

Um das Reich von Robert Brodnjak zu überblicken, reicht es, den sehr kleinen Hügel neben seinem Gemüsefeld hinaufzulaufen. Genau genommen müsste man nicht einmal das, aber von hier oben ist der Gesamteindruck am besten. Also geht Brodnjak voran, ein ruhiger, 1,90 Meter großer Mann, an dem die Umrisse auffallen, mit der er seine langen Beine vorschleibt und seine großen Trekkingschuhe in die schmale Ackerfurche setzt. Als er oben ist, dreht er sich um und deutet nach unten: „Das ist es.“ Ein Rechteck Erde, eingebettet in eine von vielen Furchen einer Landschaft, die sich wellt wie Cremeschnittenbelag. Unterteilt in gleichmäßige Parzellen, meist nur 25 mal 20 Meter groß, auf denen Radicchio, Sommer-Porree, Zwiebeln oder Brokkoli wachsen, am Rand zwei kleine Foliengewächshäuser für Tomaten, Auberginen oder Ingwer.

„Bis zur Hecke? Das ist alles?“, ist eine Frage, die Brodnjak schon öfter gehört hat. „Bis zur Hecke, das ist alles“, antwortet er dann.

Die Bauern aus der Umgebung sagten: „All diese körperliche Arbeit, ich könnte das nicht.“

Es geht um einen Hektar Land. 10 000 Quadratmeter. Eine wirtschaftlich gesehen lächerlich kleine Fläche, die allerdings an Bedeutung gewinnt, je mehr man sie in Beziehung setzt. Zum Beispiel wenn man kurz im Kopf überschlägt, dass Brodnjaks Gemüse zwar auch in den zusammengelegten Gärten von drei Dahlemer oder Bogenhausener Villen Platz hätte. Aber dass er mit diesem Gemüse – geringe Zukäufe wie ein paar Kartoffeln eingerechnet – trotzdem 230 000 Euro pro Jahr umsetzt. Oder dass die Landwirte der Umgebung zwar die 20- bis 70-fache Fläche bewirtschaften, aber nach Abzug aller Kosten oft auch nicht viel mehr rausholen. Kürzlich mähte ein Nachbar sein Weizenfeld ab, und beide stellten sie fest, dass er für diese Ernte genauso viel bekommt wie Brodnjak für die von zwei Karottenbeeten. „800 Euro für einen Hektar, das schaffen wir mit 140 Quadratmetern“, sagt Robert Brodnjak. Er klingt nicht auftrumpfend, und für die Zahlen ist eigentlich seine Frau zuständig, eine ausgebildete Bilanzbuchhalterin. Aber sein Lächeln lässt erkennen, dass ihm diese Rechnung dann doch Freude bereitet.

Die Geschichte von Robert Brodnjak und seiner Frau Claudia Detz ist eine vom großen Erfolg im Kleinen. Von einem Erfolg gegen jede Wahrscheinlichkeit. Schließlich geht es um Landwirtschaft, einen Sektor, in dem seit Jahrzehnten nur ein Mantra gilt: Wachse oder weiche. Und dann zieht da ein Ehepaar aus einer Dachwohnung in Wien in ein niederösterreichisches Dorf, tauscht ohne Ahnung von Saatgut oder Wachstumszyklen mit Anfang Mitte 40 die Bürostühle gegen einen Mini-Acker, und wenig später spricht man im eine Autostunde entfernten Wien vom Garten Eden im Weinviertel und reißt den beiden das Gemüse nur so aus den Händen.

Natürlich klingt das alles – so zusammengefasst – viel einfacher, als es war. Aber trotz dieser Zuspitzung stellt sich ja vor allem die Frage: Wie, bitte, war das möglich?

