

Sommerfest des Tauschrings Lindau-Wangen
am 28. 7. 07 von 14.30 - 17.00 Uhr
Ort: "Saylerland", Lindau - Schönauer Straße 32 A.

Die Gastgeberin, unser Mitglied Nr. 326, Margit Bernhard, empfing uns herzlich und überraschte uns mit einem Blech prima schmeckendem Obstkuchen, Kaffee und einem ganz besonderen "Blütenwasser". Auch andere fleißige Hände haben mit ihren leckeren Beigaben zum guten Gelingen und zur gemütlichen Atmosphäre beigetragen. Günter Martin und Christian Wiedenroth brachten uns mit ihren Liedern zur Gitarre in gute Stimmung. Danach, mit Annelieses Verstärkung, wurden wir zum Mitsingen eingeladen.

Es gab aber neben den leiblichen Genüssen und anregendem Austausch zwischen den ca. 40 anwesenden Mitgliedern und Gästen auch eine Führung durchs Saylerland mit "Otto". Da war es ein Glück, dass das Wetter mitspielte und sich die Gewitterwolken wieder verzogen hatten.

Wir hörten viel Interessantes, wie alles begann bzw. sich veränderte auf dem Anwesen, nachdem Herr Otto sich beim "Agrarrebell" Sepp Holzer nach einem Vortrag in der Inselhalle Lindau über die "Permakultur" informierte und Herr Holzer sich die Gegebenheiten persönlich angeschaut hat.

Inzwischen ist es durchaus zu einem Vorzeige-Projekt gediehen und auch die angrenzenden, noch konventionell wirtschaftenden Obstbauern beginnen sich zu inter-essieren. Anfänglich musste erst mal die alte Obstplantage umgestellt werden. (Äpfel, Birnen, auch Zwetschgen und Pfirsiche sowie Beeren werden ertragreich erzeugt und im eigenen Hofladen neben Gemüse und Kräutern angeboten. Auch selbstgebrannte Schnäpse und Marmeladen gibt es dort u.a.).

Es werden gegen Krankheiten (z.B. Pilze) und Schädlinge sowie gegen die starke Strahlung durch 2 Sender (Pfänder und Hoyerberg, wo sie genau dazwischenliegen - dies erklärt den anfänglichen Schiefwuchs von Bäumen, der sich inzwischen durch die Abschirmung fast normalisiert hat -) nur natürliche Maßnahmen u. Mittel eingesetzt. So werden z.B. Silberkolloid und EM (effektive Mikroorganismen) gegen Pilzkrankheiten angewandt und die Wirkung verstärkt durch Gießwasser, das mit einer Information versehen wird über im Wasserhahn eingelegte spezielle Plättchen, so dass das Trinkwasser von Mensch, Tier und Pflanzen besser aufgenommen und verwertet werden kann.

Wir konnten uns bei der Begehung über den guten Zustand der Pflanzen und Bäume überzeugen. In einer Senke wurde ein Teich mit besonderen "Gründel"-Karpfen versehen. Der Teich wurde auch vom Sickerwasser des höher gelegenen Grundstücks gefüllt. Die Fische wühlen ständig den Grund auf - wodurch das Wasser trüb bleibt - und sie werden mit dem gemähten Gras gefüttert. Bekommen sie zu wenig davon, verbreitern sie das Ufer, indem sie dort den Grund abtragen. Am Ende bereichern sie den Speiseplan. Auch die dort lebenden Libellen ernähren sich wieder von den auftretenden Schädlingen. Der danebenliegende Schweine-Unterschlupf war gerade leer, da der Zugang erneuert werden soll, denn die Tiere haben zu heftig alles umgepflügt.

Auf dem höchsten Punkt befindet sich ein 7-Stern-Plateau, auf dem in der Mitte ein größerer Behälter mit dem EM-Ansatz steht, der dort optimal reifen soll, um später zur Nährstoffversorgung beizutragen. Auch werden immer wieder Versuchsflächen angelegt - derzeit solche mit Hanfbepflanzung -, um optimale Bedingungen herauszufinden.

Der angrenzende Raum ist ellipsenförmig gestaltet, damit die Sonnen- und Windenergie in günstiger Weise über die ganze Fläche wirksam wird.

Die zahlreichen, auch seltenen Kräuter gedeihen gut - sie bekommen auch ihr "Spritzenwasser" aber zum Unterschied gegen die konventionelle Behandlungsmethode könnte er dies ohne Schaden trinken, meinte Otto. Die Bienen sammeln auch emsig den Blütennektar aus den gesunden Kräutern.

Durch dieses reichhaltige Programm und die Palette von mitgebrachten Tauschgegenständen war die Zeit, sich mit allen Anwesenden auszutauschen, viel zu kurz.

So bleibt uns nur noch, den Gastgebern auf dem idyllisch gelegenen Saylerlandhof herzlich für den interessanten Einblick zu danken und es lohnt sich gewiss, ihn nicht aus den Augen zu verlieren und den Bedarf vom gesunden Angebot im Hofladen zu decken.

verfasst von Helga Piethe
überarbeitet von S. Sohler und D.Schulz-N.