

NACHHALTIGKEIT

Bei den Salatbuben

Gemüse anpflanzen und verkaufen, ohne den Boden oder sich selbst auszulaugen: Drei HTL-Techniker aus dem Burgenland zeigen vor, wie es geht. Aber ist das Luxus oder ein Modell für die Zukunft der Landwirtschaft?

TEXT: Edith Meinhart · FOTOGRAFIE: Stefan Fürtbauer

Die Tür des Plumpsklos hat ein Herz als Guckloch. Das ist auch schon die einzige Verspieltheit weit und breit. Die Beete, in denen Radieschen und Zwiebeln sprießen, Pflücksalate und der von Wicken umrankte Roggen, sind von anderer Schönheit. Einfach, zweckmäßig, geordnet. Und im Frühling makellos grün. Andreas Graf stapft – nach einem musternden Blick auf das Schuhwerk der Besucher: ›Ah, damit knöchelt ihr eh nicht um‹ – in Richtung Folientunnel.

Der 34-Jährige ist einer der Gründer von Leithalandgemüse. 2018 stürzte er sich gemeinsam mit Michael Konstanzer, seinem Cousin, und Alfred Reder, einem ›Haberer, der immer schon bei allem dabei war‹, in ein unternehmerisches Wagnis. Seither bestreiten die Freunde, die einander seit dem Kindergarten kennen, mit dem Anbau und Verkauf von Gemüse ihr Leben. Sie brauchen keine schweren Maschinen, verspritzen kein Gift, zerstören den Boden nicht, sparen Wasser und Energie, schonen ihre eigenen Kräfte und haben neben der Rackerei am Feld noch Zeit für die Familie. Es klingt zu schön, um wahr zu sein.

Dabei besteht ihr Reich aus gerade einmal etwas mehr als einem Hektar bebautem Land, die Hälfte davon sind Beete. Im landwirtschaftlichen Maßstab ist das winzig. Laut Agrarstrukturerhebung 2020 bestellen heimische Bauern durchschnittlich 24 Hektar Fläche, große Betriebe 50 Hektar und mehr. Weisen die Gemüsepioniere aus dem burgenländischen Leithaprodersdorf einen Weg in die Zukunft? Könnte ihre Art von Gemüseanbau die Bevölkerung ernähren?

Kehren wir zurück an den Start. Die drei Betriebsgründer sind eigentlich Techniker. Andreas Graf absolvierte die HTL für Elektrotechnik, Alfred Reder war im Maschinenbau-Zweig, Michael Konstanzer machte Mechatronik. Paradeiser, Brokkoli oder mexikanische Minigurken standen nicht auf ihrem Lehrplan. ›Als wir jung waren, haben wir viel über das Leben nachgedacht, wie man das zwischen 18 und 25 halt so macht‹, sagt Graf. Ideen wurden gewälzt, Vorhaben gefasst und wieder verworfen. Fest stand nur so viel: Man wollte selbstständig sein und über die eigene Zeit bestimmen. Essen herzustellen, schien den Burschen, die mit Annehmlichkeiten wie Fertiggpizza, Instantnudeln und Tiefkühlerbsen groß geworden waren, ein guter Anfang zu sein.



Bio-Bauer Andreas Graf steht stolz in seinem Folientunnel, flankiert von Kopfsalat und Zucchiniplanzen.



Es war ein Akt der Rebellion, der mit großen Fragen einherging: Worauf kommt es an im Leben? Was macht der Kapitalismus mit der Welt? Wie funktioniert das Geldwesen? »Und dann bist du bald mal unzufrieden, weil viel verkehrt rennt.« Grafs Cousin arbeitete bei einem Windenergieunternehmen, »der Fredi« machte Kabelsteckverbindungen, er selbst heuerte nach der Matura in einem Planungsbüro an. 2015 schrieb Graf sich an der Universität für Bodenkultur ein, drei Jahre später gründeten er und seine

Kumpel einen Betrieb und taufen ihn Leithalands Gemüse.

