

# **Urbaner Ackerbau in Wien**

Die Praxis saisonaler „Selbsternte“ und ganzjähriger Bewirtschaftung von  
Ackerflächen in der Ketzergasse

**Diplomarbeit**

an der

**Universität Wien**

am Institut für

**Sozial- und Kulturanthropologie, Ethnologie**

Autor

Michael Schallmayer

Matr.nr.: 0048454

Stud.kennzahl: A-307

Betreuerin

Univ.-Doz. Dr. Elke Mader

Institut für Soz. Und Kulturanthropologie, Ethnologie

Wien, 23.05.2006

# Inhaltsverzeichnis

<b>1. Thematische Einführung .....</b>	<b>7</b>
1.1. Das Konzept Selbsternte.....	8
1.2. Entstehung der Firma Selbsternte.....	9
1.3. Vorwissen und mein persönlicher Zugang .....	11
<b>2. Zentrale Fragestellungen, Theorie und Methode.....</b>	<b>14</b>
<b>2.1. Qualitative Feldforschung.....</b>	<b>15</b>
2.1.1. Teilnehmende Beobachtung .....	15
2.1.2. Ethnographie.....	17
<b>2.2. Datenerhebung .....</b>	<b>18</b>
2.2.1. Interviews .....	18
2.2.2. Photographie.....	19
2.2.3. Berücksichtigung ethischer Fragen .....	19
<b>2.3. Datenauswertung .....</b>	<b>20</b>
<b>3. Ackerbau und die „Selbsternte“ in der Ketzergasse .....</b>	<b>23</b>
3.1. Standortbeschreibung.....	23
<b>3.2. Organisation .....</b>	<b>26</b>
3.2.1. Der Landwirt .....	26
3.2.2. Der Jahreszyklus.....	27
<b>3.3. Vorbereitungen und Saisonbeginn .....</b>	<b>29</b>
<b>3.4. Selbsternte-GärtnerInnen .....</b>	<b>37</b>
<b>3.5. Ganzjahres-Parzellen im Vergleich zu Selbsternte-Parzellen.....</b>	<b>38</b>
<b>3.6. Ganzjahres-GärtnerInnen .....</b>	<b>41</b>
3.6.1. Rudolf Nemeč.....	41
3.6.2. Günther Krammer.....	44
3.6.3. Elisabeth Müll.....	46

3.6.4. Martha Rutschmann.....	46
3.6.5. Karl Kraml.....	47
3.6.6. Familie Bartl.....	48
3.6.7. Lotte Steiner.....	49
3.6.8. Karin Wriessnig.....	50
3.6.9. Hilde Harisch.....	50
3.6.10. Familie Schedlbauer.....	50
3.6.11. Familie Ebner.....	51
<b>3.7. Bedeutung biologischer Anbaukriterien am Feld.....</b>	<b>52</b>
<b>3.8. Arbeitsprozesse des Gärtnerns.....</b>	<b>55</b>
3.8.1. Maschinelle Aussaat auf den Selbsternte-Parzellen.....	55
3.8.2. Individuelle Aussaat und Anbau von Jungpflanzen.....	56
3.8.2.1. Mischkultur und Fruchtfolgen.....	62
3.8.3. Bewässerung.....	65
3.8.4. Pflege.....	67
3.8.4.1. Jäten.....	69
3.8.4.2. Kompostierung.....	71
3.8.4.3. Schädlingsbekämpfung.....	72
3.8.4.4. Hilfsmittel und Konstruktionen.....	76
3.8.5. Bodenbearbeitung.....	80
3.8.5.1. Mulchen und Gründünger.....	81
3.8.5.2. Mist und Humus.....	84
3.8.5.3. Umstechen.....	87
3.8.6. Ernte.....	89
3.8.6.1. Bilanz des Ernteertrages.....	93
3.8.7. Verwertung/Lagerung.....	94
<b>3.9. Probleme.....</b>	<b>97</b>
<b>3.10. Arbeitsorganisation.....</b>	<b>97</b>
3.10.1. Zeitmanagement.....	97
3.10.2. Vorkenntnisse und Wissensaustausch.....	98
<b>3.11. Soziale Beziehungen.....</b>	<b>99</b>
<b>3.12. Motive der GärtnerInnen, urbanen Ackerbau zu betreiben.....</b>	<b>101</b>
3.12.1. Selbstversorgung.....	102
3.12.2. Gesundheitsbezogenes Verhalten.....	102
3.12.2.1. Ernährung.....	105

3.12.3. Hobby .....	106
<b>4. Zusammenfassung und Schlussfolgerung .....</b>	<b>109</b>
<b>5. Quellenverzeichnis .....</b>	<b>113</b>
5.1. Bibliographie .....	113
5.2. Internetquelle .....	116
5.3. Interviewverzeichnis .....	117
<b>6. Abbildungsverzeichnis .....</b>	<b>118</b>

## **DANKSAGUNG**

Ich möchte mich ganz herzlich bei meiner Betreuerin Dr. Elke Mader für die Unterstützung bei der Erstellung und die Korrektur meiner Arbeit bedanken. Sie hat mich darin bestärkt meine Arbeitsweise und die dafür vorgesehene Zeiteinteilung, welche von zahlreichen persönlichen Umständen erschwert waren, einzuhalten, und mich motiviert, in das gewählte Feld noch tiefer als geplant einzutauchen.

Christian Reinhard Vogl, vom Institut für ökologischen Landbau, an der BOKU Wien, hat schon einige wissenschaftliche Arbeiten zum Thema „Selbsternte“ betreut. Er stand mir während der Forschungen für Rückfragen zur Verfügung, wofür ich mich hiermit bedanken will.

Herzlichen Dank an alle Interviewpartner und Interviewpartnerinnen, die durch ihre Kooperation, ihr Vertrauen und ihre Ehrlichkeit diese Arbeit erst ermöglicht haben. Ich hoffe, alle Informationen in deren Sinne verarbeitet zu haben, und die Vertraulichkeit aller persönlichen Aussagen nie verletzt zu haben. Im Speziellen möchte ich dabei Herrn Rudi Nemeč und Herrn Karl Kraml erwähnen, mit denen ich die meiste Zeit am Feld verbrachte. Sie brachten mir viel gärtnerisches Wissen auf eine sehr angenehme Art näher, und ich habe es sehr genossen, mit ihnen auch über interessante Themen abseits der Feldforschung zu plaudern.

Frau Regine Bruno und Herr Walter Gabmeyer stellten als Experte/in ebenso zwei wichtige Interviewpartner dar, und ließen mich an ihren jahrelangen praxisnahen Erfahrungen über die Selbsternte teilhaben.

Sylvia Müller hat mir dabei geholfen, die unglaubliche Menge der gewonnenen Interviewdaten in einen überschaubaren Rahmen zu bringen. Bei ihr und ihrem Ehemann Peter möchte ich mich bedanken, dass sie mir in ihrem Haus eine Möglichkeit geboten haben, mich ungestört zurückziehen zu können, um an der Arbeit konsequent zu schreiben.

Außerdem möchte ich meiner Familie danken, viel Geduld während meiner cholerischen Ausbrüche, bewiesen zu haben, sowie für den Rückhalt und die Zusprache in Zeiten der Motivationsschwäche.

## **VORWORT**

Als ich vor sieben Jahren begann, mich mit meiner Ernährung näher auseinanderzusetzen, wurde mir die Qualität der Lebensmittel zunehmend wichtiger. Seitdem achte ich auf die Herkunft der Nahrungsmittel und bevorzuge solche, die nach biologischen Kriterien angebaut wurden. In Supermärkten ist die Auswahl an Bio-Gemüse generell sehr beschränkt, obwohl in den letzten Jahren ein Zuwachs zu verzeichnen war. Ein Teil dieser Produkte stammt aus Österreich, ein anderer Teil muss saisonbedingt aus dem Ausland nach importiert werden. Egal woher sie auch stammen, sie müssen mehr oder weniger lange Transportwege zurücklegen, und verlieren durch die auftretenden Lagerungszeiten an Frische und Qualität. Gemüse kommt nun mal aus der Landwirtschaft, und diese findet, wie der Name schon sagt, am Land, und nicht in der Stadt statt. Urbaner Ackerbau ist nur ein marginaler Bereich der Agrarwirtschaft, und wird von wenigen Menschen als Möglichkeit wahrgenommen. Da ich selbst keinen Garten besitze, waren auch für mich Blumentöpfe am Fensterbrett die einzige Möglichkeit, zumindest frische Kräuter für den Eigenbedarf zu gewinnen. Hier begegnete mir die Selbsternte als ideale Gelegenheit, meinen Vorstellungen und Wünschen, die Lebensmittelqualität betreffend, gerecht zu werden - ein eigener Gemüseacker in der Großstadt!

