

## Frischgemüse, ganzheitlich

*Harter Boden in Gänserndorf-Süd: Die Biogärtnerei und -landwirtschaft von Peter Lassnig ist über die Jahre trotz manch widriger Umstände und enttäuschter Hoffnungen zu einem Musterbeispiel für nachhaltiges Wirtschaften und lokale Entwicklung gewachsen. Ein Bericht über den Versuch, Direktvermarktung und Selbsterfahrung in Einklang zu bringen.*

Text und Fotos Peter Lassnig

### **gärtnerhof vis à vis unterwegs...**

...zumindest während der 'Frischgemüse-Saison'. Zwei Mal die Woche zum Wiener Naschmarkt Gemüse verkaufen, dann noch Geschäfte beliefern und hie und da auch noch Gastronomie. Sicher nicht jedermanns / frau Sache, das Frühaufstehen, das Verkaufen am Markt bei jedem Wetter und das Tratschen mit den Leuten, nichtsdestotrotz - ich jedenfalls tu's gern. Wenn ich an den Beginn meiner selbstständigen Tätigkeit als Gärtner und Landwirt denke, war es gerade das dauernde Unterwegs sein, das ich besonders satt hatte. Arbeit und Leben wollte ich verbinden, an einem Ort. Einen ganzheitlicheren Lebensstil entwickeln, zusammenleben und zusammenarbeiten. In der Zwischenzeit hat sich gezeigt, dass das gar nicht so einfach geht. Immer noch bin ich zwischen Arbeitswelt und Familienwelt unterwegs. Aber wirklich verbinden lassen sich beide nicht, zu sehr hat jede dieser Welten ihre eigenen Anforderungen: Der Produktionsdruck in der Gärtnerei läßt wenig Freiraum, ebenso wenig die permanenten Schulanforderungen der Kinder. Darüberhinaus gibt es dann noch Musikschule, Pfadfinder, Jugendfeuerwehr...

### **Ein Platz als Aufgabe**

Als ich vor etwa 14 Jahren vor dem Kauf unserer Wohnung die erste Nacht allein hier verbrachte, da 'überkam' mich die innere Gewissheit, dass es für mich nur dann möglich sein würde, mich mit diesem Platz hier anzufreunden, wenn ich ihn als Aufgabe empfinden kann. Als Platz zum

heile Welt genießen konnte ich ihn nicht sehen. Das hat sich seitdem nicht wesentlich geändert. Etwas tun, was in Zusammenhang mit Land und Boden steht, war dann auch eines der Motive, derentwegen ich vor 10 Jahren meiner Uni-Tätigkeit den Rücken kehrte, um mich beruflich neu zu orientieren.

### **Direktvermarktung als Chance**

Als wir hierher übersiedelten, da hat es auf dem Grund von Maria Felsenreich noch eine kleine, feine Gemü-



segärtnerei gegeben. Ernst Windhaber hat sie betrieben und seine Produkte vor allem nach Wien verkauft, gar nicht so unähnlich wie wir das heute machen. Für die Siedler hier hat es die Möglichkeit gegeben, direkt bei ihm Gemüse zu kaufen bzw. sich auf einer Bestelltafel einzutragen. Mich hat es damals gewundert, warum Ernst immer wieder den Eindruck vermittelte, dass es sich für ihn dabei um ein eher lästiges Nebengeschäft handelte, während ich die

Vorstellung hatte, dass die Ökosiedlung doch ein großartiges Potenzial für einen Betrieb wie seinen hätte sein müssen. Wir hatten Diskussionen über Vermarktungsformen, und Ernst wurde damals gerade zum überzeugten Verfechter der Biovermarktung über Supermärkte. Konsequenterweise hat er auch die 'Kleinkrämerei' hinter sich gelassen um am Csardahof im Burgenland im großen Stil Biogemüse für 'ja-natürlich' zu produzieren. In der Zwischenzeit ist es nicht mehr für Billa, sondern für Hofer aber trotzdem kann ich ihn in der Zwischenzeit immer besser verstehen. Aus rein wirtschaftlicher Sicht hat er wohl Recht.

### **Pflanzen als Wesen**

Trotzdem bin ich immer noch davon überzeugt, dass der Umgang mit Lebensmittel und Profitmaximierung, wie sie von Handelsketten betrieben wird, zwei Dinge sind, die nicht zusammenpassen. Da kann nur was krankmachendes rauskommen. Während Ernst hier schrittweise das Feld geräumt hat, hab ich vor 10 Jahren meine ersten Erfahrungen in der Landwirtschaft mit Gerhard und Sigrid Zoubek am gerade im Aufbau befindlichen Hof Adamah gesammelt. Dabei war für mich ein weiteres Anliegen motivierend, das mich von der universitären Forschung in die gärtnerische Praxis getrieben hat, nämlich das Thema Pflanzenzüchtung. Ich wollte keine Laborzüchtung betreiben, sondern mit Pflanzen arbeiten im Zusammenhang mit Bedürfnissen, die von Menschen gestellt werden, die diese Pflanzen als Lebensmittel zu sich nehmen. Und das in dem Bewußtsein, dass