Das „Krautwerk“, so heißt der Hof von Brodnjak und Detz in Füllersdorf nahe Hollabrunn, ist ein besonders überzeugendes Beispiel für eine Marktgartnerei, für biointensiven Gemüseanbau auf engstem Raum, der ohne Dünger und Maschinen auskommt und weitgehend auf Handarbeit beruht. Es ist ein Anbausystem, in dem immer mehr Menschen eine Alternative zur herkömmlichen Landwirtschaft sehen, mit ihren ausgelagerten, toten Böden und ihren aromafreien Ernten. Seit der Franko-Kanadier Jean-Martin Fortier die Erfahrungen mit seinem Gemüsefeld zum Bestseller verarbeitet – „The Market Gardener“ erschien 2014 auf Englisch – haben Marktgartnereien auch in Deutschland und Österreich Zulauf, gründen sich Anbaugemeinschaften, sind plötzlich Kurse über Bodenaufbau ausgebucht oder bekommen nischige Buchtitel wie „Humus-sphäre“ überraschende Aufmerksamkeiten.

Auch Robert Brodnjak besuchte einen Vortrag von Fortier. Erst war er beeindruckt, dass da ein Mann aus Quebec eine Halle in Österreich füllte, nur weil er über die traktorlose Bewirtschaftung von Kleinstparzellen sprach. Dann war er beeindruckt, dass dieser Mann in klaren Sätzen formulierte, wie seine, Brodnjaks, Zukunft aussehen könnte. Fortier habe das „Market Gardening“ nur wiederbelebt, erklärt Robert Brodnjak. Die Grundlage stammt aus Frankreich, das Vorbild sind die Gärten, auf denen die Pariser Marktfrauen früher ihr Gemüse anbaute. Die Sorten wandern jedes Jahr eine Parzelle weiter, wechselnde Fruchtfolge hält den Boden gesund und bringt hohe Wertschöpfung, das Gemüse wird direkt vermarktet, ohne Zwischenhändler. So viel zur Theorie.

Doch um die Geschichte von Brodnjak und Detz zu verstehen, muss man runter vom Hügel und rauf aufs Feld, denn ihren Erfolg kann man nicht nur in Zahlen fassen oder sehen, sondern vor allem riechen, schmecken, tasten. Es geht ja um mehr als um ein kleines Idyll zwischen Weingartenpfirsichbäumen und Weidenhecken, die für Insekten und Vögel, aber auch gegen die Erosion gepflanzt wurden. Brodnjak konzentriert sich auf das Motto „Vielfalt und Geschmack“. Was bedeutet, dass er von jedem Gemüse viele verschiedene Sor-

ten anbaut. Man findet zarte „Flower Sprouts“ – eine Kreuzung aus Grünkohl und Rosenkohl mit blütenförmigen Köpfen neben milden toskanischen Rosso-Lungo-Zwiebeln oder feinem Rosalind-Brokkoli. Im Gewächshaus stehen bulgarische Ochsenherzen neben japanischem Myoga-Ingwer oder Green Finger, einer thailändischen Aubergine, die ein herzhaftes Pilz-aroma bekommt, wenn man ihre dünnen Scheiben in Butter brät.

Doch das Wichtigste auf Brodnjaks Parzellen ist das, was man gar nicht sieht unter all der grünen Pracht: der Boden, ein kalziumhaltiger lehmiger Schluff, das Fundament seines Geschäfts. Man muss ihn sorgsam aufbauen, über Jahre, ihn nähren, wie ein anspruchsvolles Haustier. Zum Beispiel, indem man Unkrauttriebe alle zehn Tage unterhebt – „ganz vorsichtig“, wie Brodnjak seinen Mitarbeitern geduldig erklärt. Man arbeitet immer nur in eine Richtung, mit einer Art stumpfem Rundrechen, für den schon der Begriff Unkrauthacke zu martialisch klingt. Auf keinen Fall darf man den Boden grob zertreten oder gar umpflügen, das würde die zarte Humusschicht zerstören.

