

Adamah und Ochsenherz : Bio auf Wienerisch

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **65 (2010)**

Heft 3

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-891289>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Adamah und Ochsenherz: Bio auf Wienerisch

Österreich ist bei der Umstellung auf biologische Landwirtschaft insgesamt am weitesten in Europa. Doch das fruchtbare Wiener Umland war davon unberührt bislang ein Land der Agrarindustrie. Von Initiativen, die das ändern, berichtet Nikola Patzel.

«Das Feld, das rings sich breitet, heißet Marchfeld. Ein Schlachtfeld, wie sich leicht kein zweites findet, doch auch ein Erntefeld, Gott sei gedankt!»

Franz Grillparzer

Schwarzerde, trocken, windig, etwa 15-mal 60 Kilometer gross: Das ist das Marchfeld im Osten Wiens. Einerseits ist es als Schlachtfeld bekannt, wo in über tausend Jahren historische Kriege der Böhmen, Ungarn, Türken, Franzosen und Preussen gegen die Habsburger stattfanden. Andererseits wird das Marchfeld die «Kornkammer Österreichs» genannt. Heute wird hier neben Getreide, Mais, Rüben und Raps auch grossflächig Gemüse angebaut. Im grossen, industriell geprägten Stil, für die ganz grossen Aufkäufer: die Tiefkühlfirma Iglo und landesweite Supermarktketten. Doch zwei Biobetriebe gehen ihre eigenen Wege: Die Höfe mit Namen Adamah und Ochsenherz bieten den Wienern direkt frisches Bio-Gemüse an.

Das Marchfeld ist mit 500mm Jahresniederschlag im Mittel das trockenste Gebiet in Österreich. Fast immer bläst der Wind, und oft trägt er schluffigen Boden mit sich. Die Erosion ist seit Jahrhunderten im Gange. Von «fürchterlichen Sand- und Staubwolken» ist in Geschichtsbüchern die Rede, einige Bereiche hatten im 19. Jahrhundert den fruchtbaren Oberboden komplett verloren und wur-

den auf kaiserlichen Befehl mühsam von Sandwüsten zu Wäldern aufgeforstet. Dazu kommen inzwischen Probleme mit dem Wasser. Der Grundwasserspiegel ist stark gesunken, das verbleibende Grundwasser ist durch Landwirtschafts-Chemikalien etwas giftig geworden, neu gebaute Kanäle sorgen nun für Bewässerungsmöglichkeiten. Tiere gibt es kaum: Heute kommt ein einziger Viehbetrieb mit 200 Kühen auf 70 000 Hektaren rein acker- und gartenbaulich genutztes Land.

Elmar Fischer-Neuberger ist der Schwiegersohn des Betriebsleiters vom Hof **Adamah**, zuständig für «Marketing und Innovation» bzw., wie er sagt, «Mädchen für alles». Bevor er uns die biologisch bewirtschafteten Felder zeigt, nennt er Kennzahlen: 92 Hektaren hat der Hof, 85 Menschen arbeiten darauf. Adamah beliefert Wiener Kundschaft mit Kistln. Darin sind Produkte aus eigenem Anbau und vom Biogrosshandel. Es sind bis zu 4700 Kisten pro Woche, macht 5 Millionen Euro Umsatz im Jahr. Die letzten Jahre seien unglaublich gewesen. Ständig hätten neue Kunden aus Wien angerufen und Kistln bestellt. Es sei chaotisch geworden auf dem Betrieb, sie hätten Interessenten abweisen, vertrösten müssen, hätten eine neue Kühllhalle gebaut und ein supermodernes Computersystem für die Packhalle angeschafft, wo Frauen die Kisten packen. Jetzt bräuchten sie eigentlich auch



Elmar Fischer-Neuberger.

mehr Land, aber das sei kaum zu kriegen. Was sie nicht selbst anbauen, aber sehr wohl verkaufen können, kaufen sie ein. Neben der Direktlieferung zur Kundschaft werden auch die Wochenmärkte und Bioläden der Region beschickt.

Auf den Feldern und in den Gewächshäusern stehen 65 Fruchtarten. Die Fruchtfolgen sind lang und kompliziert. Bei einigen Gemüsearten emanzipiert sich Adamah vom Samenangebot der Grosszüchter, testet regionale Sorten und baut selber Samen nach. Den Vergleichsversuch für standortgerechte, samenfeste Karotten hat die Eigenzüchtung eines österreichischen Bauern gewonnen.

Doch auch der Biohof Adamah hat Bodenprobleme. Wir sehen an den Häufeldämmen verkrustete Flächen, und die natürliche Krümelung des Bodens erscheint nur



Bodenstrukturprobleme.

schwach. Die Schritte auf dem Feldweg wirbeln Erdstaub auf. Um die Bodenstruktur zu verbessern, holen sie hier Mist vom einzigen Kuhbauern der Region und liefern ihm dafür Grünfütter (Alfalfa) aus eigenem Anbau. Sie streuen Heu auf die Felder als Regenwurmfutter, aber die Erosion haben sie noch nicht im Griff. Der Hof hat sich das Motto «Lebendiger Boden – gelebte Vielfalt – gesunde Lebensmittel» gegeben. Öfters muss bewässert werden, besonders bei den Jungpflanzen, denn der Boden trocknet in den oberen Schichten schnell aus. Die Windbrecherhecken rund um die 92 Hektaren sollen auch die Pestizide der Nachbarn abfangen, «aber trotzdem kommt was durch, das sieht man an den Feldern im Randbereich». Selbst kaufen sie zur Not *bacillus thuringensis* und Spinnmilben teuer ein, oder sie



Peter Laßnig und Lilli Henzl.



nehmen Kupfer und Schwefel gegen die Mitesser. Fischer-Neuberger sagt: «Wir haben kein Vieh, aber viele Tiere.»