Seit ich dort bin, hat sich das „Gärtnern“ für mich zu einer Leidenschaft entwickelt. Zufällig ergab es sich, dass die Ausschreibung von Diplomarbeitsthemen, die das Projekt Selbsternte betreffen, mit dem Ende meines zweiten Studienabschnittes zusammen fiel. Deshalb war es für mich nahe liegend, ein Thema im Schnittpunkt der Sozial- und Kulturanthropologie und diesem landwirtschaftlichen Projekt zu wählen bzw. zu bearbeiten.

# 1. Thematische Einführung

Selbsternte ist gleichsam ein Firmenname und ein landwirtschaftliches Projekt. Bauern und Bäuerinnen, die für Selbsternte arbeiten, bewirtschaften einen Acker in der Nähe eines städtischen Ballungsraumes mit biologischem Gemüse. Das Feld wird im Frühjahr in Parzellen zwischen 45 und 80 Quadratmeter unterteilt, und saisonweise zur Verfügung gestellt. Selbsternteparzellen-BenutzerInnen pflegen ihren „Gemüsegarten“ und ernten den Ertrag. Selbsternte ist ein Projekt, das „im Zusammenführen von Anbietern und Konsumenten besteht, und in ihrer gegenseitigen Ergänzung“ (vgl. Fleischmann 1997:1). Das Konzept wird in der Stadtpolitik verschiedener europäischer Städte (z.B.: Wien, München, Berlin) als innovativ und viel versprechend diskutiert. Das ökonomische, soziale und ökologische Potential ist jedoch aufgrund der "Jugend" dieses Konzepts noch nicht ausreichend untersucht (vgl. Axmann 2003:70).

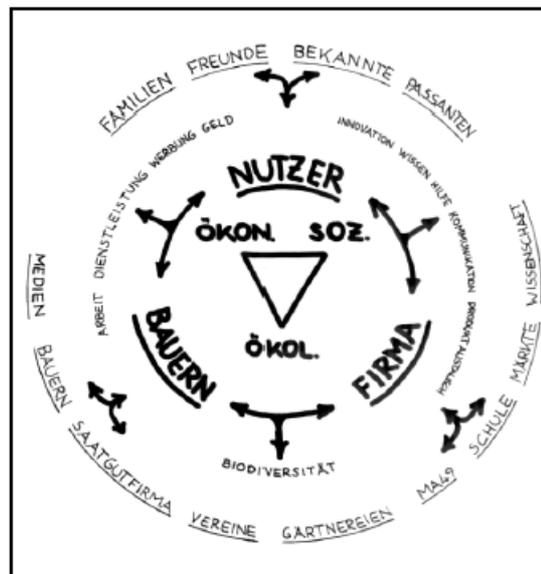


Abbildung 1: Beteiligte Personen und dadurch entstehende Interaktionen (Axmann 2003:69)

Meine Forschung konzentriert sich auf einen Selbsternte-Standort, das Feld in der Ketzergasse. Das Projekt findet dort seit zehn Jahren Anwendung.

Neben der allgemeinen Durchführung der Selbsternte, nach dem, im folgenden Kapitel beschriebenen, Konzept, bietet das Feld in der Ketzergasse außerdem elf ambitionierten GärtnerInnen die Möglichkeit, ihre Parzelle über einen längeren Zeitraum zu nutzen, als dies bei der Selbsternte der Fall ist. Die Besonderheit dieser Nutzung liegt darin, dass die GärtnerInnen beinahe das ganze Jahr Zugang zum Feld haben, und die Bewirtschaftung über den ausgewählten Zeitraum von Mai bis Oktober ausdehnen können. Saatgut und

Jungpflanzen werden, wie bei den Selbsternte-GärtnerInnen, von der Feldverwaltung zur Verfügung gestellt. Der Anbau und die Aussaat, sowie die Bodenbearbeitung, werden jedoch gänzlich von diesen GärtnerInnen vorgenommen. Diese Form der Bewirtschaftung hat sich zwar aus dem Projekt Selbsternte heraus entwickelt, gehört jedoch auf Grund der alleinigen Bewirtschaftung durch die GärtnerInnen selbst und der ausgedehnten Nutzungszeit nicht zum Projekt! Die Fläche dieser Parzellen ist nicht als Selbsternte-Fläche deklariert.

Trotzdem erschien es mir durch die vielen Gemeinsamkeiten der Bewirtschaftung sinnvoll, beide Formen zu betrachten und das Geschehen in der Ketzergasse als „Ganzes“ zu beschreiben, wobei ich in meiner Darstellung auf eine strikte Trennung zwischen Selbsternte-GärtnerInnen und, wie ich sie nenne, Ganzjahres-GärtnerInnen verzichtet habe.

## 1.1. Das Konzept Selbsternte

Bauern, welche die Marke *Selbsternte* benutzen, bezahlen eine Lizenzgebühr an die gleichnamige Firma. Sie nehmen damit Beratung, Öffentlichkeitsarbeit und Marketingleistungen der Firma in Anspruch (Axmann 2003:8). Diese Landwirte erledigen die Bodenbearbeitung und Düngung ihrer Selbsternte-Felder. Sie säen und pflanzen verschiedene Gemüse- und Kräuterarten in langen Kulturreihen an. Das fertig bebaute Feld wird dann im rechten Winkel zu den Gemüsereihen parzelliert, und die „haushaltsgerechten“ Mischkulturflächen im Mai zur weiteren Pflege und Ernte bis Oktober an Kunden, die ‚Selbsternte-GärtnerInnen‘, vergeben. Die Selbsternte-GärtnerInnen bezahlen pro Parzelle einen Betrag<sup>1</sup> zwischen € 50.- und € 180.-, je nach Standort der Anlage und Größe der Parzelle (vgl. Axmann 2003:70). Die Landwirte übernehmen aber nicht nur die landwirtschaftlichen Tätigkeiten, die den Grundstein für späteres Wachsen und Sprießen darstellen, sondern stellen auch Bewässerungsmöglichkeiten – Beregnungsanlage oder Gartenschläuche, Regentonnen und Gießkannen - und Werkzeug zum Ausleihen zur Verfügung. Etwa 20 Gemüsearten werden auf Selbsterntefeldern von den Landwirten angebaut, wobei die Auswahl nicht unbedingt von Seiten der Selbsternte vorgeschrieben wird, sich die vorgeschlagenen Arten jedoch im Laufe der Jahre bewährt haben<sup>2</sup>.

Einzelne Gemüsearten, die sich auf Grund der Witterungsverhältnisse nicht zur Aussaat im April eignen, werden nach der Parzellenübergabe als Jungpflanzen übergeben.

---

<sup>1</sup> Die Bauern orientierten sich bei der Höhe des Vergabepreises einer Parzelle zumeist an den Parzellenpreisen der Firma *selbsternte*®. Häufig wurde der Preis auch überschlagsmäßig von den Bauern kalkuliert (...) (Axmann 2003:55, 56).

<sup>2</sup> Neben Radieschen, Kohlrabi, Brokkoli, Karotten, Mangold, Fisolen, Dille, Petersilie und verschiedenen Salaten findet man auch Paradeiser, Paprika, Pfefferoni, Gurken, Kürbisse und

Ein bedeutendes Kriterium für alle Selbsternte-Felder ist die Bewirtschaftung nach Richtlinien des biologischen Landbaus.<sup>3</sup>

## 1.2. Entstehung der Firma Selbsternte

Dieses Kapitel ist eine Zusammenfassung aus meinem Interview mit Regine Bruno im September 2005. Sie ist Gründerin der Firma Selbsternte, und für die landwirtschaftliche Betreuung dreier Selbsterntefeld-Standorte<sup>4</sup> zuständig. Meine Fragen bezogen sich auf die Entstehung der Firma, ihre Rolle in dieser und die dahinter stehende Motivation.