„Ein guter Boden lebt“, sagt Brodnjak und greift eine Handvoll Erde, er sei locker und feinkrümelig und rieche frisch statt muffig. „Und nun raten Sie mal, wie viele Mikroorganismen es in dieser gesunden Handvoll Erde gibt?“ Kunstpause. „Acht Milliarden, mehr als Menschen auf unserem Planeten.“ Im August erst hat ein Spitzenkoch die Erde von Robert Brodnjaks Acker, mit Honig vermischt, zum Chip verbacken serviert. Um seinen Gästen zu demonstrieren, was einen guten Boden ausmacht. Die Erde schmeckte vielleicht etwas ungewohnt, aber nicht uninteressant.

Es ist einer der letzten heißen Tage im Jahr, in der Senke baut sich eine schwüle Mittagswärme auf. Am Rand einer Parzelle steht Claudia Detz in der Sonne und erntet Karotten, die sie einzeln aus der lockeren Erde zieht, vorsichtig abklopft, zu Bündeln schnürt, in Kisten wegträgt und für den Markttag später im Hof ihres Hauses von Hand abraust. Detz strahlt eine ähnliche Ruhe aus wie ihr Mann. Klar sei es anstrengend auf dem Feld, sagt sie lächelnd. Es bringt beide immer mal an ihre Grenzen. „Als wir bei 35 Grad Hitze den Radicchio ausgebracht haben, war es hart, da habe ich gemerkt, dass ich 50 bin und nicht 30“, erzählt Robert Brodnjak. Trotzdem bereuen sie keinen Tag, von Wien hier rausgezogen zu sein, sagen sie – und erzählen amüsiert von den Reaktionen mancher Bauern aus der Umgebung. Die sagten: „Das ist doch Wahnsinn, was ihr hier macht. Das Herumkriechen im Dreck, all die körperliche Arbeit, ich könnte das nicht!“

Es klingt ja auch seltsam. Ein wenig nach den Dorfromanen von Dörte Hansen oder Juli Zeh, in denen die Großstädter aufs Land ziehen, mit all ihren albernem Obstgartenräumen, und den Dörflern mal erklären wollen, wie Naturschutz und Nachhaltigkeit geht. Andererseits ist es kaum noch umstritten, wie dringend sich in der Landwirtschaft etwas ändern muss. Nur dass die Nachrichten dazu wenig ermutigend klingen. Discounter wie Aldi haben angefangen Land aufzukaufen. In Spanien sind ganze Landstriche wegen der Plastikpartikel im Boden nicht mehr zu bewirtschaften. Und im Jahresbericht des deutschen Bauernverbandes war gerade wieder viel von Dürre, Klimawandel und Ernteaussfällen die Rede. Nur dass es am Ende weniger darum ging, wie man das ändern könne, sondern vor allem darum, wie man die Bauern besser dagegen versichert.

Robert Brodnjak ist keiner, der ein ideologisches Fundament für seinen Gemüsegarten braucht, und auch keiner, der anderen erklärt, wie es besser geht. Aber mit jedem Tag, den er über Böden und Pflanzen etwas dazulernt, fällt ihm mehr auf: „Alles, was in den Lehrbüchern über moderne Landwirtschaft steht, ist falsch. Alles müsste umgeschrieben werden.“ Als Brodnjak damals beschlossen hatte, es mit Gemüse zu versuchen, wollte er sich zuerst ganz naiv zum landwirtschaftlichen Facharbeiter ausbilden lassen. Im Unterricht wurde dann gefragt, wie man am besten gegen Unkraut vorgehe. Und alle waren sich widerspruchlos einig: gutes Gift spritzen. „Da habe ich meine Sachen zusammengepackt und bin einfach gegangen.“

Im Unterricht lernten sie: Gegen Unkraut hilft nur gutes Gift. Da stand er auf und ging