Zu verlieren hatten sie wenig. Startkapital: Fehlanzeige. Die Burschen legten ihr Ersparnis zusammen, borgten sich ein paar tausend Euro aus und gingen mit 20.000 Euro und einer Portion »Pfeifmünnchen« zu Werk, schildert Graf: »Was sollte sein? Im schlimmsten Fall haben wir zwei Jahre in den Sand gesetzt und Kreuzweh davon.« Die Burschen arbeiteten sich durch Statistiken: Wie viel Gemüse essen Herr und Frau

Österreicher im Jahr? Antwort: zwischen 120 und 130 Kilo. Welche Sorten bevorzugen sie? Die Top 3: Tomaten, Zwiebeln und Karotten. 50 Menschen wollten sie rund ums Jahr mit dem statistischen Gemüsemix versorgen.

Sie klopfen bei der Gemeinde an und erkundigten sich nach Flächen, die zu pachten waren. Es fand sich eine geeignete Wiese. Graf studierte noch und verdingte sich nebenbei als Lagerist. Sein Cousin kündigte, um Vollzeit am Acker zu stehen. Der Dritte verdiente sein Geld

weiter auswärts, packte jedoch in der Freizeit mit an. Die Geschichte von den drei angehenden Gemüsebauern verbreitete sich wie ein Lauffeuer, bald wusste die ganze Gegend Bescheid. Mehr Werbung war fast nicht nötig. Allerdings, mit ihrer ersten Anbauberechnung lagen die Betriebsgründer etwas daneben. »Wir haben zu viel angepflanzt«, erzählt Graf, »konnten aber glücklicherweise alles verkaufen, weil wir uns am Wochenmarkt in Eisenstadt aufgestellt haben«. Am Ende des Jahres hatten die jungen Männer aus Leithaprodersdorf 65.000 Euro umgesetzt und ihr ursprüngliches Ziel – 30.000 Euro im ersten Jahr – haushoch übertroffen.

Nun geht der Betrieb in sein achtes Jahr und sorgt für ein leidliches Auskommen, sowohl für die drei Gründer als auch den bisher einzigen Mitarbeiter, der inzwischen zum Betriebsleiter und Firmen-Teilhaber aufgestiegen ist. Die nächste Etappe auf dem »gesunden, natürlichen Wachstumspfad« ist anvisiert. Dazu gehört ein 400 Quadratmeter großes Gebäude mit zwei Kühlhäusern und Lagerraum, das derzeit auf einer neuen Fläche entsteht. In zwei Jahren soll alles dorthin übersiedeln, dann werde man die »Schäffchen ins Trockene bringen, sprich, mit weniger Aufwand mehr Ertrag sichern«, sagt Graf, während er über das Areal wandert, auf den Rhabarber zur linken Hand deutet, auf den Schnittlauch rechts vom Weg, die Frühlingszwiebel weiter drüben, die ersten Zucchini, den Mangold. Schließlich beugt er sich über ein Beet, zieht am Grünzeug und hält den Besuchern ein paar junge Karotten hin: »Probiert mal!«

Optimieren, lautet die Devise. Hinschauen. Fehler erkennen. Es besser machen. Setze man den Salat enger, gerieten die Häuptel zwar etwas kleiner, doch erziele man den gleichen Preis. So steigt unterm Strich der Verdienst. Andreas Graf sieht im Gemüse nicht bloß essbare Blätter, Knollen, Stängel und Früchte, sondern auch Umsatzträger. Pflücksalat, der lose abgepackt am Markt in Eisenstadt, am Selbstbedienungsstand oder an die gehobene Gastronomie verkauft wird, entwickelte sich zur Cash Cow, neben Karotten und Paradeisern. Der Brokkoli hingegen sei

»a richtige Zezn«, was sich ungefähr mit »ein ziemlich heikles Geschöpf« übersetzen lässt.

Versuch und Irrtum brachten die Leithalandgemüse-Bauern weiter. Doch es gab auch geistige Väter und Mütter. Eine Zeit lang habe er »jedes nennenswerte, vernünftige, deutschsprachige Gartenbuch verschlungen«, sagt Graf. Auf Youtube ließ er sich vom Franko-Kanadier Jean-Martin Fortier und dem US-Amerikaner Eliot Coleman inspirieren,

Koryphäen des Biolandbaus und des sogenannten Market Gardening, das darauf fokussiert, auf kleiner Fläche, sehr intensiv zwar, aber biologisch und in Handarbeit, Gemüse anzubauen sowie dieses direkt zu vermarkten. Als Graf während seines Boku-Studiums ein Praktikum absolvieren musste, landete er bei Ochsenherz, der ersten solidarischen Landwirtschaft Österreichs, und schaute sich dort ebenfalls »unendlich viel« ab.





