



Perrine und Charles
Hervé-Gruyer

UNSER
LEBEN
MIT
*Ein Haus, 6.500 Quadratmeter
Land in der Normandie,
den Kopf voller Träume*
PERMA-
KULTUR

Löwenzahn

Inhalt

Einleitung

Pupolis Boot

Rund um den Globus

Der Traum wird Wirklichkeit

Amazonien

Du bist, was du isst

Zeichne mir eine Farm

Landwirtschaft als Neuland

Wir lernen die Permakultur kennen

Biointensive Mikrolandwirtschaft

Eliot Coleman

Die Pariser Gärtner des 19. Jahrhunderts

Neue Einflüsse

Entstehung einer Methode

Start eines Forschungsprogramms

Waldgarten

Sonnenlandwirtschaft

Mit der Hand arbeiten

Klein sein

Mikrofarmen

Mikrolandwirtschaft, Gesellschaft, Planet

Die Erde ist ein Abenteuer

Bio-Reichhaltigkeit

Nachwort von François Léger

Danksagungen

Weiterführende Literatur

Einleitung

Perrine und ich wollten die Sonne und den Regen auf unserer Haut spüren, im Bach schwimmen, unsere Familie mit gesunden Produkten versorgen, die wir liebevoll mit unseren eigenen Händen anbauen wollten. Wir wurden Bauer und Bäuerin, zogen von der Stadt in die Normandie aufs Land, und die Annäherung an die Erde war für uns wesentlich. Unser Traum war es, so nah wie möglich an Pflanzen und Tieren zu leben. Dieser Weg war alles andere als einfach, voller entmutigender Rückschläge und Fehlentscheidungen, aber auch reich an überwältigenden Glücksmomenten.

Wenn ich am Tisch sitze und schreibe, blicke ich auf eine Fülle an Blumen und Gemüse: Der üppige Hausgarten der Familie reicht bis zum Bächlein Le Bec hinunter. Am anderen Ufer erstrecken sich unsere Gemüsegärten. Sie haben wenig Ähnlichkeit mit herkömmlichen landwirtschaftlichen Betrieben, denn unsere Inspirationsquellen kommen von anderswo: von den indigenen Völkern, den Bauern und Bäuerinnen von einst, aber auch von den neuesten Entwicklungen in der natürlichen Landwirtschaft. Unser Hof ist nach den Konzepten der Permakultur angelegt, einem Ansatz, der in Frankreich noch kaum bekannt ist. Permakultur könnte man als intelligenten Werkzeugkasten zur Schaffung von Lebensweisen beschreiben, die sowohl die Erde als auch ihre Bewohner*innen respektieren, eine praktische Methode, die sich an der Funktionsweise der Natur orientiert. Die Natur als Vorbild zu nehmen, das war genau das, was wir anstrebten, als wir uns auf dieses Abenteuer einließen.

Mit viel Mühe haben wir ein bescheidenes Grasland in eine „essbare Landschaft“ verwandelt. Der Hof ist heute ein Mosaik aus kleinen Ökosystemen, die miteinander verwoben sind: Teiche, Inseln, Obstgärten, Waldgarten, Hügelbeete, Weiden ... Obstbäume sind allgegenwärtig, wilde Tiere und Pflanzen scheinen sich hier zu Hause zu fühlen. Man bekommt den Eindruck einer überbordenden Üppigkeit. In der Landwirtschaft ist es üblich, Umweltfreundlichkeit und Produktivität als Gegensätze zu

sehen – als ob die Natur nicht produktiv wäre! Diese Kluft kann überwunden werden: Die Erträge unserer Gärten überraschen die Agrarwissenschaftler*innen, während die Naturforscher*innen von der Anzahl der Wildtiere beeindruckt sind, die in diesem intensiv bewirtschafteten Raum leben. Nichts hatte uns darauf vorbereitet, Bäuerin und Bauer zu werden. Perrine war internationale Juristin, ich war Seemann. Wir gründeten unsere Farm naiv und unerfahren, ohne landwirtschaftliche Ausbildung, angetrieben von einem Lebensprojekt: mit unseren Händen zu arbeiten, auf einer sehr kleinen Fläche mit möglichst natürlichen Mitteln eine Fülle von schmackhaftem Obst und Gemüse zu produzieren. Die enttäuschenden Ergebnisse der ersten Jahre veranlassten uns, nach geeigneten Antworten zu suchen. Wir hätten uns nicht träumen lassen, dass unser neuer Beruf uns auf eine spannende Suche rund um den Globus führen würde.