Brodnjak ist eigentlich Koch, hat 18 Jahre in der Gastronomie gearbeitet, auch in guten Häusern. Er war Restaurantleiter, als er einen Burn-out erlitt, mit Lähmungen im Gesicht, allerdings ohne dass je ein Schlaganfall diagnostiziert wurde. Brodnjak schulte um, arbeitete länger als IT-Administrator in der Werbeplanung und war vor allem „erschrocken, wie gut die Manipulation der Gesellschaft funktioniert, wie sehr wir alle steuerbar sind“. Als er merkte, dass er „keinen Job fand, der mir gefiel“, hatten er und seine Frau schon angefangen, Tomaten auf der Terrasse anzubauen, die schnell zu klein wurde. Sie fanden eine Kleingartenparzelle, dann bot ihnen eine Biobäuerin auf dem Wochenmarkt 3500 Quadratmeter Land im Weinviertel an. Zur Pacht in ihrer Hofgemeinschaft.

Eine richtige Entscheidung, die sie aber erst mal Demut lehrte. Denn ein Bauer kann noch so viel Boden besitzen, wenn es laufen soll, ist es in erster Linie der Boden, der den Bauern besitzt. Es gibt entweder



Goldener Boden

Ausgelaugte Felder und aromafreie Ernten, so sieht die Realität in der Landwirtschaft aus. Doch es geht auch anders. Die Geschichte eines Gemüsebauern, der neue Maßstäbe setzt

VON MARTEN ROLFF



„Vielfalt und Geschmack“ ist das Motto des Gemüsebauern Robert Brodnjak, angebaut wird auf gerade mal einem Hektar Land. Der motorisierte Anhänger (Mitte) gehört schon zum ganz großen Gerät im Betrieb: Brodnjak, Claudia Detz und ihre Tochter Saskia, die inzwischen in den Hof eingestiegen ist.

FOTOS: ROBERT BRODNJAK/KRAUTWERK.AT, MARTEN ROLFF

zu viel oder zu wenig Wasser, zu viel Sonne oder zu wenig. Sie hatten zu wenig Ahnung und zu hohe Ernteeinbußen. Und Kunden, die so unregelmäßig bestellten, dass sich damit schwer planen ließ. 2016 setzte Claudia Detz ihrem Mann ein Ultimatum: „Ein Jahr noch, wenn es bis dahin nicht funktioniert, muss ich zurück ins Büro.“

Claudia Detz hat die Ernte des Tages in den Anbau des Hauses gefahren, wo sie Gemüseboxen für den Wochenmarkt in Wien packt. Einige der letzten Tomaten des Jahres, Früchte in allen Farben, Formen, Größen: säuerliche Green Zebras, süße knallorange Valencias, fette rosarote Altajskis aus Russland. Manche Fleischtomate hier schmeckt nach Melone oder tropischen Früchten, manche wiegt mehr als ein Kilo. „Diese große Sorte hat kein anderer hier“, sagt Detz. Man müsse früh auf dem Karmentermarkt sein und sie zur Pyramide stapeln, damit die Kunden den Stand schon von Weitem erkennen. „Alleinstellungsmerkmale sind wichtig“. Sie suchen viel nach neuen Sorten. Im Urlaub, auf Märkten, auf Social Media. Als ungewöhnliche Radicchio-Sorten auf Instagram populär wurden, hat Brodnjak sofort welche angebaut: roten Grumolo, kugelige Varietäten di Lusina oder Castelfranco, der auch Orchideensalat heißt. Es funktioniere so platt, wie es sich anhöre, sagt Brodnjak, aber „wenn Kylie Minogue ein Video postet, in dem sie eine bestimmte Grünkohl-sorten zum Smoothie püriert, dann weiß der moderne Bauer, was er zu tun hat.“

Ein wichtiger Durchbruch war, dass eine Kochbuchautorin auf das Krautwerk aufmerksam wurde und den Kontakt zum „Steirereck“ in Wien herstellte, dem höchstdekorierten Restaurant des Landes. Dessen Chef Heinz Reitbauer bestellte sofort, andere Köche folgten; heute schwärmen Vordenker der fleischlosen Küche wie der Wiener Sternekoch Paul Ivic, dass Robert Brodnjak mit seiner Arbeit zeige, wie vielfältig und großartig Gemüse überhaupt schmecken könne.

