

## Lebensgartl Harb



**Lebensqualität, Erhaltung von altem Kulturgut und Klimaschutz sind Ansporn für ein faszinierendes Garten-Projekt am Dorfrand von Göttelsberg.**

### Projektbeschreibung

Christoph Harb aus Göttelsberg bei Weiz schwebt in einer seltsamen Stimmung aus begeisterter Erwartung und Nervosität. Kein Wunder, immerhin hat er heute an diesem angenehmen Augustsonntag einen „Tag der offenen Tür“ ausgerufen, um der Öffentlichkeit sein Steckenpferd „Lebensgartl“ zu präsentieren. Was dahinter steckt, ringt dem Besucher schon nach wenigen Minuten Bewunderung ab.

Der fünffache Familienvater hat sich damit einen alten Bubenraum erfüllt. Mitten unter Wiesen und Maisfeldern hat er im Vorjahr ein 5.000 m<sup>2</sup> großes Grundstück gepachtet, es mit einem stabilen Bretterzaun umgeben und sein Projekt „Lebensgartl“ in Angriff genommen. Das Pflügen und Umarbeiten des Bodens besorgten zunächst die beiden gefleckten Turopolje-Schweine, eine alte, anspruchslose Schweinerasse aus der Save-Gegend. Der solcherart aufbereitete Garten wurde danach von einem Zentrum aus in einem harmonischen Sechseck angelegt. Um diese Anbaufläche führt in einer Art Burggraben eine ringförmige Umzäunung, in der die Schweine dafür sorgen, dass weder Schnecken noch andere Schädlinge eindringen können.

„Ein Häusl allein war mir immer schon zu wenig“, erzählt Harb die Motive dieser Anlage, „ich will vor allem ganzjährig gesundes Gemüse ohne Pestizide und Kunstdünger haben.“



Außerdem komme ich aus einer kleinen Bauernfamilie und möchte das Kulturgut meiner Eltern und Großeltern weitergeben.“ Das tut er, indem er in Zusammenarbeit mit der „Arche Noah“ in Schiltern (NÖ) keimfähige alte Sorten pflanzt, die heute zweifellos zu den Raritäten zählen.

Was hier rundum auf der mit Heu gemulchten Fläche wächst, lässt zweifellos das Herz jedes Gartenfreundes höher schlagen: 53 verschiedene Gemüsearten gedeihen in wohldurchdachter Symbiose nebeneinander, wobei es alleine 30 verschiedene Bohnen- und an die zehn Kartoffelsorten gibt. „Alle haben sie ihre Eigenheit und ihren besonderen Geschmack“, sagt er. Daneben findet der verblüffte Besucher auch wahre Exoten, wie Jacon-Wurzeln aus Peru, winterharten Fächerkohl, Scheingurken, Knollenzist aus Asien (heute eine französische Spezialität), Wirsing oder Oca-Sauerklee, um nur einige zu nennen. Auch die „Restplätze“ werden perfekt genützt: Burgunder für die Schweine, welche seine eifrigsten Mitarbeiter sind. Denn für all die Arbeit braucht er außer einer Sense kaum ein Werkzeug. Die sechs Teile sind mit Türen zum Außengang versehen, durch welche die Schweine jederzeit eingelassen werden können, um den Boden zu pflügen und zu düngen.

Ein stichhaltiges Argument für Harb ist auch der Klimaschutz. In Zeiten der Rohstoffknappheit, wo Nahrungsmittel ständig teurer werden, ist es sein Ziel, so weit wie möglich Selbstversorger zu werden.

Wie das alles innerhalb eines Jahres derart üppig entstehen und gedeihen konnte, ringt dem Außenstehenden große Bewunderung ab. „Ich spiele weder Tennis noch Golf“, erklärt Harb, „meine Freizeit verbringe ich fast ausschließlich in diesem Garten.“ Und wie steht die Familie dazu? „Ich helfe dem Papa sehr oft und gerne beim Anlegen der Anlage“, sagt Sohn Andreas, das Pflanzen und Züchten sei hingegen nicht so seins. „Aber essen tut die ganze Familie alles, was hier wächst, sehr gerne“, fügt er mit einem Grinsen hinzu, „denn die Mutti ist eine super Köchin.“

Christoph Harb muss sich langsam verabschieden. Eben ist eine neue Besucherschar eingetroffen, die auf eine Führung wartet, während seine Frau und die Kinder eifrig bemüht sind, mit selbst gemachten Getränken und Mehlspeisen die Gäste zu verwöhnen. Nur den Schweinen interessiert das alles herzlich wenig: Sie wühlen grunzend in ihrem Biotop und genießen sichtlich die Sonne und das Leben ohne Hektik.