



MANCHE ERWARTEN IHN MIT ARGWOHN UND UNBEHAGEN: NUR KEINE 70 ZEICHEN

XManche erwarten ihn mit Argwohn und Unbehagen: Nur keine wichtigen Termine, keine stressigen Meeting100s, keine anstrengenden Arbeiten, keine Zukunfts-Entscheidungen. Vollmond ist. Die Nacht der Werwölfe, die Zeitspanne, von der behauptet wird, Männer würden launisch und Frauen reagierten unberechenbar. Alles Okkultismus, sagt die Wissenschaft. Fast alles. In der Mythologie ist der Mond ein 400Riese, den Odin an den Himmel befördert hat, der nachts in seinem Wagen über den Himmel fährt, von 500n Dämonen verfolgt, und der in der Götterdämmerung von einem Wolf verschlungen wird. Ägyptische P600riester bezeichneten den Mond als "Mutter des Universums", Perserinnen verehren ihn als "Mutter der Liebe". Legenden ranken sich um Vampire, die in Vollmondnächten nach Blut lechzen, um unsterblich zu werden. Der Mond ist auch im dritten Jahrtausend immer noch Quelle einer Reihe von Missverständnissen und Mythen. Das ist kein Zufall, denn der 28-Tage-Rhythmus, in dem er ab- und wieder 1000 Manche erwarten ihn mit Argwohn und Unbehagen: Nur keine wichtigen Termine, keine stressigen Meeting100s, keine anstrengenden Arbeiten, keine Zukunfts-Entscheidungen. 1180 Zeichen

Doreen Freisenegger

GRUENEWELT@KURIER.AT

Zum Nachlesen können Sie alle bisherigen Ausgaben als Pdf anfordern: gruenewelt@kurier.at



Spart Heizenergie ein, wird mitten im Winter frisch geerntet und schmeckt köstlich. Wolfgang Palme forscht seit 15 Jahren erfolgreich an der „Snow Food“-Revolution

KLIMAPOLITIK AUF DEM TELLER

Es braucht keine beheizten Glashäuser für frische Gemüseernten im Winter. Ein enormes Klimaschutzpotenzial für die Zukunft.

Während wir im Hausgarten ein saisonales Auf und Ab erleben, scheint der Lebensmittelhandel vom Wechsel der Jahreszeiten weitgehend unbeeindruckt zu sein. Sommers und winters finden wir das volle Gemüseprogramm vor. Es sind Importe aus südlichen Ländern oder heimische Ware aus beheizten, oft sogar auch künstlich belichteten Gewächshäusern. Beides ist eine energieschluckende, kli-



„Snow Food“ wird im ungeheizten Folientunnel (links am „Jaklhof“), im Freilandbeet und im Frühbeetkasten angebaut. Von Karotten bis zu Asia-Salaten, die Jakob und Tamo mögen

