

**Zeitschrift:** Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge  
**Herausgeber:** Bioforum Schweiz  
**Band:** 72 (2017)  
**Heft:** 3

**Artikel:** Vom Brachland zur Permakultur  
**Autor:** Weiss, Jakob / Gérard, Jean-Luc  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-891033>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Vom Brachland zur Permakultur

Interview mit Jean-Luc Gérard zum Permakulturprojekt Roift-Hasliberg

In der Gemeinde Hasliberg soll ein neues Permakulturprojekt entstehen. Jean-Luc Gérard, studierter Arzt und Ökonom, begleitet diesen Geburtsprozess eng. Nachdem an den Möschberggesprächen 2017 die konkrete Praxis verschiedener Perma-Projekte zur Sprache kam, haben wir uns nach der Motivation für eine Neugründung erkundigt. Wir werden auch verfolgen, wie es weitergeht.

**Jakob Weiss für K+P: Herr Gérard, Sie stehen kurz vor der Pensionierung. Was reizt Sie, jetzt an einem landwirtschaftlichen Projekt mitzuwirken?**

Meine Motivation ist wie das Leben und der Erdboden, vielschichtig. Was die Landwirtschaft mit dem Boden macht, lässt mich nicht kalt. Denn: **Sternenstaub bin ich und zu Ackerstaub werde ich. Agrikultur ist keine rein materielle Angelegenheit, sie ist Kultur und deshalb grossenteils eine geistige Leistung.** Die Art und Weise, wie wir die Natur traktieren, mit Monokulturen und viel Chemie, zeigt gleichzeitig den Geist, mit welchem wir Tieren und Menschen begegnen. Als ich in Hasliberg das erste Mal das Landstück sah, die weisse Wetterhornspitze und den (schrumpfenden) Gletscher beobachtete, wurde ich still und freudig. Ich wusste intuitiv, hier ist ein Ort, an dem man das Kreislaufdenken lernen und auch lehren kann. Dieses Denken beachtet nicht nur Elemente wie

Boden, Wasser, Licht und Luft, sondern integriert auch die Gefühlswelt mit dem logischen Denken. Also, die praktischen Arbeiten des Permakultur-Projektes und der Aufbau einer Schule für systemisches Denken – das ist doch eine tolle Aufgabe für die Pensionszeit, oder nicht?

**K+P: Was ist Ihr Hintergrund?**

Schon meine medizinische Doktorarbeit 1985 war vom Wunsch nach «vernetztem Denken» geleitet. Es ging darum, eine Therapie für die «eingefrorenen» Schultern bei alten Leuten zu entwickeln, die sich nicht mehr selber kämmen und anziehen können und Schmerzen haben. Die Symptome mit Pillen zu lindern, war mir zu wenig. Durch Systemanalyse konnten wir zeigen, dass die Ursachen auf ein gestörtes Zusammenspiel von Muskel-, Knochen- und Nervensystem zurückzuführen sind.

Später studierte ich noch Ökonomie und beobachtete, dass Investitionen in die Altersvorsorge, die allein die Anlagerendite als Kriterium berücksichtigten, Mensch und Umwelt schädigen. Ob also Finanzen, Gesundheit oder Nahrungsmittelproduktion, unser Geist denkt reduktionistisch und lehnt die Komplexität des Lebens ab. Das Projekt Roift-Hasliberg, das durch die Permakultur auch die gesundheitlichen, spirituellen, ökonomischen und wirtschaftlichen Dimensionen integriert, hat mich auf Anhieb begeistert.

**K+P: Schaffen Sie eine Insel oder haben Sie den Anspruch, auch die «gefrorenen Schultern» der Schweizer Landwirtschaft zu kurieren?**

Veränderungen beginnen mit kleinen Schritten. Steve Jobs hat in einer Garage angefangen, Apple aufzubauen. Die Garage ist inzwischen geschützt. Wir möchten aber kein Freilicht-Museum werden, wir konzipieren ein Projekt zum Vorzeigen und sind offen für Impulse. **Damit das gelingt, muss intensive Netzwerkarbeit in der Gemeinde und Region stattfinden.** Wir werden von der Molkerei Meiringen unterstützt, eine ehemalige Metzgerei soll wiederbelebt werden, ein regionales Label ist geplant, Hotels haben Interesse an unseren Nahrungsmitteln bekundet. Wie der Mitbegründer der Permakultur, David Holmgren, es in Publikationen immer betont, gestalten solche Projekte nicht nur das Landstück, sondern auch die soziale Umwelt. Frei nach dem Motto *cooperation first* wollen wir zeigen, dass es Alternativen gibt, sowohl im Umgang mit der Natur als auch mit den Menschen. Evolutionär gesehen ist der Kooperationsansatz sehr verbreitet und dazu erfolgreich.