Auf unserem Weg trafen wir einige der Gründer*innen des biologischen Landbaus in Frankreich, aber auch vor Kreativität strotzende amerikanische Landwirt*innen, durch die wir die reiche Pariser Tradition des Gemüseanbaus im 19. Jahrhundert kennenlernten. Der Weg wurde zu einer erstaunlichen Reise durch Raum und Zeit, tagsüber in den Gärten, nachts im Internet oder in Büchern, in der einen Hand eine Harke, in der anderen ein Computer. Auf der Suche nach innovativen Lösungen führten Perrines Erkundungen sie bis nach Japan, in die USA, nach Kuba und England. Der Bauernhof wurde zum Schauplatz zahlreicher Experimente, die immer mit demselben Ziel durchgeführt wurden: auf weniger Fläche mehr zu produzieren, immer im Einklang mit der Natur.

Selbst erfunden haben wir nichts; wie Bienen haben wir aus den verschiedensten Quellen gesammelt. Wir haben ausgetretene Pfade verlassen und immer entschiedener eine völlig andere Richtung eingeschlagen als das vorherrschende Landwirtschaftssystem, das die Natur zunehmend zu etwas Künstlichem macht. Wir versuchen, das zu nutzen, was uns die Ökosysteme großzügig zur Verfügung stellen. Bietet die Natur den Pflanzen nicht alles, was sie zum Wachsen brauchen – Sonnenenergie und Regenwasser, Stickstoff und Kohlenstoff aus der Atmosphäre, Mineralsalze aus dem Muttergestein und die außerordentliche Arbeit der Organismen, die im Humus leben?

Nach und nach hörten wir auf zu glauben, dass wir es sind, die die Pflanzen wachsen lassen. Das Potenzial einer Pflanze ist im Samen enthalten; die Aufgabe des Bodens ist es, die Keimung und das anschließende Wachstum zu gewährleisten. Wir sind nur die bescheidenen Helfer*innen

dieser Lebenskräfte. Unsere Aufgabe besteht darin, den Pflanzen die günstigsten Bedingungen für ihr Gedeihen zu bieten. Wir sind die Diener*innen der Regenwürmer!

Mit der Zeit entwickelten wir die Methode der *Ferme du Bec Hellouin*, einen permakulturellen Ansatz, der auf einer gewagten Überlegung beruhte: Die menschliche Hand sollte wieder in den Mittelpunkt des landwirtschaftlichen Produktionsprozesses gestellt werden. Ja, wir haben ein arbeitsintensives System ersonnen, das viel menschlichen Einsatz benötigt. Der industriellen Landwirtschaft, die den Menschen ständig durch Maschinen und fossile Energien ersetzt, zeigen wir auf diese Weise die lange Nase. Ein verrücktes Wagnis in einer Zeit, in der Arbeitskraft teuer ist und landwirtschaftliche Produkte im Allgemeinen wenig einbringen. Doch die Permakultur bietet einen Ausweg aus diesem Dilemma. Die menschliche Hand wird zum Trumpf, wenn man ihr Aufgaben überträgt, die Maschinen nur schwer bewältigen können: Schaffung intensiv genutzter Anbauflächen voller Leben, liebevolle Pflege des Bodens und der Pflanzen, Kombination und Verdichtung der Kulturen. Wir stellten fest, dass unser Land immer fruchtbarer wurde und die Produktion folglich beträchtlich war, sodass Agrarwissenschaftler*innen aus Frankreich, Japan, den USA, Brasilien und Afrika unseren Hof besuchten.

Aus diesem regen Austausch ist die Überzeugung entstanden, dass die Mikrolandwirtschaft eine innovative Lösung für viele Umwelt- und Gesellschaftsprobleme sein kann. Eine Alternative, die im Laufe der Jahre immer wertvoller werden wird, da unsere Ernährung sehr stark vom Erdöl abhängig ist. Derzeit werden durchschnittlich 10–12 Kalorien fossiler Energie benötigt, um eine Nahrungskalorie auf unsere Teller¹ zu bringen, was den englischen Autor Albert Bartlett zu folgender Aussage veranlasste: „Modern agriculture ist the use of land to convert petroleum into food (Moderne Landwirtschaft ist die Nutzung des Bodens, um Erdöl in Nahrung umzuwandeln)“². Aber das Erdöl wird weniger und es wird immer teurer werden. Dennoch haben wir alle die Absicht, weiter zu essen!

1 Diese Zahl beinhaltet auch die versteckten Kosten unserer intensiven Landwirtschaft, wie Transport, Verarbeitung, Verpackung, Lagerung und Vertrieb. Quelle: Patrick Whitefield, *The Earth Care Manual*, Permanent Publications, 2004 [auf Deutsch: *Was wir für die Erde tun können. Unsere Lebensräume zukunftsfähig gestalten und nutzen*, Permakultur-Handbuch für Europa, erschienen bei Permakultur-Akademie im Alpenraum].

