freizeit/thema/unbenannt - # 66 # - 09.09.2023 gedruckt am 04.09.2023 11:57:12 von srabalde

„SNOW FOOD“- PIONIERE GIBT ES AUCH IN TIROL

Sogar in den Alpen lassen sich frisches Gemüse, Salate und Kräuter im Winter ernten, ohne dafür Heizenergie zu verschwenden.

Vor 15 Jahren machte Wolfgang Palme, Gemüseexperte an der Gartenbauschule Schönbrunn, auf seinen Forschungsfeldern (eigentlich durch Zufall) eine revolutionäre Entdeckung. Salat, den er im Herbst im Freien ausgesetzt, dann aber vergessen hatte, schaute gesund, grün und erntereif aus dem Schnee. Nach zahlreichen eigenen Winterversuchen an der Forschungsaußenstelle Zinsenhof in Niederösterreich startete er ein wissenschaftliches Projekt gemeinsam mit Bio Austria auf Biobetrieben und Forschungsstationen. Das Ergebnis war, dass viele unserer gängigen Gemüsesorten Temperaturen auch bis unter minus 10 Grad vertrugen. Das hatte bisher noch kein Gärtnerlehrbuch so beschrieben. Es sind rund 120 Arten und Sorten, die sich inzwischen als Winterfrischgemüse oder „Snow Food“ bewährt haben, darunter Gartensalate, Radieschen, Karotten, Asia Salate, Rucola, Kräuter. Frischgemüse, das im Winter saisongerecht geerntet werden kann, ist nicht nur ein Genuss (für den keine Transportwege aus dem Ausland anfallen), sondern zugleich “Klimapolitik auf dem Teller.“ Da „Snow Food“ ohne Heizenergiezufuhr und ohne Verschwendung von Belichtungsenergie auskommt und dadurch auch enorm Kosten spart, birgt es ein beachtliches Klimaschutzpotenzial. Dazu zwei Produktionstechniken im Vergleich. Konventionell im geheizten Glashaus kultivierter Kopfsalat verursacht pro Kilogramm ungefähr 0,6 kg CO_2. Kopfsalat hingegen, der ohne Heizung erntereif wird, belastet die Umwelt mit weniger als einem Drittel der Menge an CO_2. Es macht also Sinn, die Kältetoleranz der Gemüse auszuschöpfen, statt für den Einsatz von Intensivtechnik unnötig einen hohen Preis zu zahlen.

Die klimafitte, energiesparende Produktionsmethode bewährt sich übrigens auch in rauen alpinen Lagen, nicht nur in den wetterbegünstigten, milderen Ostösterreichs. Das zeigt eine Nachfrage bei der „Agrarmarketing Tirol“, die im Vorjahr ein Winterfrischgemüseprojekt mit Wolfgang Palme durchgeführt hat. Die Gemüsebaubetriebe zeigen sich mit dem Ergebnis zufrieden. „Es war allerdings gewöhnungsbedürftig,“ erklärt Hannes Rendl aus Kolsass im Inntal, „den schützenden Folientunnel, der ein Zuviel an Feuchtigkeit abhalten soll, unten hochzukrempeln, statt ihn fest zu schließen. Das hat Überwindung gekostet. Am Morgen stand das Gemüse in der Tat gefroren da, zu Mittag taute es auf und sah knackig aus.“ Für die Kunden war das alles neu. Theresa Mair vom „Grotter Hof“ in Fulpmes im Stubaital hat die Erfahrung gemacht, „dass man in 900 m Seehöhe einfach 14 Tage früher säen und auspflanzen muss als im Tal, damit mehr Zeit für das Wachstum bleibt“. Und Clemens Lutz, vom „Biohof Lumperer“ in Fritzens bei Wattens kann sogar „14 Tage früher ernten als Wolfgang Palme in Wien, weil wir an einem Südhang liegen.“ Und noch etwas hat man beim „Lumperer“ voraus: „Wir machen ‚Snow Food’ schon seit 15 Jahren. Weil der Vater damals sagte: den Folientunnel sollten wir nicht nur im Sommer für die Tomaten nutzen. Da setzen wir auch für den Winter was rein.“ Probiert – und Erfolg gehabt!

