

# Erdiges Experiment

Der Gärtnerhof Ochsenherz, dessen Biogemüse in Wien für seinen intensiven Geschmack bekannt ist, hört mit dem Marktverkauf auf. Wie man seiner Ernte in Zukunft dennoch habhaft werden kann, hat Katharina Seiser recherchiert.

„Säen, ernten, hinstellen, fertig“, zählt Wolfgang Stränz vom Buschberghof bei Hamburg, dem ältesten deutschen CSA-Betrieb, die Aufgaben von Bauern und Gärtnern auf. Im Umkehrschluss stünden „finanzieren, verteilen, kochen, essen“ auf der To-do-Liste der Konsumenten und Konsumentinnen. Der norddeutsche Biogärtner ist Ehrengast auf der ersten Jahresversammlung von „gela-Ochsenherz“, auf der sich die künftigen Ernteanteilhaber und Ernteanteilhaberinnen des Gärtnerhofs Ochsenherz Mitte Jänner getroffen haben. Peter Laßnig und sein Team bauen in Gänserndorf seit 2002 Biogemüse an, um das auf seinen Standeln am Wiener Nasch- und Karmelitermarkt so ein G'riss herrscht, dass Langschläfer uns Langschläferinnen am späten Vormittag meist nur noch zwischen ein paar unbekanntes Wurzeln wählen können.

Neun Jahre lang war die Ernte stets ausverkauft – und neun Jahre lang schrieb der Betrieb rote Zahlen. Peter Laßnig und Partnerin Lilli Henzl wollen jetzt mit der aus den USA als CSA (Community Supported Agriculture) und in Japan als Teikei bekannten Wirtschaftsgemeinschaft vom üblichen Produkt-Preis-Schema wegkommen.

Die Idee geht weit über herkömmliche Gemüse-Abokisten hinaus: Ein landwirtschaftlicher Biobetrieb (die Idee zu CSAs stammt aus der biodynamischen Landwirtschaft) rechnet sich auf Basis seiner Fläche aus, wie viele Menschen er versorgen kann – bei Ochsenherz sind es maximal 250 – und was der Betrieb im kommenden Wirtschaftsjahr kosten wird. Dieses Budget muss durch die Mitglieder der CSA aufgestellt werden.

So ein System hat für den Betrieb den Vorteil der Planungssicherheit und des geteilten Risikos, aber auch des Produzierens nach Bedarf für einen persönlich bekannten Personenkreis. Peter Laßnig ist dieser Punkt besonders wichtig: „Für mich ist es befriedigender, bedarfsorientiert zu produzieren.“ Knapp 100 Menschen haben sich bereits für einen Ernteanteil entschieden. „Es ist schon sehr motivierend, dass da Leute sind, die uns ihr Vertrauen schenken, obwohl sie wissen, wie wir produzieren.“ Damit meint der studierte Botaniker die aufwändige Bewirtschaftung des Gärtnerhofs, der ausnahmslos alle der mehr als 80 Gemüsearten in vielen verschiedenen Sorten plus 15 Kräuter selbst vermehrt. Das ist auch der Grund dafür, dass der Betrieb bisher nicht gewinnbringend war, weil die vielen kleinen, ar-



Um die seltenen Gemüsesorten von Peter Laßnigs Gärtnerhof Ochsenherz herrscht auf den Wiener Märkten ein regelrechtes G'riss. Bald aber soll es die prächtigen Romanescos und anderen Gemüse nur noch für jene Konsumenten geben, die sich an seinem Projekt für solidarisches Wirtschaften beteiligen und so zu Ernte-Teilhabern werden.

Fotos: Heribert Corn

beitsintensiven Kulturen und der Verzicht auf ertragssteigernde Hybridsorten und Dünger einfach in keiner Relation zum marktüblichen Preis stehen.

Dass das Gemüse dafür geschmacksintensiver ist und – je nach Sorte – wochenlang haltbar wäre, kommt in Zukunft also nur noch jenen zugute, die dafür auch bereit sind, den sechs Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen auf dem fünf Hektar großen Demeter-Betrieb ein Jahr im Voraus Geld zu überweisen. Cornelia Kirchner etwa, eine der Neo-Ernteanteilhaberinnen, findet die Idee des solidarischen Wirtschaftens und der wirklich saisonalen Lebensmittel gut. Die Japanologie-Studentin kam im Herbst aus Japan zurück. Dort ging die Teikei-Bewegung in den 1960er-Jahren von Konsumenten und Konsumentinnen aus, die nicht nur schöne, sondern auch gute und gesunde Lebensmittel einforderten. Teikei ist in Japan weit verbreitet. Die dort übliche Ansicht lautet: „Bio gehört nicht auf den Markt, sondern muss über Netzwerke laufen.“

Warum CSA in Österreich erst jetzt ein Thema zu werden beginnt, führt Laßnig auf die vorhandenen Bio-Strukturen und Vertriebsmöglichkeiten zurück. „Bei uns kann man es sich ja recht bequem machen“, sagt Laßnig zur Bio-Auswahl in den Supermärkten. Auch wenn auf der Jahresversammlung Geld, Bezahlung und Abwicklung der „freien Entnahme“ die vorrangigen Themen sind, zeigen die internationalen Vorbilder, dass sich langfristig der Ernteanteil für die Konsumenten und Konsumentinnen auch finanziell rechnet. Transporte und Verpackung fallen ja ebenso weg wie Marktstände-Kosten. Wie das erdige Experiment funktioniert, wird sich in den kommenden Wochen zeigen. Da soll, je nach Witterung, das Erntejahr und so die freie Ernteanteilsentnahme der Teilhaber und Teilhaberinnen starten.

## Ernteanteile vom Gärtnerhof

So wird man Ernte-Teilhaber an den Produkten des Gärtnerhofs Ochsenherz.

Ab der heurigen Saison kann man beim Gänserndorfer Bio-Gärtnerhof Ochsenherz Ernteanteilhaber/in werden. Das Projekt „gela“ (gemeinsam landwirtschaften) entspricht einer international unter dem Begriff CSA (Community-supported agriculture) bekannten Wirtschaftsgemeinschaft. Es gibt zwei Möglichkeiten, Gemüse, Salate und Kräuter zu beziehen:

1. Die fertig gepackte Ernteanteilkiste in drei Größen, abzuholen jeweils dienstags an verschiedenen Standorten in Wien oder ab Hof, von Ende Mai bis Ende November (26 Kisten).

2. Die freie Ernteanteilsentnahme nach persönlicher (und vorher bekanntgegebener) Einschätzung auf einem der drei gela-Stände freitags am Naschmarkt und Karmelitermarkt oder donnerstags ab Hof, von Februar bis Dezember 2011 (Ganzjahresversorgung).

Der Richtwert beträgt 68 Euro pro Person für einen Monat Versorgung. Der Betrag wird entweder per Dauerauftrag monatlich ab Februar überwiesen oder für ein Jahr im Voraus bezahlt.

Den regulären Marktverkauf wird es je nach Teilhaber- und Teilhaberinnen-Anzahl heuer nur noch in eingeschränkter Form geben.

Alle Details über „gela“ stehen auf [www.ochsenherz.at](http://www.ochsenherz.at)