Graf und seine Kollegen versorgen etwa 350 Haushalte über das Jahr hinweg mit Gemüse.

Mit tonnenschweren Traktoren und riesigen Mähdreschern, die den Boden verdichten, können die Gemüsebauern ebenso wenig anfangen wie mit dem Wachstumscredo der industriellen Landwirtschaft. Ihr Maschinenpark besteht aus einem 12-PS-Einachsschlepper, an den sich diverse Gerätschaften, etwa eine Kreiselegge für die Bodenbearbeitung, anhängen lassen. Er wiegt 80 Kilo, ungefähr so viel wie seine Besitzer. Auch Pestizide haben auf dem Gelände nichts verloren. Blattläusen rückt man mit Rapsöl zu Leibe; den Eigelegen der Reisanwanze macht man mithilfe einer speziellen Schlupfwespenart den Garaus.

Wie ist es um die persönliche Chemie bestellt? Die Firmengründer sind gemeinsam aufgewachsen, deshalb sei zwischen ihnen alles »irgendwie privat und beruflich zugleich«, erzählt Graf. Hilft das bei Konflikten? »Wir halten es wie damals im römischen Senat und diskutieren so lange, bis es einen Konsens gibt.« Außerdem bringe jeder etwas ein. Alfred verstehe einiges von Finanzen. Michael entdeckte ständig Neues und fange an zu basteln, kürzlich etwa die Säplatte mit den 77 kleinen Töpfen. Er selbst sei der Pflanzenauskenner, aber auch der Skeptiker in der Runde. Das klingt nach einer undankbaren Rolle. »Manchmal ist es gescheit, auf so einen zu hören, manchmal nicht«, bemerkt Graf lapidar. Dass der Vierte

im Bunde nicht mitentscheidet, macht vieles leichter. Pattstellungen sind ausgeschlossen.

Die Gemüsebauern kommen umgerechnet auf 38 bis 40 Wochenstunden. Sich zu verausgaben, ist nicht Teil des Spiels. »Es bringt nichts, viele Karotten zu verkaufen, wenn der Preis nicht passt«, findet Graf. Derzeit liege man »geschätzt 10 bis 20 Prozent über den handelsüblichen Gemüsepreisen«.

Der Rundgang geht zu Ende. Graf holt junge Erbsen aus dem Kühlhaus. Sämtliche Erträge werden auf einer Zeichentafel in der Eingangshalle vermerkt. Wird man damit reich? Am wuchtigen Holztisch unter freiem Himmel geht Graf die Einnahmequellen durch: Leithalands Gemüse kann mittlerweile auf 120 Abnehmer bauen, die ihren Anteil an der Ernte vorab bezahlen und im Gegenzug von Anfang Juni bis Mitte November jede Woche eine Kiste mit Gemüse erhalten. Für ein bis zwei Personen kostet sie 450 Euro in der Saison, die Familienkiste (zwei bis vier Personen) gibt es um 700 Euro. Die Vorfinanzierung erspart den Firmeneinhabern, bei Banken vorstellig werden zu müssen. Ab Februar spielt der Jungpflanzenverkauf Geld in die Kassa, von April bis Dezember kommt der Direktverkauf vor Ort dazu, freitags wird am Wochenmarkt in Eisenstadt verkauft, außerdem beliefert man Gasthäuser in

der Region, zwei kleine Hofläden, vier Restaurants in Wien und die Atomos-Privatklinik Währing.