Im Winter 1987 hatte der Betriebsleiter des Gutshofes Rothneusiedl, Rudolf Hascha, die Idee von der Selbsternte. Er erhielt Unterstützung für seine Idee durch Regine Bruno, die zu dieser Zeit in der Volkshochschule Favoriten bei der Umwelt-Erwachsenenbildung tätig war. Sie erzählt mir: „Ich hatte keine landwirtschaftliche Vorqualifikation, hab’ bei der Erwachsenenbildung Umweltkurse organisiert über Energie, Ernährung, Stadtbiologie, usw., und Referenten dazu eingeladen. Der letzte Kursabend war die Vorstellung der Selbsternte.“ Rudolf Hascha und Regine Bruno erarbeiteten gemeinsam ein Konzept. „Er hatte die Idee vom Gemüseselbstanbau und ich organisierte die Leute, die genau nach so etwas suchten. (...) Ein Infoabend für die Presse wurde organisiert und das Projekt von Herrn Hascha vorgestellt. (...) Vom ersten Abend an war klar, dass es sehr viele Interessenten geben wird. (...) Ich hatte gute Pressekontakte und habe ihm angeboten, die Organisation und Öffentlichkeitsarbeit zu übernehmen. Im ersten Jahr waren schon 120 Leute dabei.“

---

Zucchini, sowie Zeller, gelbe und rote Rüben, Zwiebel und Erdäpfel (vgl. [http://www.selbsternte.at/cms/front\\_content.php?idcat=29](http://www.selbsternte.at/cms/front_content.php?idcat=29)).

<sup>3</sup> “All organic farmers, whether affiliated or not, must operate according to EU Regulation 2092/91 (covering agriculture, processing, labeling, import, and monitoring) and to the Austrian Alimentari Codex (covering animal husbandry); both guarantee that the standards of organic/ecological farming are met. All products that are labeled as “organic” or that lead the consumer to believe that the product could be organic must be produced and processed as specified by EU Regulation 2092/91 and the Alimentari Codex. Regulations for organic farming do not consider chemical or physical parameters of the product or its quality, but rather specify the necessary farming techniques, allowable substances and treatments, and processing techniques. (...) However, the end products of organic farming must fulfill all legal standards for agricultural products” (Hess und Vogl 1999:139).

“To ensure EU-standards and regulations, unannounced inspections are conducted at least once each year by one of seven different legally-authorized monitoring and certification bodies. (...) The Technical Inspection Service of AMA controls the proper application of the schemes, for which farmers receive direct payments. Within these controls, 5% of farmers participating in the scheme ‘organic farming’ will be inspected each year, with farms selected according to a risk assessment system. Besides the legal regulations, private standards, i.e. those of an organic farmers’ association or a private label, are also used for certification. The private standards reflect specific concerns and interests of the respective groups” (Hess und Vogl 1999:140).

<sup>4</sup> Regine Bruno hat selbst drei landwirtschaftliche Flächen gepachtet, die sie als Selbsternte-Felder nutzt. Einen Acker in der Anlage des Klosters St. Gabriel in Mödling bei Wien, und zwei weitere in Wien Hietzing, Roter Berg und Pommergasse.

Im Februar 1988 begann Regine Bruno bei der „Umweltberatung Wien“ zu arbeiten, und besuchte währenddessen eine berufsbegleitende Ausbildung zur Umweltberaterin mit einem Ausbildungsblock „Gartenbau“ und einem Block „Landwirtschaft“. Dort arbeitete sie dann die nächsten zehn Jahre. Während dieser Zeit wurde das Konzept der Selbsternte nach und nach verfeinert. „Finanzieller Erfolg war nebensächlich, ich war ja anfangs nicht darauf angewiesen, weil ich noch meinen Job in der Umweltberatung hatte. Wir wollten die Selbsternte unbedingt nach den Richtlinien für Biolandwirtschaft machen. Informationen transportieren, Familien sensibilisieren, ein Verständnis für biologischen Gemüsebau durch die Arbeit am Feld vertiefen, und den ökologischen Ansatz verbreiten.“ Von den Anfängen berichtet sie: „Die ersten Jahre der Selbsternte waren auch sehr erheiternd. Jahr für Jahr hat sich vieles geändert. Anfangs waren die Parzellen nur einen Meter breit und 70 Meter lang. Das war nicht sehr praktisch! Manches zu viel und manches viel zu wenig. Es wurden Erdäpfel, Zwiebel, Petersilie, Karotten, Radieschen, Spinat und Erbsen angebaut. Rudolf Hascha baute Kulturenan, mit denen er Erfahrung hatte. Das waren gute Sorten, aber man wusste nicht genau, wieviel da raus kommt, und die Leute sind dann säckeweise mit Petersilie nach Hause gegangen. (...) Fragebögen wurden ausgewertet, was kommt gut an? Wie kann man den Anbauplan machen? (...) Am Ende des ersten Jahres gab es ein großes Fest, und mit den Jahren sind soziale Gefüge entstanden.“ Dieser positive Trend und steigende TeilnehmerInnen Anzahl haben am Selbsterntefeld in Rothneusiedl jedoch nach den ersten Jahren wieder etwas nachgelassen. (...) Rudolf Hascha führte die Pflege in Rothneusiedl weiterhin mit Maschinen durch. (...) Mit den Jahren passierte auch Diebstahl Viele Leute hatten nicht wirklich Interesse für die Landwirtschaft, sondern wollten nur billiges, frisches Gemüse.“

1991 wurde das nächste Projekt auf einem anderen Standort gestartet. Bei diesem Projekt sollten die GärtnerInnen in die Pflege der Pflanzen miteinbezogen werden. Lediglich Abernten sei zu wenig. „Die Leute wollen Vielfalt und Individualität. Manchen Bauern ist hoher sozialer und ökologischer Anspruch nicht so wichtig“: Regine Bruno hat sich aus voller Überzeugung bei der Entwicklung dieses nachhaltigen Projektes engagiert.

Nach intensiver Öffentlichkeitsarbeit von Regine Bruno wurden nach und nach weitere Anlagen angelegt, unter anderem das Selbsterntefeld Ketzergasse in Wien, Siebenhirten im Jahr 1997. Außerdem fanden sich Anfang der neunziger Jahre erste Interessenten von Anbieterseite, die in diesem Projekt lediglich lukrative Einnahmequellen für freistehende Grundflächen witterten. Frau Bruno reagierte auf interessierte Anrufe bezüglich der Funktionsweise des Konzeptes gelassen. „Verhindern wollte ich aber unbedingt, dass es eine Identifikation mit der Selbsternte ohne ökologischen Gedanken gab! (...) In den letzten Jahren hat sich auch so etwas wie ein Stammpublikum entwickelt“, erklärt sie. Um ihre

Vision vollends umzusetzen, gründete Frau Bruno mit Partnern<sup>5</sup> im Jahr 1998 die Firma *Selbsternte*® und beendete die Arbeit bei der Umweltberatung. „Ich erledigte die Organisation der Selbsterntefelder, die Werbung, Presse und Informationsarbeit. (...) Mit der Firmengründung wurde darauf geachtet, dass kein Landwirt zu starke Konkurrenz bekommt. Einige Landwirte wurden sogar abgewiesen, weil sie flächendeckend gesehen, zu eng aneinander lagen. Neuen mache ich die Selbsternte nur schmackhaft, wenn absehbar ist, dass ein genügend großer Kundenstock zusammen kommt, damit es sich auch für den Bauern rentiert. Der Austausch mit dem Ausland ist allerdings sehr lose, dafür bräuchte ich ein eigenes Büro und Angestellte. Interessenten aus dem Ausland machen ähnliche Projekte eher in Eigenregie, als dass gemeinsame Arbeit passiert. Außerdem könnte man den Jung-Pflanzenverkauf noch ausbauen und die Kooperation mit den Landwirten verbessern“, sagt sie. „Jedes Jahr ist eine kleine Steigerung beim Pflanzenverkauf zu spüren. Es kommen auch Leute aus anderen Anlagen den weiten Weg nach Mödling. (...) Der Jungpflanzenverkauf ist mittlerweile auf Grund der großen Sortenvielfalt sehr bekannt.“

Selbsternte wird im Jahr 2005 auf 12 Grundstücken in den Bundesländern Wien, Niederösterreich, Oberösterreich und Steiermark betrieben.

### **1.3. Vorwissen und mein persönlicher Zugang**

Ich selbst begann vor fünf Jahren eine Selbsternte-Parzelle zu bewirtschaften. Dazu bewegt haben mich mein Interesse fürs ‚Gärtnern‘, die Botanik, sowie die Möglichkeit einen Teil meiner Lebensmittel selbst „herzustellen“. Dass es sich dabei um Gemüse aus biologischem Anbau handelt, war auf Grund meiner Ernährungsvorstellungen eine Bedingung.

