

# Neue (alte) Wege in der Landwirtschaft

## Erfahrungsbericht einer Gartensaison



Finanziert vom Verein  
Arge-Klima

Von Michael Bergmann

## Inhaltsverzeichnis

Seite: 3	1) Warum zurückkehren zu kleineren Strukturen?
	1.2) Düngereinsatz
4	1.3) Schädlingsbekämpfung
	1.4) Verdichtung des Bodens
	1.5) Zentralisierung der Erzeugung
	1.6) Verschwendung von Lebensmitteln
5	1.7) Finanzielle Verschuldung Landwirtschaftlicher Betriebe
	2) Experiment
6	2.1) Bodenaufbereitung
7	2.2) Aussaat und Pflanzung
8	2.3) Pflege und Betreuung
10	2.4) Kompostierung
11	2.5) Verwertung und Veredelung
13	3) Ertragsbilanz
14	4) Fazit
15	5) Quellen

## Altbewährt und Zukunftsträchtig -inwiefern kleinstrukturierte Landwirtschaft lohnenswert ist



### Warum zurückkehren zu kleineren Strukturen?

Mit der Globalisierung und Zentralisierung der letzten Jahrzehnte, konnten wir unseren Lebensstil definitiv in vielerlei Hinsicht bereichern und vereinfachen. Doch je weiter diese Systematik fortschreitet, desto mehr Probleme erscheinen im Zusammenhang mit dieser Wirtschaftsform, welche auf stetigem Wachstum beruht und mehr und mehr entkoppelt von natürlichen Kreisläufen funktioniert. Allein auf dem Gebiet der Landwirtschaft beinhalten diese Probleme unter anderem:

### Düngereinsatz

Durch die Massentierzucht anfallende Reststoffe, welche vielerorts auf den Agrarflächen als Dünger verteilt werden, landen zu großen Teilen im Grundwasser, beispielsweise Nitrate.

Große landwirtschaftliche Unternehmen verwenden meist künstlich erzeugte Präparate als Dünger. Diese beschränken sich in ihrer Zusammensetzung im Wesentlichen auf NPK (Natrium, Phosphor und Kalium) sowie einige wenige Spurenelemente.

Werden über Jahre nur diese Stoffe zugeführt, kommt es mit hoher Wahrscheinlichkeit zu einem Defizit vieler anderer Elemente, die nicht zugeführt werden.

Außerdem weiß das Bodenleben relativ wenig mit den bunten Düngerkügelchen anzufangen, weshalb die Masse und Diversität an Organismen im Boden, auf derartig bewirtschafteten Flächen, stetig abnimmt.

Ein Teufelskreis, denn mit jedem Jahr, dieser Art der Bewirtschaftung, muss dem Boden mehr synthetischer Dünger zugeführt werden. Das bedeutet nicht nur ökologischen Schaden, sondern auch jährlich steigende Kosten für die Produktion.

## Schädlingsbekämpfung.

Unsere moderne Landwirtschaft wäre wohl auch undenkbar ohne den Einsatz von Herbiziden, Pestiziden und Fungiziden.

Monokulturen auf großen Flächen, Arbeitskräftemangel und wirtschaftlicher Druck sind nur einige Gründe, die diese Chemikalien für einen Großteil der Landwirtschaft, unverzichtbar machen.

Oft werden diese landwirtschaftlichen „Hilfsmittel“ noch immer sehr leichtsinnig verwendet.

Auch wenn einige Staaten nun mehrere dieser Mittel verboten oder deren Verwendung beschränkt haben, ist es in der Realität schwer zu beurteilen, da es unzählige Mittel verschiedener Hersteller gibt. Vorkommen dieser Stoffe in einem Produkt nachzuweisen ist aufwendig und kostspielig.

Die Schädlingsbekämpfung erfüllt eine erwünschte Funktion, bringt aber auch viele akkumulative Nebenwirkungen, die oft erst nach vielen Jahren durch den Leidensdruck der Natur und der Menschen (die nicht daran verdienen) anerkannt werden.

Zu diesem Zeitpunkt ist aber oft schon irreversibler Schaden entstanden.

Verunreinigungen des Grundwassers, Schädigung des Bodenlebens und der Artenvielfalt.