Die Stimmung unter den Leuten wirkt familiär. Man duzt sich, berührt sich. Auch die ca. 50 Saisonarbeiter aus östlichen Nachbarländern würden gut behandelt. Sie schlafen in eigenen Unterkünften mit Bildern an den Wänden, nicht wie bei anderen Betrieben in der Scheune. Sie bekommen 6 Euro pro Stunde. Dafür würde man keine Österreicher bekommen, die selbständig arbeiten können; solchen müsste man mindestens 7,50 Euro zahlen, das würde die Verkaufspreise für die Produkte deutlich erhöhen.

Beim grossen Schild «Adamah», das heisst auf Hebräisch «die Erdboden», steht ein Dieseltank mit Zapfhahn. Für die Maschinen. Die Gebäude werden mit einer Wärmepumpe geheizt. Und zurzeit suchen sie bei ihrer Kundschaft

Beiträge zu den 140000 Euro Investitionskosten, für die Solarzellen aufs Dach der Packhalle gesetzt werden sollen.

Weiter geht es zu «Ochsenherz» ganz in der Nähe. So heissen eigentlich die riesengrossen Paradeiser (= Tomaten), die einem Ochsenherz ähneln. Peter Laßnig und seine Arbeitsgemeinschaft haben ihren Betrieb danach genannt. Ihr Herz schlägt für seltene Arten und neue soziale Formen der Landwirtschaft. Fünf Hektaren hat Ochsenherz gepachtet, acht Menschen leben davon. Laßnig ist Biologe, er hat nach einer Krise auf Landwirtschaft umgestellt.

Das Ochsenherz-Land sieht auf den ersten Blick ziemlich wild aus. Schiessende Salate stehen mit abgeschnittenen bunt durchmischten Gartenbau und Samenzucht sind nicht erkennbar getrennt. In Demeter-Tütchen werden Samen der grossteils seltenen Arten und Sorten Gemüse ver-

kauft, die hier gedeihen. Nur auf wenigen der vielen kleinen Parzellen ist unbegrünter Boden auszumachen. Maschinen sind nicht zu sehen, ein Mitarbeiter ist gerade mit der Sense unterwegs. Die 60 Kisten, die hier bepackt und zur Kühlung mit feuchten Tüchern überdeckt werden, wie uns Laßnigs Lebensgefährtin Lilli Henzl zeigt, kommen zu Abholstellen in Wien, wo sie von der Kundschaft abgeholt werden.

Acht Jahre ist Ochsenherz alt (und hat auch von Eigenkapital gezehrt); seit zwei Jahren verkaufen sie einen Teil ihrer Gemüseernte in Form von Vertragslandwirtschaft, möchten komplett darauf umstellen: Die Kundschaft zahlt das Jahresbudget des Gartenbaubetriebs in Anteilen jährlich im Voraus oder auf zwölf Monatsraten verteilt. Dadurch kann das Einkommensloch vermieden werden, das sonst im Winter und zeitigen Frühjahr entsteht. Die Löhne liegen für alle Mitarbeitenden gleich bei 7 Euro pro abgerechnete Arbeitsstunde.

Bisher gehört der Betrieb Peter Laßnig. Sein Pachtland, auf dem Ochsenherz bauert, soll bald mit Häusern bebaut werden. Sie suchen nun neues, eigenes Land, das dann allen Beteiligten gehören soll, aber eben auch von allen bezahlt werden muss. Ochsenherz möchte die «erste CSA Öster-

reichs» werden, eine *community supported agriculture*. Diese besonders in den USA zunehmende Form der Landwirtschaft bedeutet, dass der Betrieb von einer verbindlichen Gemeinschaft von Menschen getragen wird, von denen ein Teil sich den Lebensunterhalt bäuerlich verdient, ein anderer die Produkte kauft und vielleicht auch mal auf dem Hof mithilft. Es ist nicht leicht, dafür irgendwo fünf Hektar Landwirtschaftsland zu bekommen von den siebzigtausend Hektaren im Marchfeld, denn wer noch oder schon welches hat, möchte mehr davon. Ochsenherz muss ausweichen, aber will nicht wachsen.

Peter Laßnig von Ochsenherz ist mit Elmar Fischer-Neuberger von Adamah befreundet. Er hat bei Adamah gelernt, diesem Hof auch zu einigen neuen Sorten verholfen – und wenn er nun einmal eine spezielle Maschine beim eigenen Betrieb braucht, fährt eine von Adamah rüber. Die Menschen, die diese beiden Betriebe prägen, zeigen zwei unterschiedliche Wege, inmitten «integrierter» Agrarindustrie Inseln der Biolandwirtschaft aufzubauen, ihre Produkte direkt den Wienern zu verkaufen und davon leben zu können. Adamah ist ein teilweise auf eigenem Boden basierender Bioprodukt-Vollsortimenter mit Lieferservice. So erfolgreich er auf vielen Ebenen ist, ist sein Teil der Schwarzerde des Marchfelds doch sichtbar in manch ähnlichen Schwierigkeiten wie die Böden der vollindustrialisierten Nachbarn. Ochsenherz dagegen ähnelt einem erweiterten Hausgarten, der einen Freundeskreis versorgt, und wo das Hobby aus Berufung zum Beruf wurde. Doch ringt diese Gemeinschaft um die Bedingungen des Selbsterhalts und muss den wirklich eigenen Gartenboden noch finden.

np

www.adamah.at
www.ochsenherz.at



Gemüseboxen, wie sie zur Kundschaft gehen.