

# Mit Vielfalt aus Handarbeit zur regionalen Selbstversorgung

Land- und  
Forstarbeit  
HEUTE

**Biolandwirt Alfred Grand hat mit seinem Forschungs- und Demonstrationsbauernhof hochwertige Arbeitsplätze geschaffen. Ziel ist eine ganzjährige regionale Gemüseversorgung.**

Forschen, Demonstrieren, Produzieren, Vermarkten! Wer auf der „Grand Farm“, dem Betrieb von Alfred Grand beschäftigt ist, den erwartet kein typischer Job in der Landwirtschaft.

Viel mehr dreht sich der Alltag im Betrieb rund um Alternativen zur herkömmlichen Lebensmittelproduktion. Seit Jahren wird im Zuge von Forschungsprojekten an Konzepten gearbeitet, um dem Klimawandel und dem Rückgang der Artenvielfalt entgegenzuwirken.

## „Market Gardening“ als Alternative

Das neueste Projekt wurde im Sommer 2019 mit dem „Grand Garten“ gestartet. Dabei wird nach dem Konzept des „Market Gardening“ Biogemüse auf sehr kleinen Flächen mittels Handarbeit angebaut und geerntet. Ziel ist eine möglichst effiziente Flächennutzung, um auf natürlicher Weise größtmögliche Produktivität für eine regionale Versorgung zu erreichen.

„Die Vielfalt ist unser großer Bonus. Wir haben bis zu 60 verschiedene Kulturen. Für unsere Produktionsweise ist allerdings sehr viel Know-How und hohes Verantwortungsbewusstsein notwendig. Meine Mitarbeiter sind alle hochqualifiziert. Die Mehrzahl hat einen Universitätsabschluss“, betont Alfred Grand. Agnes Neubauer ist seit August 2019 Teil des Mitarbeiterteams: „Ich habe mich schon länger für alternative Landwirtschafts- und Ernährungsformen interessiert. Der Job in und mit der Natur macht mir sehr viel Spaß, ein reiner Bürojob wäre nichts für mich“, erzählt die BOKU-Absolventin.

## Gemüsekisten zur Abholung

Neben dem Anbau, der Kulturpflege und der Ernte organisieren die Mitarbeiter auch den Vertrieb. Vermarktet wird das geerntete Gemüse großteils an private Kunden in Form von Gemüse-



**Bis zu 60 verschiedene Biogemüsesorten werden im Grand Garten von Alfred Grand (li.) und seinen Mitarbeitern (re. Agnes Neubauer) geerntet und regional vermarktet**

kisten, die jeden Freitag an Abhol- und Verteilstationen in Absdorf, Königsbrunn, Kirchberg, Feuersbrunn und Pixendorf bereitgestellt werden. Bereits vor der Lieferung werden die Gemüsekistl-Abonnenten per E-Mail informiert, welches Gemüse sie im nächsten Kistl erwartet - mit einer köstlichen Rezeptidee inklusive. Versorgt werden aber auch schon regionale Gastronomiebetriebe.

Geboten wird dieser Service - und das ist ein wesentlicher Teil des gesamten Konzepts - nicht nur in der warmen Jahreszeit, sondern auch im Winter. „Wir haben uns viel mit Wintergemüseanbau beschäftigt, um eine ganzjährige Versorgung mit regionalem Biogemüse gewährleisten zu können“, so Grand, der die Idee des „Market Gardening“ als ressourcenschonendes Zukunftskonzept für ganz Europa betrachtet.

„Bodenschonende Produktion, regionale Versorgung, gesunde Lebensmittel, die unser Immunsystem stärken, neue Arbeitsplätze und eine Stärkung ländlicher Regionen“, zählt Grand die Vorteile seines Betriebskonzeptes auf.

Das Interesse am Konzept des „Market Gardening“ ist aktuell groß, das Feedback sehr positiv. Neben zahlreichen Kooperationen und Exkursionen, etwa von Studenten der Universität für Bodenkultur, durfte Grand als Arbeitskräfte auch schon sogenannte „WOOOFer“ bei sich begrüßen. WOOOFer (We are welcome on organic farms) sind Freiwillige mit Interesse an biologischer Landwirtschaft, die Betriebe besuchen, um sich weiterzubilden, mitzuhelfen und als Gastfreundschaft Kost & Logis bekommen.

Mehr Infos zum Betrieb finden Sie online unter [www.grandfarm.at](http://www.grandfarm.at).