



Wolfgang Palme

ERNTE MICH IM WINTER EINFACH IMMER FRISCHES GEMÜSE

säen, wachsen, glücklich sein



Wir tun dies am Zinsenhof nicht nur in der Erforschung des ungeheizten Wintergemüsebaus, sondern auch in der Entwicklung von Low-Energy-Anbauverfahren, die ganz ohne Fremdenergiezufuhr eine Fruchtgemüseernte von Tomaten und Gurken ab Mai erlauben. Wir nutzen dafür das alte, geniale „Mistbeetkasten-Prinzip“: Der Abbau organischer Materialien wie Mist, Strauchhäcksel und Stroh erzeugt biologische Wärme, die zur Saisonverfrühung in einfachen modernen Folientunneln eingesetzt werden kann. Auch in Projekten mit Rollfolientunneln, mit mehrjährigen Permaveggies oder mit der Entwicklung von Anbauverfahren für ganz neue, unbekannte Gemüsearten verfolgen wir dieselben Ziele.

Wenn in der Überschrift dieses Kapitels von Versuchspersonen die Rede ist, meine ich nicht, dass wir an Menschen experimentieren, sondern gemeinsam mit ihnen. Ganz konkret steht mir ein großartiges Team aus Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zur Seite: Versuchs-Ingenieur Hans Kupfer und meine Sekretärin Gabriele Riegelnegg in der Zentrale in Schönbrunn und die „Zinsenhofer“ unter der Leitung von Harald Streimelweger.

PROJEKTE UND VERNETZUNGEN

Inspirierend und bereichernd ist die Zusammenarbeit auf nationaler Ebene. Soeben haben wir ein Wintergemüseprojekt abgeschlossen, in dem wir mit sieben österreichischen Biobetrieben, mit ihrem Verband Bio Austria, dem Landwirtschaftlichen Versuchszentrum Wies, der Gartenbauschule Langenlois und anderen Partnerorganisationen zum praxisorientierten Wintergemüseanbau geforscht haben. Es ging auch um ökonomische Fragen, um den Geschmack des Wintergemüses, um den ökologischen Fußabdruck, die richtige Verpackung ebenso wie um arbeitswirtschaftliche Aspekte einer gewinnbringenden, nachhaltigen Winterproduktion.

Gemeinsam mit Alexandra Depisch, der Feingemüseberaterin von Bio Austria, habe ich Tausende von Anbau-, Ertrags- und Wetterdaten ausgewertet. Es war unglaublich spannend, die Unterschiede in der Winterernte zwischen dem alpinen Saalfelden, dem östlichen Marchfeld und der Südsteiermark zu beobachten und Unmengen an Erfahrungen und Daten zu sammeln. Eines kann man zusammenfassend sagen: Ein Freilandanbau ebenso wie eine ungeheizte Wintergemüseproduktion in einfachen Foliengewächshäusern ist in ganz Österreich möglich. Die westlichen Anbaugelände hatten wegen der sonnigen Winterwitterung gegenüber den Hauptgemüsezentren im Osten sogar die Nase vorn. Auch von Kolleginnen und Kollegen aus Deutschland, die mit Wintergemüse experimentieren, habe ich viele Erfolgsmeldungen erhalten.

City Farm Augarten

Just arrived: Nachdem die City Farm im Sommer 2018 von Schönbrunn in den Augarten, direkt neben die Wiener Sängerknaben, übersiedelt war, wurde sofort ein Wintergarten angelegt. Im Jänner 2019 konnten wir dann auch schon ernten.



Im letzten Jahr bot sich mir dann die Gelegenheit, an einem internationalen Forschungsprojekt teilzunehmen. Es geht unter dem Titel „GreenResilient“ um die Entwicklung von resilienten, also standortangepassten, ressourceneffizienten, nachhaltigen Anbauverfahren im Gemüsebau europaweit. Wir gehen nun unter anderem der Frage nach, ob sich dieses Konzept eines heizungsfreien Gemüseanbaus in der kalten Jahreszeit auch in West- und Nordeuropa umsetzen lässt. Vor allem interessieren wir uns für die Grenzen winterlichen Wachstums, die sich aus den starken Kurztagesbedingungen nördlicher Anbaugelände ergeben. In Belgien, Dänemark und Schweden liegen die Versuchsstationen unserer Partner. Gleichzeitig soll in diesem Forschungsprojekt unter der Leitung des italienischen Wissenschaftlers Fabio Tittarelli die Kommunikation zur Gesellschaft verbessert werden. Auch dazu kann ich einiges beitragen.

