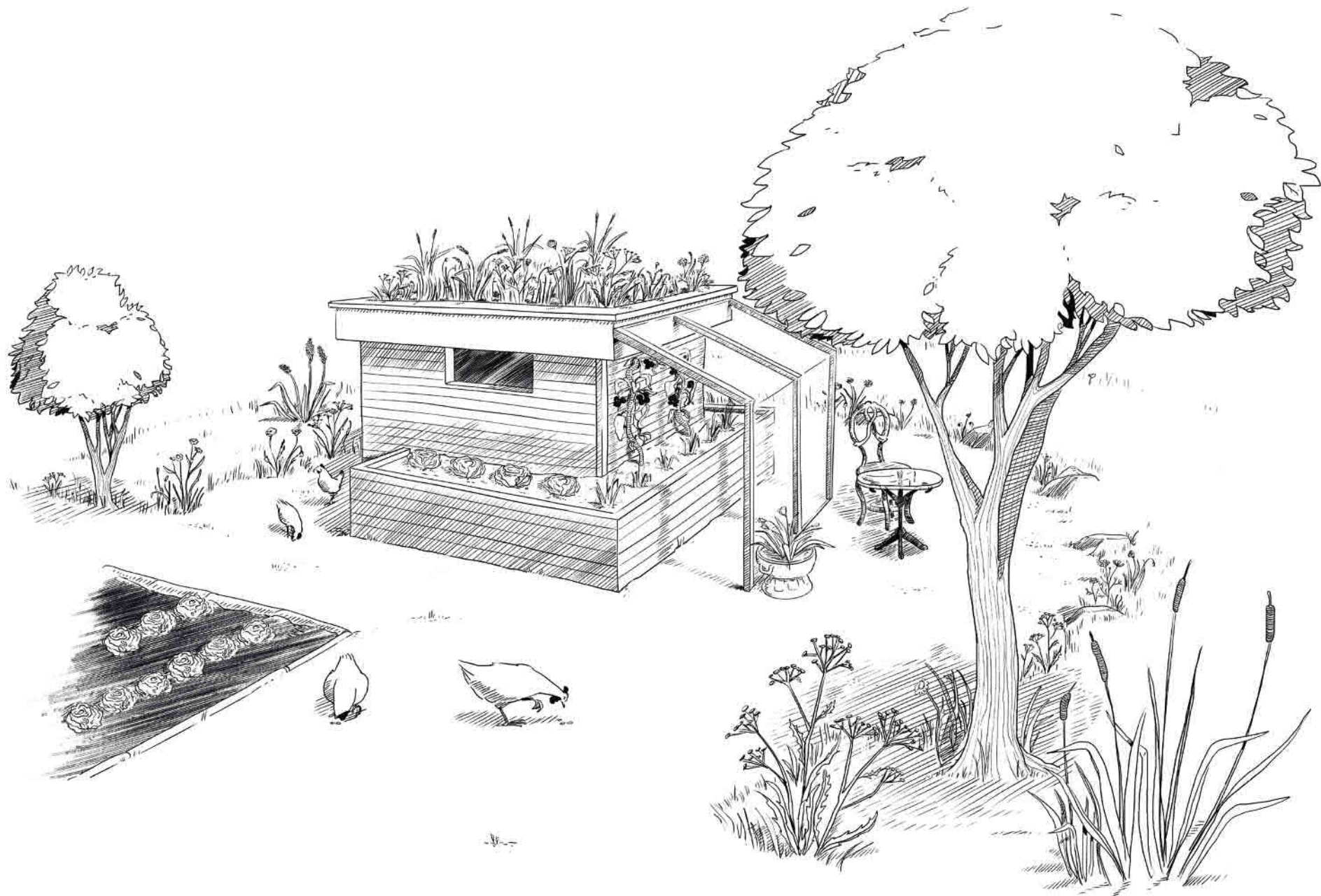


Meine Lebensmittel selber produzieren



A close-up photograph of a green cabbage head, showing the intricate vein structure of the leaves. The lighting is soft, highlighting the texture and color of the vegetable. A black text box is overlaid on the right side of the image.

