



# Die der Frost kalt lässt

**Energiesparmodell.** Gemüse aus dem ungeheizten Gewächshaus

Beginnen hat alles vor sieben Jahren auf dem „Zinzenhof“, der Versuchsstation der HBLFA, der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Schönbrunn. Damals stellte deren Gemüsespezialist Wolfgang Palme beim Experiment fest, dass Asia-Salate (aus dem fernen Osten stammende Kohl-Verwandte), die als „Baby leaf“, also im Jungpflanzenstadium, geerntet werden, sich als erstaunlich frostverträglich erweisen. Es war eine Revolution. Plötzlich konnten extravagante Salate sogar im Winter frisch auf den Tisch kommen, direkt aus der heimischen Gärtnerei. Aber nicht aus dem beheizten Glashaushaus, sondern aus dem ungeheizten Folientunnel. Damit war der Weg geebnet, die Erntesaison über das gesamte Jahr zu erstrecken und den Markt mit saisonal und in der Region produ-

ziertem Gemüse zu bereichern – und zwar ganz ohne Energiezufuhr von außen. „Die Asia Salate sind nämlich viel frostsicherer als es in den Lehrbüchern steht“, sagt Palme, „sie vertragen bis zu minus 14 Grad“. Heute forscht er sogar schon an als empfindlich bekannten Paradeisern. Nur durch Nutzung der Wärme, die beim Abbau organischer Substanzen entsteht, kann er jetzt im Kalthaus einen Monat früher ernten. „Ich habe diese Methoden nicht erfunden, sondern nur wiedergefunden“, betont Palme, „sie waren früher in Europa durchaus bekannt. Wir haben sie an moderne Produktionsverhältnisse angepasst.“

Bei der Wiederentdeckung konnte sich Palme an einem amerikanischen Bio-Pionier orientieren. Eliot Coleman hatte seit Jahren altes europäisches

Wissen zusammengetragen, ehe er es auf seiner „Four Season Farm“ im US-Bundesstaat Maine in die Praxis umsetzte. Unter dem Titel „Handbuch Wintergärtnerei“ liegen seine

Erfahrungen seit kurzem auch in deutscher Übersetzung vor. Darin beschreibt er unter anderem die höhere Qualität von Lebensmitteln, die dem Winter trotzen: „Unter kühlen Bedin-

## Eliot Coleman erzählt über Winterkarotten von der „Four Season Farm“



**Knackiges Gemüse wird auch im Winter frisch aus der Erde geholt**

„Sie sind unser beliebtestes Wintergemüse. Eltern aus den umliegenden Städten erzählen uns immer wieder, wie sehr ihre Kinder dieses knackige Naschgemüse lieben. Die beste Sorte, die wir bis jetzt für die Überwinterung im Boden gefunden haben, heißt „Napoli“, eine kleine, aber sehr aromatische Karotte. Für die Oktober-Ernte bauen wir in der letzten Juli Woche an und für spätere Ernten in der ersten Augustwoche. Ende Oktober werden große Flächen mit Karotten durch mobile Folientunnel geschützt.“

Die Karotten werden immer frisch aus der Erde geholt, in der sie gewachsen sind. Das geschieht im Oktober und im

November im Freiland, im Dezember, Jänner und Februar in den mobilen Rolltunnels. Die kühle Lagerung direkt im Boden verbessert zusätzlich Aroma, Süße sowie Knackigkeit beim Rohgenuss, so dass die letzten Exemplare, die Ende Februar geerntet werden, sogar noch süßer sind als die ersten.

Da die Blätter unter der Vliesabdeckung grün bleiben, verkaufen wir unsere Karotten immer mit 4 cm grünen Stielen daran. Das sieht in der Verpackung hübsch aus und beweist, dass unsere Karotten frisch geerntet sind und keine Lagerware, so dass wir auch den Preis entsprechend hoch ansetzen können.