2 Nach Patrick Whitefield, *Was wir für die Erde tun können. Unsere Lebensräume zukunftsfähig gestalten und nutzen*, Permakultur-Handbuch für Europa, erschienen bei Permakultur-Akademie im Alpenraum.

Auf einer kleinen Fläche viel zu produzieren und dabei Arbeitsplätze schaffen, die Umwelt zu bereichern, fruchtbarere Böden zu erhalten, während gleichzeitig Kohlenstoff gespeichert und die Artenvielfalt bewahrt wird. Das klingt zu schön, um wahr zu sein, ist es doch so konträr zu dem, was die Menschheit derzeit praktiziert! Der moderne Mensch entfernt sich immer weiter von der Natur; er ersetzt das Lebendige durch Technik und verfolgt einen Konsumtraum mit der sinnlosen Verschwendung von Energieressourcen. Innerhalb von 3 oder 4 Generationen verbraucht er die Ressourcen, die die Natur in Hunderten von Millionen Jahren aufgebaut hat.

Gerade weil die Permakultur die Natur als Vorbild nimmt, eröffnet sie vielversprechende Perspektiven. Permakultur ist das genaue Gegenteil der gegenwärtigen Logik: Es handelt sich um ein neues Paradigma, eine „neue Software“, die darauf abzielt, Mensch und Erde in Einklang zu bringen. In Zeiten einer beispiellosen ökologischen und sozialen Krise mit einer beginnenden Energieverknappung³, die die Grundfesten unserer Zivilisation erschüttern wird, ermöglicht die Permakultur die Vorstellung einer Zukunft, die reich an essenziellen Gütern ist, ganz einfach deshalb, weil sie sich an der Natur orientiert, die es verstanden hat, auch in ressourcenarmen Umgebungen vor Vitalität strotzende Ökosysteme hervorzubringen.

In Frankreich ist unsere Ernährung für etwa ein Drittel der Treibhausgasemissionen des Landes verantwortlich.⁴ Gibt es eine Möglichkeit, die Menschheit zu ernähren und gleichzeitig den Planeten wiederherzustellen? Die Antwort lautet definitiv ja, sofern die Konzepte der Permakultur mit kleinbäuerlicher, familiärer Landwirtschaft verbunden werden (die auch heute noch das vorherrschende Modell ist, 90 % der Bauernhöfe weltweit sind kleiner als 2 Hektar). Diese Methode steckt zwar noch in den Kinderschuhen, kann aber als Inspirationsquelle für die Gestaltung der Alternativen von morgen dienen.

In der *Ferme du Bec Hellouin* läuft derzeit ein Agrarforschungsprogramm. Das Konzept haben wir gemeinsam mit François Léger ausgearbeitet, dem damaligen Leiter der französischen Forschungseinheit

3 Fortschreitender und unausweichlicher Rückgang der fossilen Brennstoffressourcen.

4 Siehe den exzellenten Artikel „Combien de gaz à effet de serre dans notre assiette?“ (dt. wtl.: Wie viele Treibhausgase befinden sich auf unserem Teller?) des Energieberaters Jean-Marc Jancovici: www.manicore.com.

SAD-APT⁵, einem Team von rund 60 Forscher*innen des Nationalen Instituts für Agronieforschung INRA und AgroParisTech. François hat sich schon immer für experimentelle Landwirtschaft interessiert, da er davon überzeugt ist, dass sie ein Nährboden für Innovationen ist. Dieses Programm mit dem Titel „Permakultureller Bio-Gemüseanbau und Wirtschaftsleistung“⁶ soll die folgende Hypothese bestätigen: Können 1.000 Quadratmeter diversifizierter Gemüseanbau nach der Methode der *Ferme du Bec Hellouin* eine Person in Vollzeit beschäftigen?⁷ Eine solche Fläche wurde in unseren Gärten abgetrennt und wir machten uns daran, alles, was hinein- und hinausgeht, bis hin zum kleinsten Bund Radieschen, genau festzuhalten. Schon im ersten Jahr konnten wir feststellen, dass ein solcher Ansatz praktikabel ist⁸. Obwohl wir erst am Anfang des Forschungsprogramms stehen, können wir uns von der Richtigkeit dessen überzeugen, was John Jeavons, der Vater der biointensiven Gartenbautechnik und eine unserer wichtigsten amerikanischen Inspirationsquellen, bereits Ende der 1970er-Jahre schrieb: Es ist möglich, dass ein erfahrener, von Hand arbeitender Gemüsegärtner bei gleicher Arbeitszeit genauso viel Gemüse produziert wie ein Gemüsebauer mit einem Traktor. Diese Art der bio-inspirierten – vom Leben inspirierten – Landwirtschaft wird hoffentlich zur Entstehung einer neuen Generation von landwirtschaftlichen Betrieben beitragen, die Menschen ernähren und gleichzeitig ihre Umwelt wiederherstellen können.

