

Die schwarze Erde aus dem Regenwald zeigt was sie kann!

Terra Preta Workshops



Innerhalb eines Sommers entstanden blühende, fruchtbare Beete.

In mehreren Workshops erfuhren junge Menschen auf einer Fortbildung innerhalb ihres freiwilligen sozialen Jahres im Sommer 2013 Spannendes zum Hintergrund dieser über 7.000 Jahre alten Kulturtechnik der Indianischen Völker vom Amazonas.

Aus Pferdedung, frischem Rasenschnitt, Pflanzenkohle, Gemüseresten und Milchsäurebakterien mischten die jungen Leute Terra Preta Schwarzerde: Einen fruchtbaren und CO₂ reduzierenden Dauerhumus.



Terra Preta wurde angemischt und dann mit einer Plane bedeckt und konnte über 4 Wochen während der Fermentationsphase reifen und wird hier verteilt.

Ähnlich wie beim Sauerkraut-Machen oder beim Brotbacken mit Sauerteig wandeln die Mikroorganismen die Biomasse in der Terra Preta um, zersetzen sie und erzeugen Enzyme und andere wertvolle Stoffe, die dann in den Poren der Pflanzenkohle gespeichert werden. Auch die Mikroorganismen siedeln sich in diesen Poren an.

Ein kleeblattförmiger Weg, belegt mit Holzhackschnitzeln, erlaubt das Betreten des Gartens.



Die vom vorherigen Workshop angemischte Terra Preta ist verteilt, bepflanzt und gemulcht, nun wird der neu gemischte Haufen abgedeckt.

Auf der Fläche war 2012 ein lehmiger Mutterboden aufgebracht worden, auf dem man Kartoffeln anbaute. Der Mutterboden war erforderlich, da an diesem Standort unter einer nur wenige Zentimeter dicken Krume sogleich Kalkfelsen anzutreffen ist; sonst wächst hier nur Magerrasen.



**Wegen der noch frischen Terra Preta wird in Komposterde gepflanzt und gesät:
Kürbis, Mais, Bohnen, Amaranth und Ringelblumen.**

**Auf Pyrolysekochern werden
Brennesseltee und Gemüsesuppe
gekocht.**



**Beim Kochen mit Holzgas
wird Holz zu Holzkohle
umgewandelt.
Diese und auch die
Kartoffel- und
Zwiebelschalen werden
später der Terra Preta
Mischung beigemischt.**



Das Gesäte und Gepflanzte ist im Laufe des Sommers prächtig herangewachsen und ist Motivation, Bildungsarbeit zu Terra Preta zum Alleinstellungsmerkmal der Bildungseinrichtung zu entwickeln.



Die frisch verteilte Terra Preta wird nun mit Wintergemüse eingesät, spätere Workshops sollen dann ernten.

**Hameln, September 2013
Fotos: Herr Heise
Workshops und Text:
Rainer Sagawe,
Galgenberg 11
31789 Hameln
Tel. 0 51 51 - 56 00 86**

**Literatur: Ute Scheub, Haiko Pieplow, Hans Peter Schmidt:
Terra Preta, die schwarze Revolution aus dem Regenwald
Oekom Verlag, 19,95 Euro**

Dokumentarfilm zum Thema: <http://www.zdf.de/Mainzer-Stadtschreiber/Rettung-aus-dem-Regenwald-5446034.html?mediaType=Video>