Die Hersteller dieser Mittel plädieren nach wie vor auf die Sicherheit ihrer Erzeugnisse, sofern eine sachgemäße Anwendung erfolgt.

1990 1 Mio. Vergiftungsfälle, davon 20000 Tödlich

Quelle: [www.WHO.int](http://www.WHO.int)

2020 385 Mio. Vergiftungsfälle, davon 11000 Tödlich

Quelle: PubMed Central

## Verdichtung des Bodens

Die im Boden vorkommenden Organismen werden nicht nur durch übermäßigen Einsatz von Agrarchemie dezimiert, sondern auch durch den Einsatz schwerer Maschinen belastet.

Übermäßige Verdunstung, Frost- oder Hitzeeinwirkungen in den Boden durch brachliegende Erde als Folge des großflächigen und tiefen Pflügens, führt zur Versteppung.

In weiterer Folge beobachtet man verstärkte Hochwassergefahr, da die Bodenstruktur nicht mehr in der Lage ist, das Regenwasser aufzunehmen und zu speichern.

Das Wasser schwemmt auch wertvollen Humus davon.

## Zentralisierung der Erzeugung

Logistik erfordert Einheitsgrößen und die oft weiten Transportwege, eine Ernte vor dem eigentlich gewünschten Reifegrad.

Selektion des Saatgutes zielt vor allem auf lange Lagerfähigkeit, Transportfähigkeit und weniger auf Geschmack, Vielfalt oder enthaltene Nährstoffe ab.

Kapital geht der Region verloren.

Entfremdung der Verbraucher von der Produktion und damit einhergehend ein eindimensionales Qualitätsbewusstsein. Lebensmittel als einheitliche Massenware.

Hoher Energieverbrauch durch Transport, Kühlung, Verpackung.

## Verschwendung von Lebensmitteln

Das Überangebot an Lebensmitteln heutzutage sorgt zwar vordergründig für ein Gefühl der Sicherheit, ist aber in Wahrheit nicht nachhaltig realisierbar, wenn der Großteil unserer Lebensmittel auf eine Art erzeugt wird, die zu einer Verminderung der Bodenqualität und einem Rückgang der Artenvielfalt führt.

Als ob dieser Preis nicht hoch genug wäre, werden am Ende riesige Mengen von Lebensmitteln entsorgt, deren Aufgabe wohl leider nur darin besteht, Überfluss zu suggerieren.

1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel werden im Jahr weggeworfen oder sind Verluste entlang der Wertschöpfungskette. Das ist rund ein Drittel aller weltweit produzierten Lebensmittel.

Quelle: [www.wien.gv.at](http://www.wien.gv.at)

## Finanzielle Verschuldung landwirtschaftlicher Betriebe

Aufgrund des hohen Preisdrucks am Markt, mussten sich sehr viele Landwirte Kredite aufnehmen, um mit noch größeren Maschinen auf noch größere Flächen wirtschaften zu können. In diesen Dimensionen ergeben sich unzählige weitere Abhängigkeiten. Von der Anschaffung des Saatguts über Dünger und Pflanzenschutzmittel bis hin zu Anschaffung und Instandhaltung der Maschinen und Finanzierung des Treibstoffs.

Abhängig von der Marktlage und den Abnahmeverträgen, kann oft trotz dieser Dimensionen kein ausreichender Gewinn erwirtschaftet werden. Dieser Teufelskreis wird auch noch durch die Verteilung der EU-Fördermittel bestärkt. So werden von den (mittlerweile mehr als) 58 Mrd. Euro jährlichem Fördergeld, 44 Mrd. in Bezug auf Flächengröße vergeben und nur 14 Mrd. für ökologisches Arbeiten, Pflanzen und Tierschutz.

Auf der anderen Seite müssen aufgrund dieser Entwicklung immer mehr, vorrangig kleine, landwirtschaftliche Betriebe ihre Tätigkeit einstellen.

In Österreich waren es im Zeitraum von 2012-2019 etwa 19000 Betriebe.

Bezieht man sich auf ganz Europa waren es im Schnitt sogar über 1000 am Tag.