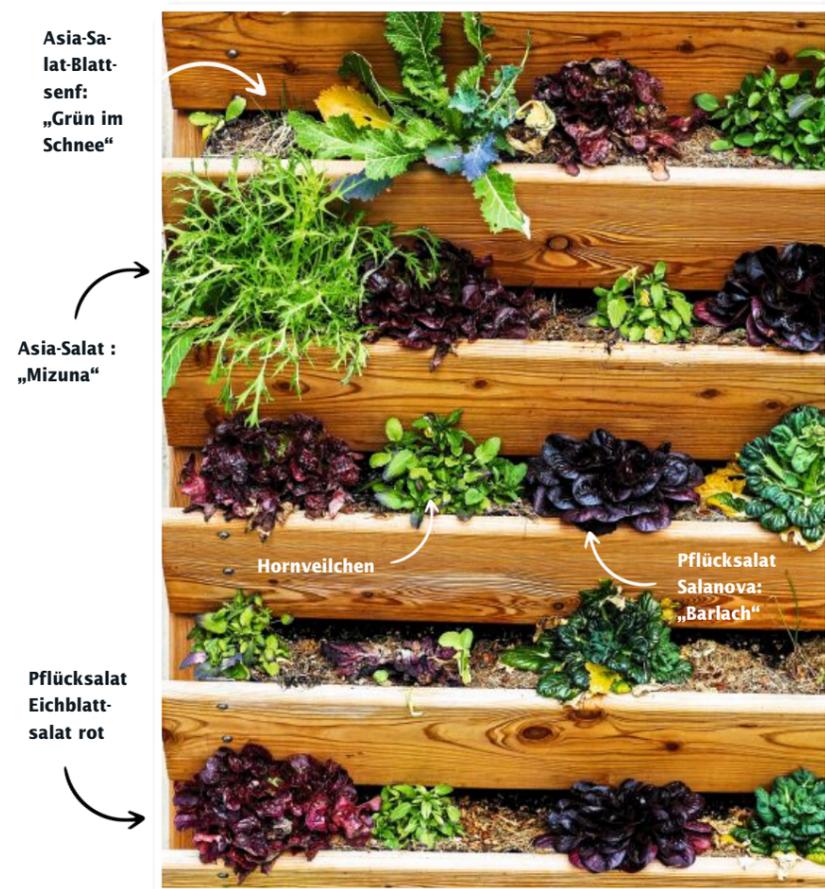
mabelastende Angelegenheit. Und überflüssig. Denn es geht auch anders. Vor 15 Jahren hat Wolfgang Palme, der Gemüseexperte der Gartenbauschule Schönbrunn, entdeckt, dass viele Gemüsesorten sehr viel frostfester sind als bislang angenommen. Beispielsweise auch ganz „normale“ Gartensalate. Sie bleiben während des ganzen Winters frisch und grün, auch bei Temperaturen unter minus 11 Grad. Laut Lehrbuchwissen ist das nicht vorgesehen, demnach müssten sie nämlich bei unter null Grad erfrieren. Es sind 120 Arten und Sorten, die sich inzwischen als Winter-Frischgemüse oder „Snow Food“ bewährt haben, darunter Radieschen, Karotten, Asia Salate. Paradieser hingegen lassen sich im Winter nur mit hohem Heizungsaufwand in Glashäusern kultivieren, weshalb man sie besser nur saisonal genießt. Manche Gemüse schmecken im Winter geerntet sogar besser als in der warmen Jahreszeit. Karotten werden süßer, Kohlrabi zarter. In einem EU- geförderten Projekt konnte Palme seinerzeit gemeinsam mit Bio Austria österreichweit Anbauversuche auf sieben Biobetrieben und in Forschungsinstitutionen machen. Mit dem →



EINFACH EINMAL RATEN:

Zu welcher Jahreszeit wurde dieses erntereife Gemüse fotografiert?
(für Antwort Heft drehen)

Antwort: Aufgenommen wurde dieses Foto am 23. Dezember 2021. Die Jungpflanzen waren im September in dieses praktische vertikale Gartensystem eingesetzt worden



Das platzsparende Modul-System aus Holz mit integrierter Bewässerung (www.herbios.at) ist freistehend oder an einer Wand befestigt einsetzbar

Ergebnis, dass ein konsequent ressourcenschonender, heizungsfreier Wintergemüseanbau in ganz Mitteleuropa möglich ist. Heute, unter dem Druck enorm angestiegener Energiepreise, ist dieser radikale Gegenentwurf zu einer immer intensiver werdenden industrialisierten Landwirtschaft aktueller denn zuvor. Doch das Wissen darum ist noch wenig verbreitet. So ist es zu verstehen, dass konventionelle Landwirtschaftsbetriebe nach einem „Energiepaket für den Gartenbau“ rufen, weil sie

„80.000 bis 100.000 € für Fernwärme“ ausgeben müssen, während innovative kleine Vielfaltsbetriebe, oft mit Direktvermarktung, klimafit unterwegs sind. „Kalte“ Folienhäuser, wie sie heute manchmal im Winter schon für Vogelsalat verwendet werden, sind für den „Snow Food“-Anbau geeignet, heizbare Glashäuser hingegen nicht. Deren aufwändige Heizanlagen lassen sich nämlich nicht einfach stilllegen, ungenutzt frieren sie ein. Grundsätzlich braucht es, außer einem

„Wir bauen auf 3.400 m² Winter-Frischgemüse im ungeheizten Folientunnel an und auf einem halben Hektar im Freiland. Es wissen leider noch viel zu wenige, dass das funktioniert.“

Anna Ambrosch, Landwirtin am Jaklhof in Kaindorf bei Graz

KLIMAFITTER KOPFSALAT IM WINTER

Ein konventionell im geheizten Glashaus produzierter Kopfsalat verursacht pro Kilogramm ca 0,6 kg CO₂ – obwohl er nur frostfrei gehalten werden muss, im Gegensatz zu Paradeisern, für die auf 18 bis 20 Grad aufgeheizt wird.

