



Robert Brodnjak, Pionier der Marktgiertneri, verkauft im Winter Frischgemüse – aus ungeheizten Glashäusern

## GESUNDGESCHRUMPFT

Saskia Detz und Robert Brodnjak betreiben in Großmugl im Weinviertel die Gemüse-Vielfaltgiertneri „Krautwerk“ nach der Marktgiertneri-Methode. Ihr Betrieb ist kleiner geworden, statt zu wachsen. Doch gerade deshalb verdienen sie jetzt sogar mehr.

In der Bio-Gemüselandwirtschaft „Krautwerk“ kennen Radieschen keine spezielle Saison. Man erntet sie auch im Winter. Und das noch dazu klimafit, nämlich ohne Heizenergie und Energie für künstliche Beleuchtung zu verschwenden. Weil die Betreiber, Saskia Detz und Robert Brodnjak, rechtzeitig gelernt haben, dass es auch ganz ohne diese geht. Gemüseforscher Wolfgang Palme hatte

schon vor 15 Jahren entdeckt, dass viele der gängigen Gemüsepflanzen, ob Salate, Petersilie, Mangold oder Kohlrabi, sehr viel frostresistenter sind als gedacht. „Krautwerk“ wurde bald zu einem der Pionierbetriebe, die dieses Wissen erfolgreich in die Tat umsetzen. Die Energieeinsparungen sind dabei enorm. „Wir müssen die Kältetoleranz unserer Kulturpflanzen ausschöpfen“, meint Palme, „sonst zahlen wir

für den Einsatz von Intensivtechnik einen hohen Preis.“ Robert Brodnjak hat viel beim Besuch der Young Farmers Conference in den USA gelernt, wo die Marktgiertneri-Methode (engl. Market Gardening) schon lange vor allem jüngere Menschen und Quereinsteiger fasziniert. Orientiert ist sie an den Bewirtschaftungsmethoden einer vorindustriellen Landwirtschaft. Dabei erzielt man



„Krautwerk“ Karotten-Komposition



Rare Rübe der Sorte „Badger Flame“



Handflämgerät zum Beikrautmanagement

FOTOS: KURIER/GILBERT NOVY; HELGE KIRCHBERGER; KRAUTWERK



Spezialgemüse, zum Beispiel Puntarelle (Bild), Karfiol Fioretto oder Indische Netzgurke, sind auch wertgeschätzt bei der Spitzengastronomie

drei bis vier Ernten pro Jahr mit einfachen Mitteln und bei kleinem Flächenbedarf. Weil diese Art der Landwirtschaft auf den Einsatz von großen Maschinen verzichtet, kann dichter gesät und gesetzt werden, was einen intensiveren und wirtschaftlicheren Gemüseanbau ermöglicht. Und das ohne Abstriche bei der Bioqualität. Die Kleinmaschinen zur Bodenbearbeitung funktionieren unkompliziert und kosten nicht viel. Beispielsweise die Doppelgrabegabel (Broadfork), die den Boden nicht wendet, sondern die oberste Erdschicht belüftet, ohne Wurzeln oder Bodentiere zu verletzen. Statt Traktoren und erdölbetriebener Gerätschaft kommt dabei viel Handarbeit zum Einsatz. Auch das spart Energie, Ressourceneinsatz und Investitionskosten.

Der Begriff Marktgiertneri umfasst die Produktion und die Vermarktung. Es sind oft kleine Familienbetriebe, die ihre Ernten direkt an den Verbraucher verkaufen. Doch das System lässt sich multiplizieren und man könnte damit ganze Großstädte versorgen, diesbezügliche Studien liegen vor. Robert Brodnjak und Saskia Detz sind Quereinsteiger. Er war Koch, später EDV-Techniker, seine Frau kommt aus der Bilanzbuchhaltung. Vor 10 Jahren haben

die beiden Grund gepachtet, um eine Vielfaltsgemüse-Giirtneri mit vielen Raritäten anzulegen. Heute ist ihr Stand am Wiener Karmelitermarkt eine Institution mit treuer Kundschaft. Abnehmer war von Anfang an auch die Nobelgastronomie. Die Preise, so Brodnjak, liegen manchmal sogar niedriger als im Biosupermarkt. Die ursprünglichen drei Hektar Land haben Detz und Brodnjak vor drei Jahren auf einen Hektar reduziert. „Wir sind zwar kleiner geworden, dabei aber wirtschaftlich gewachsen und haben mehr Arbeitsplätze geschaffen, es sind sechs in Vollzeit.“ sagt Brodnjak. Das Pionierunternehmen erzielt jetzt ein Ertragsminimum von 70.000 € pro Jahr. Und setzt zukunftsfitte Maßnahmen gegen den Treibhauseffekt. Als Kleinbetrieb stehen diesem aber Ausgleichszahlungen nicht zu. Im Gegensatz zu Großen, die ineffizienter arbeiten. Brodnjak erläutert das in einem Vergleich: „Konventionelle und auch die üblichen Biobetriebe erwirtschaften, zum Beispiel mit Weizen, nur einen Ertrag 700 € pro Hektar“.

INGRID GREISENEGGER

Information  
www.krautwerk.at