



Gelbe Rübchen, grüne Salatherzen und violette Zierkohlröschen schmückten den Christbaum von Vier-Jahreszeiten-Gärtner Wolfgang Palme

FOTO: WOLFGANG PALME

Revolutionäre Ernten

Mit der **Vier-Jahreszeiten-Methode** füllen Gärtner ihre Teller und sparen zugleich Energie und Ressourcen. Unsere Autorin Ingrid Greisenegger hat sie seit Jahren selbst erprobt

Kurz vor Weihnachten ging ich hinaus in den Schnee, um Frischgemüse zu ernten. Saisonal korrekter ging es gar nicht. Auch kaum klimafreundlicher und gesünder. Ich fühlte mich gut, hatte ich doch den Winter überlistet. Er ist alles andere als eine tote Saison – wenn man weiß, wie es geht, und man altes gärtnerisches Wissen mit neuer Forschung verknüpft.

Ohne Einsatz von Hightech haben die Vier-Jahreszeiten-Gärtnerinnen mit selbstgezogenem „Snow Food“ die Nase vorn. „Der Winter“, erläutert Wolfgang Palme, Gemüseexperte an der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Schönbrunn in Wien, „ist zwar keine Wachstumszeit, kann aber zur Ernte genutzt werden.“ Er erntet seit mehr als 15 Jahren. Viele haben seither mitgezogen, darunter professionelle Gartenbaubetriebe – und ich.

Bei den Palmes zu Hause adressiert die Stelle „Du grünst nicht nur zur Sommerszeit, nein, auch im Winter, wenn es schneit“ aus dem bekannten Weihnachtslied nicht nur den Tannenbaum, sondern – mit gärtnerischem Vollstolz – zugleich auch das Gemüsebeet. Rechtzeitig vor der Zubereitung des Festessens versammelt man sich alle Jahre wieder zur „Snow Food“-Ernte vor dem Eigenheim, pflückt Lollo-Rosso-Blätter, auch einen Asia-Salate-Mix und Radieschen, die man, wenn den Fingern kalt ist, mit den Wollhandschuhen aus dem schneebedeckten Boden zieht. Ebenso buntstieliger Mangold landet – wie auch bei mir zu

SELBSTTEST:
INGRID
GREISENEGGER



Ingrid Greisenegger ist Autorin, freie Journalistin, Mitbegründerin der Umweltpürnasen und Trägerin des Österreichischen Naturschutzpreises. Sie engagiert sich als Co-Leiterin in der City Farm Augarten (im Internet: www.cityfarm.wien/).

Frischer Mangold auf Schnee: Der Winter ist zwar keine Wachstumszeit, kann aber für sogenanntes „Snow Food“ als Erntezeit genutzt werden

Hause – in der Palme-Küche. Wo so viel Herz für die Schönheit von Gemüse schlägt und seit Jahren zu dessen volkswirtschaftlichem Benefit geforscht wird, hängen neben Glaskugeln und Strohsternen dann auch frisch gepflückte rote und gelbe Rübchen, grüne Salatherzen und violette Zierkohlröschen im Christbaum.

Der private Gemüsezauber hält zwei, drei Tage an, ehe er im Kochtopf verschwindet. Den Gemüsebaum können Besucher der City Farm Augarten in Wien bestaunen, die der Forscher ehrenamtlich leitet und in dem ich mich engagiere. Die Institution ist gut besucht. An Tagen der offenen Tür oder zu Jungpflanzenmärkten finden sich vor Ort bis zu 5000 Menschen ein. Das klingt schlimmer, als es ist, handelt es sich doch um eine Freifläche von 4000 Quadratmetern mit Boden- und Hochbeeten, Frühbeetkästen, einem Areal für Microfarming, mit Glashaushaus, Workshopraum plus Küche und einem speziellen Extra, dem „Garten der

Kinder“. An diesem Ort bringen wir den Menschen das Vier-Jahreszeiten-Gärtnern in Workshops bei.