Wir haben erkannt, dass man, wenn man mit der Erde arbeitet, mit allem zu tun hat, was das Leben der Menschen ausmacht: mit der Ernährung, der Gesundheit, der Landschaft, der Beschäftigung, der Wirtschaft, der Kunst des Zusammenlebens und sogar mit dem Intimsten in uns – unseren Emotionen, unserer Präsenz in der Welt, unserer Beziehung zum Leben. Und wir haben festgestellt, dass unser Beruf als Landwirt*in auf einem kleinen Stück Land in einem Tal in der Normandie Auswirkungen

5 SAD-APT steht für *Sciences pour l'action et le développement: activités, produits, territoires* (dt. wtl.: Wissenschaft für Aktion und Entwicklung: Aktivitäten, Produkte, Gebiete)

6 Dieses Programm mit dem frz. Originaltitel „*Maraîchage biologique permaculturel et performance économique*“ sowie die Zwischenberichte, die den Verlauf beschreiben, sind online (auf Französisch) auf der Seite www.fermedubec.com abrufbar.

7 Dabei handelt es sich um 1.000 Quadratmeter Anbaufläche, zu der noch Verkehrsflächen, Lagerräume usw. hinzukommen. Die Größe des Bauernhofs kann variieren.

8 Die Zahlenangaben für das erste Jahr (2012–2013) sind im 2. Zwischenbericht enthalten, der auf www.fermedubec.com auf Französisch abrufbar ist. Die Ergebnisse des Folgejahres bestätigen weitgehend die des ersten Jahres.

auf alle großen zeitgenössischen Themen hat: Ernährungssicherheit, Schutz der Artenvielfalt, Hunger in der Welt, Klimaerwärmung, um nur einige zu nennen. Diese Perspektive erfüllt uns mit Hoffnung und Lust weiterzumachen!

Wenn wir auf diesem Planeten nachhaltig leben wollen, müssen sich immer mehr Menschen wieder mit der Erde verbinden und ihre Nahrung für sich selbst oder ihre Gemeinschaften produzieren. Wie Philippe Desbrosses schreibt, „Wir werden wieder Bauern“⁹. Eine Gesellschaft kann nicht mit nur 2–3 Prozent Landwirt*innen überleben. Aber die Bauern und Bäuerinnen von morgen werden nicht aus der schrumpfenden Bauernklasse kommen, sondern aus den Städten, Büros, Geschäften, Fabriken usw. Eines ist sicher: Sie werden nicht mit den Modellen der Vergangenheit auf das Land gehen. Wir müssen neue Wege erfinden, wie wir im 21. Jahrhundert Landwirt*innen sein können. Die Bäuer*innen von morgen werden Hüter*innen des Lebens sein, ihre Höfe werden Orte der Heilung, der Schönheit und der Harmonie sein.

Unser bäuerlicher Weg befindet sich noch in den Anfängen. Wir haben viel mehr Fragen als Antworten. Dennoch kommen jedes Jahr Hunderte von Menschen nach *Le Bec Hellouin*, um sich weiterzubilden, und wir wurden nachdrücklich gebeten, von diesem Abenteuer zu erzählen. Da wir nun über die ersten Zahlen aus der oben erwähnten Studie verfügen, halten wir die Zeit für reif, diesen Ansatz mit mehr Menschen zu teilen, auch wenn der Großteil des Weges noch vor uns liegt.

Unsere Geschichte zieht sich wie ein roter Faden durch dieses Buch – ein menschliches Abenteuer macht die Erzählung lebendiger und greifbarer –, aber in erster Linie möchten wir die Permakultur und die innovativen Experimente, die uns inspiriert haben, sowie ihre Umsetzung auf der *Ferme du Bec Hellouin* vorstellen. Wir werden also in alle Ecken der Welt reisen, um Pionierlandwirt*innen zu treffen.