Der kleinste

Bauernhof

der Welt

Die HOMEFARM ist nur 25 Quadratmeter gross* - aber ein hocheffizienter Bauernhof. Hier leben Fische, Hühner, Wachtel oder Hasen, es wachsen Pilze, ganz verschiedene Gemüsesorten und Futterpflanzen. Wasser und Nährstoffe werden in einem geschlossenen Kreislaufsystem für die Weiterverwendung natürlich und nachhaltig aufbereitet. Alle Lebensmittel sind biologisch - und weil man sie selber herstellt, weiss man immer genau, was man isst.

Zudem ist die HOMEFARM ein wertvoller Beitrag an eine ausgewogene Work-Life-Balance: Die Arbeit mit den Tieren und Pflanzen, täglich etwa eine halbe Stunde, entspannt und macht viel Spass. Und das Gefühl, für sich selber zu sorgen, bringt uns zurück an den Ursprung des Lebens.

*ohne Auslauf für Tiere

 **HOMEFARM**
Meine Lebensmittel

Fakten

Ertrag pro Jahr

- 45 kg Tilapia- Fisch (Lebendgewicht)
- 8 kg Fleisch (Hase, Huhn oder Wachtel)
- 1000 Hühnereier
- 170 kg Gemüse
- 15 kg Pilze
- 150 kg Wasserlinsen (Tierfutter)

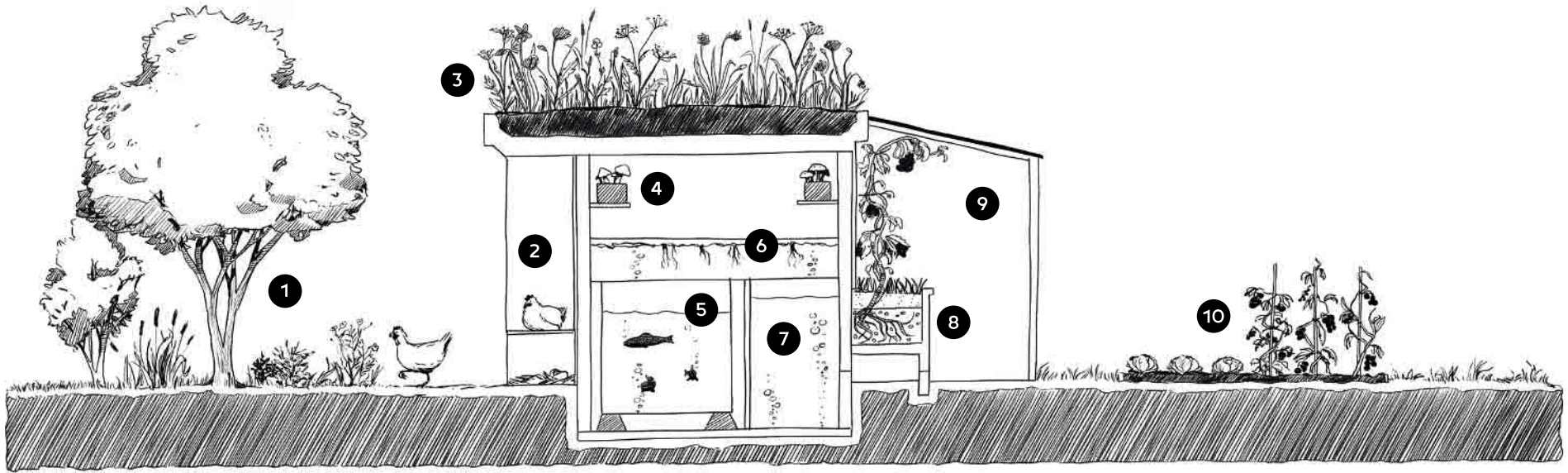
Finanzieller Ertrag abzüglich Nebenkosten: 2000 Franken

