



Editorial

Man muß in das gute Gelingen verliebt sein

Der Leitsatz stammt von dem Philosophen Ernst Bloch, dem wir auch das Prinzip Hoffnung verdanken, und er hat ihn noch mit dem Zusatz „statt in das Scheitern“ versehen. Ein Beispiel für den Vorteil des Dranbleibens ist da schnell zur Hand. So konnten Skeptiker dem Biolandbau stets vorwerfen, zu wenig ertragreich zu sein. Doch jetzt ist die friedliche Revolution perfekt. Anhand der „Marktgärtnerei“-Methode, sie wird nebenan vorgestellt, läßt sich das Gegenteil beweisen. Bei satten 13kg Gärtnergemüse-Ernte pro Quadratmeter darf man gratulieren. Noch dazu, weil bei dem wohlüberlegten Vorgehen der Boden nicht ausgelaugt, sondern sogar regeneriert wird. Was die Anbaumethode klimawandelresistenter und zukunftstauglich macht. Ein Spitzenkoch und ein ganz Großer unter den Landwirten, beide Vorzeigebetriebe in ihrer Branche, sind auch schon mit dabei. Und Sie selbst, im eigenen Garten oder auf dem Balkon? Wie alle Jahre wieder ist jetzt der richtige Zeitpunkt, Jungpflanzen für eine frische Ernte im Winter, „Snow Food“ genannt, ins Beet zu setzen (mehr dazu auf Seite 6). Nur keine Angst, seien Sie einfach verliebt in das Gelingen.

Daniel Greisenegger

gruenewelt@kurier.at

Der Bauer als Visionär

Heinz Reitbauer vom Spitzenrestaurant „Steirereck“ tut es schon und auch Matthias Grün vom Landgut Esterhazy: sie betreiben „Marktgärtnereien“.

Heinz Reitbauer ist nicht nur, addiert man Sterne und Hauben, der höchst dekorierte Koch des Landes, sein Restaurant „Steirereck“ in Wien zählt zur Weltspitze. „Ziel ist es“, sagt Reitbauer, „das Lebensmittel, das der Produzent mit so viel Zeit und Hingabe gepflegt hat, ins schönste Licht zu setzen“. Er hat schon früh, als der Normalverbraucher erst langsam wahrnahm, dass es nicht nur drei, sondern eine Vielzahl von Paradeisiersorten gibt und der Verein „Arche Noah“ begann, ein breites Spektrum an Raritäten ins Bewußsein zu rücken, ein ausgesuchtes Netzwerk regionaler Landwirte und Produzenten um sich aufgebaut. „Ich koche mit Respekt vor dem Eigenleben des Lebensmittels“,

bekannt Reitbauer, „ich bin seit 20 Jahren auch selbst Bauer.“ Wie er sich eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft vorstellt, zeigt er auf 1.059 m Seehöhe auf dem Pass Pogusch in der Obersteiermark. Dort ist ein kleines Dorf entstanden. Mit Gastronomie, einer Hotellerie inklusive Baumhäusern, einem alten Steinhäus von 1616 und markanter moderner Glasarchitektur des Architektenbüros PPAG. Dazu kommt Versorgung aus eigener Landwirtschaft mit Schafen, Ziegen, Schweinen, Hühnern. Über 500 verschiedene eßbare Pflanzen werden kultiviert, im Garten, auf den Streuobstwiesen, in den Glashäusern sogar Zitronen. „Die Gäste finden das großartig“, freut sich Reitbauer, denn es soll ein Vorzeigebetrieb sein für alternative Perspektiven in der angeschlagenen



Am Pogusch in der Obersteiermark zeigen Birgit und Heinz Reitbauer rund um ihr „Wirtshaus“, wie zukunftsfähige Landwirtschaft geht