„Als ein Kompetenzzentrum für urbanes Gärtnern und zukunftsfähige Landwirtschaft wurde die City Farm gegründet“, erzählt Palme, „damit jede Frau und jeder Mann, Juniorgärtnerinnen inkludiert, sich informieren und am aktuellen Stand der Forschung teilhaben können.“ Vier-Jahreszeiten-Gärtnern nennt er die Low-Energy-Methode, die durch eine Versorgung mit Frischgemüse zu jeder Jahreszeit punktet. Im Winter kommt das gesunde Grünzeug aus dem – ungeheizten – Gewächshaus. Gemüsekulturen, die ohne Wärmezufuhr auskommen, führen zu enormen Einsparungen bei den Produktionskosten im Vergleich zum herkömmlichen Anbau, bei dem pro Hektar/Jahr rund 2000 Megawatt an Heizenergie anfallen. Dazu kommen noch die Kosten für künstliche Belichtung, da im Winter bekanntlich das Tageslicht rar ist.

Der Selbstversorgungsgrad bei Gemüse liegt in Österreich bei 58 Prozent. Es könnten 100 Prozent sein, ist sich Palme sicher, würde man das Vier-Jahreszeiten-Gärtnern aus der Nische holen. Erprobt ist es längst. Die Spezies der Amateure und Profis, die sich diesem widmen, erntet mehrmals im Jahr vom selben Beet, was den Ertrag an Gemüsen und Kräutern erheblich erhöht. Voraussetzung ist, verglichen mit dem klassischen Garteln und Gemüseproduzieren, einem zeitversetzten Aussaat- und Ernte-



FOTO: CITY FARM AUGARTEN

rhythmus zu folgen, der sich in vier Phasen abspielt (siehe Marginalspalte).

Was in der kalten Jahreszeit geerntet werden soll, muss zum Teil schon im Juli ins Beet, beispielsweise Blattkohle und Zichorien. Hauptauspflanzzeit für Salate und Frischkräuter als „Snow Food“ ist dann im September. Ein Erntehöhepunkt liegt vor Weihnachten, ein weiterer im Februar/März. Dabei möge man, bitte dringend, zwischen Wintergemüse, bei dem es sich um vertraut Lagerbares wie Kraut, Kohl und Rüben handelt, und dem anarchischen Winterfrischgemüse unterscheiden. Letzteres umfasst knackige Radieschen und Salate, süße Karotten und auf der Zunge schmelzenden Kohlrabi. Oft erfüllt gerade Winterfrischgemüse höchste Geschmacksansprüche, weil es in seine Zellen Zucker als Frostschutz einlagert.

Es lohnt sich also, gemäß dem Vier-Jahreszeiten-Rezept, auch im April schon an Weihnachten zu denken. Denn während Gartenratgeber jetzt erst den Auftakt der Gartensaison ausrufen, haben wir bereits die erste Ernte des Jahres eingefahren. Nur auf wärmeliebende Paradeiser und Paprika haben wir als korrekte Saison Gärtnerinnen (keine Importe, keine geheizten Gewächshäuser) zwischenzeitlich verzichten müssen.

Doch auch hierfür winken Trost und Rat. Wer sich auf die althergebrachte Mistbeetkultur besinnt, die darauf beruht, dass bei Verrottung organischer Materialien (darunter auch Stallmist) durch mikrobiologische Prozesse natürliche Wärme entsteht, wird seine Paradeiser schon im Februar setzen und in der ersten Mai-Hälfte ernten statt erst, wie die anderen, Anfang Juli. Wenn Paradeiser warme Füße haben, das heißt, die Wurzeln im Mistbeet mit idealen 20 Grad Celsius verwöhnt werden, können sie weiter oben locker bis zu minus 2 Grad vertragen. „Aber was tun wir Absurdes im Gartenbau?“, fragt Palme. „Wir heizen sieben Meter hohe Glashäuser auf 18 Grad auf.“ Effizienter ist es logischerweise, die Kulturen in ein unbeheiztes Glashaus oder Foliengewächshaus zu verlegen oder einfach Frühbeetkästen im Freien dafür zu nutzen.

