

Junge Landwirte graben neben Radieschen auch alte Konzepte mit Zukunftspotenzial aus: In Marktgartnereien wächst viel Gemüse auf wenig Fläche.

IRIS BURTSCHER

MICHAELBEUERN. Eine Kiste Radieschen, ein paar Gurken und Tomaten sind übrig. Ansonsten sind die Kisten an Christian Rids Stand auf der Schranne gegen Mittag leer. Melanzani, Zucchini, Stangensellerie und Tafeltrauben sind längst in diversen Einkaufstaschen verschwunden. Ein Sackerl Bohnen wird beim Nachbarn noch gegen Käse eingetauscht. Rids Stand ist nicht groß. Und das gilt auch für seine Landwirtschaft. Auf 1,5 Hektar hat er seit 2019 in Michaelbeuern die Beete des Lielonhofs angelegt.

Rid hat sich für eine Marktgartnerei entschieden. Darunter versteht man Bio-Gemüseanbau auf kleiner Fläche, aber mit einer Vielzahl an Kulturen für die Direktvermarktung. Angebaut wird regional, saisonal und in der Regel ohne Maschinen und Mitarbeiter. Der Anbau ist „biointensiv“: Der Ertrag ist hoch, aber ressourcenschonend. Beheizte Folientunnel oder künstlichen Dünger findet man in Marktgartnereien nicht. Das Konzept, das eigentlich uralt ist und sich an den Pariser „Maraîchers“ des 19. Jahrhunderts orientiert, findet aktuell mehr Anhänger.

Marktgartnereien in Salzburg

In den vergangenen Jahren haben zahlreiche Marktgartnereien in Österreich eröffnet. In Salzburg gibt es etwa den Lielonhof oder Göllgmias in Kuchl. Marktgartner sind auch Robert und Tippawan Manglberger in Obertrum (im Bild). 2020 starteten sie mit „Feli's Hof“, benannt nach ihrer kleinen Tochter.



Quereinsteiger zieht es aufs Gemüsefeld

Familiär vorbelastet ist der 37-Jährige in puncto Landwirtschaft nicht. Der gebürtige Innviertler arbeitete lange in einer Immobilienverwaltung. Projekte der regenerativen Landwirtschaft lernte er bei seinen vielen Reisen kennen. Die Idee ließ ihn nicht los. In Michaelbeuern fand er den richtigen Platz für seinen Hof. Wenn man sich mit ihm unterhält, spricht er über den intensiven Geschmack der Sonnenherz-To-

mate ebenso wie über Prozessoptimierung, Lean Management und Margen. Er liebe die Arbeit im Garten. „Aber ich muss ein gewisses Umsatzniveau schaffen.“ Schließlich wolle er davon gut leben können. Und das bei vernünftigen Arbeitszeiten.

45 Stunden seien das Ziel. Mittwoch ist Erntetag, da steht er von vier Uhr Früh bis abends um acht am Feld. Dafür beginnt sein Wochenende am Freitag. Der Tag gehört seinem dreijährigen Sohn. Der sei natürlich oft auch im Garten – und könne bereits fünf Tage nach dem Keimen Karotten von Fenchel unterscheiden. Zum regelmäßigen Arbeiten eingeteilt wird in der Familie aber niemand.

Das Geheimnis der Marktgartnerei sei, bei gewissen Dingen eben weniger zu tun. „Den Boden muss man in Ruhe lassen.“ Rid gräbt selten um – und wenn, dann nur bis in drei Zentimeter Tiefe. Sein Wissen habe er sich beim Studium an der Boku Wien, größtenteils aber autodidaktisch

angeeignet. „Die Marktgartnerei ist der perfekte Einstieg in die Landwirtschaft.“ Man brauche geringe Investitionen und könne auf wenig Land gute Erträge einfahren. Er warnt aber vor naiven Vorstellungen: „Von außen gesehen ist das für viele eine schmeichelhafte Alternative zum Büro. Aber man muss richtig hackeln.“

Rid gibt Vorträge und Kurse zum Thema, unter anderem bei Bio Austria. Dort startet heuer der zweite Lehrgang über Marktgartnerei. „Der erste war dreifach überbucht“, sagt Hannah Bernholt von Bio Austria. Auch der aktuelle Kurs sei voll. „Das Konzept trifft den Nerv der Zeit und lockt gerade junge Quereinsteiger an.“ Man müsse aber auch der Typ dazu sein: „Ohne Direktvermarktung geht es nicht. Und man muss alles selber machen können und wollen: von der Arbeit am Feld über Bürokratie bis zum Verkauf.“

Im ersten Kurs war auch Robert Manglberger, der im Vorjahr in Obertrum mit seiner Frau die



BILD: SWITELIS HOF



**Christian Rids
Radieschen
wachsen in
Michaelbeuern,
verkauft werden
sie auf der
Schrane.**

BILD: SNAJLIELONHOF

Marktgärtnerei „Feli's Hof“ startete. Quereinsteiger ist er, aber kein klassischer. Schließlich hatten seine Eltern einen Milchviehbetrieb. Die viele Arbeit hatte ihn aber abgeschreckt. Zur Landwirtschaft zurück fand der 39-jährige vor einigen Jahren. Der Großhandelskaufmann hängte mit Ende 20 ein Agrarstudium in Wien an und überzeugte seine Frau Tipapawan von der Idee. Warum die Marktgärtnerei? „Für uns ist das eine zukunftsfähige Form der Landwirtschaft. Wir setzen so wenig fossile Energien wie möglich ein. 99 Prozent ist Handarbeit.“ Ein Traktor sei zwei Mal im Jahr im Einsatz. Verkauft wird per Abo: Immer mittwochs können sich Kunden am Hof die Ernte abholen. Zudem stehen die Manglbergers am Samstag am Grünmarkt und haben einen Selbstbedienungsstand. 120 Sorten bauen sie an, darunter klassische wie Tomaten oder Salat. Die thailändische Herkunft seiner Frau findet sich aber auch am Obertrumer Feld wieder: Pak Choi wächst ebenso wie Spaghettibohnen. „Und ganz viele Chilis“, sagt Manglberger und lacht.

Am Sonntag, 4. September, ist von 15 bis 17 Uhr Tag der offenen Tür am Lielonhof in Michaelbeuern.
Anmeldung: office@lielonhof.at