Wenn wir beschreiben, wie sich diese Form der bio-inspirierten Landwirtschaft allmählich entwickelt hat, werden wir auch auf Erfahrungen eingehen, die wir vor der Gründung der Farm gemacht haben: jene Jahre, in denen wir bei den indigenen Völkern im Amazonasgebiet, in Afrika und anderswo in die Lehre gegangen sind. Wir haben uns von den vorherrschenden Paradigmen des Westens entfernt, weil unsere Inspirationsquellen aus anderen Kulturen stammen, aus Kulturen, die der Ehrfurcht

9 Philippe Desbrosses, *Nous redeviendrons paysans*, Alpha, 5. Ausgabe, 2007.

vor dem Leben und der Erhaltung der Umwelt Priorität einräumen. Im Laufe der Erzählung werden wir also einige Abstecher zu meinen barfüßigen Meister*innen, wie ich sie nenne, machen.

Im letzten Teil des Buches wird eine Zukunftsvision der Landwirtschaft vorgestellt, die auf innovativen Konzepten beruht: Waldgarten, Mikrofarm, Zusammenschluss von Mikrofarmen, kooperative Landwirtschaftssysteme usw. Diese Szenarien können all jenen Möglichkeiten eröffnen, die auf die eine oder andere Weise davon träumen, Landwirt*in zu werden, aber auch für Politiker*innen und Entscheidungsträger*innen, die eine qualitativ hochwertige Bio-Landwirtschaft aufbauen möchten – auch in den Stadtzentren.

Nach Abschluss der oben erwähnten Studie haben wir vor, einen praktischen Leitfaden zum permakulturellen Gärtnern und Mikroanbau zu verfassen.

Mögen diese Seiten bei den Leserinnen und Lesern die Kreativität und den Wunsch wecken, sich auf die Arbeit mit der Erde einzulassen und die Hände schmutzig zu machen!

Der Traum wird Wirklichkeit

Zu Beginn war die *Ferme du Bec Hellouin* ein Familienabenteuer, ein Selbstversorgungsprojekt zweier Menschen, die idealistisch und ahnungslos aufs Land gezogen waren.

Ein Haus, ein Bach, 6.500 Quadratmeter Land in der Normandie und der Kopf voller Träume!

Unser erster Frühling auf dem Bauernhof ist gespickt mit kleinen Wundern.

Februar 2004. Seit einem Monat wohnen wir in unserer Chaumière, dem typisch normannischen Bauernhaus mit Strohdach, und verbringen jede zweite Woche dort, die andere in der Nähe von Paris. Eines Abends, kommen wir in der Dämmerung an und die 7-jährige Lila, meine älteste Tochter, rennt auf die Wiese und kommt dann eilig zurück: „Papa, da ist ein kleiner Kopf! Da sind drei Schafe!“ Tatsächlich hat eines der Bretonischen Zwergschafe, die wir am Wochenende zuvor gekauft hatten, ein Lamm zur Welt gebracht. Ein winziges schwarzes Lämmchen mit einem weißen Fleck zwischen den Ohren, das zitternd auf seinen langen Beinen steht.

März. An diesem Tag ist es die 4-jährige Rose, die hereinstürmt und ruft: „Küken! Da sind Küken im Hühnerstall!“ Ganz überrascht entdecken wir eine Henne, die versucht, etwa 10 widerspenstige kleine Federbälle unter ihre Flügel zu scharen. Wir haben sie nicht brüten sehen, da sie sich in einer dunklen Ecke des Hühnerstalls versteckt hat.

Mai. In der lauen Abendbrise bestreuen die Apfelbäume das Gras mit Millionen von Blütenblättern in zartem, rosaschimmerndem Weiß. Das Wasser des Bec, in dem sich die ersten Sterne spiegeln, trägt einige davon zum Meer.

Juni. Wir klettern auf einen Kirschbaum, füllen Körbe mit saftigen Kirschen. Die Nase in den Zweigen, die Haut an der Rinde, fühlen wir uns in unsere Kindheit zurückversetzt und sind glücklich.

„Ziemlich kitschig, deine Geschichte! Das klingt ja wie *Unsere kleine Farm*“, raunt Perrine mir zu. Sie hat recht, und doch bedeuten mir diese Kleinigkeiten so viel – sie lassen mich wieder richtig durchatmen! Flüchtige Glücksmomente, die sich Tag für Tag ergeben. Das *Chaumière* in der Normandie ist der Ort unserer Wiedergeburt. Der Hafen nach dem Sturm.

