

Mit Gemüse landwirtschaftlich weiterdenken

29.11.2023 | LV Südtirol

Rund zwanzig Südtiroler Gemüsebauerinnen und -bauern lernten auf drei Betrieben in Tirol und Vorarlberg innovative und gelungene Konzepte zum Gemüseanbau kennen.

Am Vetterhof zwischen Lustenau und Dornbirn/Vorarlberg

Am westlichen Ende von Österreich, 10 km entfernt vom Bodenseeufer und in unmittelbarer Nähe zur Schweiz befindet sich der Betrieb von [Simon und Raphael Vetter](#). Die beiden Brüder bezeichnen ihre Form der Bewirtschaftung als „Stadt-Landwirtschaft“, da sich ihre Felder in Lustenau auf einem schmalen Streifen zwischen den größeren Ballungsgebieten Lustenau und Dornbirn befinden.

Auf einer 15 ha großen Fläche gedeihen sehr viele unterschiedliche Gemüsekulturen. Wöchentlich erhalten die Kunden in Form einer Gemüse-Kiste das frische, vielfältige Biogemüse direkt und bequem per Lieferung nach Hause. Die Belieferung der ca. 1.000 Haushalte erfolgt umweltfreundlich mit Lastenfahrern und Elektroautos. Mithilfe eines ausgeklügelten Konzepts und digitaler Hilfsmittel wird die Vermarktung der Abo-Kisten, das Hauptstandbein des Betriebes, äußerst effizient abgewickelt. In nur 2,5 Stunden werden die 1.000 Kisten abgepackt und sind versandfertig. Die „Hof-Post“ wird mit den Abokisten mitgeschickt und gibt den KonsumentInnen die Möglichkeit das Geschehen am Betrieb laufend mitzuerfolgen. Sie können Infos über wenig bekannte Gemüsearten erfahren oder Rezeptideen zum Gemüse in der Kiste erhalten. Simon und Raphael bekommen so die Möglichkeit sich zu erklären und den Menschen, die ihr Biogemüse essen, am Hofgeschehen teilhaben zu lassen.

Mit der Zeit gehen, das ist ein Motto, das die beiden in die Tat umsetzen. Die Aussage von Simon Vetter unterstreicht diese Einstellung: „Wer glaubt in der Landwirtschaft 20 Jahre dasselbe machen zu können, täuscht sich. Es ist eine ständige Weiterentwicklung und Anpassung nötig, damit landwirtschaftliche Betriebe über die Jahre bestehen können.“ Die Betriebsleiter sprühen vor neuen innovativen Ideen und setzen diese schrittweise um. Zum Abschluss der Betriebsbesichtigung gab es die Möglichkeit den Randig (=Rote Bete)-Ingwer-Sirup und die Bio-Sojabohnen als Edamame zu verkosten.

Hüttschaders Biogemüse in Kirchdorf/Tirol

Der nächste Halt wurde am Betrieb von [Toni Baldauf in Kirchdorf in Tirol](#) gemacht. Am elterlichen Graunerhof hat sich Toni gemeinsam mit seiner Frau Nina eine Vielfaltsgärtnerei aufgebaut. Der Name „Graunerhof“ bezieht sich auf die Herkunft von Tonis Großeltern, die ursprünglich in Graun im Vinschgau gewohnt haben. Mit dem Staudambau sind sie ausgewandert und haben im Weiler Hüttschaden in Kirchdorf in Tirol ein neues zu Hause gefunden. Die ungebrochene Verbundenheit mit Südtirol ist sowohl bei Toni als auch bei seinem Großvater spürbar.

Auf einer schönen, ebenen und zusammenhängenden Fläche von 2 ha gedeihen die unterschiedlichsten Gemüsearten in Mischkultur. Zur Gemüsefläche kommen 7 ha Grünland hinzu, die für die Schließung des Kreislaufs am eigenen Betrieb von Bedeutung sind. Um die Bodenfruchtbarkeit zu fördern, baut Toni regelmäßig Gründüngungen an: „Gründüngungen sind mein Hobby. Es ist spannend zu sehen, wie diese den Boden verändern und bereichern können, ihm eine Struktur geben.“

Für alte lokale Landsorten kann sich Toni begeistern. Der Anbau und die Vermehrung der Tiroler Hosbohne (*Vicia faba*) liegt ihm besonders am Herzen. Die Leute erinnern sich, wenn sie von dieser Bohne hören, an früher und verbinden die Reifezeit der Bohne mit dem Sommeranfang. An seinem Marktstand in St. Johann fragen ihn des öfteren Menschen nach der Tiroler Hosbohne. „Es gibt doch nichts Schöneres als Menschen mit solchen kleinen Freuden glücklich zu machen“, so Toni. Nicht nur wegen seiner Gemüse-Raritäten, sondern bestimmt auch aufgrund seiner einzigartigen Persönlichkeit ist Toni am St. Johanner Wochenmarkt und auch darüber hinaus bekannt.

Lumpererhof im Bezirk Innsbruck-Land

122 Kulturen wachsen auf den biologisch bewirtschafteten Flächen von [Clemens Lutz in Fritzens](#). Clemens' großes Ziel war und ist seine Familie und seine Kunden ganzjährig mit Gemüse zu versorgen. Deshalb hat er eine große Lagerhalle errichtet, damit er Zwiebel, Knoblauch und diverses Wurzelgemüse für lange Zeit lagern kann. Zur Haltbarmachung verschiedener Gemüsekulturen hat der Biohof Lumperer einen eigenen Verarbeitungsraum eingerichtet. Hier werden veredelte Produkte wie Knoblauchpulver, Einlegegurken oder Brot aus selbst angebautem Getreide hergestellt. Die Knoblauchproduktion nimmt einen großen Anteil am Betrieb ein. Clemens Lutz erzählt uns stolz, dass er für Knoblauch Alleinlieferant bei M-Preis ist. Sein Knoblauch wird dort unter der Marke Bio vom Berg vermarktet. Im Anbau hat Clemens den Maschinenpark stark ausgebaut. Er legt großen Wert auf Präzision und hat diese mit GPS-gesteuerten Sämaschinen und Hackgeräten erreicht.

Neben dem Anbau widmet sich Clemens in letzter Zeit auch vermehrt der Vermarktung seiner Produkte. Besonders in der Gastronomie bemüht er sich besonders neue Kunden zu gewinnen. „Das großartige daran ist, dass sich mittlerweile die Räder anfangen zu drehen. Es benötigt zwar ein gutes Quäntchen Hartnäckigkeit, und ich schlüpfte als Bauer hier in die Rolle eines Vertreters, aber mein Plan scheint zu funktionieren. Wenn man sich zum Ziel setzt sein Gemüse an die Gastronomie zu liefern und sich aktiv darum bemüht, dann geht es auch.“

Maria Pichler
Beratung & Koordination
Gemüsebau und Sonderkulturen

Bioland Südtirol

Industriezone 1/5 | Zona industriale 1/5

I-39011 Lana

Tel. 0039 0471 1964100

Fax 0039 0471 1964119

E-Mail: [info\(at\)bioland-suedtirol.it](mailto:info(at)bioland-suedtirol.it)