Mir ist es nämlich nicht genug, mit alternativen Anbaukonzepten nur die Fachwelt zu erreichen. Ich möchte die Freude an der Faszination Gemüse – sommers wie winters – in die Gesellschaft hinaustragen. Denn Gemüse kann unser Leben verändern! Klingt das zu pathetisch? Macht nichts: die Lebensgeschichte von Gemüse vom Samenkorn bis zum

Ernteprodukt, vom Beet bis auf den Teller mitzuverfolgen, ist ein einziges Abenteuer. Das sollten wir alle nicht verpassen. Gemüse ist nicht nur gesund – so empfinden das vielleicht einige von uns eher als Bedrohung denn als Bereicherung – sondern unglaublich abwechslungsreich und genussvoll.

Genau deshalb habe ich vor mehr als 7 Jahren die City Farm ursprünglich in Schönbrunn gegründet. Seit dem Jahr 2018 arbeitet der gemeinnützige Verein im Wiener Augarten ganz im Zentrum der Stadt. Die City Farm Augarten hat es sich zum Ziel gesetzt, mit Klein und Groß zu gärtnern und die Freude an der vielfältigsten Lebensmittelgruppe, die wir kennen, ganz lebensnah zu vermitteln. Ich bin sehr froh, die renommierte, mehrfach ausgezeichnete Umweltjournalistin Ingrid Greisenegger und meine Frau Angelika an meiner Seite zu haben, ebenso wie ein wunderbares, engagiertes Team an Gartenpädagoginnen, Gärtnern und Workshopleiterinnen.

Wir gärtnern gemeinsam zu allen Jahreszeiten. Auf der längsten Hochbeetanlage Österreichs wachsen dieses Jahr 150 verschiedene Tomatensorten. Unzählige Gemüsearten gibt es bei uns zu entdecken und zu verkosten, die man in keinem Supermarkt zu kaufen bekommt. Aber besonderen Spaß macht es uns, im Winter zu gärtnern. Unsere Wintergemüse-Workshops sind jedes Jahr voll ausgebucht. Alles, was man in diesem Buch lesen kann, wird bei uns ganz praktisch gelebt und vermittelt. Beim letzten Winterkurs kam sogar ein Profi-Landwirt extra aus Niederbayern angereist, weil er sich für den Ganzjahresanbau von Gemüse inspirieren lassen wollte.

Eigentlich möchten wir die unzähligen Balkonbesitzerinnen und Hochbeetgärtner, die Selbstversorgerinnen und Hobby-Kleinstlandwirte in unserer Nähe erreichen und sie dazu animieren, ihren Gemüsegarten ganzjährig zu nutzen und sich an den Ernteprodukten zu erfreuen. Damit kann man nicht früh genug beginnen. Deshalb besuchen uns jeden Tag Schulklassen, Kindergarten- und Hortgruppen. Die Kleinen stecken in unserem Garten ihre Hände in die Erde, streicheln Regenwürmer, säen Samen aus, gießen und genießen – und verabschieden sich allesamt mit einem Lächeln im Gesicht und mit einem Pflänzchen unter dem Arm. Noch niemals habe ich jemanden mit einem griesgrämigen Gesicht gehen sehen. So einfach und wirkungsvoll funktioniert das! Denn der Mensch – klein oder groß – ist auch im digitalen 21. Jahrhundert im Grunde ganz analog veranlagt. Und den Garten kann man nicht downloaden – den kann man nur ganz in echt erleben!



Bei den ersten Wintergemüse-Workshops gab es bereits eine unglaubliche Vielfalt zu bewundern und zu verkosten.

Einzug des Winters im Garten: ein Prolog

Nach der Einführung im vorigen Kapitel sieht die Buchregie an dieser Stelle den feierlichen Einzug des Winters vor. Die begleitende Festmusik für diesen Auftritt überlasse ich Ihrer Fantasie. Nun ist es an der Zeit, die „Hauptperson“ dieses Buches näher kennenzulernen. Was macht den Winter aus? Wie wirkt er auf Pflanzengewebe und Gemüsewachstum? Wie kann er ganz praktisch im Gemüsebeet nutzbar gemacht werden? Gibt es Hilfsmittel und einfache Techniken, ihn abzumildern, pflanzenverträglicher zu machen?

Viele Fragen – nicht immer ganz einfache Antworten. Aber eine klare Botschaft: Erst, wenn wir den Winter besser verstehen lernen, können wir uns mit ihm arrangieren und ihm die begehrte Frischernte abgewinnen.