



Sarah Schmolzmüller, 28, in ihrer „Marktgärtnerei“ in Kirchberg am Wagram. Mit ihrem eineinhalb Hektar großen Feld kann sie wöchentlich 250 Menschen mit Gemüseboxen beliefern. Die Gärtnerei ist nicht nur ihr Arbeitsplatz, hier, zwischen Beeten und Blühstreifen, wohnt sie auch

Ich möchte Teil einer Agro-Bewegung sein

Das aus den USA stammende Konzept der „Marktgärtnerei“ ist in Österreich angekommen. Diese liefert große Ernten auf kleinstem Platz – und führt vor, wie eine zukunftsfähige Landwirtschaft auch aussehen könnte

Ihr Arbeitsplatz, ein 1,5 Hektar großes Feld, ist zugleich auch ihr Wohnbiotop und Statement eines Lebensstils: Sarah Schmolzmüller lebt in einem in die Jahre gekommenen Wohnwagen inmitten von Bio-Gemüsevielfalt und Blühstreifen rund um die Beete. Die 28-Jährige betreibt im niederösterreichischen Kirchberg am Fuße des Wagram eine „Marktgärtnerei“. Als „Market Gardening“ in den USA und Kanada herangereift, handelt es sich um eine Produktions- und Vermarktungsmethode, bei der Gemüse auf kleinster Fläche und höchst effizient kultiviert wird. Nun findet das System auch in Österreich laufend neue Anhänger.

Zur Gärtnerei gehören auch vier Folientunnel und ein weit ausladender Schattenspendler, der aussieht wie von Designerhand, aber aus Eigenbau stammt. Er ist dazu gedacht, Jungpflanzen eine langsame Gewöhnung an das Sonnenlicht zu ermöglichen, ehe sie im Beet landen.

Von dessen Flachdach aus, das als Terrasse dient, lässt sich wie von einem Feldherrenhügel aus das Terrain überblicken. „Diese Freiheit habe ich mir gewünscht“, sagt Sarah Schmolzmüller, „und ich wollte Leute lokal und saisonal mit gesunden Lebensmitteln versorgen.“ Demnächst wird sie einen Lehmofen bauen, um im Freien eigenes Brot zu backen. Griffbereit und übersichtlich geordnet präsentiert sich ihr Arbeitsgerät auf dem Gelände, zum Beispiel eine Radhacke zum Beikrautentfernen.

REPORTAGE:
INGRID
GREISENEGGER

FOTOS:
HERIBERT
CORN

FALTER
.natur

Mehr Natur
gibt es jeden Freitag
kostenlos per E-Mail.
Diese Woche: Klaus
Nüchtern über den
„Sound des Sommers“.
Anmelden unter
falter.at/natur

Der Betrieb heißt noch immer „dirndl am feld“, wie damals, als sie ihn mit einer Freundin vor vier Jahren gemeinsam gegründet hat. Jetzt betreibt Sarah Schmolzmüller die Gemüse-gärtnerei nach der Marktgärtnerei-Methode erfolgreich im Alleingang. Unterstützt wird sie von nur einer Teilzeitkraft mit 20 Wochenstunden und einer Reihe von Praktikantinnen, weil diese Form des Anbaus, die sich am vorindustriellen Ackerbau orientiert, den Einsatz von Muskelkraft und viel Handarbeit benötigt, statt sich eines erdölbetriebenen Maschinenparks zu bedienen.

„Ich allein kann 250 Menschen wöchentlich mit Gemüseboxen beliefern“, sagt Schmolzmüller. Zu ihren Kunden zählen beispielsweise auch das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete vegetarische Restaurant Tian in Wien oder die Bio-Bäckerei „Joseph Brot“. Die Methode sei multiplizierbar, meint sie, so ließe sich über eine Vielzahl von Kleinbetrieben ganz Österreich mit lokalem Gemüse versorgen. Zur Zeit liegt der österreichische Selbstversorgungsgrad ohnehin nur bei 58 Prozent.

Da Schmolzmüller wie auch andere Marktgärtner sogar im tiefen Winter frisches Gemüse anbieten kann, von Lollo rosso über Radieschen bis zu Asia-Salaten, reißt auch in den Wintermonaten das Geschäft nicht ab. Dieses „Snow Food“ wird ohne Verschwendung von Heiz- und Lichtenergie im Freiland oder im Frühbeetkasten

klimafreundlich kultiviert. Das funktioniert, weil viele der gängigen Gemüse und Kräuter sehr viel frostverträglicher sind als bisher angenommen. Was seit mehr als einem Jahrzehnt wissenschaftlich belegt ist.