Quelle: [www.agrarheute.com](http://www.agrarheute.com)

Dieser Erfahrungsbericht beschäftigt sich mit der Frage, ob wir als Menschen, die es gewohnt sind sich im Supermarkt jederzeit beinahe jeden Wunsch erfüllen zu können, überhaupt noch in der Lage sind, uns einigermaßen selbstverantwortlich um die Erzeugung unserer Nahrungsmittel zu kümmern.

Ob aus Mangel an Zeit, Anbaufläche, Wissen oder Motivation, um nur einige Gründe anzuführen. Es gibt viele Rechtfertigungen, den großen Playern der Landwirtschaft diese Aufgabe zu überlassen. Und sei es nur die unzureichende Wirtschaftlichkeit, verbunden mit der körperlich anspruchsvollen Arbeit.

Andererseits ist die Nahrungsmittelerzeugung fundamental für unser aller Leben.

Sie ist die Basis unseres sesshaften Daseins und prägt unsere Kultur und Natur wie kaum ein anderer Faktor.

Auch unsere Wahrnehmung, unser Denken, unsere Gesundheit hängen maßgeblich davon ab, wie wir uns ernähren.

Nun sollte man sich fragen, ob es verantwortlich ist, diese Entwicklung in Kauf zu nehmen und die Basis unseres Lebens in die Hände profitorientierter Konzerne zu geben.

Aber kann man als einzelne Person, ohne fachliche Ausbildung, den eigenen Speiseplan energieeffizient erweitern, um einerseits im kleinen Rahmen Sicherheit und Unabhängigkeit im Bereich der Nahrungsmittelversorgung zu gewährleisten und andererseits der Globalisierung des Handels etwas entgegenzuhalten.

## Experiment

Über 7 Monate habe ich mich auf ca. 300qm Ackerfläche in Nordhanglage, auf ca. 600m Seehöhe, an der Grenze des Oberösterreichischen Alpenvorlands, im biologischen Gemüseanbau versucht. Verwendung von ausschließlich samenfestem und ökologisch erzeugtem Saatgut.

Hauptkulturen:

Kartoffeln, Tomaten, Chili, diverse Kohllarten, Rote Beete, schwarzer Rettich, Zucchini, Kürbis, Bohnen, Erbsen, diverse Kräuter, Sellerie, Karotten, Mangold, Zwiebel, Knoblauch, Salate, etc..



## 1.) Bodenaufbereitung:

-Schwerer Lehm Boden(wie er in Oberösterreich häufig vorkommt) sollte beim Anlegen der Beete mindestens 10 cm tief umgegraben werden, um die Sauerstoff, Nährstoff und Wasserspeicherkapazität zu verbessern, insbesondere auf Flächen wo zuvor schweres Gerät unterwegs war. (Der einzige Arbeitsschritt welcher mangels Zeit mit einer Motorhacke ausgeführt wurde) Danach wurden Terrassen angelegt, um die Bewirtschaftung einfacher und die Wasseraufnahme effizienter zu gestalten.

-Weiters tendieren lehmige Wiesen dazu, leicht sauer zu werden, weshalb es sich anbietet diese zu alkalisieren, bevor man mit der Pflanzung beginnt. Dazu eignet sich beispielsweise Holzasche, Kalk oder im geringeren Maße Gesteinsmehl (abhängig von der Zusammensetzung).

-Wenn nun für Belüftung des Bodens, sowie einen angemessenen PH Wert( zw. 6 und 7) gesorgt wurde, gilt es in Abhängigkeit der zu pflanzenden Gattung Nährstoffe in die Erde zu bringen. Am besten dafür geeignet ist reifer und reichhaltiger Kompost, welcher bestenfalls schon im Herbst für das Folgejahr ausgebracht wurde.

Da ich das Projekt erst im Frühjahr starten konnte, musste ich mit diesem Zeitpunkt für die Düngung vorlieb nehmen. Mangels eigenem Kompost habe ich mich, für eine kleine Gegenleistung, beim gut kompostierten Pferdemit des Nachbarn bedient und diesen oberflächlich dort eingearbeitet, wo anschließend die starkzehrenden Pflanzen wachsen sollten.





## 2.) Aussaat und Pflanzung

Ist der Gartenplan erstellt und sind alle Flächen entsprechend vorbereitet, wird abhängig von der Jahreszeit und Temperatur mit der Aussaat und Pflanzung begonnen.