Anfangs spöttelten die ansässigen Bauern, von denen manche hundert Hektar und mehr bestellen, über die »Salatbuben«. Inzwischen stehen die jungen Männer im ehrbaren Ruf, keine »Ploderer« zu sein, dahergelaufene Typen, die nur Dampf plaudern. Ab und zu schaut jemand vorbei, um sich zu erkundigen, wie es im Betrieb so läuft und ob es anderswo auch so laufen könnte. »Hochgerechnet versorgen wir 350 Haushalte über das Jahr mit Gemüse«, sagt Graf. Zwei Betriebe könnten sein Dorf ernähren. Er wirkt entspannt, selbstsicher, zufrieden. Eine vielleicht dumme Frage drängt sich auf: Warum wirtschaften nicht alle Gemüsebauern so? Der Weltagrarrbericht 2008 (»Agriculture at a Crossroads«), an dem über 400 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler mitgearbeitet haben, weist aus, dass 70 Prozent der Menschheit von Landwirten versorgt werden, die auf wenigen Hektar vielfältig und marktnahe produzieren. Ist der Gemüseanbau, wie er in Leithaprodersdorf praktiziert wird, skalierbar?

Wolfgang Palme leitet die Gartenbauschule in Schönbrunn. Die Frage, wie man eine Gesellschaft »so wenig ausbeuterisch, so sparsam und schlagkräftig wie möglich« mit frischem Gemüse versorgt, treibt Palme seit jeher um. Wien habe über Jahrzehnte als Gartenbaustadt gegolten, sagt er: »Leider mussten Gärtnereien, die in Simmering, Erlaa oder Donaustadt Gemüse angebaut und ihre Vermarktungsanstrengungen genossenschaftlich gebündelt haben, der Stadterweiterung weichen. Viele haben aufgegeben oder sind ins Marchfeld und ins Weinviertel übersiedelt und haben die kleinbäuerliche Produktionsweise hinter sich gelassen.«

Die grüne Revolution der 1950er-Jahre katapultierte die Landwirtschaft auf ein industrielles Niveau. Zwei Herren waren dabei wesentlich: Fritz Haber und Carl Bosch hatten Anfang des 20. Jahrhunderts ein Verfahren entwickelt, mit dem sich Stickstoff in großem Stil aus der Luft gewinnen lässt, und dem Kunstdünger den Weg geebnet. Der Preis dafür ist enorm. »Bis zu

zwei Prozent des Weltenergieverbrauchs gehen allein für dieses Verfahren drauf, sagt Palme. GPS-gesteuerte Riesenmaschinen mit Niederdruckreifen, die den Druck verteilen, aber auch tiefer eindringen lassen, setzen dem Boden zu. »Wenige Jahrzehnte industrieller Landwirtschaft haben kaputtgemacht, was Jahrtausende lang funktioniert hat«, sagt Palme.

Der Streit, ob die Agrarindustrie den weltweiten Hunger eingedämmt hat, ist nicht beigelegt. Die Zahl der Hungerrunden ist seit 1990 zwar deutlich gesunken, doch fast 800 Millionen Menschen gelten nach wie vor als unterernährt. Es komme nicht allein auf die Menge der produzierten Nahrungsmittel an, sondern darauf, wer Zugang zu ihnen hat, liest man im Konzernatlas der Heinrich-Böll-Stiftung, der 2017 die ernüchternden Daten und Fakten zur globalen Agrar- und Lebensmittelproduktion zusammengetragen hat. 20 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen gelten als geschädigt, in einigen Regionen der Welt stagnieren die Erträge der wichtigsten Kulturpflanzen seit Langem. Dazu kommt: Ein beträchtlicher Teil des fruchtbaren Grunds und Bodens geht für Futtermittelproduktion, somit für den Fleischkonsum, drauf.

Dass der Ackerbau (vor allem Getreide) und der Feldgemüsebau (etwa Erdäpfel oder Kürbis) händisch nicht zu bewältigen sind, räumt Palme ein. In seiner angestammten Domäne, dem Gemüseanbau, lägen die Dinge jedoch anders: »Es gibt Nahrungsmittel, die man nicht industriell erzeugen sollte, dazu gehört allen voran frisches Gemüse.« Die biologische, ressourcenschonende, regenerative und großteils händische Aufzucht von Gurken, Paprika & Co. sei von »unvergleichlicher Qualität«, so Palme, hat aber auch ihren Preis. Wären Menschen bereit, ihn zu bezahlen? Könnten viele Gemüsebauern wie jene aus Leithaprodersdorf die gesamte Bevölkerung versorgen? Oder ist die Marktgärtnerei zum ewigen Nischendasein verdammt?