Kreislaufwirtschaft vom Feinsten: die „Marktgärtnerei“ der Reitbauers am Pogusch



FOTOS: STEIRERECK; JEFF MANGIONE

Perspektiven in der angeschlagenen Landwirtschaft. Besucher werden mithelfen dürfen, alle Mitarbeiter sind jetzt schon eingebunden. „Farm to table“, vom Feld auf den Tisch, heißt diese Direktbeziehung vom Produzenten zum Gast und „Market Garden“, zu deutsch „Marktgärtnerei“, die Anbau- und Vermarktungsmethode, die aus den USA kommend, bei uns Fuß gefaßt hat. Heute arbeiten bereits geschätzte 150 bis 200 österreichische Kleinbetriebe nach diesem Vorbild. Die Reitbauers am Pogusch sind mit dabei. 2017 hatte der Starkoch Robert Brodnjak, einem seiner wertgeschätzten Gemüselieferanten, und einem seiner eigenen Mitarbeiter einen Aufenthalt bei der „Young Farmers Conference“ im Staat New York ermöglicht. Die „Young Farmers“ betreiben Gemüseanbau auf kleinster Fläche und ohne den Einsatz großer Maschinen. Brodnjak, der heute mit seinem Betrieb „Krautwerk“ im südlichen Weinviertel zu den bekanntesten Vertretern dieser Bewegung gehört, hat dann 2024 auf insgesamt 3.000 m² für die Reitbauers eine klassische „Marktgärtnerei“ angelegt. Die Methode ist aber keine Erfindung junger Bauern von der amerikani-

schen Ostküste, die ihre Arbeitskraft sinnvoll in eine zukunftsfähige ressourcenschonende Landwirtschaft einbringen wollten. Ihr Ursprung liegt vielmehr im Paris der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Die Fläche der Gärtnereien betrug damals etwa sechs Prozent des Stadtgebiets, ermöglichte aber die komplette Versorgung der Bevölkerung mit lokal produziertem Frischgemüse. In den 1970er und 1980 Jahren hat der US-Biopianier Eliot Coleman das alte Vorbild in die heutige Zeit übersetzt. Als „Market Garden“, einer bald beliebten Praxis radikaler Verkleinerung und Vereinfachung, kehrte es via USA wieder nach Europa zurück. Unmittelbar an die Anbauflächen, sie liegen zwischen einem und drei Hektar, schließen meist Vielfaltflächen, wie Blühstreifen oder Obstwiesen an, denn das System hat sich nicht nur der landwirtschaftlichen Produktion, sondern auch dem Erhalt ganzer intakter Lebensräume verschrieben. Um den Boden zu schonen, statt ihm mit Hilfe von Pestiziden und Kunstdünger das Letzte abzapfen, wendet man die vorindustrielle „Low Dig“-Methode an. Und anders als bei der Arbeit mit dem Pflug wird dabei

der Boden vor dem Aussäen nur oberflächlich gekrümelt, um zu lockern und zu lüften. Zum Beispiel mit der Biogabel oder „Broadfork“, die in den Bodentiefen, ohne zu wenden. So werden weder Wurzeln verletzt, noch das Bodenleben ernsthaft gestört.



Eine typische „Marktgärtnerei“, hier die „Klauserei“ in Trumau, mit ihrem geringen Bodenverbrauch, aber außerordentlich hohem Bio-Ernteertrag. Die Bearbeitung erfolgt mit speziellen Kleingeräten, wie der Biogabel (links) oder einer Kreiselegge



Verkauft wird direkt an Private oder Restaurants

Der Ernteerfolg kann sich sehen lassen. Hatte man bisher dem Biolandbau zum Vorwurf gemacht, bodenverschleißend zu sein, weil er weniger Ertrag liefert als der konventionelle, so gilt das im Gärtnergemüseanbau als widerlegt. Gemüsesorcher Wolf-

gang Palme von der Gartenbauschule Schönbrunn brachte auf deren Versuchsgelände Zinsenhof bei Melk über 13kg pro Quadratmeter auf die Waage, bisher ging man im Bioanbau von 3kg aus. Auch auf der „City Farm Augarten“, die er leitet, wurden mit

der „Marktgärtnerei“-Methode heuervon Jahresbeginn bis jetzt schon über 10kg pro Quadratmeter erzielt. Dazu kommt dann noch die Winterfrischgemüseernte mit Salat, Radieschen, Karotten und mehr, die treuen LeserInnen von „Gärtnern mit der City Farm“ als „Snow Food“ gut bekannt ist (siehe Seite 6).