Dieser Zeitraum streckt sich in Mitteleuropa von Februar bis September, wobei wärmeliebende Pflanzen erst ab Mitte Mai in den Garten kommen und dann am besten in ein Gewächshaus, um dem Gemüse ein annähernd mediterranes Klima zu bieten.

Auch müssen viele dieser sonnenhungrigen Pflanzen schon ab Februar im Haus vorgezogen werden, um die in unseren Breitengraden kürzere Saison zu kompensieren.

Hat man keinen sehr hellen Ort im Haus, empfiehlt es sich mit Pflanzenlampen zu arbeiten, um zu gewährleisten dass die Jungpflanzen genug Licht abbekommen, um sich stabil zu entwickeln.

Als Anzuchterde ist eine Mischung aus zu (gleichen Teilen) Gartenerde, Sand und reifem Kompost ideal.

Die Kulturen wurden grundsätzlich in Reihen angelegt, die verbliebenen Lücken habe ich allerdings mit anderen Gemüse und Kräutersorten geschlossen, um einerseits Platz effizient zu nutzen und andererseits für eine bunte Mischkultur zu sorgen.





### 3.) Pflege und Betreuung

Wenn alle Pflanzen an ihrem Platz angekommen sind, gilt es nur noch diese bis zur Ernte im Auge zu behalten und nötigenfalls einzugreifen.

So hat man sich um eine **regelmäßige Wasserversorgung** zu kümmern, insbesondere im Gewächshaus.

Glücklicherweise hat es über die Dauer dieses Projekts ausreichend geregnet. Und wenn doch mal nicht, konnten die Pflanzen nur durch den Tau, der morgens und abends durch die Temperaturunterschiede und die umliegenden Wasserläufe entstand, sich zumindest am Leben halten. Auch **Mulch** wirkt sich diesbezüglich sehr vorteilhaft aus, da er sowohl die Wasseraufnahmefähigkeit des Bodens erhöht, als auch Verdunstung durch Sonneneinstrahlung stark minimiert.

**Beikrautmanagement** ist auch nicht unwichtig. Ist man diesbezüglich zu nachsichtig, werden die Kulturpflanzen Stück für Stück überwuchert, bis ihnen nicht mehr genug Licht, Nährstoffe und Wasser zur Verfügung stehen. als Folge wird man mindestens eine kleinere Ernte einfahren (sofern man das Gemüse überhaupt noch findet)

Auch eine **zweite und dritte Düngung** ist bei einigen starkzehrenden Pflanzen empfehlenswert. Beispielsweise verschiedene Jauchen (Brennnessel, Beinwell etc.). Es wurden auch Hornspäne im Frühjahr untergearbeitet. Diese sind ein sehr guter Langzeitdünger und minimieren die Notwendigkeit einer zusätzlichen Stickstoffdüngung.

**Schädlingsauftreten beobachten.** Auch wenn es meistens nicht notwendig ist, aktiv einzugreifen, so gibt es Fälle, in denen man handeln sollte, sofern man am Ende etwas ernten will.

Ein Beispiel von diesem Jahr war der Kohlweißling. Hätte ich nicht über Wochen beinahe täglich die Gelege der Falter von den Kohlpflanzen entfernt, wäre wohl nicht viel von ihnen übrig geblieben.

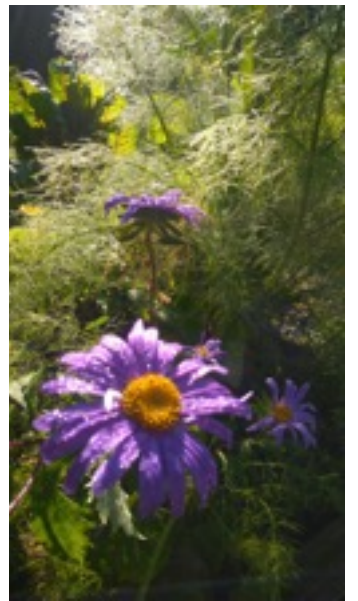
Schnecken mussten auch über die ersten Monate täglich gesammelt werden.

Sogar mit Nematoden (kleine Fadenwürmer) hatte ich zu kämpfen. Um diese zu dezimieren, wurden die betroffenen Flächen mit Neem Tinkturen und Holzasche behandelt.