Pflanzen Wesen sind, denen ich auch als Wesen begegnen kann, nicht nur als Ware... Ganz schön abgehoben, hätten wohl die meisten meiner ehemaligen Institutskollegen gesagt, wenn sie damit konfrontiert worden wären. Aber neue Untersuchungen zeigen immer deutlicher, dass die heute im Erwerbsanbau üblichen und aus der modernen Pflanzenzüchtung hervorgegangenen Hochleistungssorten wohl auch mit den immer häufiger anzutreffenden Nahrungsmittelunverträglichkeiten in Zusammenhang stehen dürften. Auch ohne Einsatz von Gentechnik beschreitet die konventionelle Pflanzenzüchtung nämlich Wege, die einem natürlichen Empfinden die Haare zu Berge stehen lassen würden.

### Eine neuer Betrieb entsteht

Nach fünf Jahren Mitarbeit am Hof Adamah war schließlich der Mut da, hier einen eigenen Betrieb zu gründen. Da gab es dann Treffen mit Helmut Deubner und Helga Keil, mit Stefan Beschorner und Thomas Chiari, Austausch von Visionen, Ideen von Hofgemeinschaft oder community supported agriculture. Eine Zusammenarbeit mit dem entstehenden Ausbildungsbetrieb von Helga erschien sinnvoll. Ab Hof Verkauf und regionale Versorgung gehörten zu den Herzensanliegen. Was könnte nachhaltiger sein, als die Produkte und die Produktvielfalt an die Bedürfnisse vor Ort anzupassen. Das geplante Co-housing Projekt würde auch meinem Betrieb einen zusätzlichen Auftrieb geben, ... oh rosige Zukunft!

### Die Mühen der Ebene

Fünf Jahre später: Der Traum von der lokalen Selbstversorgung ist sehr bald schon von der Notwendigkeit überlagert worden, „Umsatz zu machen“ - aber Wien gehört ja schließlich auch zur Region. Der Wunsch nach einer Betriebsgemeinschaft ist beinahe gewichen einer klassischen Betriebsstruktur mit angestellten Mitarbeitern – aber immer noch wird der Betrieb von Menschen getragen, die ihre Mitarbeit nicht primär finanziell motiviert sehen und dem Betrieb ein hohes Maß



an Eigeninitiative schenken. Die anfänglichen Kooperationsversuche mit dem Therapieinstitut Keil sind versandete – aber immerhin hat sich eine minimale Form von Zusammenarbeit erhalten. Der Traum vom langfristigen Betriebsaufbau am Pachtacker des Herrn Scharmitzer ist gewichen der ernüchternden Feststellung, dass die Straße quer durch das Folienausgelände bereits vermessen und ausgepflockt ist – aber der Pachtvertrages ist trotzdem noch bis 2011

gültig und das letzte Wort nicht gesprochen.

Bedeutet das Resignation? Nein, es heisst, wie könnte es anders sein: „Unterwegs bleiben!“

### Ein weites Feld an Möglichkeiten

Die dauerhafte Betriebsform ist noch nicht gefunden, gerade erst kommt der Betrieb wirtschaftlich auf die eigenen Beine, lange sind noch nicht alle Entwicklungsmöglichkeiten ausgeschöpft. War in den vergangenen Jahren aus wirtschaftlichen Gründen der

Naschmarkt im Zentrum der Vermarktungsaktivitäten, so wartet der ab Hof Verkauf immer noch darauf, ordentlich in die Hand genommen zu werden. Nach wie vor sehe ich die Gärtnerei als meinen Beitrag zur Entwicklung eines nachhaltigeren Lebensstiles, als Verwurzelungsmöglichkeit mit dem Platz an dem wir hier leben. Eine Vielfalt an frischem Gemüse, zunehmend über das ganze Jahr hin möchten wir anbieten können, bewußt ausgewählte und gepflegte Sorten, auch alte oder in Vergessenheit geratene Gemüsearten. Nahrungsmittel, die nicht nur den

Bauch füllen, sondern eine Grundlage für seelische und geistige Entwicklung bieten, soweit das die Ernährung leisten kann.

In diesem Spannungsfeld hoffe ich doch noch weiterhin unterwegs bleiben zu können, mich mit dem Ort hier zu verbinden, äußerlich verwurzeln und dabei Freiraum für innere Entwicklung finden.

*Frischgemüse vom gärtnerhof vis à vis gibt es jeden Samstag am Naschmarkt und am Stand der Ökosiedlung Gärtnerhof in Gänserndorf-Süd.*