



Ende März wurde die neue Initiative [Ouvertura](http://www.ouvertura.at) Interessierten vorgestellt: das Konzept, bereits Geleistetes und eine kleine Vorschau auf das, was kommen mag. Ein erstes spannendes Erntejahr steht bevor! Eine Reportage von Stéphanie Krischel.

Was passiert, wenn landwirtschaftsbegeisterte Freigeister durch zufällige Umstände für längere Zeit ihre kreativen Köpfe zusammenstecken? Es gedeiht in detaillierter, zweijähriger, ehrenamtlicher Planung die Initiative Ouvertura: Ein neues Projekt des solidarischen Landwirtschaftens, eine neue CSA (Community Supported Agriculture). Da wären ein Elektroniker, eine Permakulturistin, eine Nutztierwissenschaftlerin, ein Gärtner, ein Physiker, eine Sozialwissenschaftlerin und eine Musikerin – soweit das aktuelle Kernteam. Starke Hände im erweiterten Helfer*innenkreis gibt es noch mehr.

Das Prinzip von Ouvertura ist ebenso einfach wie genial. Produzent*innen und Konsument*innen machen sich buchstäblich gemeinsam die Hände schmutzig und profitieren von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln. Weg vom Produzieren hinter geschlossenem Hoftor. Unkrautzupfen, Bäume pflanzen, Beete anlegen, Workshops, Ernten oder Sammeln von Rezeptideen: Die Konsument*innen sind willkommen am Acker und Teil des Feld- und Verarbeitungsgeschehens. In der Praxis bereits bewährt hat sich das Konzept bei der CSA Gela (steht für Gemeinsam Landwirtschaften) Ochsenherz, bestehend aus dem Gärtnerhof und dem Verein der Ernteteiler*innen. Von Gänserndorf aus werden seit 2011 Ernteteiler*innen, sprich Verbraucher*innen, vorwiegend mit Gemüse und Kräutern versorgt. Das aktuelle Vorhaben von Ouvertura ist stark angelehnt an das erfahrene Tun von Gela Ochsenherz, durch welche sich das Ouvertura-Team auch gefunden hat. Durch Pilze, Obst, Nüsse, Getreide, Eier und Verarbeitungsprodukte wie Säfte, Marmeladen und Chutneys von Ouvertura in Moosbrunn wird die Produktpalette der solidarisch erwirtschafteten Erzeugnisse im Großraum Wien nun erweitert.

Die zirka 12 Hektar Feldfläche, Obstgarten und Pilzbeet liegen etwa 40 Minuten von Wien entfernt und sind gut mit Zug und Drahtesel zu erreichen. Bei Ouvertura gibt es keine Standarderntemengen Woche für Woche nach Wunschliste, sondern das, was Boden, Strauch und Baum gerade liefern, wird gerecht unter den Mitgliedern aufgeteilt. Hat Petrus länger schlechte Laune oder toben sich die Wühlmäuse so richtig aus, so erreicht auch mal eine Süßkartoffel weniger die Konsument*innen – schließlich sind diese bewusst „**Ernteteiler*innen**“. Dito umgekehrt: Gibt es eine Kultur „en masse“, so quillt die Wochenportion auch mal gern über – aber nicht auf Knopfdruck, Natur eben. Jeden Dienstag heuer ab Ende Mai, in den Folgejahren bereits ab Februar, werden die zusammengestellten Erntekisten zu den Abholstationen befördert. Hierzu gehören Geschäfte, Lokale oder Lagerräume in Wien und Gänserndorf. Weitere Verteilerstellen in der Region sind im Entstehen.