Die Four Season Farm im US Bundesstaat Maine ist ein Pionierbetrieb für die Wintergemüseproduktion im ungeheizten Folientunnel



FOTOS: BARBARA DAMROSCH

**Mobiler Folientunnel als Frostschutz für Wintergemüse. „Low-Energy-Pioniere“ Wolfgang Palme und Eliot Coleman**

gungen angebautes Gemüse mit sehr intensiver Farbausprägung hat nachweislich einen höheren Gehalt an Anthozyanen, die zu den wertvollsten Antioxidantien gehören“. In roten Sala-

ten, Blättern von Roten Rüben, aber auch im grünen Blattgemüse, das im Winter aus dem Gewächshaus kommt, können hohe Anthozyanwerte nachgewiesen werden, weil sie diesen Stoff als „Frostschutz“ einlagern. Das US-Landwirtschaftsministerium bestätigte auch, dass der Salatmix von der Coleman-Farm mehr Calcium, mehr Eisen, gleich zwölfmal mehr Vitamin A und sechsmal mehr Vitamin C enthält als gewöhnlichem Kopfsalat.

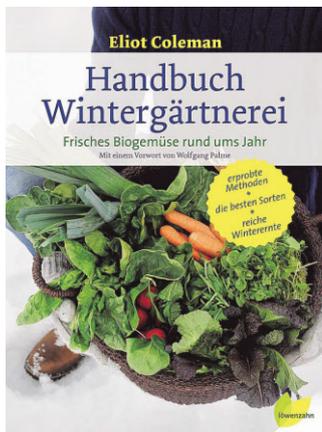
Ermöglicht wird dieses Winterwunder durch im Grunde einfache, aber klug eingesetzte Hilfsmittel, vor allem standortfesten, aber auch mobilen Folientunneln, wobei letztere, je nach Witterungsbedingung, schützend über die Gemüsekulturen gerollt werden können.

Die „Low-Energy“-Produktion von Wintergemüse, vor ein paar Jahren noch als „Spinnerei“ abgetan, wird neuerdings durch das Projekt „Wintergemüsevielfalt“ im Rahmen des Programms „Ländliche Entwicklung“ des Ministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt- und Wasserwirtschaft vorangetrieben. Unter der Leitung von Wolfgang Pal-

me und Elfriede Stopper von „Bio Austria“ arbeiten vier Forschungsinstitutionen und sieben Landwirte, beziehungsweise Vermarkter zusammen. Ziel ist es, möglichst viele Gemüse und Win-

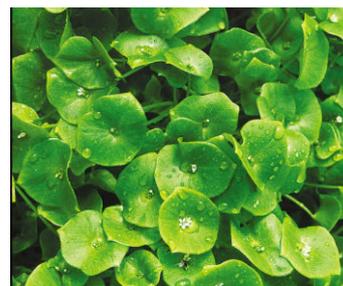
terkräuter auf ihre Frostreife zu testen, damit mehr Vielfalt auf den Markt kommt, der von Klein- und Mittelbetrieben in der Landwirtschaft beliefert wird.

– INGRID GREISENEGGER



## Buchtipp

Eliot Coleman,  
**Handbuch Wintergärtnerie**  
Frisches Biogemüse rund ums Jahr,  
Verlag Löwenzahn, Preis 24,90€  
Alle Bilder sind diesem  
USA-Bestseller des Biolandbaus  
entnommen



**Mehr Vitalstoffe im Kaltthaus: Portulak und Radieschen**

## Wintergemüse-Programm auf der City Farm Schönbrunn

### Workshop Wintergemüse

- Datum: 28. Jänner, 15 bis 17.30 Uhr,
  - für Gruppen ab 8 Personen bietet Gemüseexperte Wolfgang Palme auch Extratermine an. **Anmeldung:** [info@cityfarm.at](mailto:info@cityfarm.at)
- Die City Farm Schönbrunn auf dem Gelände der historischen Kammermeierei ist ein städtischer Erlebnispark der Gemüsevielfalt und erster „Children’s Garden“ in Wien.  
[www.cityfarm.at](http://www.cityfarm.at)