

Frisch aus dem Schnee

Low-Energy. Ernten aus dem ungeheizten Glashauss als Beitrag zum Klimaschutz

Während wir im Hausgarten ein saisonales Auf und Ab erleben, scheint der Lebensmittelhandel vom Wechsel der Jahreszeiten völlig unbeeindruckt zu sein. Sommers und winters finden wir das volle Gemüsesortiment vor. Es sind Importe aus südlichen Ländern oder heimische Ware aus beheizten Gewächshäusern. „Beides ist eine energieintensive Angelegenheit, die wegen ihrer ökologischen Folgen nach einer Alternative verlangt“, sagt Wolfgang Palme, der Gemüseexperte der Gartenbauschule Schönbrunn.

In der Tat macht es einen erheblichen Unterschied im CO₂-Fußabdruck, ob im Winter geheizt wird oder nicht. Im Sinn des Klimaschutzes ist daher Winterfrischgemüse, im Low-Energy-Verfahren produziert, der Vorzug zu geben. Dabei lässt es sich aus dem Vollen schöpfen. Im Lauf der zehnjährigen Forschungsarbeit haben



Wolfgang Palme, Experte für Frischgemüse aus Low-Energy-Anbau

Palme und sein Team bereits mit 120 verschiedenen Gemüsearten und -sorten gearbeitet, die sich für die zukunftsweisende Methode des Low-Energy-Anbaus eignen und somit den Winter zur Erntesaison machen.

„Als vor zehn Jahren auf unseren Versuchsfeldern am Zinsenhof bei Melk Spezialsalate aus Versehen über den Winter stehen geblieben waren“, sagt Palme, „ahnten wir nicht, dass aus dieser Entdeckung eine neue Produktionsnische entstehen würde.“ Die Salate erwiesen sich nämlich als wesentlich frostfester, als sie nach Lehrbuch hätten sein dürfen. Denn statt planmäßig bei minus drei bis minus fünf Grad zu erfrieren, erfreuten sie sich während des ganzen Winters knackiger Frische und Gesundheit.

Winterernte

Bei weiteren Versuchen stellte sich heraus, dass viele Gemüsearten in ihrer Fähigkeit, Frostperioden zu überstehen, völlig unterschätzt wurden. „Wenn wir aber die Kältetoleranz unserer Kulturpflanzen nicht ausschöpfen“, schreibt Palme in seinem Buch über Gemüseernten im Winter, „zahlen wir dafür mit dem Einsatz von Intensivtechnik einen hohen Preis“. Und das für einen Erfolg, der mit einfacheren Mitteln zu erzielen wäre.

Für die Winterernte geeignet erweisen sich nicht nur Pflück-



Die bunten Zierkohlen sind eine Augenweide im Winter und haben auch kulinarisch etwas zu bieten

salate, Asia-Salate und Radieschen, sondern beispielsweise auch Winterportulak oder Rucola. Babykarotten schmecken süßer als die aus der warmen Jahreszeit, den Kohlrabi macht der Frost schmelzend zart. Zierkohle sind im Winter eine bunte Augenweide und für die Küche

gut geeignet. Doch Vorsicht beim Kauf von Zierkohlen. Sie werden meist nicht zum Verzehr, sondern als Zierpflanzen produziert und dabei mit Pflanzenschutzmitteln, die im Gemüsebau nicht zulässig sind, behandelt.

Manche der Gärtnereien – an

dem Winterfrischgemüseprojekt sind auch Bio Austria und weitere Biobetriebe beteiligt – berichten von einem starken Konsumenteninteresse an den Low-Energy-Produkten. „Es ist aber Aufklärungsarbeit notwendig“, meint Gerhard Zoubek vom Biohof Adamah und

legt den Gemüsekillerln, die er seinen Kunden ins Haus liefert, Infomaterial bei. Auch Robert Brodnjak von Krautwerk, der damit Spitzengastronomie beliefert, hält die Winterernte für zukunftsträchtig: „Es wächst langsamer, ist aber geschmackvoller und hat die hochwertigeren

Inhaltsstoffe.“ Für den Hobbygärtner halten auch jetzt schon manche Gärtnereien Wintergemüse-Jungpflanzen bereit. In Bioqualität führt sie die Gartencenter-Kette bellaflora.

Wer mehr über die Praxis des Gemüseanbaus, auch auf dem eigenen Balkon, erfahren möchte, dem ist der Workshop „Wintergemüse – Ernten im Schnee“ mit Wolfgang Palme auf der City Farm Schönbrunn am 13. Jänner 2018 zu empfehlen. Man kann dabei im historischen Frühstückszimmer von Kaiserin Sisi auch Spezialitäten verkosten, die auf der City Farm gewachsen sind. – I. GREISENEGGER

Information

www.cityfarm.wien
Buch Tipp: Frisches Gemüse im Winter ernten, Wolfgang Palme, Löwenzahn Verlag, 29,90 €



Winterfrischgemüse aus dem ungeheizten Folientunnel am Biohof Adamah



(Bild links). Angebot frostfester Salatpflanzen bei bellaflora. Alles in Bio



Balkongärtnern

Jetzt ist Pflanzzeit auf Balkon und Terrasse! Töpfe, Kisten oder Tröge werden am besten mit einer Mischung aus Sackerde (aus dem Gartenmarkt oder der Gärtnerei) und Mutterboden (ca. ein Drittel) gefüllt. Mit diesem Erdrezept finden Salate und Salatkräuter einen festen Halt im Untergrund ohne unter stauender Nässe zu leiden. Im Winter wird höchstens alle 6 bis 8 Wochen gegossen. Die Pflanzen sollten, vor Regen und Schnee geschützt, möglichst hell aufgestellt werden

Winterportulak

Dieser Spezialsalat ist vollkommen frostfest. Bei Pflanzung Mitte Oktober kann man einzelne Blätter während des ganzen Winters ernten, ab Februar lassen sich auch ganze Rosetten schneiden. Seine fleischigen, rautenförmigen Blätter schmecken angenehm mild. Für Salate und auf das Butterbrot.

Pflücksalate

Eichblatt- oder Lollo-Salat-Sorten sind frostfester als man für möglich halten würde. Während sonniger Herbstwochen wachsen sie noch ausreichend ein, um blattweise vor Weihnachten, als ganze Rosetten im Februar, erntbar zu sein.

Brunnenkresse

Ist als heimisches Wildkraut wie geschaffen für den Winter. Im Topf gedeiht sie auch in der kalten Jahreszeit üppig und bietet „Wintamine“ als Butterbrotbeleg, für Salate und Aufstriche. Brunnenkresse liebt es im Winter feuchter als andere Salate.

– WOLFGANG PALME