Auf Flächen dieser Größe noch einigermaßen möglich, aber je nach Stärke des Befalls sollten ab dieser Flächengröße gezielt Nützlinge zur Schädlingsregulierung eingesetzt werden, da man sich so viel zeitintensive Handarbeit sparen kann.









## 4.) Kompostierung

Kompostierung ist einer der wichtigsten Aspekte einer funktionierenden Kreislaufwirtschaft im eigenen Garten.

Alle anfallenden biologischen Reststoffe können mithilfe dieses Prinzips, wieder in eine pflanzenverfügbare Form gebracht werden und somit gezielt den Kreislauf innerhalb des eigenen Gartens schliessen.

Wichtig dabei: Verhältnis von Stickstoff zu Kohlenstoff (ca. 1/20) sowie passende Feuchtigkeit und Belüftung.

Stickstoff ist beispielsweise in frischem Rasenschnitt, Tierdung und Küchenabfällen enthalten.

Kohlenstoff führt man durch Einsatz von Holzspänen, Stroh, Heu oder (braunem) Laub zu.

Mehr Kohlenstoff entspricht einem pilzdominierten Kompost, welcher bestens geeignet ist, um holzige Gewächse, wie Bäume oder Sträucher, zu düngen.

Bakteriendominiert hingegen ist der Kompost, wenn etwas zugunsten des Stickstoffverhältnisses aufgeschichtet wird. Dieser Kompost eignet sich vorrangig für Gemüsepflanzen oder auch Blumen.

Weitere Grundregeln: Es sollte mindestens ein Kubikmeter Material wechselweise aufgeschichtet werden, um das Entstehen der richtigen Temperatur (55-65 Grad) zu ermöglichen.

Ist die Temperatur zu niedrig, überleben viele Beikrautsamen. Ist sie zu hoch, besteht die Gefahr, dass der Prozess anaerob wird und das Material zu faulen beginnt oder austrocknet.

Der Kompost sollte so feucht sein, dass sich beim Zusammendrücken in der Hand ein paar Wassertropfen bilden, aber nicht richtig nass sein (das kann auch zu einem anaeroben Milieu führen).

Erstes Wenden geschieht nach 4 Tagen, dann jeden zweiten Tag. 18 Tage insgesamt, wobei immer das Äussere nach innen geschichtet wird.

Wird alles richtig gemacht, hat man bereits nach 18 Tagen feinsten Humus erzeugt, und das fast ohne Gesamtvolumen einzubüßen.

Humus besteht im Wesentlichen aus langkettigen Kohlenstoffmolekülen, die wie ein Schwamm die elementaren Bestandteile, wie Mineralien und Stickstoff, im Laufe des Prozesses an sich binden.

Auch Gifte werden unwirksam, indem sie in diesen Molekülketten fixiert werden.

Am Ende hat man den besten Dünger mit wenig Aufwand direkt vor Ort erzeugt.

Mit etwas Erfahrung kann man sich seine individuellen Rezepte für diverse Anwendungsgebiete erarbeiten.

Altbewährt und zukunftssträchtig zugleich. Einfach genial.



## 5.) Verwertung und Veredelung

Ab Ende Mai kann man sukzessive mit der Ernte der frühesten Kulturen beginnen: Erbsen, Spinat und Radieschen.

Ab Mitte Juli beginnt die Zeit des Jahres, in der man für die Arbeit im Frühjahr belohnt wird. Tomaten, Zucchini, Bohnen, Kräuter, Mangold, Gurken, Chilis, Kohlrabi uvm. fallen in großen Mengen an.

Um diesem Überangebot Herr zu werden und auch in der kalten Jahreszeit noch davon profitieren zu können, empfiehlt es sich zu diesem Zeitpunkt mit der Konservierung zu beginnen. Ob Tomatensoße, Sauerkraut, Essiggurken, Chilisauce, Basilikum-Pesto oder Zucchini Chutney. Alles eine Bereicherung für das winterliche Speiseangebot in unseren Breitengraden.

Ab September beginnt die Haupterntezeit. Von Kürbis über Auberginen, Rote Beete, Rettich, Brokkoli, bis hin zu Karotten, Sellerie und Kartoffeln reicht das Angebot.