Das Einkommen der Marktgärtner bewegt sich meistens im vergleichsweise bescheidenen Rahmen dessen, was auch andere kleinbäuerliche Betriebe erwirtschaften, es bleiben ihnen zwischen 1500 bis 2000 Euro netto im Monat. Was sie beklagen, ist, dass sie von einer bestimmten Förderschleife der Gemeinsamen Agrarpolitik, also der EU-Ausgleichszahlungen, nicht bedient werden, weil sie die Mindestbetriebsgröße von 1,5 Hektar nicht erreichen. Die Preise für die Bioprodukte lassen sich mit jenen im Supermarkt vergleichen, nur dass hier eine größere Vielfalt geboten wird.

Vom System ist auch Landwirt Alfred Grand überzeugt, der in Absdorf im Bezirk Tulln auf 0,8 Hektar eine Marktgärtnerei betreibt, neben einem Forschungshof und einer Regenwurmzucht. „Marktgärtnereien erfüllen gleich zwölf von 17 der nachhaltigen Entwicklungsziele der UNO“, betont er, „es geht dabei nicht nur um den Profit, sondern um eine Vielzahl von Vorteilen für die Gesellschaft und das Klima.“

Grand kommt aus der Landwirtschaft, Schmolzmüller hingegen ist Quereinsteigerin in diesem Metier. Studiert hat sie Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement an der Uni Krems, auf einem Biohof hat sie

praktisch gearbeitet. Auch Robert Brodnjak von „Krautwerk“ im Weinviertler Großmugl mit einem Stand am Wiener Karmelitermarkt hat zunächst anderswo sein Brot verdient, nämlich als Koch im Restaurant des Palais Schwarzenberg, dann als EDV-Techniker, ehe er in den Gartenbau wechselte. Ulli und Scott Klein von der „KLEINen Farm“ in St. Nikolai im Sausal hatten vor ihrem Umstieg in die Landwirtschaft Jus und Soziologie studiert.

Klaus Schmid von der „Klauserei“ in Trumau südlich von Wien sah sich in seinem Beruf als Elektromechaniker und Maschinenbauer weder schlecht bezahlt noch unzufrieden, ehe ihn ein Schockerlebnis hin zur Marktgärtnerei führte. Es war im Jahr 2006, als er während einer Spanienreise erkannte, wie viel an Natur für den industriellen Gemüseanbau bereits zu einer Plastikplanenlandschaft verkommen war. Zunächst stieg er auf Selbstversorgung für Familie und Freunde um, auch weil ihm das Angebot aus dem Supermarkt nicht schmeckte.

Dann buchte er auch Kurse bei der „Arche Noah“ und ließ sich vom „Handbuch Wintergärtnerei“ des Market-Gardening-Gurus Eliot Coleman inspirieren. „Endlich wollte ich machen, was mir wirklich taugt“, erinnert er sich, „gleichgültig, ob es sich wirtschaftlich tragen würde, ich hatte zum Glück Ersparnisse.“ Auf 0,3 Hektar betreibt er heute seine Marktgärtnerei. Obwohl die Nachfrage besteht, will er den Betrieb nicht erweitern. So wie die anderen auch.

„Ihnen geht es um Lebensqualität, um eine sinnstiftende, familienfreundliche Tätigkeit, nicht um Profit“, erklärt Wolfgang Palme, Gemüseforscher an der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau Schönbrunn, Leiter der City Farm Augarten und ein Pionier in der Ausbildung zur Marktgärtnerei in Österreich. „Diese setzt dem Mantra vom ständigen Wachstum einen Denk- und Praxisansatz entgegen, der von kleinteiliger Überschaubarkeit, small is beautiful, geprägt ist.“

„Teil der Lösung zu sein, nicht des Problems“, bringt auch Marktgärtner Robert Brodnjak seine persönliche Motivation auf den Punkt. Seinen Betrieb hat er „gesund-geschrumpft“, den Flächenbedarf im Lauf der Jahre von 3,5 Hektar auf nur einen Hektar Pachtland heruntergefahren: „Wir sind kleiner geworden, dabei aber betriebswirtschaftlich gewachsen.“

Ein markanter Vorzug des Systems ist nämlich die Biointensität. Das bedeutet, aus kleinster Fläche viel herauszuholen, nämlich drei bis vier Ernten pro Jahr. Das aber standortgerecht, individuell angepasst und nicht durch Kunstdüngergaben erpresst, die kurzfristig die Ernteerträge steigern, langfristig aber den Boden unfruchtbar machen. Ist das Bodenleben einmal gestört, schwächt das auch seine „Ökodieleistungen“, etwa das Speichern von Regenwasser.

Grundsätzlich will die Marktgärtnerei nicht nur nachhaltig wirtschaften (was nicht mehr bedeutet, als den Status quo zu erhalten), sondern regenerativ eingreifen, also den Boden „füttern“ und Humus aufbauen. Ausgefeilt ist auch die Flächennutzung. Statt drei Reihen Karotten auf einem 1,2 Meter breiten Beet kann man mit innovativen Handgeräten bis zu fünf Reihen auf einem Dreiviertelmeter unterbringen.