Meine ersten Erfahrungen mit dem städtischen Gemüselandbau machte ich in den Jahren 1988 und 1989 auf dem Selbsternteprojekt Rothneusiedl. Meine Eltern hatten sich schon damals für die Bewirtschaftung einer Parzelle entschieden. Im ersten Jahr waren sie damit sehr zufrieden gewesen, im zweiten Jahr allerdings, nachdem der Ertrag einiger Gemüsesorten nicht den Erwartungen entsprach und der Anfahrtsweg, etwa 15 Kilometer, doch einen erheblichen Zeitaufwand bedeutet hatte, beendeten sie die Teilnahme dort. Meine Mutter kann sich noch daran erinnern, dass kein Unkraut zu jäten war, da dies vom Bauern vorgenommen wurde, an ihre schmutzigen Hände nach der Ernte, da es am Feld direkt keine Waschgelegenheit gab, und dass die Anzahl der Gemüsesorten wesentlich geringer war, als sie das heute auf den Selbsternte-Feldern sei. Sie weiß nur mehr von Salat, Karotte, Kartoffel, Zwiebel, Erbsen und Petersilie. Beim Stichwort Petersilie fällt ihr ein,

---

<sup>5</sup> Firmengründer waren Regine Bruno, Ing. Walter Resch, und Horst Ritter, der nur ein halbes Jahr dabei blieb. (Bruno 2005a)

dass öfters Hunde frei am Feld herumliefen, und dass ihr vor dem Gedanken, dass diese ihre Notdurft auf dem Gemüse verrichteten ziemlich geekelt hatte. (Schallmayer 6.12.) Meine Erinnerungen beschränken sich, auf Grund meines damaligen Alters von zehn Jahren darauf, dass ich meiner Mutter mit der Heugabel bei der Erdäpfelernte in den Fuß gestochen habe – sie zum Glück aber nicht verletzt habe.

Im Jahr 2001 hörte ich erneut von dem Projekt Selbsternte. Auf Vorschlag meiner Schwester, die von dem Selbsternte-Feld in der Carlberggasse in der Zeitung gelesen hatte, beschloss ein Teil meiner Familie, meine Eltern, zwei Geschwister, deren LebensgefährtInnen und ich, nochmals den Versuch dieser „Selbstversorgung“ zu unternehmen. Im Gegensatz zu Rothneusiedl wäre der Anfahrtsweg für alle Beteiligten sehr kurz gewesen, und die Tatsache, dass das Gemüse unter biologischen Richtlinien angebaut wurde, war ein weiterer Anreiz, sich neuerlich für eine Selbsternteparzelle zu entscheiden. Nach weiteren Recherchen meiner Schwester über diverse Standorte und Gegebenheiten, entschlossen wir uns für eine „große“, 80m<sup>2</sup>, Parzelle in der nahe gelegenen Ketzergasse, da der Boden dieses Ackers von besserer Qualität sei, als in der Carlberggasse. Sie setzte sich auch dafür ein, dass unsere zugeteilte Parzelle möglichst weit von der Straße weg gelegen war, um dadurch eine zusätzliche Verunreinigung des Gemüses durch Abgase und Straßenschmutz eventuell zu verringern. Überraschend war für uns, dass wir für die Pflege der Pflanzen, insbesondere das Jäten des Unkrauts selbst Sorge zu tragen hatten. Doch wirkte dieser Umstand keineswegs mindernd auf unsere Motivation, „eigenes“, gesundes frisches Gemüse anbauen zu können. Im Gegenteil – es inspirierte uns vielmehr dahingehend, die Kultivierung diverser Gemüsearten auszuprobieren, und kleine landwirtschaftliche Versuche zu unternehmen. Viele Tipps erhielten wir von einem anderen Gärtner, Herrn Krammer, der uns an seinem reichen Erfahrungsschatz teilhaben ließ, uns beispielsweise erklärte, wie man Lauch oder Zeller pflegt, und Anregungen zur Gemüsezubereitung gab. Ohne eine Ahnung, wie sich dieses Vorhaben gestalten wird, teilten wir untereinander die Parzelle im Vorhinein nochmals unter uns auf, so dass jede/r „sein/ihr“ eigenes Stück Gemüsefeld zu pflegen hatte, und davon ernten „durfte“. Diese Einteilung sollte mehr eine Orientierungshilfe für uns sein, sowie Raum für unterschiedliche Herangehensweisen an das Gärtnern sein, als eine Grenze auf der Parzelle.

Meine Gärtner-Strategie bestand darin, mit möglichst geringem Aufwand viel hochwertiges Gemüse ernten zu können. Die Strategie anderer Familienmitglieder bestand eher darin, sich am Feld mit liebevoller Hingabe speziellen Pflanzenarten zu widmen und Neues auszuprobieren, was sich wesentlich arbeitsintensiver gestaltete als meine. Nachdem wir darüber gesprochen hatten, welche die individuellen Vorstellungen der Gestaltung einer Selbsternteparzelle seien, und uns nach den ersten zwei Jahren die Kosten, der

Arbeitsaufwand, Ablauf, Ertrag und eventuelle „Risiken“ bekannt schienen, beschloss ich ab 2003 eine eigene „kleine“ Parzelle zu mieten. Diese bewirtschaftete ich gemeinsam mit einer Freundin. Zusätzlich hatten wir bei ihr daheim im Garten noch ein kleineres Gemüsefeld angelegt. Dort wurden vor allem Kräuter, diverse Salate und „pflegeintensivere“ Gemüsearten angebaut. Im Gegensatz dazu konzentrierten wir uns am Selbsternte-Feld auf Gemüsearten mit hohem Ertrag, pflegeleichte Arten und Gemüse, das viel Platz benötigte. So bepflanzten wir die „freie Fläche“ unserer Parzelle mit Kürbissen, und legten etwa in den Reihen mit ausgesäten Zwiebeln, die wir nicht nutzten, zusätzliche Aussaat-Reihen rote Rüben an. Mit zunehmender Erfahrung konnten wir das Feld immer besser auf unsere Vorlieben abgestimmt nutzen. Die Ernte wurde unabhängig vom Arbeitseinsatz zu gleichen Teilen genossen, und wir waren mit dem Ertrag jedes Jahr zufrieden.

Seit 2004 bewirtschaftete ich mit meiner Lebensgefährtin und vier weiteren Bekannten eine „große“ Parzelle. Wir teilen die Parzelle untereinander auf, um das Ernten nicht koordinieren zu müssen. So weiß jeder Beteiligte, wo „sein“ bzw. „ihr“ Erntebereich liegt, ohne befürchten zu müssen, anderen Beteiligten das Gemüse wegzunehmen, oder andersherum, aufs Feld zu kommen, und vor einem abgeernteten Acker zu stehen, und mit leeren Händen nach Hause gehen zu müssen. Sonst wird die Arbeitsteilung ohne weitere Absprache erledigt. Manchmal gemeinsam, dann wieder einzeln, wobei das vergangene Jahr eine spezielle Situation dargestellt hat, da ich durch meine Forschungstätigkeiten mehrmals die Woche am Feld war, und so auch den Großteil der Pflege durchführen konnte, um die gesamte Parzelle in einem, meines Erachtens nach, gut gepflegten Zustand zu halten.

## 2. Zentrale Fragestellungen, Theorie und Methode

Meine Diplomarbeit ist ein Beitrag zur ökonomischen Anthropologie. Ich beschreibe die Umsetzung der Selbsternte und eine, daraus entstandene, Form ganzjähriger Bewirtschaftung von Ackerparzellen, am Standort Ketzergasse. Qualitative Forschung stellt dabei den methodischen Schwerpunkt meiner Untersuchung dar. Die Selbsternte, als Beispiel für urbanen Ackerbau, ist ein Projekt, das unterschiedliche Aspekte des modernen Stadtlebens in sich vereint. Ökonomie und Ökologie sowie damit zusammenhängende gesellschaftliche Auswirkungen sind zentrale Themen, auf die ich meine Aufmerksamkeit gerichtet habe. Dazu zählen sowohl die individuellen Bewirtschaftungsweisen der einzelnen GärtnerInnen, soziale Kontakte, die unter den TeilnehmerInnen entstehen, sowie die Motivation der GärtnerInnen sich diesem Projekt, beziehungsweise der Bewirtschaftung einer Ackerfläche zu widmen.

Im Laufe der Datenerhebungen lernte ich die kleine Gruppe der Ganzjahres-GärtnerInnen kennen, auf die ich mich zunehmend konzentrierte, da diese für mich sozusagen SpezialistInnen darstellten, und durch ihre häufige Anwesenheit kontinuierlicher für Interviews zur Verfügung standen, als Selbsternte-TeilnehmerInnen. Von diesen Personen beziehe ich den Großteil der Informationen, auf die sich meine Arbeit, die Analyse und darauf folgende Hypothesen gründen. Meiner Ansicht nach lassen sich die Ergebnisse meiner Arbeit, trotzdem auf die Selbsternte umlegen, da viele Gemeinsamkeiten zwischen den beiden Formen der Nutzung bestehen. Neben den Motiven und der Nutzungsweise habe ich die GärtnerInnen nach ihren Vorkenntnissen bezüglich der Landwirtschaft befragt, außerdem nach der Form des Erfahrungsaustausches untereinander, sowie über ihre Meinung über, beziehungsweise ihr Interesse für (ökologischen) Landbau, Ernährung, und/oder Umweltschutz. Die Aussagen von Walter Gabmeyer, Landwirt und Leiter des Selbsternte-Feldes Ketzergasse und Regine Bruno, Leiterin anderer Selbsterntefelder und Gründerin der Firma Selbsternte selbst, waren für meine Forschungen insofern von Bedeutung, als dass ich einerseits Hintergründe des Selbsterntens-Gärtnerns, von Seiten der BetreiberIn des Projektes erfahren wollte, und andererseits, Interviewaussagen mit ihren Erfahrungen vergleichen konnte.