Nach dem ersten Frost ist zwar nur noch wenig aus dem Garten verfügbar, aber immer noch genug, um sich hin und wieder ein wenig an der Frische einiger Gemüsesorten zu erfreuen. So werden Palmkohl und Rosenkohl erst nach dem ersten Frost richtig delikats. So manche Karotte wird noch süßer in der Kälte des Winters. Auch Feldsalat, Lauch und Winterrettich sind noch in aller Frische verfügbar.







## Ertragsbilanz

Sorte:	Ertrag:	Wie lange könnte eine Person davon leben?: (bei einem verbrauch von etwa 2000 kcal pro Tag)	Entspricht einem ungefähren Wert von: (Stand Dez. 2022, in Euro)
Kartoffeln	150 kg (ca. 5 kg/m <sup>2</sup> )	37 Tage	375
Tomaten	100 kg (ca. 3 kg/m <sup>2</sup> )	10 Tage	600
Weisskraut	60 kg (ca. 6 kg/m <sup>2</sup> )	5 Tage	180
Zucchini	60 kg (ca. 6 kg/m <sup>2</sup> )	5 Tage	300
Mangold	50 kg (ca. 5 kg/m <sup>2</sup> )	5 Tage	200
Brokkoli	30 kg (ca. 4 kg/m <sup>2</sup> )	5 Tage	150
Karotten	30 kg (ca. 3kg/m <sup>2</sup> )	5 Tage	60
Rote Bete	20 kg (ca. 2,5 kg/m <sup>2</sup> )	4 Tage	60
Gurken	20 kg (ca. 5 kg/m <sup>2</sup> )	1 Tag	120
Schwarzer Rettich	20 kg (ca. 4 kg/m <sup>2</sup> )	1 Tag	60
Zwiebel	25 kg (ca. 2,5kg/m <sup>2</sup> )	5 Tage	75
Erbsen	10 kg (ca. 2 kg/m <sup>2</sup> )	4 Tage	60
Bohnen	10 kg (ca. 2 kg/m <sup>2</sup> )	17 Tage	50
Chilis	15 kg (ca. 3 kg/m <sup>2</sup> )	3 Tage	300
Basilikum	10 kg (ca. 3 kg/m <sup>2</sup> )	1 Tag	200
Sellerie	10 kg (ca. 5 kg/m <sup>2</sup> )	1 Tag	70
Salat	10 kg (ca. 1,5 kg/m <sup>2</sup> )	1 Tag	40
Rosenkohl	15 kg (ca. 2 kg/m <sup>2</sup> )	3 Tage	105
Fenchel	10 kg (ca. 3 kg/m <sup>2</sup> )	1 Tag	60
<b>Gesamt:</b>	<b>655 kg</b>	<b>114 Tage</b>	<b>3065 Euro</b>

Die Anzahl der Tage ist nur auf Kalorienverbrauch bezogen. Dadurch lässt sich gut erkennen, wo am meisten Energie enthalten ist. Aber natürlich ist sie auch etwas irreführend, da kaum jemand 10 kg Salat oder Gurken am Tag essen könnte, um den eigenen Kalorienbedarf zu decken.

## Fazit

Bei im Durchschnitt 2 Stunden Arbeit pro Tag, über 7 Monate würde das einen Stundenlohn von rund 7,30 Euro ergeben. Wenn man dann noch die Kosten des Saatguts, Logistik, Zeitaufwand für den Verkauf und eventuelle Standgebühren oder Pachtkosten in die Kalkulation mit aufnimmt, kann man getrost sagen, dass man mit dem finanziellen Erlös in der heutigen Gesellschaft kaum ein Auskommen erreicht.

(Würde man die Fläche vervierfachen, könnte man mit 8 Stunden Arbeit pro Tag über 7 Monate ca. 12000 Euro im Jahr erwirtschaften)

Nutzt man hingegen die erzeugten Nahrungsmittel selbst, bringt es viele Vorteile.

Nicht nur dass man über saisonales Gemüse in größtmöglicher Frische verfügt und weiß, wie es angebaut wurde. Es entlastet auch die Haushaltskassa nicht unerheblich.

Würde man den Speiseplan noch um Getreide als Energielieferant erweitern und sich noch einige Hühner für die Eierversorgung anschaffen, könnten nach meiner Einschätzung, zwei Personen ein Jahr lang (Bis zur nächsten Ernte) durchaus mit diesen Ressourcen Überleben.