Nachhaltigkeit

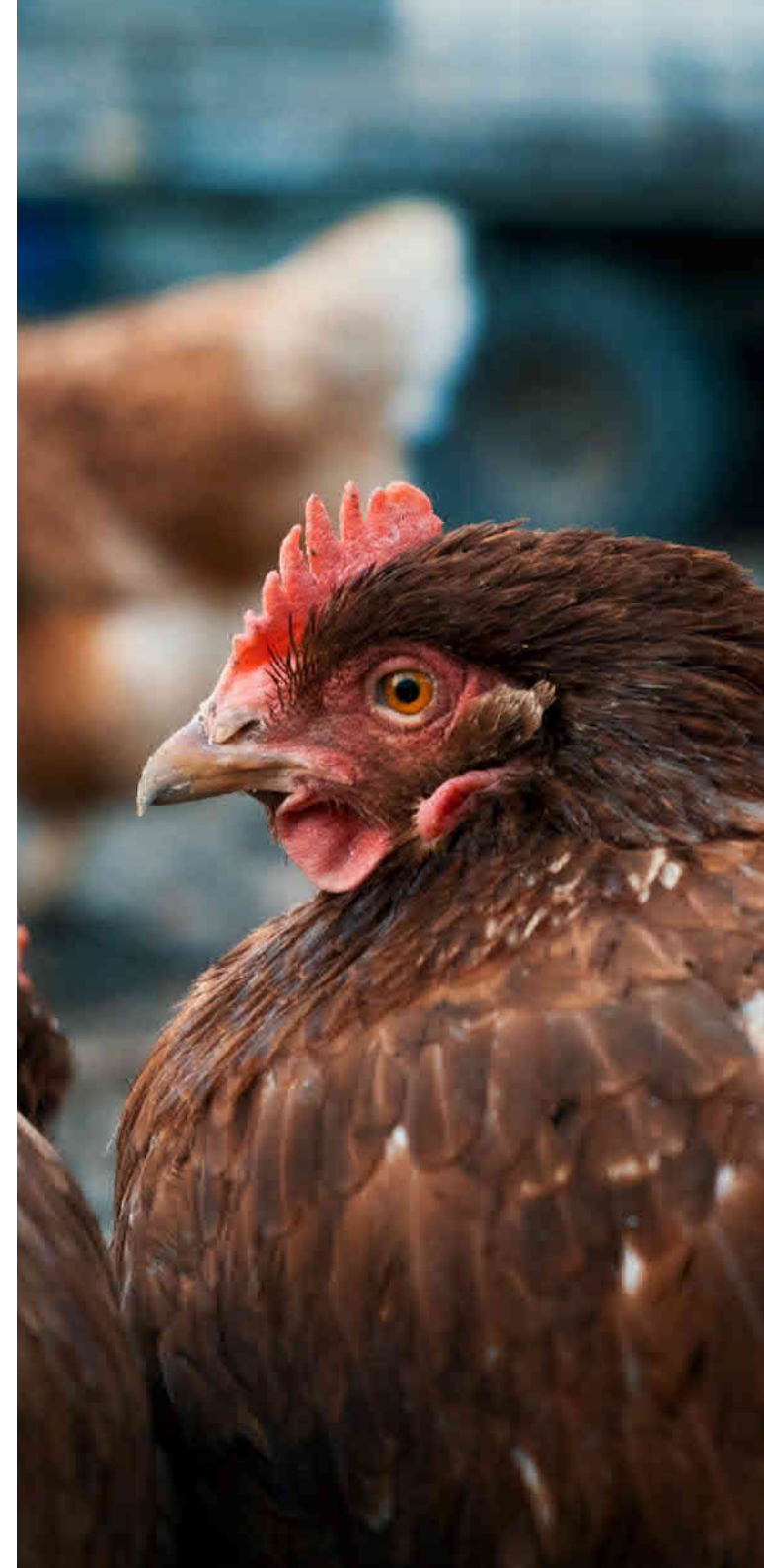
- kein Lebensmitteltransport
- CO2-neutral
- Förderung der Biodiversität durch Wahl der Pflanzen für die Filteranlage
- Wasserreinigung ohne Zusatzstoffe
- keine synthetischen Chemikalien
- Bio-Richtlinien werden übertroffen

Arbeitsaufwand

Von Anfang April bis Ende Oktober eine halbe Stunde pro Tag.