Meine Arbeit ist eine Ethnographie, die durch Einzelfallbeschreibungen und einer anschließenden Inhaltsanalyse das untersuchte Feld nach kultur- und sozialanthropologischen Schwerpunkten darstellt, unter anderem durch die Gegenüberstellung von Gemeinsamkeiten und Unterschieden. Durch die allgemeine Untersuchung des Geschehens am Feld, sowie einer detaillierten teilnehmenden

Beobachtung mit qualitativen Interviews von Ganzjahres-GärtnerInnen möchte ich erforschen, welche Personen auf dem Feld tätig sind, was die involvierten Menschen dort machen, wie sie die Arbeit verrichten, und schließlich warum sie dort sind.

Die theoretische Methodologie gründet sich auf den Ansatz der Grounded Theory. Nach Strauss (1994:51) bedeutet Grounded Theory, dass die Theorie ihre Grundlagen in empirischen Daten hat, die systematisch und intensiv analysiert werden. Dabei ist es wichtig, die Vielfalt der Daten zu organisieren, wobei die einzelnen Forschungsphasen nicht im Voraus festgelegt werden, sondern die Vorgehensweisen in jedem Forschungsabschnitt miteinander kombiniert und ausgetauscht werden können. Durch die direkte Teilnahme am Feldgeschehen galt es, vorherrschende Strukturen, Gewohnheiten „ungeschriebene Gesetze“ der sozialen ‚Akteure‘, kennen zu lernen und zu dokumentieren, um die gewonnenen Daten zu analysieren und schließlich interpretieren zu können. So habe ich durch meine, am Anfang aufgeworfenen Fragestellungen, im Laufe und am Ende der Forschungen, Hypothesen generiert.

Qualitative Forschung stellt den methodischen Schwerpunkt meiner Arbeit dar. Empirische Datenerhebung im klassischen Sinn der Sozial- und Kulturanthropologie mittels teilnehmender Beobachtung, das Führen von ethnographischen Interviews und deren qualitativer Inhaltsanalysen. Flick (2002:19) schreibt über die qualitative Forschung: „Anders als bei quantitativer Forschung wird bei qualitativen Methoden die Kommunikation des Forschers mit dem jeweiligen Feld und Beteiligten zum expliziten Bestandteil der Erkenntnis, statt sie als störende Variable soweit wie möglich ausschließen zu wollen. Die Subjektivität von Untersuchten und Untersuchern wird zum Bestandteil des Forschungsprozesses.“ Nach Lamnek (1993b) dient die gegenseitige Ergänzung von qualitativer Beobachtung und qualitativem Interview zur Absicherung der Gültigkeit der ermittelten Daten und Befunde.

## **2.1. Qualitative Feldforschung**

### **2.1.1. Teilnehmende Beobachtung**

Die teilnehmende Beobachtung zeichnet sich dadurch aus, dass sie in der natürlichen Lebenswelt der Untersuchungspersonen eingesetzt wird. Der Beobachter nimmt am Alltagsleben der ihn interessierenden Personen teil, und versucht beispielsweise deren Interaktionsmuster und Wertvorstellungen zu explorieren und zu dokumentieren. In der teilnehmenden Beobachtung wird eine natürliche und zwanglose Kommunikationssituation herzustellen versucht, über die man die interessierenden Informationen zu erlangen hofft. Die Forderung, den direkten Kontakt zum zu untersuchenden Feld zu suchen, ist eben nur durch intensive Kommunikation in der teilnehmenden Beobachtung zu verwirklichen (vgl.

Lamnek 1993b:261). Lamnek vertritt damit die Ansicht, dass teilnehmende Beobachtung auf kommunikativen Kontakten basiert und ohne Kommunikation gar nicht möglich wäre. Schon bei der Kontaktaufnahme zum Feld, das beobachtet werden soll, hängt es von den kommunikativen Fähigkeiten des Forschers ab, wie gut es gelingt, sich im sozialen Feld zu verankern, um Kenntnisse über den inneren Aufbau von Verhaltensabläufen zu bekommen. Auch auf spontane Äußerungen und plötzliche Reaktionen im beobachteten Feld kann der Forscher flexibel reagieren, was durch die Haltung großer Offenheit ermöglicht wird. „Teilnehmende Beobachtung ist eine Feldstrategie die gleichzeitig Dokumentenanalyse, Interviews mit Interviewpartner und Informanten, direkte Teilnahme und Beobachtung sowie Introspektion kombiniert“ (Denzin 1989b:157-158). Hier sind das Eintauchen des Forschers in das untersuchte Feld, seine Beobachtung aus der Perspektive des Teilnehmers aber auch sein Einfluss auf das Beobachtete durch seine Teilnahme, wesentliche Kennzeichen. Die Offenheit der Datenerhebung, die gerade auf der Kommunikation mit den Beobachteten aufgebaut ist, wird als wesentlich hervorgehoben. Diese Methode wird häufig bei Untersuchungen von Subkulturen verwendet (vgl. Flick 2002:206).

Spradley (1980:34) unterscheidet 3 Phasen teilnehmender Beobachtungen:

- 1.) „Deskriptive Beobachtung“ dient zu Beginn der Orientierung im Untersuchungsfeld und liefert unspezifische Beschreibungen – sie wird dazu genutzt die Komplexität des Feldes möglichst vollständig zu erfassen und dabei konkretere Fragestellungen und „Blickrichtungen“ zu entwickeln.
- 2.) In „Fokussierter Beobachtung“ verengt sich die Perspektive zunehmend auf die für die Fragestellung besonders relevanten Prozesse und Probleme, während die
- 3.) „Selektive Beobachtung“ gegen Ende der Erhebung nicht mehr darauf gerichtet ist, weitere Belege und Beispiele für die im 2. Schritt gefunden Typen von Verhaltensweisen oder Abläufen zu finden (Flick 2002:207).

Ein Problem stellt die Eingrenzung bzw. Auswahl der Beobachtungssituationen dar, in denen das untersuchte Phänomen auch tatsächlich „sichtbar“ wird (Flick 2002:209). Bei teilnehmender Beobachtung geht es mehr, als noch bei anderen qualitativen Methoden um die möglichst weitgehende „Gewinnung der Innenperspektive“ auf das untersuchte Feld, bei gleichzeitiger „Systematisierung des Fremdenstatus“ (Flick 1995c:154-155), der erst den Blick auf das Besondere im Alltäglichen, und in den Routinen im Feld, ermöglicht. Der Verlust dieser kritischen Außenperspektive und die unhinterfragte Übernahme der im beobachteten Feld geteilten Sichtweisen wird auch als „Going Nativ“ bezeichnet. Der Prozess des „Going Nativ“ wird jedoch nicht nur als Fehler des Beobachters diskutiert, sondern auch als ein Instrument, um den eigenen Prozess des vertraut Werdens zu

reflektieren, und darüber Einsichten in das untersuchte Feld zu gewinnen, die aufrecht erhaltener Distanz nicht zugänglich wären (Flick 2002:210). Ein weiteres Problem liegt in den oben genannten Vorzügen der Methode wie Flexibilität und Gegenstandsangemessenheit begründet. Teilnehmende Beobachtung ist jenseits einer Forschungsstrategie als Methode relativ wenig standardisierbar und formalisierbar und es macht auch wenig Sinn, dies als Ziel einer methodischen Weiterentwicklung zu formulieren (vgl. Lüders 2000a, Flick 2002:216).

### **2.1.2. Ethnographie**

In der aktuelleren Diskussion rückt die Methode der teilnehmenden Beobachtung zunehmend in den Hintergrund, und die generellere Strategie der Ethnographie (vgl. Hirschauer und Amman 1997; Lüders 2000a) erfährt größere Aufmerksamkeit, in der Beobachtung und Teilnahme mit anderen Verfahrensweisen verwoben zu werden: „Der Ethnograph nimmt offen oder verdeckt für eine längere Zeit am täglichen Leben der Menschen teil, beobachtet dabei was passiert, hört zu was gesagt wird, stellt Fragen, eigentlich sammelt er alles, was auch immer an Daten verfügbar ist, um das Thema, mit dem er beschäftigt ist, näher zu beleuchten“ (Hammersley und Atkinson 1983:2).