Adolf Marksteiner ist der Agrarmarkt-Experte der Landwirtschaftskammer. Was meint er dazu? Seine schnelle Antwort lautet: »Idealisten im Anbau treffen auf Idealisten bei den



Wolfgang Palme hinter ein paar Salatköpfen. Der Leiter der Gartenbauschule Schönbrunn ist überzeugt, dass mehr Nahrungsmittel nicht-industriell erzeugt werden sollten.

Verbrauchern.« Die heutigen Marktmechanismen und durchoptimierten Logistikketten hätten eine raue Geschäftswelt geschaffen, erklärt er: Handelsriesen wie Rewe kaufen Gemüse palettenweise ein. Für Ware, die nicht den Standards entspricht, gibt es weniger Geld, wenn sie nicht gleich aus dem Sortiment fliegt. »Es ist ein ständiger Kampf, den Geschmack der Verbraucher zu treffen«, sagt Marksteiner. Man hätte sich großteils daran gewöhnt, dass es selbst im Winter Himbeeren gibt, frisch eingeflogen aus Marokko oder Peru.

Geht es nach Marksteiner, meistert die Landwirtschaft künftige Herausforderungen nur mithilfe von Robotik und Digitalisierung, kleinbäuerliches Gemüsehandwerk bleibt ein quasi romantisches Randphänomen. Paradoxerweise trifft er sich mit dem Marktgärtnerei-Verfechter Palme in einem Punkt: Veränderungen im großen Maßstab stehen und fallen mit den Gewohnheiten der Kundschaft. »Die optimierte Logistik förderte die Bequemlichkeit«, sagt Marksteiner. »Dieser Faktor ist nicht mehr wegzudenken.« Palme kontert: »Wir müssen uns wieder angewöhnen, zu essen, was saisonal und regional vorhanden ist.«

Per se unmöglich sei der radikale Gegenentwurf nicht. Der Gemüsebau-Experte Palme war Teil eines mehrjährigen

EU-Forschungsprojekts, dessen Ergebnisse in eine soeben veröffentlichte Handreichung für Biolandwirte einfließen. Er meint: Wien ist, wie viele andere Städte, von bestem Ackerland umgeben. Würden Gemüsebauern jeweils einen Hektar bewirtschaften, ließe sich selbst die Millionen-Metropole mit ausreichend frischem Gemüse versorgen.

Zurück zu den HTL-Technikern aus dem Burgenland. Wie gehen sie mit Krisen um? »Unsere Versicherung ist die Vielfalt«, erklärt Graf. Wetterumbilden, wie der Klimawandel sie häufiger erwarten lässt, zerstören nie die gesamte Ernte. Die Karotten stecken in der Erde, die Paradeiser wachsen unter einem Folliendach; wenn der Hagel den Salat zerfetzt, bleiben andere, starke Umsatzträger intakt. Wissenschaftliche Belege dafür, dass Vielfalt im Gemüseanbau resilienter gegen Dürre oder Starkregen macht, gibt es mittlerweile zuhauf. Auch die nach dem Angriff Russlands auf die Ukraine steigenden Strom- und Gaspreise trafen ihren Betrieb in abgemilderter Form, denn gearbeitet wird hier vor allem mit menschlicher Muskelkraft. Die Corona-Krise wiederum sei für das Geschäft gut gewesen. Handelsschiffe steckten in Häfen fest, Lieferketten wurden brüchig, nur auf den Bauern ums Eck schien Verlass zu sein. Die Leithalandgemüse-Macher verkauften im »Stop-and-Go«-Modus tausende Gemüsesackerl, »die Leute haben sie uns aus der Hand gerissen, egal, was drin war«, erinnert sich Graf.

Nach dem Lockdown flaute der Hype wieder ab. Der Mensch ist eben ein Gewohnheitstier. •

Die Autorin empfiehlt

den »Praxisguide Marktgärtnerei«. Die soeben erschienene 150-seitige Broschüre ist eine Fundgrube für praktizierende und angehende Gemüsebauern. Auch Liebhaberinnen ausgefallener Gerätschaften, von Six-row-seeder über Tiltler bis zu Motor-Einradhacken, kommen auf ihre Kosten. Außerdem finden sich darin Zahlen, Erkenntnisse und Empfehlungen aus drei Jahren Forschung. Kostenloser Download: marktgärtnerei.info