**K+P: Sie betonen die örtliche Vernetzung und die Wichtigkeit des Sozialen. Was überzeugt Sie landwirtschaftlich an der Idee von «Permakultur»?**

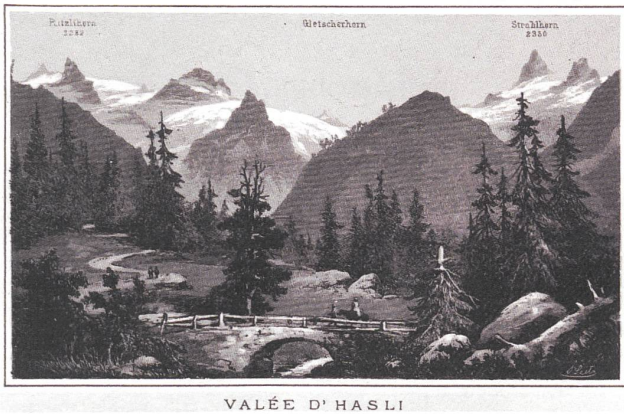
Was mich besonders überzeugt, ist das Ziel, die **Selbstorganisation einer Wiese oder eines Waldes**, einschliesslich der kleinsten Lebewesen, zu erreichen. Im Wissen, dass in einer Schaufel Erde mehr Mikroorganismen als Menschen auf dem Planeten leben, ist das keine leichte Aufgabe. Ferner werden der Bau des Bauernhofs und die Energiegewinnung so weit als möglich aus den dort bestehenden Ressourcen (Steine, Wald, Bach, Sonne...) realisiert.

Zwei unserer Mitglieder haben bereits praktische Erfahrungen mit Permakultur. Weiter stehen uns das Bundesamt für Landwirtschaft, Inforama und Marcus Pan, Tutor beim Verband Permakultur Schweiz, zur Seite, was die Planung und Umsetzung anbelangt. Wir erfinden das Rad nicht neu, und trotzdem **ist dieses Ökosystem einmalig und entsprechend zu gestalten**, weil unser Grundstück auf 1000 Meter über Meer liegt.



*Dieses Stück Land soll es werden.*

Foto: Jean-Luc Gérard



Früheres Eis ob dem Haslital (1890). Quelle: Schw. Nat. Bibliothek

Zwar werden wir nicht wie der Pionier Sepp Holzer auf dem österreichischen Krameterhof Alpen-Orangen ernten, aber Kürbis, Bohnen und andere Gemüsesorten sowie Zwetschgen, Birnen und Äpfel, auch Kirschen und Aprikosen sollen einen Platz im Sortiment finden. Im Tierbereich planen wir mit robusten Rassen, um der Antibiotikaproblematik aus dem Weg zu gehen. Widerstandsfähige Samen und Kräuter werden die Angebotspalette ergänzen. **Überdies, um die Permakultur-Welle weiter rollen zu lassen, will die Schule «Outdoor AlpenPur» Kurse in Permakultur anbieten.**

**K+P: Sie erwähnen die quasi geistige Trägerschaft rund um Ihr Projekt. Wer wird die bäuerliche Arbeit im Roift leisten?**

Wir alle werden uns die Hände schmutzig machen, sowohl bei der Gemüseproduktion als auch während der Kurse. Die Mitglieder, die die praktische Verantwortung tragen, sind Michèle Huber, Theresa Fricker und Adrian Reutimann. Michèle ist die Projektgründerin, Landwirtin in Ausbildung mit Fachrichtung Biolandbau. Sie arbeitet bereits in der Landwirtschaft, hat Erfahrung als SAC-Hüttenwartin und wird den Pilotbetrieb leiten. Theresa besitzt langjährige Erfahrungen im Gemüse- und Kräuternbau und in der Pferdehaltung sowie der Alpwirtschaft und Alpkäserei. Adrian ist ein Quereinsteiger. Er ist gelernter Informatiker FH und schliesst zurzeit in Wädenswil die Ausbildung zum Umweltingenieur mit Vertiefung «biologische Landwirtschaft und Hortikultur» ab. Man darf nicht vergessen: ein grosser Teil der Kunst von Permakultur liegt im Delegieren der Arbeit an die Tiere und Ökosysteme! Dem schon erwähnten Sepp Holzer haben die Schweine den Boden umgewühlt und gedüngt. Das ist Networking grossgeschrieben! Der

75-Jährige erzählt Besuchern aus der ganzen Welt, wie sich die vierbeinigen Gratispflüger auch ökonomisch gerechnet haben. Diese Kreislaufförderung zwischen Boden, Fauna und Menschen wird für uns zentral sein bei der täglichen Arbeit auf den 14 Hektaren Land. Dabei entsteht auch eine Begegnungsplattform zwischen Stadt und Land.