Die konkrete Definition und Formulierung methodologischer Prinzipien und methodischer Schritte werden der Umsetzung einer generellen Forschungshaltung in das beobachtete, oder allgemeiner, untersuchte Feld untergeordnet. Jedoch halten Atkinson und Hammersley (1998:110-111) in einem aktuelleren Überblick verschiedene zentrale Charakteristiken ethnographischer Forschung fest:

- 1.) „Ein starker Akzent auf der Erkundung der Eigenschaften eines speziellen sozialen Phänomens anstatt sich auf den Weg zu machen, Hypothesen über dieses Phänomen zu testen
- 2.) Eine Tendenz vor allem mit „unstrukturierten“ Daten zu arbeiten, d.h. Daten die nicht während der Datensammlung bereits anhand eines festen Satzes analytischer Kategorien codiert wurden
- 3.) Erforschung einer kleinen Zahl von Fällen, gegebenenfalls nur eines Falles im Detail
- 4.) Eine Analyse der Daten, die die explizite Interpretation der Bedeutungen und Funktionen menschlicher Handlungen deren Ergebnis vor allem die Form verbaler Beschreibungen und Erklärungen annimmt, wobei Quantifizierungen und statistische Analysen eine höchstens untergeordnete Rolle spielen“ (Atkinson und Hammersley 1998:110-111).

Ethnographie geht von der theoretischen Position der Beschreibung sozialer Wirklichkeiten und ihrer Herstellung sozialer Wirklichkeiten aus. Sie zielt auf die Entwicklung von Theorien

ab. Fragestellungen richten sich vor allem auf ihre detaillierte Beschreibung in Fallstudien. Interpretationen werden schließlich vor allem mit sequenziellen Analysen durchgeführt (vgl. Flick 2002:220). Dieser methodische Ansatz führt zu Strategien „die zunächst den Fall als Fall behandeln, (...) jedoch nicht als Einzelfall stehen bleiben, sondern im zweiten Schritt fallvergleichende Auswertungen anschließen, (...) dass der Sprung vom Fallvergleich und frontal zu verallgemeinerten Aussagen nachvollziehbar bleibt“ (Lamnek 1993a:191).

## **2.2. Datenerhebung**

Als Materialien wurden von mir neben dem Schreibwerkzeug ein Diktiergerät zur Dokumentation von Interviews sowie eine Fotokamera verwendet.

### **2.2.1. Interviews**

Auf Grund meiner eigenen Tätigkeit in den letzten Jahren am Feld in der Ketzergasse war der Forschungsort kein Neuland für mich. Ich kannte bereits einige Personen flüchtig. Meinen InterviewpartnerInnen bin ich als Selbsternte-Gärtner begegnet, der dieses Feld nun, neben seiner landwirtschaftlichen Tätigkeit dort, im Rahmen seiner Diplomarbeit erforscht. Ich habe die Informanten frei interviewt, je nachdem, wer gerade anwesend war. Alle Gespräche fanden am Forschungsfeld in der Ketzergasse statt, und ein Großteil direkt auf der jeweiligen Parzelle der/s Interviewpartners/in, manchmal während diese/r arbeitete, manchmal während einer Pause.

Walter Gabmeyer interviewte ich zusätzlich drei Mal im seinem Büro der Gutsverwaltung. Regine Bruno besuchte ich außerdem für zwei Interviews bei ihr zu Hause. Während der sechs monatigen Feldforschung in der Ketzergasse war ich 40 Mal dort, um Erhebungen durchzuführen. Im Schnitt verbrachte ich dabei drei Stunden am Feld. Die Dauer richtete sich erstrangig nach der Präsenz von InterviewpartnerInnen. Als bewährter Forschungstag hat sich Freitag, nachmittags und abends, herauskristallisiert, weil sehr viele GärtnerInnen zu dieser Zeit dort sind. Drei mal kam es vor, dass ich niemanden angetroffen habe. Diese Tage nutzte ich trotzdem, um Photos zu machen, und auf meiner eigenen Parzelle „Ordnung“ zu machen.

Als „Experteninterviews“ können in meinem Fall die Gespräche mit Walter Gabmeyer und Regine Bruno bezeichnet werden. Flick schreibt über diese Art des Interviews, dass dabei der/die Befragte weniger als „ganze“ Person, denn in seiner Eigenschaft als Experte für ein bestimmtes Handlungsfeld interessiert (vgl. Flick 2002:139).

„Ethnographische Interviews“ habe ich mit den Selbsternte-GärtnerInnen und den Ganzjahres-GärtnerInnen geführt. „Hier entstehen Gelegenheiten für Interviews häufig spontan und überraschend, aus regelmäßigen Feldkontakten“. Nach Spradley (1979:58-59)

stellt man sich ethnografische Interviews am besten als eine Reihe von freundlichen Unterhaltungen vor, in der der Forscher langsam neue Elemente einführt, um Informanten darin zu unterstützen, als Informanten zu antworten.

### **2.2.2. Photographie**

Der photographische Beitrag zur „visual anthropology“ soll das Geschehen am Acker, Arbeitsvorgänge, Werkzeuggebrauch und die Kultivierung der Gemüsepflanzen auf den jeweiligen Parzellen unterstützend darstellen. Nach Flick soll visuelles Material zur ergänzenden Dokumentation des analysierten Feldes und den vorgefundenen Handlungsweisen herangezogen werden, weiters mit den Darstellungen und Interpretationen in Textform kontrastiert, um die einbezogenen Perspektiven auf den Gegenstand zu erweitern (vgl. Flick 2002:222).

Banks (2001:114-115) beschreibt den photographischen Beitrag zu anthropologischen Forschungen folgendermaßen: “Most fieldworking social anthropologists and sociologists take still photographs during the course of their fieldwork. Stills cameras are generally light, cheap and relatively sturdy, their technical operations familiar. I would suspect that in many cases few people other than the social researcher, a few colleagues, their family and friends and possibly a few of their informants ever see these photographs. If the researcher has any self-conscious agenda in their fieldwork photography it is probably some aspect of documentation: to remember the experience, to show others how things looked, to record things that were too complex to be described in a notebook. (...) In the case of documentation, the internal narrative of the image – its content – is paramount.”

### **2.2.3. Berücksichtigung ethischer Fragen**

Am Anfang meiner Forschungen holte ich von allen InterviewpartnerInnen die Erlaubnis ein, ihre Informationen in meiner Diplomarbeit verwenden zu dürfen. Alle InformantInnen waren damit einverstanden. Einzelne Aussagen, die vertraulich behandelt werden sollten, bzw. die von den Interviewpartnerinnen als *nebensächlich* oder *privat* eingestuft wurden sind, untermauerten sie mit Aussagen wie: „Bitte nicht aufnehmen!“ Oder: „Das sag ich nur Ihnen. Ist aber nicht für die Diplomarbeit.“ Diesen Aufforderungen ging ich selbstverständlich nach. Bei anderen Aussagen gab es zwar seitens der InformantInnen keine Sorge über die Präsentation des Inhalts, jedoch meinerseits. Diejenigen, von denen ich der Meinung war, der Inhalt sollte in dieser Arbeit trotzdem wiedergegeben werden, habe ich anonym angeführt, und den Zitathinweis weggelassen. Dabei handelte es sich beispielsweise um Aussagen wie Ressentiments gegenüber anderen NutzerInnen am Feld oder Aussagen über

Wirtschaftsweisen, die den Kriterien des biologischen Landbaus widersprechen und somit Sanktionen gegen diese TeilnehmerInnen nach sich ziehen könnten.

### **2.3. Datenauswertung**

Inhaltsanalyse ist eine klassische Vorgehensweise zur Analyse von Textmaterial gleich welcher Herkunft, von Medienerzeugnissen bis Interviewdaten. Ein wesentliches Kennzeichen ist die Verwendung von Kategorien. Im Gegensatz zu anderen Ansätzen ist das Ziel hier vor allem die Reduktion des Materials. In der zusammenfassenden Inhaltsanalyse wird das Material paraphrasiert, wobei weniger relevante Passagen und bedeutungsgleiche Paraphrasen gestrichen (erste Reduktion), und ähnliche Paraphrasen gebündelt und zusammen gefasst werden (zweite Reduktion) (vgl. Flick 2002:280). „Die explizierende Inhaltsanalyse zielt in die entgegengesetzte Richtung. Sie klärt diffuse, mehrdeutige oder widersprüchliche Textstellen durch die Einbeziehung von Kontextmaterial auf. (...) Die strukturierende Inhaltsanalyse sucht Typen oder formale Strukturen im Material.“ (Mayring 1983:53-54; Flick 2002:281). Die Vorgehensweise Girtlers (1992:146) bei der Datenaufbereitung beinhaltet die Darstellung des Typischen, unter Einbeziehung der entsprechenden theoretischen Konzepte. „Um dieses Typische bzw. die typischen Regeln, (...) anschaulich zu machen, zitiere ich die entsprechenden Abschnitte aus meinen Beobachtungsprotokollen bzw. den Interviews. Selbstverständlich nur diese, von denen ich meine, dass sie das Typische, der betreffenden Alltagswelt ansprechen.“ Nach Girtler sollen nicht alle möglichen Aspekte beschrieben werden, sondern die wesentlichen (vgl. Girtler 1992:146; Fleischmann 1997:88).

