

Frisches Gemüse im Winter

Trend. Winterharte Gemüsepflanzen und solche, die über viele Jahre hinweg gedeihen, könnten die Landwirtschaft in den kommenden Jahrzehnten revolutionieren.

◆ VON UTE WOLTRON

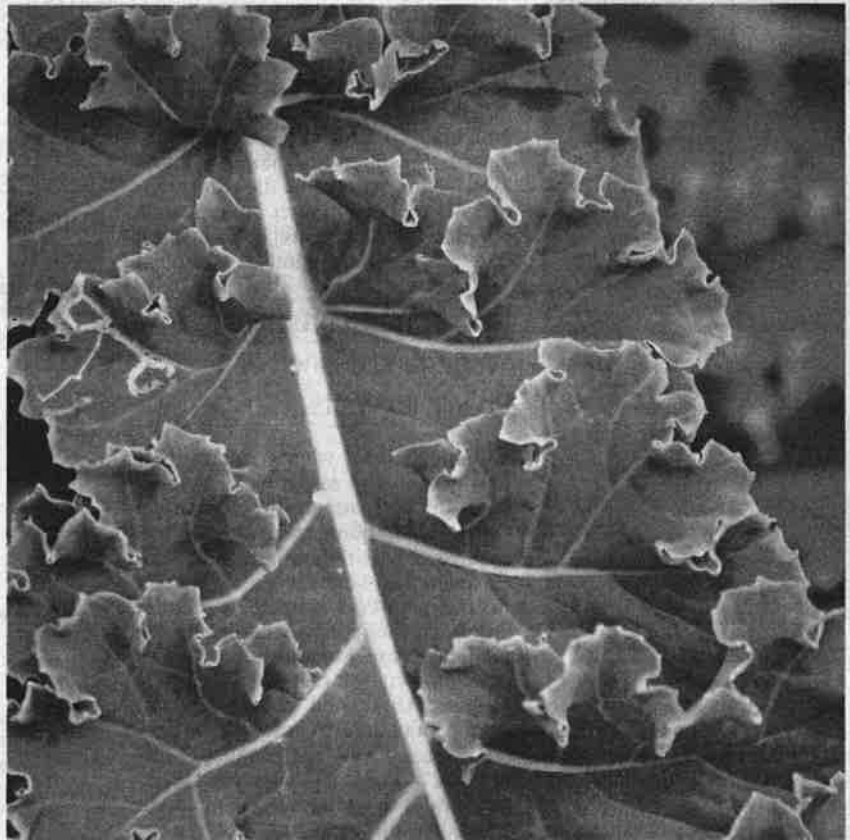
Vergangene Woche war auf Einladung der Arche Noah, der Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und deren Entwicklung, der fröhliche Brite Stephen Barstow in Österreich zu Gast. Der Weg des Mittsechzigers führte ihn unter anderem auch in die Gärten der HBFLA Schönbrunn, wo er in der Kammermeierei einen abwechslungsreichen und mit drei Stunden Dauer immer noch viel zu kurzen Vortrag hielt.

Das versammelte Publikum, bestehend aus interessierten Laien und vielen Bio-Landwirtinnen und Landwirten von nah und fern hätte problemlos noch ein paar weitere Stunden ausgeharrt und zugehört. Denn Barstow, über den an dieser Stelle bereits wiederholt berichtet wurde, ist einer der maßgeblichen Pioniere eines Trends, der, wenn die Menschheit von Vernunft geleitet wird, die Landwirtschaft in den kommenden Jahrzehnten prägen wird.

Barstows Interessensgebiet gilt jenen Nutzpflanzen, die nicht alljährlich neu angesät werden müssen wie Gurken, Paradeiser und Co., sondern die über viele Jahre ohne große Pflegeanstrengung gedeihen und laufend abgemerntet werden können. Seit 30 Jahren reist er rund um den Globus, stets auf der Suche nach traditionellen Gemüsearten und -sorten dieser Art.