- 1 Zier- und Nutzpflanzen, Auslauf für Tiere
- 2 Kleintierstall für Hühner, Wachteln oder Hasen; Stauraum
- 3 Pflanzenfilteranlage mit einheimischem Schilf und Wildstauden
- 4 Auf Holz gezüchtete Speisepilze
- 5 Fischbecken
- 6 Wasserlinsenbecken für Fischfutterproduktion und Wasserreinigung
- 7 Biofilter zur Wasserreinigung mittels Bakterien
- 8 Hochbeet mit Wasserreinigung
- 9 Gewächshaus; optimal für Tomaten
- 10 Konventioneller Gemüsegarten, Permakultur



F I S C H -



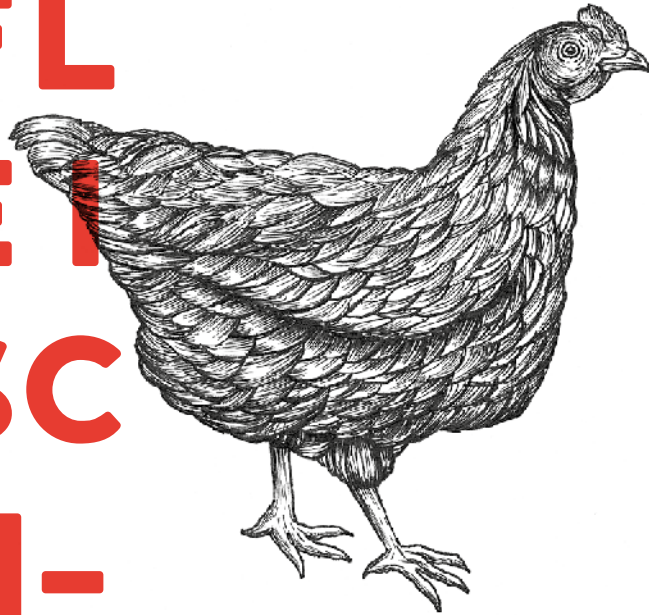
Der Tilapia aus der Familie der Buntbarsche ist äusserst robust und anpassungsfähig. Er gehört zu den wenigen Fischen, die auch vegan ernährt werden können. Sein Fleisch ist leicht süsslich, nussig, sehr zart und vielfältig verwendbar; unter anderem eignet es sich gut für den Grill.

P I L Z E -



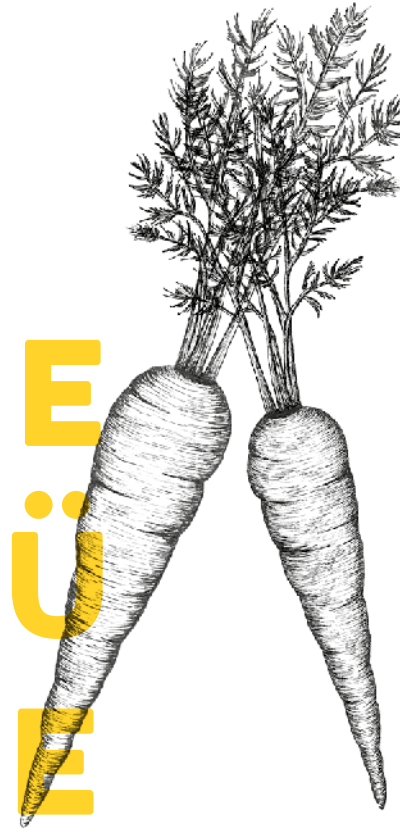
In der HOMEFARM werden kalt- und warmfruchtende Pilze gezüchtet – so gibt es sommers wie winters einen Ertrag. Geeignete Arten sind Lungen- und Austerseitling, Stockschwämmchen, Pioppino, Shitake und so weiter. Produziert wird auf Holzstämmen und Substratblöcken, die feucht gehalten werden und bei wenig Aufwand lange Zeit einen regelmässigen Ertrag garantieren.