Hingegen belastet Kopfsalat, der ohne Heizung angebaut wird, nur mit einem Drittel dieser Menge die Umwelt.

Asia-Salat Rosetten-Pak Choi: „Tatsoi“

Umdenken, nicht viel, um den Herbst zum „Frühling des Winters“ zu machen. Der September ist Hauptpflanzzeit (für Bundzwiebel und -karotten auch schon der August), damit dann im Schnee geerntet werden kann. „Es gibt eigentlich zwei Wintersaisonen für „Snow Food“,“ erklärt Gemüseexperte Wolfgang Palme, „eine endet zu Weihnachten, die andere geht von Jänner bis März. Die Versorgung mit frischem Gemüse ist durchgehend möglich.“

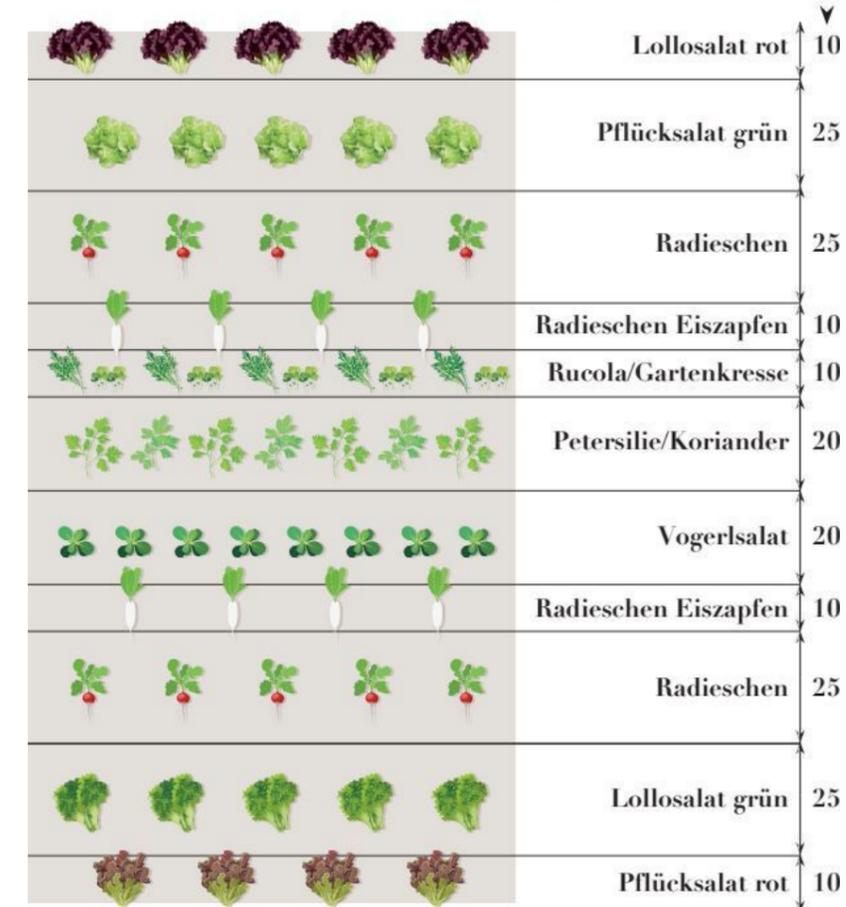


Im September ist Hauptpflanzzeit für das klimafitte Winter-Frischgemüse. Die Jungpflanzen müssen jetzt ins Beet. Geerntet wird über den ganzen Winter hinweg

DAS SNOW-FOOD-BEET FÜR DEN KOMMENDEN WINTER

Anregung für eine Bepflanzung, die jetzt im September erfolgen muss, wenn man aus dem Schnee zum Beispiel knackige Radieschen ernten will

Reihenabstand zwischen den Arten und Sorten in cm



KURIER-Infografik | Quelle: Wolfgang Palme

FOTOS: KURIER/GERHARD DEUTSCH; HERBIOS; JOHANNES HLOCH

Information

Wintergemüse-Jungpflanzenmärkte auf der City Farm Augarten:
Freitag, 16. September, 16 bis 19 Uhr
Samstag, 17. September 10 bis 15 Uhr,
Freitag, 23. September 16 bis 19 Uhr
Samstag 24. September 10 bis 15 Uhr
www.cityfarm.wien

INGRID GREISENEGGER