Vorbilder sind die Pariser Marktgärtner des 19. Jahrhunderts, die damals auch schon die Millionenstadt ganzjährig mit ausreichend Gemüse versorgten. Da die Gärtne-



Bilder einer (Agro-) Bewegung: Marktgärtnern geht es um Lebensqualität und eine sinnstiftende Tätigkeit. Zum Leben brauchen sie nicht viel: Sarah Schmolzmüller wohnt in einem Wohnwagen (2. Bild). Klaus Schmid wollte endlich machen, was ihm „wirklich taugt“
Mehr Infos: www.marktgärtnerei.info



Auch das Sonnensegel für die Jungpflanzen hat Schmolzmüller selbst gebaut. Zugleich dient es ihr als Terrasse

rien nur sechs Prozent der Fläche der Stadt ausmachten, verstanden sie es sehr gut, auf sehr wenig Platz maximalen Ertrag zu erzielen, mit tierischer oder menschlicher Muskelkraft und in Handarbeit.

Der Handel hat die passgenaue Gerätschaft für diese Retro-Form des Gartenbaus bereits im Angebot. Zum Einbringen organischer Reste, zur Beikrautregulierung oder Belüftung der obersten Bodenschicht stellt zum Beispiel die französische Firma Terra-teck praktische Kleingeräte bereit. Ein bekanntes Werkzeug der Marktgärtnerei ist die Broadfork oder Biogabel, die mit ihren 15 bis 25 Zentimeter langen Zinken in den Boden sticht, ohne zu wenden oder Wurzeln und Bodentiere zu verletzen.

Marktgärtner Klaus Schmid erinnert sich, beim Start seines Gartenbaubetriebs solche aus der Mode gekommenen Geräte bei Willhaben spottbillig entdeckt zu haben. Inzwischen ist auch die österreichische Firma Organic Tools in die Entwicklung „vorindustrieller“ Werkzeuge eingestiegen. Marktreif ist gerade ihr „Traktrak“, ein Elektro-Einachser als wendiger Geräteträger.

Mit Sozialromantik lässt sich das Versorgungssystem nicht mehr abtun. Es ist akribisch wirtschaftlich kalkuliert. Eine wesentliche Rolle spielt dabei die Direktvermarktung. Die Gemüsegärtnereien betreiben eigene Markstände oder stellen „Gemüsekisterln“ im Abonnementsystem zu.

Geht es um Effizienz – nicht zu verwechseln mit Produktivität, der Steigerung des Ernteertrags –, hat das „Small is beautiful and successful“-Konzept der Marktgärtnerei klar die Nase vorn. Denn die Energiebilanz herkömmlicher Landwirtschaft ist insbesondere seit dem Zweiten Weltkrieg zulasten von Produktivität aus dem Ruder gelaufen, nämlich in Richtung reiner Ertragsmaximierung.

Fridolin Krausmann, der an der Boku Wien zu Umwelt- und Agrargeschichte forscht, hat diesen Prozess eindrucksvoll dokumentiert. „In der vorindustriellen, agrarischen Landwirtschaft“, bringt er es auf den Punkt, „erntete man mehr Energie in Form von Lebensmitteln, als man an Energie in deren Produktion hineinsteckte. Das Verhältnis steht heute bei 1:1, um 1910 war es noch 9:1.“

Das widerspricht vollkommen der Grundfunktion von Landwirtschaft, so der Gemüseexperte Wolfgang Palme: „Wir verbrennen heute plump nicht erneuerbare fossile Energiequellen, statt so wie früher aus dem genialen System Sonne-Pflanze Energie zu gewinnen.“ Der Absturz der Effizienz sei der Übertechnisierung geschuldet, etwa dem Einsatz eines erdölbetriebenen Maschinenparks oder von chemisch-synthetischem Stickstoffdünger, der in seiner Herstellung viel Energie verbraucht. Durch den sparsameren Einsatz von Energie schneide Bio im Effizienzvergleich besser ab.

Seit 2022 ist eine „Operationelle Gruppe Marktgärtnerei“ tätig. Sie setzt sich erstmals wissenschaftlich mit dem biointensiven Gemüseanbau in Handarbeit auseinander. Ein soeben bewilligtes Forschungsprojekt wird ergänzend Entscheidungsträger und die Bevölkerung informieren, bilden und ausbilden und auch vermitteln, dass sich mit dem Modell gut leben lässt, auch wenn man sich damit keine goldene Nase verdient. „Vor allem gehören die Rahmenbedingungen verbessert“, sagt der überzeugte Marktgärtner Alfred Grand: „Zurzeit passt das Modell einfach noch nicht ins agrarpolitische System.“

FOTO: INGRID GREISENGER