Zur Auswertung meiner Forschungsdaten habe ich eine Inhaltsanalyse durchgeführt. Die gesammelten Interviewdaten habe ich, nach Beendigung der Feldforschung, zunächst in übergeordnete Themen wie „Gärtnern“, „Gesundheit und Ernährung“, oder „soziale Beziehungen“ aufgeteilt. Aussagen, die mehrfach getätigt wurden habe ich zusammengefasst und nebensächliche Daten habe ich gestrichen. Die verbliebenen Texte habe ich im Laufe des Verfassens der schriftlichen Arbeit in die entsprechenden Kapitel aufgeteilt, teilweise dokumentiert und unterschiedliche Sichtweisen gegenübergestellt. In der abschließenden Darstellung dieser Arbeit habe ich den Text nochmals so weit reduziert, dass ausschließlich diejenigen Inhalte, von denen ich der Meinung bin, wesentlich oder typisch zu sein, erhalten bleiben.

Als Form der Darstellung in dieser Arbeit, habe ich mich entschlossen, Auszüge der erhaltenen Informationen zu zitieren, um möglichst authentisch, das von mir Erfahrene wiederzugeben. Der große Anteil an Interviewausschnitten soll die individuellen Standpunkte der Akteure in den Vordergrund stellen. Als spezifische Form der Wissensrepräsentation

habe ich einige Interviewzitate, die mir als typisch oder außergewöhnlich erschienen, kommentarlos aneinandergereiht, um ähnliche oder sehr kontrastierende Aussagen im direkten Vergleich gegenüberzustellen. Diese Zitate sind im Text durch die veränderte Formatierung gekennzeichnet.

Forschungen von Alexandra Fleischmann, Paul Axmann und Christian Vogl haben in erster Linie dazu beigetragen, dass wissenschaftliche Aussagen über Selbsternte gemacht werden können. So wurden erste Fragen zur Einstellung von Nutzern bezüglich Landwirtschaft, Umweltschutz, Urbaner Landwirtschaft, ihrem Umweltverhalten und der Motivation zur Bewirtschaftung einer Parzelle beantwortet. Am Feld in der Ketzergasse selbst wurden vor meiner Arbeit noch keine wissenschaftlichen Forschungen durchgeführt. Die Ergebnisse anderer Forschungsarbeiten, die mir für meine Arbeit relevant erscheinen, habe ich meinen eigenen Forschungsdaten gegenübergestellt, um sie anhand meiner Ergebnisse zu diskutieren, vergleichen, bestätigen oder zu widerlegen.

Zur Arbeit selbst möchte ich anmerken, dass der Aufbau dem zeitlichen Verlauf meiner Forschung, und der damit einhergehenden Erkenntnisentwicklung angelehnt ist. Der Beginn meiner Forschung war durch die Exploration der *allgemeinen* Umsetzung der Selbsternte in der Ketzergasse gekennzeichnet. Ich konnte anhand meiner bereits mehrjährigen Vorkenntnisse am Forschungsort, als ein Teil des zu untersuchenden Feldes selbst, meine eigenen Erfahrungen mit denen anderer TeilnehmerInnen vergleichen, und lenkte meine Fragestellungen auf Themen, die mir durch mein Vorwissen von Bedeutung schienen. Das erste Kapitel beschreibt das Projekt „Selbsternte“ als Ganzes, unter Miteinbeziehung der Entstehung der gleichnamigen Firma, da dieser Verlauf kennzeichnend für den ideologischen Hintergrund des Projektes ist.

Nach der theoretischen und methodischen Auseinandersetzung meiner Forschung im zweiten Kapitel, befasse ich mich im nachfolgenden dritten Kapitel, welches den Hauptteil meiner Arbeit darstellt, mit der konkreten Umsetzung der landwirtschaftlichen Bewirtschaftung von Parzellen in der Ketzergasse. Während der Forschung gerieten dabei die „Ganzjahres-GärtnerInnen“, die, wie bereits erwähnt, zwar nicht als Selbsternte-Parzellen zählen, trotzdem repräsentativ für das Projekt sind, zunehmend in mein Blickfeld. Sie stellen jenen Personenkreis dar, auf den ich meine Forschungen konzentrierte. Durch deren intensive Nutzung der Parzellen, und die häufige Anwesenheit, konnte ich die Vielfältigkeit, sowie die Gemeinsamkeiten und Unterschiede der Anbauweisen ideal untersuchen. Nach der Vorstellung dieser Ganzjahres-GärtnerInnen beschreibe ich die vorgefundenen gärtnerischen Tätigkeiten.

Im Zuge dieser Beobachtungen richtete sich mein Interesse außerdem auf die sozialen Beziehungen unter den Teilnehmerinnen, da sich die Ganzjahres-GärtnerInnen als eine Art „Gemeinschaft“ darstellte, und in weiterer Folge auf die Motive, die hinter der Beteiligung an dem Projekt Selbsternte, bzw. an der ganzjährigen Nutzung einer Ackerfläche stehen, was den letzten Teil des dritten Kapitels ausmacht.

Im vierten Kapitel habe ich die zentralen Ergebnisse meiner Forschung zusammengefasst und interpretiert.

## 3. Ackerbau und die „Selbsternte“ in der Ketzergasse

### 3.1. Standortbeschreibung

Die Ackerfläche bzw. das Forschungsfeld befindet sich im Süden Wiens, im 23. Gemeindebezirk, an der Ketzergasse.