INGRID GREISENEGGER

Clemens Lutz vom „Biohof Lumperer“ in Fritzens im Inntal erntet seit 15 Jahren „Snow Food“ im unbeheizten Folientunnel

Hannes Rendl (Bild oben) aus Kolsass bei Wattens experimentiert mit Winterfrischgemüse seit dem Vorjahr

Buchtipp. Frisches Gemüse ernten im Winter. Wolfgang Palme, Verlag Löwenzahn, Preis 34,90€

Gelungenes Experiment im Schnee: Frischer Salat und Radieschen im winterlichen Tirol

Information

- dominik.huber@agrarmarketing.tirol
- 16.9. 2023, 9:00 bis 13:00 Workshop „Winterfrischgemüse 1“, Leitung Wolfgang Palme. Kosten: 75€. Jeder Teilnehmer bekommt ein bepflanztes Kistchen mit „Snow Food“ mit nach Hause. Ort: City Farm Augarten, Obere Augartenstraße 1/8, 1020 Wien. Anmeldung erforderlich: info@cityfarm.wien Telefon: 0660/6648450

FOTOS: AM TIROL/T. STEINLECHNER; HANNES RENDL; CITY FARM AUGARTEN

freizeit/thema/unbenannt - # 68 # - 09.09.2023 gedruckt am 01.09.2023 12:19:45 von srabalde

Gärtnern mit der
City Farm Augarten

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.

BIO-WINTERGEMÜSE JUNGPFLANZENMARKT AUF DER CITY FARM AUGARTEN

Freitag, 15. September 2023, 14:00 – 18:00
Samstag, 16. September 2023, 10:00 – 18:00
Freitag, 22. September 2023, 14:00 – 18:00
Samstag, 23. September 2023, 10:00 – 18:00

DAS SORTIMENT

- Verschiedene Sorten Gartensalate: Eichblatt, Lollo-Salate, Salanovas, Salatherzen
- Vielfältiges Winter(blatt)gemüse: Asia-Salate, Spinat, Mangold, Mini-Chinakohl, Pak Choi, Rucola, Vogerlsalat, Kohlrabi, Winterheckenzwiebel
- Winterkräuter: Schnittlauch, Schnittknoblauch, Koriander, Petersilie, Kerbel
- Spezialkräuter: Barbarakresse, Brunnenkresse, Blattmohn, Blutampfer, Sauerampfer, Schildampfer, Hirschhornwegerich, Winterportulak (=Winterpostelein)

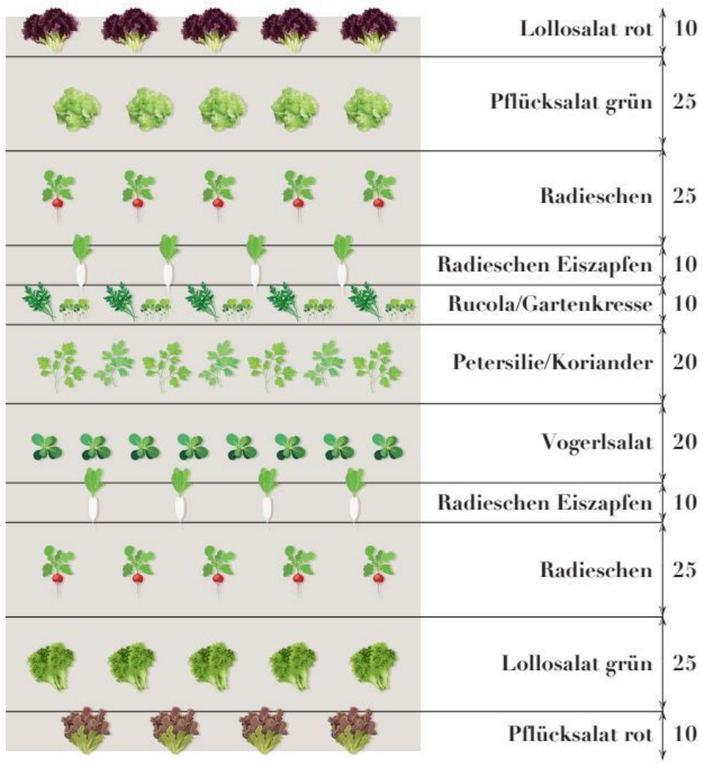
|
Information
City Farm Augarten
ObereAugartenstraße 1/8, 1020 Wien
www.cityfarm.wien/jungpflanzenmarkt

Film-Tipp

SNOW FOOD, ein Film von Ingrid Greisenegger auf dem Youtube-Kanal der City Farm Augarten (www.youtube.com/(@cityfarmaugarten) erklärt, wie man Wingterfrischgemüse anbaut, warum dieses klimafit ist und warum man dafür keine Heizenergie braucht

SCHLAUES 4-JAHRESZEITENGÄRTNERN

Anbauplan für eine Ernte im tiefen Winter muss JETZT ins Beet, der Reihenabstand zwischen den Arten und Sorten ist in cm angegeben



Grafik: Tichy | Quelle: Wolfgang Palme