Brodnjak glaubt aber auch daran, dass es entscheidend gewesen sei, die Anbaufläche wieder zu verkleinern; von zwischenzeitlich drei auf einen Hektar. Drei seien zu viel gewesen, ständig gab es Stress und Ausfälle. Einen Hektar, auf dem sich die Natur durch geschickte Pflanzung quasi selbst reguliert, könne man gut aufbauen und schützen, sagt er. Erst seitdem haben sie nahezu hundert Prozent Ertrag. „Trockenheit, extreme Nässe – all das ist für uns kein Problem mehr.“ Klein zum Erfolg, ist sein Mantra. Flexibel bleiben. Reagieren können. Mehrere Standbeine haben.

Ist eine Marktgartnerei also eher Selbstfindungsprogramm oder realistischer Teil der Zukunft?

Brodnjaks Acker passt gut in diese Zeit. Weil sich immer mehr Köche für gutes Gemüse interessieren und den Umbau der Landwirtschaft anmahnen. Weil sich aus demselben Grund vielerorts solidarische Landwirtschaften formieren oder in den Städten die Wartelisten für Kleingärten immer länger werden. Weil die Pandemie angeblich die Rückbesinnung auf das Wesentliche fördert. Und weil die Digitalisierung für Bauern Chancen bietet, mehr direkt zu verkaufen. Auch in Deutschland gibt es längst Start-ups, die virtuelle Marktplätze für Produzenten aufbauen. Anderswo auf der Welt haben Bauern damit begonnen, ihre Ernte per Livestream zu verstreuen.

Trotzdem würde man am Ende natürlich gern wissen: Ist eine Marktgartnerei eher romantische Nische und Selbstfindungsprogramm oder realistischer Teil der Zukunft? Eine Frage, von der Robert Brodnjak findet, sie sei durch den Bankrott der konventionellen Landwirtschaft längst beantwortet. Eines von vielen Problemen sei, dass sie den Menschen von der Natur entferne und niemanden mehr motiviere, sagt Brodnjak. Ein Bauer erhalte eine SMS, wann er seine Saat auszubringen und wann er seine Ernte einzuholen habe, und er erhalte kein Lob, „wenn er sie an irgendeiner Lagerhalle abliefern, kein Wunder, wenn der irgendwann ausbrennt.“

Brodnjak und Detz sitzen am Tisch ihres Innenhofs in der Sonne und schenken Saftschorle aus. Sie erzählen, dass eine Frau aus dem Dorf ihnen bei der Finanzierung des Hauses geholfen hat. Eine Frau, die sie gar nicht kannten, und die es einfach gut fand, dass da überhaupt jemand einzog. Landwirtschaft sei ganz und gar nicht romantisch, findet Robert Brodnjak, aber ein bisschen sinnstiftend dürfe sie gern sein. Und schon die Zahlen sprächen für mehr Marktgartnereien: Das Krautwerk könnte 300 Menschen versorgen, und allein in ihrer Gemeinde sei theoretisch Platz für Gemüse für 21 000. Sie mussten kaum 40 000 Euro investieren, um ein Unternehmen aufzubauen, das heute drei Vollzeit- und drei Teilzeitkräfte trägt. Ihre Tochter zog mit ihrer Familie von Wien aufs Land, um mitzusteigen. Stammkunden schwärmen von der Ware; Köche posten Fotos auf Instagram, auf denen Gerichte um eine Ingwerblüte vom Krautwerk arrangiert sind. „All das macht uns glücklich“, sagt Brodnjak.

Auf dem Weg zu seinem Haus hatte er am Dorfeingang gehalten, war aus dem Auto gestiegen und hatte ins Tal gedeutet: „Sehen Sie?“ In einer Senke liegt ein kleines Rechteck aus Parzellen. Es ist das Land eines Nachbarn, der sich das Marktgartnern von Brodnjak abgucken hat. Es ist ein kleiner Anfang, aber es ist ein Anfang.