

## der *perma* BlühGemüseGarten wächst...

Zu den „**Tagen der Offenen Tür**“ im Berufsschulgarten, **jeden 1. Donnerstag** in den Monaten April bis Oktober können Sie jeweils von 10-18Uhr

- einen neuen Gartenteil anschauen, der in der Zwischenzeit eingerichtet wurde.
- neue Pflanzen darinnen kennenlernen, manche vielleicht sogar erwerben.
- sich beraten lassen, gustieren, manchmal auch etwas verkosten.
- und wenn Sie tiefer einsteigen wollen, auch das eine oder andere Workshop zu den jeweils aktuellen Themen besuchen.  
(Anmeldung bitte spätestens 2 Tage vorher)

### Nähere Auskünfte

Berufsschulgarten: 01/ 203 21 13,

[ind@m42.magwien.gv.at](mailto:ind@m42.magwien.gv.at)

Gartenbauschule: 01/ 59916/95860,

[bs22doni031k@m56ssr.wien.at](mailto:bs22doni031k@m56ssr.wien.at)

<sup>der</sup>Landgarten-permaNeNtz: 0699/1221 6275,

01/203 14 78, (Vesovnik), [ideevee@nexta](mailto:ideevee@nexta).



....ersiees wächst, wie ersiees wächst....

## der *perma* BlühGemüseHausGarten



Öko erobert die Gärten. Offen für Entwicklung, startet die Berufsschule für Gartenbau und Floristik 2005 das Projekt Permakultur, das ökologische Planen, Gärtnern, Wirtschaften, das den Menschen als Akteur, als Verursacher, als Teil des Ökosystems in den Mittelpunkt der Veränderung stellt, -in

**Richtung: nachhaltiges, zukunftssicheres Leben!**

**Wir beginnen es: mit Garten, Balkon, Terrasse, jedes Fleckchen Grün kann zur Öko&Lebensoase werden!**

Während eines Jahres werden die einzelnen Bereiche des *perma*BlühGemüseGartens eingerichtet: **Sind Sie mit dabei !**



## Lernen im *perma* BlühGemüseGarten – die Monatsthemen

- 6. April 2006: Thema Gartenanlage  
was ist „perma“ an einem Garten ?  
Anregungen zum Gärtnern im Kreislauf,  
mit der, nicht gegen die Natur; optimale  
Nutzung aller vorhandenen Ressourcen;  
Gärtnern mit der Sonne; das Hohelied der  
Vielfalt; sinnvolle lose Ordnung....uvam
- 4.Mai 2006: Thema Wildgemüse  
der essbare Unterwuchs; Gemüsegenuß  
aus Feld, Wald&Flur auch ohne Garten;  
und überall i m Garten, das ganze Jahr,  
wenn man sie nur lässt, die Giersche und  
Rauken, die Mieren, Günsel , Gundermän-  
ner und die riesige köstliche Schar; und  
viele „Edle“ des Gartens – und die Kreuchs  
&Fleuchs lieben sie als Nachbarn.
- 1.Juni 2006: Thema Sonnenfallen/ einige  
rare &alte&wiederentdeckte Gemüse  
Lassen wir uns nicht mit der schwindenden  
Auswahl in den Gemüseregalen und dem  
ver-schwindenden Wohlgeschmack dort-  
selbst abspeisen. Es gibt sie ja noch, all  
die köstlichen Blätter&Früchte, Blüten und  
Wurzeln. Gärtner werden sie wieder anbauen,  
wenn Konsumenten sie kennen & essen &  
verlangen.
- 6.Juli 2006: Thema Gemüse in der Senkrechten  
Auch auf kleinstem Balkon und Terrasse lässt  
sich Selbstversorgung betreiben, und Platz sparen lässt  
sich in kleinen Gärten: mit den richtigen Pflanzen, und vielen  
Tricks. Alles von Brombeergarage bis Bohnensichtschutz,  
von Erdäpfeldächern bis TopfToskana, Heilkräuterbalkon.
- 3.August 2006: Dünger&Pflanzenschutz aus dem  
eigenen Garten. Kaum etwas, dem kein Kräutl gewachsen  
wäre. Und Jauchen und Tees zuzubereiten, Gründüngungs-  
mischungen zu komponieren,- die dann auch noch attraktiv,  
essbar und nützlingsbeliebt sind, macht Spaß.
- 7.September 2006: Thema Planung 2, Feucht-  
&Trockenbereich, Wassergemüse  
Es muß nicht gleich ein Schwimmteich sein; auch mit kleinen  
Tümpeln und Bottichen erfreut mensch Vögel, Frösche,  
Libellen. Und dass so manches Wassergepflanz auch  
essbar ist...Und Herbst ist Pflanzungszeit!  
Also nochmals: Perma?Garten!Anlage
- 5. Oktober 2006: Thema Plätze für unsere Nützlinge,  
permaGärtnern im Herbst – auch die Helfer wollen die  
Winterkälte gut überstehen; Vorräte halten im Winter frisch!  
U.v.a.m.

*Die Workshops finden vs. jeweils Samstag nach d.T.d.off.Tür,  
14-18 Uhr statt, um auch Berufstätigen das Mitmachen zu  
ermöglichen. Anmeldung bitte mind. 2 Tage vorher; mind.6, max.  
20 Teilnehmer; Näheres sowie weitere Termine auf Anfrage;  
01/203 14 78, ideevee@nexta.at (Mag.Dipl.PkD E.Vesovnik)*