**K+P: Gibt es einen «Businessplan» – oder: Was bindet die Kerngruppe zusammen?**

**Jedes Mitglied der Kerngruppe hat eine andere Herkunft und entsprechend sind die Interessen zum Mitwirken unterschiedlich geprägt.** Michèle und Adrian haben die Gestaltung des Grundstücks und die täglichen Arbeiten auf dem Betrieb zu bewältigen. Das verlangt auch viel Denkarbeit. Alle Facetten der Verbindungen zwischen Boden, Gebäuden, Energiequelle und lokaler Gemeinschaft sind zu beachten: Mulde ja oder nein? Holzpellet oder Sonne? Label für die Nahrungsmittel nur für Hasliberg oder die umliegende Region? Welche Innovationen helfen, das Niedrigkosten-Prinzip der Permakultur zu verwirklichen? Theres' Herz schlägt für Reitstunden und Käserei, meines für die AlpenPur Schule und die Outdoor-Kurse im Kreislaufdenken. Was uns verbindet, ist die Umsetzung einer Vision in die Praxis – mitten in der Vielfalt einer wunderschönen Bergregion. Einnahmen wollen wir mit dem Nahrungsmittelverkauf und den Direktzahlungen, den Einkünften aus Reitstunden und betreutem Wohnen sowie Kurs- und Tagungsgeldern zu Themen wie «Meine kleine Kräuterapotheke», «Permakultur in Garten und Feld» oder «Stressbewältigung in und dank der Natur» erzielen. Diese Ertragsvielfalt reduziert die Abhängigkeiten gegenüber Wetterschäden, Marktpreisschwankungen und diversen unvorhersehbaren Plagen.

**K+P: Sie wollen ein gutes Beispiel in die Welt setzen. Ist es nicht schwierig, Vorbild zu sein, wenn man erst gerade beginnt und Erfahrungen sammeln muss?**

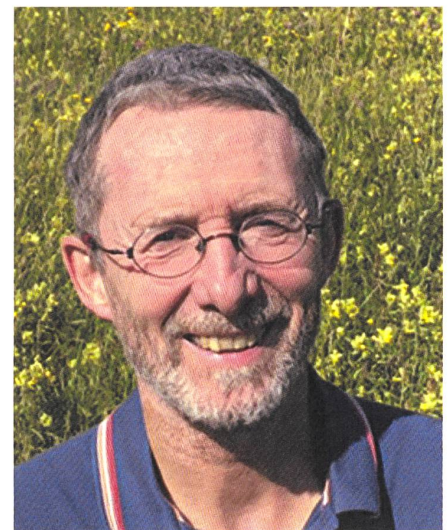
Im Unterschied zu den anderen Beteiligten bin ich tatsächlich ein Anfänger in der Landwirtschaft. Aber kein Anfänger mehr im

Kreislaufdenken (Systemtheorie) und in der achtsamen Beobachtung. Mich beunruhigt mehr, dass die «Dummen» immer die selben Fehler machen (z. B. die industrielle Landwirtschaft). Weniger zu schaffen macht mir, wenn die «Gescheiten» (hoffen wir die Permakulturisten) Fehler machen werden, denn Fehler zu machen und es zu merken ist die wirkliche Basis des Lernens. Doch: Um überhaupt mit Lernen beginnen zu können, müssen wir **die erste Hürde, das Sammeln von CHF 200'000 für den Landkauf**, überwinden.

**K+P: Haben Sie schon eine Ahnung, wie das Projekt bei den umliegenden Bauern ankommt?**

Es gibt Biobauern in Hasliberg und die sind soweit positiv eingestellt. Bei den anderen Bauern hoffen wir auf Akzeptanz durch die schon genannten Initiativen. Im Herbst möchten wir unser Projekt an der Gemeindeversammlung präsentieren, wo wir ausdrücklich auf die Möglichkeiten der Zusammenarbeit hinweisen können.

**K+P: Wir wünschen Ihnen viel Glück und Ausdauer!**



Jean-Luc Gérard

Foto: zVg

Der **Verein Alpenpur-Hasliberg** steht als Träger hinter dem Projekt, um auf 14 Hektaren kaum bewirtschafteten Bodens Permakultur entstehen zu lassen. Eine Website ([www.alpenpur-hasliberg.ch](http://www.alpenpur-hasliberg.ch)) ist bereits aufgeschaltet und vermittelt einen Einblick in die «Philosophie», die geplanten Betriebszweige und Vernetzungsabsichten sowie in die Biografien der direkt beteiligten Menschen. Im September wird mit dem Crowdfunding begonnen.