„In europäischen Supermärkten“, so meinte er, „findet man abgesehen von Rhabarber, Spargel und Artischocken erstaunlicherweise kaum ausdauernde Pflanzen im Gemüseregal.“ In Japan, einem der Vorreiter auf diesem Gebiet, sei das völlig anders. An die 15 mehrjährige Gemüsepflanzen hätte er dort in den Geschäften gesehen. Das liege auch daran, dass die kulinarisch bewusste Bevölkerung diese Spezialitäten stark nachfrage – eine Tradition, die es hierzulande nicht mehr gibt.

Knackige Ernte. In Zeiten der Klimaveränderung und eines sich ebenfalls verändernden ökologischen Bewusstseins sind Forschungen wie die des Briten, der im norwegischen Trondheim knapp unterhalb des Polarkreises lebt und dort rund um das Jahr trotz widriger Klimaverhältnisse sein Grünzeug erntet, Goldes wert. Denn die ausdauernden, winterharten Gemüsepflanzen sind naturgemäß wesentlich robuster als die Einjährigen, und sie liefern vor allem im zeitigen Frühjahr mit frischem Austrieb reiche, knackige Ernte, also zu einer Zeit, in der die Glashauskultur empfindlicherer Pflanzen aufwendig, teuer, energieverschleissend und ökologisch letztlich bedenklich ist.



Wolfgang Palme, Leiter der Abteilung Gemüsebau der HBLFA Schönbrunn, ebenfalls einer der Pioniere auf diesem Gebiet, rechnet in seinem überaus empfehlenswerten, im Vorjahr erschienenen Buch „Frisches Gemüse im Winter ernten“ zum Beispiel vor, unter welch eigentlich idiotischen Umständen etwa Tomaten, Anfang Jänner in Intensivgewächshäusern gepflanzt, in kalten Klimagebieten wie dem unseren großgezogen werden, damit wir bereits ab Ende März frische Paradeiser auf den Teller bekommen: „Zur Beheizung eines einzigen Quadratmeters im Intensivgewächshaus sind pro Jahr 34 Kubikmeter Erdgas oder 40 Liter Erdöl nötig.“ Und: „In einer kalten Winternacht muss in einem 20.000 Quadratmeter großen Gewächshaus so viel verheizt werden wie in einem Einfamilienhaus im ganzen Jahr.“ Verursacher dieser ökologischen Idiotie sind wir verwöhnte Konsumenten, die wir rund um das Jahr frische Ware einfordern. Würden wir vielmehr saisonal und regional essen, wäre nicht nur der Umwelt gedient, es wäre auch der Speisezettel abwechslungsreicher und wahrscheinlich gesünder.

Ewiger Kohl ist einer der vielen winterharten Gemüsepflanzen.

/// Ute Woltron



GARTENKRALLE

Die ausdauernden Gemüsepflanzen und Kräuter, die Barstow sammelt, brauchen gar keine Heizung, und das Wintergemüse, das Palme mit seinem Team seit nunmehr 15 Jahren gründlich erforscht, kommt ebenfalls ohne Erdöl über die Runden: Wintersalat, Winterradieschen, Freilandzichorien, frostfeste Kräuter. Die „Wintergemüsebewegung“, so Palme, wird laufend breiter, und er ist davon überzeugt, „dass in Zukunft auch der Lebensmittel Einzelhandel im Winter nicht mehr von ausländischen Tomaten und Intensivgewächshausgurken dominiert sein wird, sondern von Vielfaltsprodukten aus ungeheiztem regionalem Anbau.“

Welche Pflanzen das genau sind, wie sie gezogen werden, was man alles mit ihnen anstellen kann, das wird künftig in loser Abfolge Thema dieser Kolumne sein. Zur Einstimmung der Tipp, sich die jeweiligen Bücher der beiden Herren zu besorgen. Die Anzucht der verschiedenen Wintergemüse geht übrigens jetzt langsam los. Eine über viele Jahre penibel ausgearbeitete und erprobte Tabelle mit Saat- und Erntezeiten liegt dem Buch „Frisches Gemüse im Winter ernten“ bei. ///