Über 15 Jahre haben Palme und sein Team, auch in Zusammenarbeit mit Bio Austria, Gartenbaubetrieben und Forschungsstationen, Versuche durchgeführt. Mit dem Ergebnis, dass sich rund 120 Gemüsearten und -sorten als wesentlich frostfester herausstellten als erwartet. Bis unter zehn Minusgraden kann zum Beispiel der klassische Pflücksalat standhalten. Das hatte bisher noch kein Gärtnerlehrbuch beschrieben. „Wir müssen die Kältetoleranz der Kulturpflanzen ausschöpfen, statt Energie zu verschwenden“, fordert Palme, „sonst zahlen wir für den Einsatz von Intensivtechnik einen hohen Preis, und das für einen Erfolg, der auch mit einfachen Mitteln zu erzielen ist.“

Diese Produktionsmethode bewährt sich übrigens auch in rauen alpinen Lagen, selbst wenn man dort oft schon 14 Tage früher aussäen muss, um eine längere Reifezeit zu ermöglichen als auf der klimabegünstigten Wiener City Farm. „Es war gewöhnungsbedürftig“, erinnert sich Gärtner Hannes Rendl aus Kolsass bei Wattens, „den Folientunnel im Winter unten hochzukrempeln, statt ihn fest gegen die Kälte zu schließen. Die darf ja herein. Die Folie dient nur dem Schutz vor einem Zuviel an Feuchtigkeit.“ Auch Clemens Lutz vom

Links: Wolfgang Palme forscht an der Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau Schönbrunn und leitet die City Farm Augarten

Rechts: Bio-Gärtner Clemens Lutz mit seinem „klimafreundlichen Gemüse“



Biohof Lumperer in Fritzens, Vollerwerbsgärtner mit zwölf fixen Ganztagsmitarbeitern, gehört zu den Kleinbetrieben, die sich zugleich auch dem „Marktgärtnern“, einem bei Jung- und Quereinsteigern beliebten Produktions- und Direktvermarktungskonzept, verschrieben haben. Lutz sagt zur Preisgestaltung: „Unser besonders klimafreundliches Gemüse kann mit den Preisen für Supermarkt-Bio mithalten.“

Die Investitionskosten sind überschaubar, zur Bodenbearbeitung bedarf es keines großen Maschinenparks und der Flächenbedarf ist gering.

Der Biohof „Krautwerk“ in Niederösterreich hat sich sogar gesund geschrumpft. Die Betreiber können heute, selbstbestimmt und sinnstiftend, von einem einzigen Hektar Land leben, obwohl sie, anders als die Großen, keine Ausgleichszahlungen erhalten.

Auch unsere City Farm Augarten, von der des Namens wegen manche irrtümlich meinen, sie sei eine Einrichtung der Stadt, muss ohne öffentliche Fördermittel arbeiten. Getragen von einem kleinen, gemeinnützigen Verein finanziert sich diese Institution der Zivilgesellschaft durch private Sponsoren und Spender, mittels Einnahmen aus Veranstaltungen und durch Projektförderungen, auf einem Gelände, das durch ihre Tätigkeit den Bürgerinnen und Bürgern erst zugänglich wurde.

Gärten als Projektionsflächen für gesellschaftliche Veränderungen sind nicht neu. Vom Platz für privates Cocooning haben sie sich weg von der Biedermeierlichkeit hin zum gesellschaftspolitischen Austragungsort entwickelt. Wissenschaft und Praxis haben ihre Hausaufgaben gemacht. Jetzt geht es um Aufklärung der Konsumenten, Kostenwahrheit bei den Preisen und eine kontinuierliche Verfügbarkeit der Ware. **F**

Das Vier-Jahreszeiten-System

Pflanzsaison 1

Im Jänner Aussaat im Frühbeetkasten oder unter der Hochbeethaube, Februar/März: Aussaat ins offene Beet. Ernte ab Ende März

Pflanzsaison 2

Ende April bis Ende Mai: Auspflanzen von Frucht- und Sommergemüse im Beet. Ernte bis Herbst

Pflanzsaison 3

Mitte Juni bis Ende Juli: Auspflanzen von Herbst- und Wintergemüse. Ernte ab Oktober

Pflanzsaison 4

September/Oktober: Aussaat und Auspflanzung von Wintersalaten und Kräutern. Ernte November bis Februar



Wolfgang Palme: Ernte mich im Winter. Einfach immer frisches Gemüse. Löwenzahn, 176 S., € 29,90

#JOsalzburg

JO

ST. JOHANN
IN SALZBURG

JOsalzburg.com

Ab 03. MAI 2024
 täglich von 09:00 bis
 18:00 Uhr geöffnet.