FL EI SC H-



Die HOMEFARM eignet sich für die Haltung von Hühnern, Wachteln, Hasen oder anderen Kleintieren. Hühner liefern zuverlässig Eier, die einen wichtigen Teil der Ernährung abdecken, und wertvolles Fleisch. Wasserlinsen, die in der Anlage produziert werden, bilden zusammen mit Gemüseresten ein gesundes Futter für die Tiere.

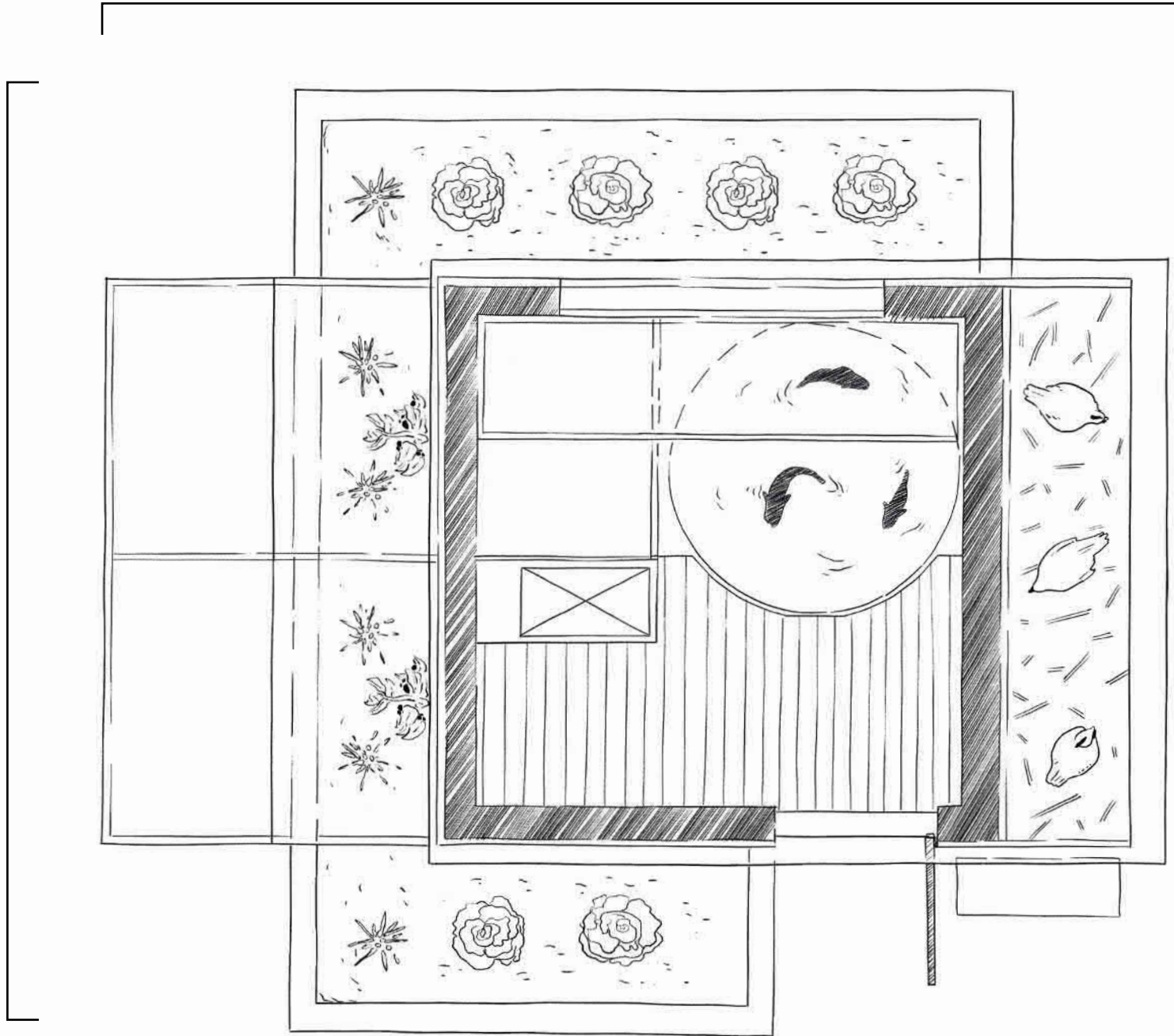
GE MÜ SE



In den Hochbeeten lassen sich ganz verschiedene Gemüse und Kräuter produzieren: Tomaten, Süsskartoffeln, Krautstiel, Zucchini, Baumspinat, Peperoni, Brokkoli, Salate, Blattgemüse, Kresse, Basilikum und noch viele weitere Köstlichkeiten. Ein Spezialsubstrat sorgt für den optimalen Transport von Feuchtigkeit und Nährstoffen zu den Pflanzen.

5.50 m

4.60 m



Gut zu wissen!

- Die Anlage kann modular gestaltet und bedürfnisgerecht konzipiert werden. Gemüsebeete lassen sich nach aussen erweitern.
- Die Feststoffe, die der Siebtrommelfilter separiert, lassen sich im Garten als Dünger einsetzen. Bei Bedarf holt sie der Gartist ab, um sie in Nährsubstraten wiederzuverwenden.
- Die Gemüsebeete sind im Frühjahr und Herbst geheizt; dies erlaubt längere Kulturzeiten als bei gewöhnlichen Hochbeeten oder Gemüsegärten.
- Die energiesparende Wasserheizung wird zusätzlich zur Produktion von Wasserlinsen und Pilzen genutzt – eine optimale Mehrfachnutzung!
- Die Wasserqualität lässt sich mit jener in einem Naturteich vergleichen; es werden keine UV-Filter eingesetzt.