Nach 22 Jahren auf See hatte ich mein Boot verkauft und dem Meer den Rücken gekehrt. Ein großes Kapitel meines Lebens war zu Ende gegangen. Es folgten eine Scheidung, gemeinsames Sorgerecht, drei Jahre in Paris, in denen ich mich wie ein Fisch außerhalb des Wassers fühlte, und dann kam dieser Traum von einem Bauernhof, an den ich mich wie an einen Rettungsring klammerte, der mich und meine Töchter über Wasser hielt. In Le Bec Hellouin, einem Dorf, das ich seit meiner Kindheit mag, kaufen wir, nur wenige Schritte von einer mittelalterlichen Abtei entfernt, ein altes Bauernhaus und richten es her. Sehr bald haben wir Schafe und Hühner. Ponys, Ziegen, Kaninchen und ein Schwein leisten den Schafen Gesellschaft; Gänse, Enten, Perlhühner und Truthähne gesellen sich zu den Hühnern. Die *Chaumière* ist deshalb noch lange kein „richtiger“ Bauernhof. Gerade mal die Spinnerei eines Städters, der aufs Land gezogen ist (zum Beweis: Jedes Tier hat einen Namen und wir essen sie nicht!). Sie erinnert an die französischen Kinderbücher *Sylvain und Sylvette* oder *Caroline auf dem Bauernhof*. Die *Chaumière* ist der Ort, an dem wir Wurzeln schlagen und gemeinsam glücklich sein möchten.

Aber das schönste Wunder in diesem Jahr 2004 ist Perrine. Sie ist da, als wir zum ersten Mal unter dem Strohdach schlafen. Seitdem ist sie jeden Tag da, die Bäuerin meines Lebens.

Von den Wolkenkratzern in Tokio zu den Ufern des Bec

Nichts, absolut nichts hätte darauf hingedeutet, dass Perrine Bäuerin werden würde. Bodenständig waren bestenfalls ihre italienischen Wurzeln. Ihre Großeltern waren in der Zwischenkriegszeit ins nordfranzösische Arras gekommen, um dort ihr Glück zu suchen. Dort wurde sie

geboren und dort wuchs sie auch auf. Sie war keine leidenschaftliche Naturliebhaberin – als Kind ekelte sie sich so sehr davor, die Erde zu berühren, dass sie sich weigerte, beim Sonntagspicknick im Gras zu sitzen. „Dabei“, erinnert sich Perrine, „war ich während unserer Ferien bei der Familie im italienischen Bergdorf stundenlang mit meinem Hund im Wald unterwegs, kletterte, staute den Bach und stellte mir viele Abenteuer vor. Diese Wälder waren mein eigener ‚Amazonaswald‘. Deshalb leide ich wie Idefix, der kleine Hund von Asterix, darunter, wenn ich Bäume sehe, die gefällt wurden – ich bin sogar fast unfähig, sie zu beschneiden –, denn sie waren meine Spielkameraden“.

Die große Leidenschaft ihrer Jugend war der Sport. Mit 6 Jahren tritt Perrine dem örtlichen Basketballverein bei und lässt das runde Leder bis zu ihrem Umzug nach *Le Bec Hellouin* nicht mehr aus der Hand. Es gelingt ihr, eine glänzende Schullaufbahn und ein Jurastudium mit dem abendlichen Training und den Spielen am Wochenende zu vereinbaren: Sport ist für sie immer ein Weg, sich zu integrieren, auch in Japan. Perrine hat eine starke Persönlichkeit, sie bringt sich voll und ganz ein bei dem, was sie tut, und kann Berge versetzen. Ihr Anspruch ist kompromisslos. Für ihre Freundinnen ist sie die weibliche Ausgabe von Zorro, weil sie davon träumt, die Welt zu retten – ich kann bezeugen, dass sie noch immer davon träumt!

Mit ihrem Diplom in Recht und Entwicklungsökonomie in der Tasche fliegt Perrine nach Japan und verfällt dem Charme dieses Landes. Dort arbeitet sie dreieinhalb Jahre in einer Anwaltskanzlei, während sie gleichzeitig als Freiwillige für das Flüchtlingshilfswerk der Vereinten Nationen tätig ist. Danach leitet sie die Rechtsabteilung eines multinationalen Unternehmens in China. Diese Begegnung mit dem Fernen Osten hat sie tief geprägt. Als Perrine auf die Dreißig zugeht und mittlerweile Meditation, die Kunst der Massage und eine ganz andere Lebensauffassung als die der westlichen Kultur kennengelernt hat, fragt sie sich, wie sinnvoll es ist, Tag und Nacht zu arbeiten, damit ein multinationaler Konzern Millionen Dollar verdient. Sie kündigt ihren Job, kehrt nach Frankreich zurück und überlegt, wie sie ihr Leben ausrichten könnte.