Matthias Grün, der Vorstandsvorsitzender der Esterhazy-Betriebe mit einer der landesweit größten Biolandwirtschaften, hat die „City Farm“ eingeladen, am Biohof Donnerskirchen eine „Marktgärtnerei“ anzulegen. Sie wird dann nicht nur die hofeigene Gastronomie bereichern, sondern auch 2027 bei den „Biofeldtagen“, die eine gut besuchte Drehscheibe für Landwirtschaft, Wissenschaft und Beratung darstellen, sichtbar machen, wohin sich eine alternative Landwirtschaft, die auch mit Hitze, Trockenheit und Unwettern besser zurecht kommt, entwickeln kann.

INGRID GREISENEGGER
www.marktgartnerei.at



Am Landgut Donnerskirchen errichtet Matthias Grün (oben), Vorstandsvorsitzender der Esterhazy-Betriebe, mit dem Gemüseexperten Wolfgang Palme eine „Marktgärtnerei“

Viele Gemüse und manche Kräuter sind frost-resistenter als gedacht



Von Dezember bis in den März wird frisches Gemüse im Freiland geerntet

„Snow Food“, alle Jahre wieder

Wer noch nicht wußte, dass Grüner Salat, Mangold, Karotten und sehr vieles mehr klimafreundlich statt im geheizten Glashaus (Energieverschwendung!) direkt aus dem Schnee geerntet werden und man Radieschen auch noch nach Weihnachten aussät, kann sich auf der Cityfarm Augarten in Wien davon überzeugen und dort auch gleich „in die Lehre gehen“. Sie bietet Workshops zum Thema „Snow Food“ an und verkauft die für den Eigenanbau geeigneten

Pflanzen an bestimmten Markttagen. Gepflanzt wird jetzt, gleich im September - für grüne Weihnachten mit knackfrischen Ernten.

Das aktuelle September-Programm zum „Gärtnern mit der City Farm“: Bio-Winterfrischgemüse-Jungpflanzenmarkt am 18.9. und am 25. 9. von 14:00 bis 18:00Uhr und am 19.9. und am 26. September von 10:00 bis 18:00Uhr. Wintergemüse-Workshop am 25.9. von 15:00 bis 19:00Uhr. Kostenbeitrag 79 €. www.cityfarm.wien

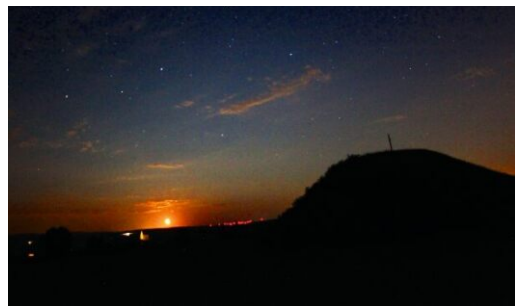
Grün im Blick

„Snow Food“ muß jetzt schnell ins Beet. Ideen für die lebenswerte Stadt gibt es im Wiener Museumsquartier und einen Blick in den September-Sternenhimmel in Großmugl

Bratislava und Wien tauschen grüne Ideen in der Libelle im MQ Wien aus



Sternlichtoase Großmugl im südlichen Weinviertel mit Riesentumulus



Grüne Vielfalt in den Städten

Wien und Bratislava haben gemeinsam Lösungen für bessere Lebensbedingungen in der Stadt in der Biodiversitäts- und Klimakrise gesucht. Diese wurden von Stadtverwaltung, Kultur- und Umweltorganisationen gemeinsam mit der lokalen Bevölkerung erarbeitet. Das Symposium „Städte. Gärten. Vielfalt“ präsentiert sie am 2. Oktober in der Libelle des Museumsquartiers in Wien. www.mqw.at

Die Nacht der Milchstraße

Großmugl ist ein Sternbeobachtungsort mit kulturgeschichtlicher Bedeutung. Der beste Blick in den Himmel bietet sich nahe dem „Leeberg“, einem Grabhügel aus der Hallstattzeit. Nächste Sternwanderung mit Günther Wuchterl, dem Leiter der Kuffner Sternwarte: Samstag, 12. September 2026, Treffpunkt 18:30h bei Station 1 des Sternenwegs, Hauptstraße 46, 2002 Großmugl <https://starlightoasis.kuffner-sternwarte.at>