An dieser Stelle möchte ich mich noch bei all den wundervollen Menschen bedanken, die dieses Projekt ermöglicht haben und mich im Rahmen ihrer Möglichkeiten bei der Umsetzung und Finanzierung unterstützt haben.

Denn auch wenn ein derartiges Projekt zur Gänze allein umgesetzt werden könnte, ist es das Teilen der Arbeit, der Verantwortung, der Erfahrung und natürlich der Ernte, was diese Art der Landwirtschaft lohnenswert und lebenswert macht.

## Vielen Dank an

Dietmar Walch, Florina Walch, Ingrid Bergmann, Laura Lobensommer  
Matthias Stibleichinger, Thomas Bergmann

Zu meiner Person:

Erst im Alter von ungefähr 18 Jahren, habe ich begonnen mich richtig für Lebensmittel und deren Verarbeitung zu interessieren. So habe ich mich in weiterer Folge unweigerlich auch mit der Frage der Erzeugung beschäftigt.

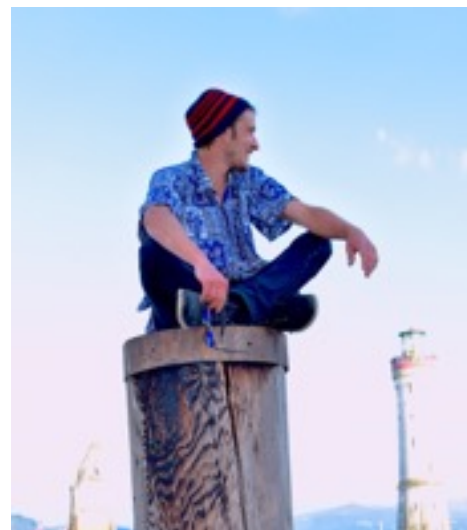
2018 habe ich dann die Gelegenheit ergriffen, und habe, eher blauäugig, die Verantwortung für ca. 500qm Anbaufläche in Steillage der Kottischen Alpen übernommen.

Diese Erfahrung lehrte mich Demut gegenüber der Natur und der Wirtschaftsweise unserer Vorfahren.

Seitdem lässt mich dieses Thema nicht mehr los, und ich fühle mich beinahe verpflichtet, mich für einen würdevollen Umgang mit der Umwelt einzusetzen.

Monetären Gewinn zu erzielen ist schön. Mit großen Maschinen zu fahren ein erhabenes Gefühl...

Aber wir sind nicht über die Natur erhaben, wir sind ein Teil von ihr, auch wenn es so scheint, als können wir diese Tatsache gut verdrängen.





Eine Agrarwende kann meiner Meinung nach nur gemeinsam realisiert werden.  
Wohl am wichtigsten ist die Bewusstseinsbildung und die Ausarbeitung einer gemeinsamen Vision.  
Auf dieser Basis kann jeder im individuellen Rahmen etwas bewirken.  
Der Konsument beim Einkauf, der Erzeuger beim Anbau, sowie die Politik bei der Bereitstellung  
eines rechtlichen Rahmens und der sinnvollen Verteilung der Fördermittel.

Es wird eine Zeit kommen, da werden die Menschen vor vollen Tellern sitzen und dennoch  
verhungern! (Hopi-Indianer).  
Lasst uns zusammenarbeiten, um das zu verhindern.

#### Quellen:

[www.AGES.at](http://www.AGES.at), [www.SRF.ch](http://www.SRF.ch),, [efsa.europa.eu](http://efsa.europa.eu), [www.WHO.int](http://www.WHO.int), PubMed Central,  
[www.Arte.tv](http://www.Arte.tv), [www.wwf.at](http://www.wwf.at), [www.wien.gv.at](http://www.wien.gv.at), [www.agrarheute.com](http://www.agrarheute.com)

#### Literatur:

Sepp Holzer (Wo ein Wille, da ein Weg/Der Agrarrebell)  
Eliot Coleman (Wintergärtnerei/Biogarten Bibel)  
Wolf-Dieter Storl (Mein Gartenwissen)

#### Youtube:

Discover Permaculture with Geoff Lawton  
Selbstversorger Rigotti