Und da trafen wir uns, so verschieden, sie und ich. Ich war fünfzehn Jahre älter als sie (auch heute noch) und hatte zwei Kinder, sie war frei wie ein Vogel und entschlossen, zur Veränderung der Gesellschaft beizutragen. Ich hatte mein Schiff verlassen, sie ihre Wolkenkratzer. Ich wollte Wurzeln schlagen, ihr Traum war es, wieder ins Ausland zu gehen. Perrine war brillant,

fühlte sich in der modernen Welt wohl wie ein Fisch im Wasser, während ich versuchte, wie die indigenen Einwohner*innen Amerikas zu leben. Ich war ein Naturfreak, sie trug Plastikhandschuhe bei der Gartenarbeit ... Aber wir haben beide gemeinsam, dass wir eine pragmatische Träumerin bzw. ein pragmatischer Träumer sind. Warum auch immer, auf jeden Fall haben wir uns nie wieder getrennt!

Auf dem Weg zur Autonomie

Perrine fühlt sich wohl in unserer Chaumière in Le Bec Hellouin. Wie selbstverständlich ist sie eingestimmt auf diese für sie so neue Existenz. Sie liebt die Tiere, die uns umgeben. Gemeinsam machen wir eine Psychotherapieausbildung. Ein Jahr nachdem wir uns kennengelernt haben, heiraten wir. Für unsere Hochzeitsreise fahren wir zum Zelten auf eine fast einsame Insel – Perrine hat noch nie unter freiem Himmel geschlafen!

In den folgenden drei Jahren arbeiten wir beide mit großem Eifer daran, unser Stück Land so auszubauen, dass wir uns selbst versorgen und unsere Kinder mit gesunden Produkten ernähren können. Wir pflanzen Obstbäume in großer Zahl und legen den ersten Gemüsegarten an. Schon im ersten Jahr quillt der Garten förmlich über vor Gemüse und wir sind stolz darauf, unseren Freundinnen und Freunden ganze Kisten voll davon zu schenken. „Nicht schlecht für einen Seemann!“, wirft Père Autin eines Tages in den Raum, ein alter Bauer mit starker Persönlichkeit, der einen Bauernhof gleich nebenan bewohnt. Mit seinen 80 Jahren ist er das Gedächtnis des Tals.

Ein Nachbar überlässt uns ein 1,2 Hektar großes Grundstück auf der anderen Seite des Baches Le Bec. Wir bauen eine Brücke, um die beiden Ufer zu verbinden. Der Bach spielt eine große Rolle auf unserem Hof, wir überqueren ihn dutzende Male am Tag, jedes Mal mit einem bewundernden Blick auf die Forellen, die in dem klaren Wasser schwimmen. Le Bec ist eigentlich ein Kanal, der um 1450 gegraben wurde, um die nahe gelegene Abtei mit Wasser zu versorgen. *Bec* bedeutete in der Wikingersprache „Fluss“, während *Hellouin* sich vom Namen des Ritters Herluin ableitet, der die Abtei 1034 gegründet hatte. Le Bec ist von Quadersteinen gesäumt und wird auf einer Länge von 3 Kilometern von sieben Wassermühlen unterbrochen. Das Bec-Tal steht heute doppelt unter Schutz: Wir befinden uns in der Nähe der Abtei, die unter Denkmalschutz steht, sowie in einem Natura-2000-Gebiet.

Wir renaturieren die Ufer und schaffen einen Strand, an dem wir zusammen mit Forellen und Gänsen baden. In dem neuen Grasland werden Tümpel ausgehoben, die bald von Wasserpflanzen und Fröschen bevölkert werden.

Wir lernen, wie man Brot bäckt, und bauen dann einen traditionellen Ofen aus Stein und Lehm – eine spannende Herausforderung. Den Ofen bauen, den Teig kneten, das Feuer anzünden, die Teigstücke in den Ofen schieben – all das sind Tätigkeiten, die sich richtig anfühlen, weil sie den Geschmack von etwas ganz Grundlegendem haben. Während des Backens breitet sich der Duft von warmem Brot im ganzen Obstgarten aus.

Père Autin verkauft uns seine Apfelpresse: „Sie ist so gut wie neu, sie stammt aus dem Jahr 1948!“ Wir restaurieren sie und lernen dann im Herbst, als Tausende gelb und rot leuchtende Früchte an den Apfelbäumen hängen, wie man Cidre herstellt. Die Kinder waschen die Äpfel, wir zerkleinern sie und befüllen dann die Presse. Sobald sie voll ist, drehen wir ein paar Mal am Griff und der bernsteinfarbene Saft beginnt sirupartig zu fließen.

