oder dass man die eigene Arbeit im Garten als unwesentlich betrachtet, auch wenn sie eine enorme gesellschaftliche Funktion hat.

Vielleicht sollten sich unsere GärtnerInnen mehr „outen“: sich im öffentlichen Leben mehr ins Spiel bringen, in dem sie von ihrer Arbeit erzählen und anderen Mut machen, selbst auf Fensterbrettern und Balkonen damit zu beginnen, ihr Leben auch mit Gemüse und Blumen zu teilen.



## Einige Fragen an uns alle:

Wie wirkt sich unser Einkaufsverhalten lokal und global aus? Wie können wir durch unsere Entscheidungen zu einer zukunftsfähigen Entwicklung beitragen?

Wie können wir die lokale und regionale Wirtschaft stärken? Und jene bäuerlichen Betriebe unterstützen, die Nahrungsmittel umweltschonend anbauen?

Wie können in Schulküchen, in Seniorenheimen, in den Hotelbetrieben verstärkt lokale Produkte eingesetzt werden und dadurch die regionale Wirtschaft unterstützt werden?

Wie viel an Nahrungsmitteln wird auch bei uns täglich in den Müll geworfen?

Unterstützen wir durch Einkäufe in den Weltläden die Kleinbauern im Süden der Welt, damit sie nicht zur Landflucht und zur Emigration gezwungen werden?

Haben wir Freude daran, in unseren Gärten und auf den Balkonen eigenes Gemüse zu pflanzen?

Sind in unseren Schulen und Kindergärten auch Flächen und Beete verfügbar, wo Kinder und Jugendliche das „Garteln“ erlernen?

Gibt es für Senioren in unserer Stadt die Möglichkeit, einen Schrebergarten zu bearbeiten?

Wie wirkt sich unser Essen auf einen gesunden Lebensstil aus?

Nehmen wir uns genügend Zeit, um in der Familie und mit den Kindern zu essen?

Wie achtsam gehen wir mit den Lebensmitteln um? Sind wir uns bewusst, dass die eingenommenen Nahrungsmittel Teil unseres Körpers werden?

Dass wir auch das sind, was wir essen?

Segnen wir durch unsere Achtsamkeit unser „tägliches Brot“?



**Wann**  
9. Februar 2015, von 18.30 bis 21.30 Uhr

**Wo**  
FOS - Fachoberschule für Tourismus und Biotechnologie mit Landesschwerpunkt Ernährung „Marie Curie“ in Meran

EINLADUNG



### DIALOGKÜCHE

Ein Abend zu Ernährung und Weltwirtschaft, Regionalität und Genuss.

Ganz in diesem Sinne werden wir eine „fair-bio-nahe“ Suppe gemeinsam essen. Gleichzeitig können wir Zitate aus Büchern lesen, Videos schauen und uns darüber austauschen. Wir können lesen, hören, schauen, spielen, sinnieren und uns informieren und inspirieren lassen. Anschließend finden wir uns im Kreis, um gemeinsam einen Dialog zu führen und über die Anregungen zu reflektieren.



**Wann**  
10. Februar 2015, von 14 bis 16.30 Uhr

**Wo / Date**  
FOS - Fachoberschule für Tourismus und Biotechnologie mit Landesschwerpunkt Ernährung „Marie Curie“ in Meran

EINLADUNG



### STORY TELLING

Wir und die Ernährung: gestern, heute, morgen.

Eine der ältesten Formen wie wir als Menschen lernen, ist über Geschichten. Seit Jahrtausenden sitzen Menschen im Kreis und erzählen sich von Erfahrungen, Abenteuer und Lebensgeschichten, die sie erlebt haben. Wir finden uns in Geschichten wieder und dies führt zu Gesprächsstoff untereinander und regt das kollektive Lernen an. Drei Storyteller erzählen eine persönliche Geschichte zum Thema Ernährungssouveränität. Die TeilnehmerInnen werden dann mit den Storytellern die Geschichte gemeinsam „ernten“ und die Essenz mitnehmen.

Anmeldung / iscrizione

bis 05.02.2015 [monica.margoni@gmail.com](mailto:monica.margoni@gmail.com)

## Vollversammlung am 25.10.2014 im Haus St. Benedikt, Bozen



Früher als gewohnt, bereits am 25. Oktober des letzten Jahres folgten viele Mitglieder der Einladung zur Vollversammlung 2014 ins Haus St. Benedikt in Gries.

Berta moderierte den Blick zurück (Tätigkeitsbericht von Martha, unserer Präsidentin und Kassabericht von Waltraud, unserer Koordinatorin) und den Blick nach vor (Vorhaben und Ideen).

Mehr dazu findet ihr im bereits von Waltraud übersandten Protokoll.

Den Abschluss bildet das wieder herrlich munde und überreiche Buffet. Waltraud und allen fleißigen Helfern sei herzlich gedankt.



Terre erte, Sover

GARTEN  KULTUR  
ARBEITSGRUPPE IM SBZ



Arno stellte die Cembraner Initiative Terre erte in Sover vor, die auch Ziel einer Gartenreise des nächsten Jahres sein soll.