- Die Fische lassen sich vollständig ohne herkömmliches Futter mit Fischanteil füttern – die HOMEFARM kann daher unabhängig von problematischem Fischfang oder von anderen Fischzuchten betrieben werden. Mit den Wasserlinsen wird ein Teil des Fischfutters selber produziert.
- Die Fischzucht betreuen wir technisch gemeinsam mit der FTN AquaArt AG. Diese bietet optional rund um die Uhr telefonische Beratung und kümmert sich bei Bedarf vor Ort um die Fische, etwa bei Ferienabwesenheiten. Das Unternehmen liefert auch die in der Schweiz gezüchteten Besatzfische.





Der Gartist

Wir haben uns als Gartengestalter mit viel Leidenschaft und Erfahrung auf Gärten fokussiert, die einen Mehrfachnutzen erbringen: Sie eignen sich gleichermaßen zur (aktiven) Erholung wie als Nahrungsmittellieferanten. Die von uns kreierte HOMEFARM ist Ausdruck unserer Überzeugungen: Bewährtes Wissen wird mit neuen Erkenntnissen kombiniert, um aktuelle Ansprüche an eine nachhaltige Nahrungsmittelproduktion, eine sinnvolle Landnutzung und eine zeitgemässe Gartengestaltung zu erfüllen.

Die HOMEFARM entwickelten wir zusammen mit der renommierten Zürcher FTN AquaArt AG, die auf den Bau von Fischzucht-Anlagen spezialisiert ist. Wir danken allen Mitdenkern, Querdenkern und Überfliegern, die zu diesem besonderen Produkt beigetragen haben.

Gartist GmbH

Joel und Debora Kunz mit Team





MEIN GÄRTNER

Gartist GmbH

Industriestrasse 3 info@gartist.ch
8608 Bubikon +41 44 552 05 09