Einige Monate später füllen wir im kühlen Keller unseren ersten Cidre in Flaschen ab. Rose sitzt auf dem Fass und befüllt die Flaschen. Lila drückt mit einem für sie sehr großen Werkzeug die Korken hinein. Perrine und ich bringen die Drahtbügel an. Wir müssen ein wenig warten, bis der Cidre „zu perlen beginnt“, bevor wir ihn probieren können.

Nicht unerwähnt bleiben sollten auch die Marmeladen, Sirupe, Heilpflanzenprodukte und Kräutertees. Nicht alles klappt auf Anhieb, es gibt Fehlschläge, vor allem die Versuche, Getreide anzubauen, sind wenig erfolgreich. Im Laufe der Monate und Jahre entdecken wir jedoch, wie enorm befriedigend es ist, sich fast vollständig von eigenen Erzeugnissen zu ernähren. Wenn man einmal diese unvergleichlichen Aromen und die Frische von gekochtem, unmittelbar zuvor geerntetem Gemüse kennen lernt, ist man für die Supermärkte definitiv verloren!

Das Arbeitspferd

All diese Versuche machen Lust auf mehr. Wir kaufen Lou, einen wunderschönen Normannischen Cob, eine der neun französischen Zugpferderassen. In Kursen lerne ich den Umgang mit dem Gespann. Bald machen wir Heu auf unserer neuen Wiese. Als das Gras gut getrocknet ist, fahren Lila und ich mit unserer Kutsche das Heu bis zum Einbruch der Dunkelheit zurück zum Bauernhof. Eine der Freuden dieser Tätigkeiten ist, dass unsere Kinder

oft dabei sein können. Sie sind mächtig stolz, wenn sie gemeinsam mit dem Erwachsenen eine sinnvolle Arbeit verrichten können.

Die Arbeit mit dem Pferd bringt viel Freude mit sich, manchmal aber auch Stressmomente. Nach zwei Jahren entscheiden wir uns für ein kleines Mérens-Pferd, das wir Winick nennen. Es ist besser für unsere Tätigkeit geeignet und bis heute ein treuer Arbeitsgefährte.

Die Tiere brauchen einen Unterstand. Wir konnten 12 Hektar Wald und ein 2 Hektar großes Brachland oberhalb der Abtei erwerben. Die Mönche und Nonnen haben uns einen Teil des Landes, das den Hof umgibt, verkauft. Auf der Straße ist es von der Farm etwa 1 km entfernt. Um das Holz für den Unterstand zu holen, reiten wir mit dem Pferd hinauf, fällen Waldkiefern und fahren mit der vollen Kutsche wieder hinunter. Dann müssen die Stämme entrindet werden, bevor wir den Unterstand aus Rundhölzern bauen können. Perrines Bauch wird runder. Bis zum Tag vor ihrer Entbindung entrindet sie täglich zwei Stämme. Ich bewundere ihre unbändige Energie. Den enormen Einsatz, den sie früher auf dem Basketballfeld erbracht hat, bringt Perrine jetzt in den Bauernhof ein. Im September 2005 wird unsere Tochter Shanti geboren, 2007 folgt Fénoua.

Vier Mädchen im Haus! Wie unser Hof wächst auch unsere Patchworkfamilie.

Ein französisches Dorf, zwei Abenteuer*innen und die Vision, mit Permakultur alles anders zu machen

Als Perrine und Charles Hervé-Gruyer vor knapp 15 Jahren ihre *Ferme du Bec Hellouin* errichteten, ahnten sie noch nicht, was dies in ihrem Leben und dem Leben so vieler anderer bewirken würde. Heute kennt ihren Namen jede*r, der*die sich mit der Permakultur beschäftigt. Weil sie auf ihrem Gemüsehof innerhalb kürzester Zeit ein Vorzeigemodell für die Landwirtschaft der Zukunft geschaffen haben: unabhängig von fossiler Energie, Pestiziden und Ressourcenverschwendung.

In ihrem Buch erzählen die beiden Autor*innen von der Permakultur – und ihrem Leben. Sie berichten davon, wie sie auf die Prinzipien der Permakultur gestoßen sind, von Misserfolgen und magischen Momenten. Sie beschreiben, wofür die Permakultur steht, was sie alles leisten kann, welches enorme Potential in ihr steckt. Und wie sie es geschafft haben, auf wenig Fläche beispiellose Erträge zu erzielen – und zwar immer im Einklang mit der Natur.

Die Hardcover-Buchhandelsausgabe kannst du schon jetzt unter der ISBN 978-3-7066-2976-8 vorbestellen.

Foto: Perrine und Charles Hervé-Gruyer

Gestaltung: Aileen Dietrich & Carlotta Weiser (actu&tactu)

Übersetzung: Christina Preiner