

Es geht auch ohne Heizung

Der Winter kommt, so viel ist sicher. Und mit ihm eine Zeit ohne frisches Gemüse? Falsch. Mittlerweile ernten wir in Österreich rund 80 Sorten Wintergemüse.

... Von Alexandra Binder

„Ich habe den Verdacht, dass der Asia Salat die Fachliteratur nicht gelesen hat, sonst hätte er nämlich wissen müssen, dass er es unter minus fünf Grad nicht aushalten dürfte.“

Zu dieser Erkenntnis kam Wolfgang Palme, nachdem er es vor mittlerweile über zehn Jahren nicht geschafft hat, einen Satz Asiasalate vor dem Wintereinbruch zu ernten. Und der trotz Frost und deutlichen Minusgraden wider Erwarten nicht hinüber war. „Wir staunten nicht schlecht. Salate bei -10° C? Jetzt war unsere Neugier geweckt.“ Seither komme er vom Wintergemüse nicht mehr los, sagt Palme, und aus dem Experimentieren nicht mehr heraus. Gut, dass Experimentieren sein Beruf ist. Palme ist Gründer und Betreiber der Cityfarm Augarten, unterrichtet und forscht seit 25 Jahren im Gemüsebau. Aus seiner neuen Liebe wurden nicht nur mehrere Bücher, sondern flugs ein europäisches Innovationspartnerschafts-Projekt zum Thema „Wintergemüse in Österreich“, das seit 2016 läuft. Wohlgemerkt, es geht darin um *heizungsfreien* Anbau. Nix mit Wärme also. Palme wäre das vermutlich auch viel zu simpel. Mit ihm forschen seither übrigens zehn Bio Austria-Betriebe, die sich bisher bereits an ganzen 80 verschiedenen Winter-Gemüsearten versucht haben.

Von V wie Vogerl zu F wie farbenfroh

Aber es gab ja schon immer Wintergemüse? Stimmt. Vogerlsalat zum Bei-



© Johannes Hoch

Forscher und Autor Wolfgang Palme hat seine unerschütterliche Liebe zu Wintergemüse kultiviert.

spiel. Und? Vogerlsalat. Heute sprießt es in allen Farben. Mangold, unterschiedlichste Salate, Kräuter, Radieschen, Broccoli-Sprouts, Bundkarotten und -zwiebeln oder farbenfrohe Kohl- und Zierkohllarten finden sich auf Freiland-Feldern und in unbeheizten heimischen Folienhäusern. Und die sind längst nicht nur optisch ein Highlight, sondern auch geschmacklich.

„Viele der Wintersalate bestechen durch ihre Bitterkeit, andere Gemüse wie die Winterradieschen wiederum durch ihren mild-süßlichen Geschmack“, sagt etwa Günther Achleitner, einer der Projektpartner, vom gleichnamigen Biobauernhof. Und er fügt hinzu, dass man historisches Wissen rund um die Wintergemüsearbeiten „abgestaubt“ habe, und so einiges neu entdeckt. „Dass Wintersalate bis

unter minus elf Grad frosthart sind, das steht auch nicht in den alten historischen Gartenbüchern“, erläutert Palme. Und Achleitner setzt hinzu: „Da tun sich doch tatsächlich Möglichkeiten auf: ein Gemüseanbau im Winter als ressourcenschonende Alternative zu Ware aus dem Ausland oder aus Hightech-Glashäusern mit aufwendiger Beheizung und Belichtung.“

Ernte zu Weihnachten

Für Günther Achleitners ist das definitiv ein Thema, dem man sich in Zukunft verstärkt widmen will. „Am Biohof werden wir im Herbst auf unseren eigenen Feldern z.B. Hirschhornwegerich, Palm- und Zierkohl, Asia-Salate und noch so einiges mehr anbauen.“ Daneben noch im Programm: Asia-Salate, Catalogna, Schwarz- und Grünkohl, klassischen

Winterporree und ungewöhnlich roter Vogerlsalat. Bundkarotten und Bundzwiebeln halten es auch im Freiland aus. Geerntet wird vor Weihnachten und im Februar und März. Die ökonomische Komponente des Bio-Wintergemüseanbaus ist vielversprechend. Die Effizienz der Flächenauslastung ist durch Nutzung der zumeist leer stehenden Anbauflächen größer. Und dann ist da ja auch noch der im Vergleich zu den Sommerkulturen geringere Pflegeaufwand und Betriebsmitteleinsatz.

Können wir vielleicht bald auf Importe verzichten?

„Ja“, sagt Bio Austria-Obfrau Gertraud Grabmann, die großes Potenzial ortet: „Bio-Gemüse im Winter ernten zu können, bedeutet eine große Marktchance für landwirtschaftliche Betriebe. Mittelfristig könnte importiertes Gemüse im Winter dadurch sogar ersetzt werden.“ Palme sieht das genauso. Er sagt: „Der Wintergemüseanbau stellt eine ökologische und nachhaltige Alternative zu der üblichen Winterversorgung mit Frischgemüse dar, die entweder durch aufwendige Importe aus südlichen Ländern oder durch ressourcenfressende heimische Produktion in beheizten und vielleicht sogar belichteten Gewächshäusern erfolgt.“ Bedauerlich findet er nur eines: „Noch ist Bio-Wintergemüse nicht im breiten Sortiment des Lebensmittelhandels angekommen. Die beteiligten innovativen Bio-Gemüsebetriebe mit Direktvermarktung wirken hier als Pioniere einer neuen, nachhaltigen Wintergemüse-Versorgung in Österreich.“

IMPRESSUM:

Medieninhaber und Herausgeber:

medianet Verlag GmbH

Anschrift: Brehmstraße 10/4, 1110 Wien

Telefon: +43 1 91920

E-Mail: office@medianet.at

Homepage: www.medianet.at

Geschäftsführer: Markus Bauer

Redaktion: Andrea Knura,

office@bauernladen.at,

Brehmstraße 10/4, 1110 Wien

Druck:

Herold Druck und Verlag AG, 1030 Wien

Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:

www.medianet.at/news/page/offenlegung



Täglich spannende
Artikel zu den Themen
Ernährung,
Nachhaltigkeit und
Landwirtschaft auf
www.bauernladen.at!