



Foto: Stopper/BIO AUSTRIA

Wo der Knollenziest wächst

Sortenvielfalt pflegen und weiterentwickeln. Ist das unter den gegenwärtigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für einen Gemüse-Produktionsbetrieb noch vorstellbar? Die Geschichte des seit 2002 bestehenden Ochsenherz Gärtnerhofes ist geprägt von der Auseinandersetzung mit genau dieser Frage.

Der Ochsenherz Gärtnerhof in Gänserndorf ist ein 5 ha umfassender, ausschließlich direktvermarktender Demeter-Gemüsebaubetrieb. Auf zirka 2,5 ha Gemüseanbaufläche werden übers Jahr gut 60 Gemüsearten kultiviert, manche davon in einer größeren Vielzahl an Sorten. Sortenraritäten wie Zuckerwurzeln, Erdmandeln, Knollenziest, Haferwurzel und viele andere mehr sind ein wichtiger Teil des Gemüsesortiments. Dazu kommen noch Kräuter und ein wenig Beerenobst. Etwa sieben bis neun Personen haben damit über die Saison hin ausreichend zu tun.

Die Idee ...

Als der Betrieb 2002 gegründet wurde, standen nicht Wirtschaftlichkeitsberechnungen im Vordergrund der ersten Planungen, sondern Überlegungen bezüglich einer organischen Betriebsgestaltung und in Bezug darauf, welche Tätigkeiten interessant und motivierend erschienen: Die gesamte Bandbreite an Gemüse auszuforschen, die an unserem Standort kultiviert werden kann, auch in Hinblick darauf, die Gemüse-

versorgung übers ganze Jahr vielfältig gestalten zu können, das war ein grundlegendes Interesse. Das Gemüse jeweils frisch zu den Marktterminen zu ernten und nicht aus dem Kühllager heraus zu verkaufen, die Fruchtbarkeit selber mit betriebseigenen Mitteln aufzubauen und nicht auf zugekauften Bio-Dünger zu setzen, die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise mit dem Einsatz von Präparaten – das alles schien Sinn zu machen.

Und natürlich war da auch der Wunsch, unsere Gemüsesorten an unseren eigenen Standort und unsere Anbaubedingungen anzupassen. Das heißt, den Zusammenhang von Produktion und Reproduktion wiederherzustellen, der in den letzten 60 bis 70 Jahren schrittweise verloren gegangen ist, gemeinsam mit dem Verlust der Kulturpflanzenvielfalt überhaupt. Also kein Anbau von Hybridsorten, sondern nur samenfeste Sorten, die am Betrieb weitervermehrt und weiterentwickelt werden können.

In Summe heißt das: Wir pflegen unsere wichtigsten Betriebsmittel am Be-

trieb selber, schließen Kreisläufe und bemühen uns, unseren Hof zu einem lebendigen organischen Ganzen werden zu lassen mit einer eigenen, unverwechselbaren Identität.

... und die Realität

Unsere Kunden am Naschmarkt und Karmelitermarkt in Wien sowie ab Hof schätzen die Vielfältigkeit, den Geschmack und die Frische unserer Deme-



Foto: Laßnig

Peter Laßnig bedauert, dass der Betrieb in der gewünschten Form nicht wirtschaftlich geführt werden kann. Er sucht nach anderen Wegen des Wirtschaftens.

ter-Produkte. Im direkten Kundenkontakt ist es relativ einfach, dankbare Liebhaber alter Sorten und Sortenrarietäten zu finden. Unser Gemüse wird also gerne gekauft, und das trotz gehobener Preise. In der Wahrnehmung von außen ist unser Betrieb demnach ein florierender. In der Innenperspektive hingegen ist es eine Gratwanderung zwischen Freude an der Arbeit, Selbstausbeutung und finanziellen Engpässen. Wir müssen zur Kenntnis nehmen: die marktwirtschaftlichen Prozesse der letzten Jahrzehnte, die mit zunehmendem Druck zur Spezialisierung und Industrialisierung die Sortenvielfalt haben verschwinden lassen, gehen auch an uns nicht spurlos vorüber. Genau das, was unsere Kunden an unserem Betrieb schätzen und was uns selber in unserer Arbeit motiviert, ist zugleich das, was den Betrieb unwirtschaftlich macht.

Kooperation mit Konsumenten

Als Ausweg aus diesem Dilemma suchen wir nach anderen Wegen des Wirtschaftens und orientieren uns dabei an dem Modell der „Community Supported Agriculture“, kurz CSA. Diese bei uns noch wenig bekannte Form des assoziativen Wirtschaftens, die nicht profitorientiert ist, sichert einer zunehmenden Anzahl von Betrieben in USA, Kanada und Japan aber auch in Frankreich und der Schweiz ihren Weiterbestand.

In den genannten Ländern sind es schon mehrere Tausend Betriebe, die diesen Weg gehen: KonsumentInnen und ProduzentInnen schließen eine direkte Vereinbarung für jeweils ein Wirtschaftsjahr. Die KonsumentInnen übernehmen die Kosten des Betriebes für diesen Zeitraum, während der Betrieb deren Lebensmittel-Bedürfnisse abdeckt. Bedarfsorientiertes Wirtschaften also, das nicht auf Profit, Wachstum und Verdrängung ausgerichtet ist, sondern auf qualitativ hochwertige Befriedigung bestehender Bedürfnisse. Wir sind dabei inspiriert vom Demeter-Buschberghof in Norddeutschland, der schon seit 20 Jahren erfolgreich diesen Weg geht, und arbeiten in einer seit kurzem bestehenden Arbeitsgruppe daran, die konkreten Umsetzungsschritte für unseren Betrieb zu erarbeiten.