

Presseinformation

Karin Schlieber

Prinzip Permakultur

Wie Einsteiger und Selbstversorger im Einklang mit der Natur erfolgreich gärtnern

Reihe: Garten Extra

Umfang: 144 Seiten, ca. 200 Farbfotos und Illustrationen

Format: 18,5 x 24,2 cm, Hardcover

Preis: 16,99 € (D) / 17,50 € (A) / 21,90 sFr

ISBN: 978-3-8338-6194-9

Erscheinungstermin: Oktober 2017

 Auch als eBook erhältlich.



Selbstversorgung leicht gemacht – nach den Prinzipien der Permakultur im Einklang mit der Natur auch auf kleinstem Raum erfolgreich gärtnern

Viele Menschen legen Wert auf eine nachhaltige und ganzheitliche Lebensweise. Diese Grundprinzipien liegen auch der Permakultur zugrunde, einer Anbaumethode, bei der man im Einklang mit der Natur arbeitet und die natürlichen Lebensgemeinschaften im Garten erhält. Das Tolle dabei: Die Natur nimmt einem sogar einen Teil der Arbeit ab und die Erträge fallen groß aus! Dieser Ratgeber zeigt anschaulich, wie man sich die Prinzipien der Permakultur im eigenen Garten zunutze machen kann: Angefangen vom Kräutertopf auf dem Balkon, über das Gemüse-Hochbeet bis hin zum kompletten Permakulturgarten. Anhand mehrerer Planungsbeispiele für unterschiedliche Bedürfnisse erfahren Sie zusätzlich wie Sie einen nachhaltigen Garten Schritt für Schritt planen. Neben den wertvollen Praxistipps der erfahrenen Permakulturgärtnerin Karin Schlieber durch die Jahreszeiten enthält das Buch zudem nützliche Konservierungstipps und leckere Rezepte. Lassen Sie der Natur ihren Lauf und freuen Sie sich auf reiche Ernte!

Karin Schlieber war nach ihrer Ausbildung an der Bundeslehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung in Pitzelstätten/Österreich unter anderem 12 Jahre als Beraterin für ländliche Hauswirtschaft im Bezirk Spittal an der Drau und über 20 Jahre als Lehrerin für Gartenbau und Direktvermarktung an der landwirtschaftlichen Fachschule in Drauhofen (Kärnten) tätig. Durch die Begegnung mit Pionieren des biologischen Landbaus in Österreich beschäftigte sie sich früh mit den Prinzipien des biologischen Gärtnerns und der Permakultur und praktiziert diese seit vielen Jahren in ihrem großen Permakultur-Schaugarten. Ihre Erfahrung gibt sie in Seminaren und Büchern weiter. Parallel dazu baute sie zusammen mit ihrem Mann und ihren Söhnen einen Gartenservice-Betrieb sowie ihre „Kräuterstube“ auf, in der sie Köstlichkeiten aus ihren selbst angebauten Kräutern anbietet – von Kräutertees über Blütensirup und Kräuteressig bis hin zu Gewürzmischungen und vielem mehr.