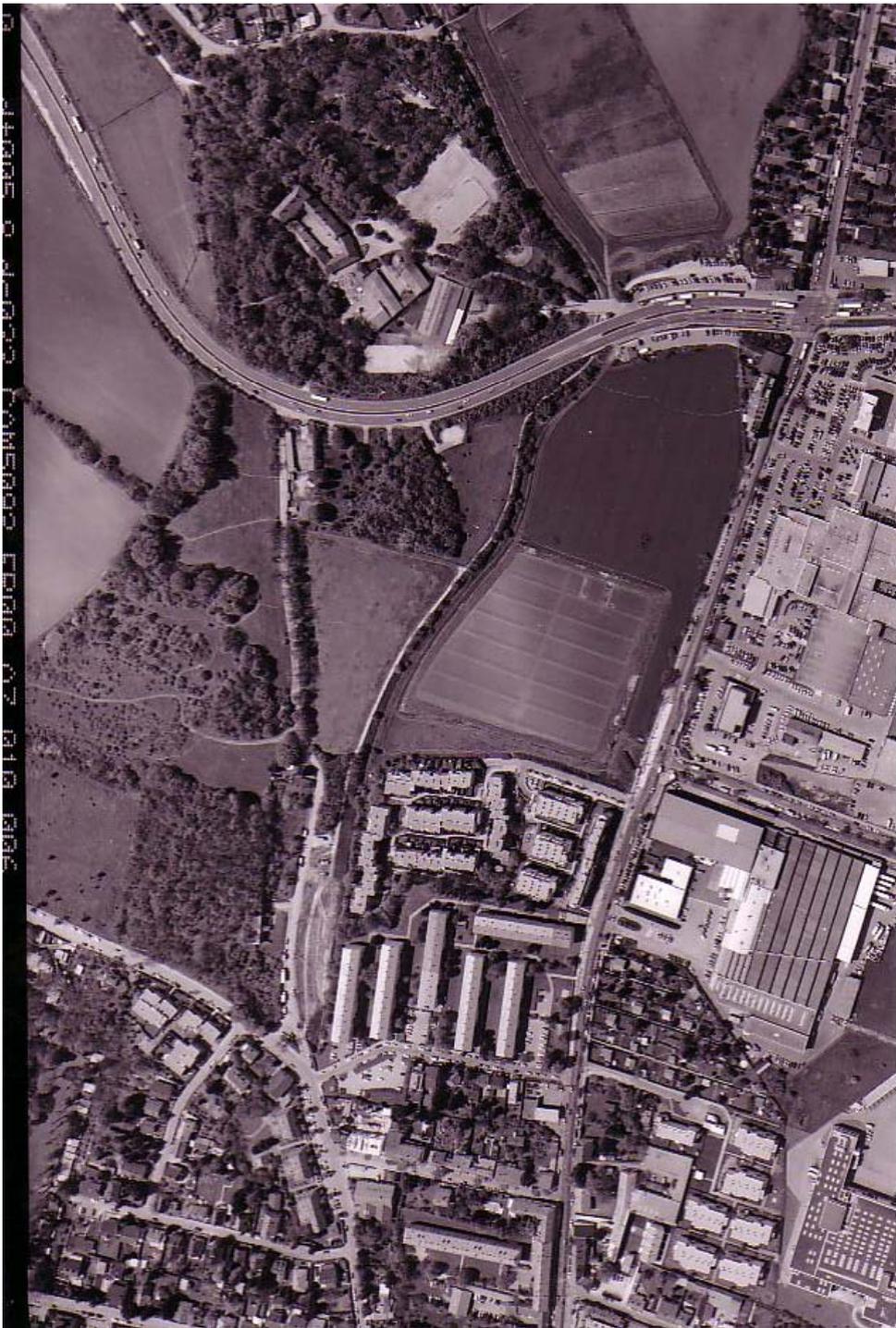


Abbildung 2: Luftphoto

Im Norden ist das Feld durch die Ketzergasse begrenzt, eine relativ stark befahrene Straße. Dort liegt der Haupteingang (Abb.3). Es gibt unmittelbar zum Eingang Bushaltestellen, sowie Parkmöglichkeiten. Die U6 liegt in einer Distanz von ungefähr zehn Gehminuten.



Abbildung 3: Haupteingang zum Feld

Östlich gelegen befinden sich Wohnanlagen. Dort wohnen einige Selbsternte-GärtnerInnen, die ihren Gemüsegarten sozusagen "vor der Haustür" haben, manche sogar mit Blick von ihrer Wohnung auf ihre Parzelle. Im Süden fließt der „Petersbach“, und anschließend daran, sowie westlich, ist das Feld von Äckern und Grünflächen umgeben. Ein weiterer Eingang befindet sich schräg gegenüber dem Haupteingang. Dieser wird aber nur von wenigen Personen benützt. Neben dem „Haupteingang“ befindet sich eine kleine „Gartenhütte“ (Abb.4), die als Garderobe genützt wird. An der Seitenwand hängt ein Schaukasten mit allgemeinen Informationen für die Selbsternte-GärtnerInnen, beispielsweise der aktuelle Anbauplan, sowie die Einteilung der Parzellen.



Abbildung 4: Hütte



Abbildung 5: Geräte

Gartenwerkzeug (Abb.5), wie Spaten, Grabgabel und Haue stehen zur Ausleihe zur Verfügung, ebenso Gießkannen, Kübel und Scheibtruhen. Rund um das Feld sind neun Wasserstellen (Abb.6 u. 7) installiert, als zusätzliche Bewässerungsmöglichkeit neben der Beregnungsanlage. Vor allem bei der Aussaat, beim Ein- und beim Umpflanzen, nützen viele GärtnerInnen diese individuelle Bewässerungsmöglichkeit. Einige gießen damit auch die gesamte Parzelle händisch. Weiters werden diese Wasserstellen natürlich zum Hände- oder auch Gemüsewaschen, und da es sich um Trinkwasser handelt, natürlich auch zum Durstlöschen verwendet.



Abbildung 6: Wasserstelle



Abbildung 7: Wasserstelle

Die Fläche des Feldes selbst beträgt ungefähr 1,9 ha. Davon hat Walter Gabmeyer ca. 1,5 ha reihenweise Gemüse angebaut, und im heurigen Jahr davon nicht ganz die Hälfte als Parzellen vergeben. Von den sieben Parzellenreihen sind im Jahr 2005 nur die aussenliegenden, im Osten eine und im Westen zwei, parzelliert. Die Reihen dazwischen würden bei größerer Nachfrage ebenso zur Verfügung stehen. Diese „überschüssigen“ Flächen werden, bevor die wachsenden Beikräuter Samen bilden, umgemäht, und anschließend mit „Luzerne“ bepflanzt.

Klimatisch gesehen, unterscheiden sich die Wetterbedingungen vor Ort zur umliegenden Region durch die Lage in einer „Grube“, wie es Nemeč und Gabmeyer im Gespräch beschreiben. „Es saust der ganze Wind vom Wienerwald durch.“ Das macht die Bedingungen hier „rauer“, als vergleichsweise am nicht weit weg gelegenen Feld in der Carlberggasse, wo ein schnelleres Anwachsen der Jungpflanzen zu beobachten ist. „Die Fisolen und die Radieschen sind dort schon schneller gewachsen, obwohl ich hier einen Tag früher gesät hab“ (Gabmeyer 2005b). Einige der Ganzjahres-GärtnerInnen haben vor einigen Jahren begonnen, einen Windschutz am Westrand des Feldes zu kultivieren (Abb. 8). „Wir haben hier Pfaffenkapperl, Sommerflieder, Kriacherl, Hollerstauden, Hibiskus, Rosen,

Schneebeeren und einen Haselnussstrauch. Die Kriacherl hab ich selbst aus einem Kern im Topf gezogen. (...) Ein paar sind Geschenke, oder kleine billige Pflanzen, die ich gekauft hab. Ich will dafür nicht so viel Geld ausgeben. Hab Geduld, bis alles groß wird“ (Krammer 22.5.).



Abbildung 8: Sträucher als Windschutz

Zur Gemüsevielfalt am Feld in der Ketzergasse meint ein Selbsternte-Gärtner: „Es gibt hier am Feld keine Ackerpflanze, die nicht kultiviert wird!“ (Krammer 22.5.)

## **3.2. Organisation**

### **3.2.1. Der Landwirt**

Walter Gabmeyer (2005a) ist für die Organisation und den Betrieb am Feld in der Ketzergasse zuständig. Er ist der Verwalter des „Brenner Felsach’schen Guts Theresienau“, zu dem dieser Selbsternte-Standort zählt, und leitet die landwirtschaftlichen Tätigkeiten. Er stellt die Ackerfläche den Selbsternte-GärtnerInnen zur Verfügung.

Walter Gabmeyer wurde in der Stadt geboren, und ist da auch aufgewachsen. Er war aber oft und gerne mit seinen Eltern am Land. Später besuchte er die Fachschule für Landwirtschaft, und absolvierte einige Praktika in Niederösterreich. Gutsverwalter in einem landwirtschaftlichen Betrieb zu werden, war sein Berufsziel. Jetzt arbeitet er seit 25 Jahren hier. „Das Projekt Selbsternte startete für mich in der Carlberggasse vor ungefähr zehn Jahren, nachdem ich Frau Bruno kennen gelernt hatte. Ein Infoabend mit Vortrag wurde angesetzt, Flugblätter wurden verteilt und ausgehängt. Mit großem Erfolg. Das Lokal war richtig überlaufen, und die Nachfrage war sehr groß. In den ersten Jahren stellte sich heraus, dass Teile des Ackerbodens in der Carlberggasse nicht sehr gut waren. Und so wollte ich mit den Kunden in die Ketzergasse übersiedeln. Die meisten hatten sich jedoch schon so eingelebt und mit dem Boden abgefunden, dass sie nicht mehr weg wollten. Also hab ich das zweite Feld in der Ketzergasse zusätzlich genommen. Anfangs mussten dort Investitionen getätigt werden, was mit den Eigentümern abgesprochen werden musste. Wir brauchten

einen Wasseranschluss und einen Schacht, da man Brunnenwasser nicht so einfach zum Beregnen verwenden darf. Außerdem wurden eine Beregnungsanlage und der Zaun gekauft. (...) Seit EU-Beitritt werden neue Einkommensquellen gesucht, beispielsweise das Erdbeerfeld, die Pferdekoppel usw. (...) auch das Selbsterntefeld. Landwirtschaftliche Produkte werden so direkt vermarktet, Jungpflanzen verkauft und Boden zur Verfügung gestellt. (...) Der Selbsternteacker macht dabei weniger als ein Prozent der gesamten Fläche unseres Betriebes aus, (...) bringt jedoch mehr Ertrag als etwa Getreideanbau. Aber es birgt auch einen größeren Arbeitsaufwand. (...) Um in der Ketzergasse rentabel zu wirtschaften, müssen etwa 50 Prozent der Fläche vergeben sein.“ Er strebt an, die Auslastung des Feldes mit Selbsternte-GärtnerInnen weiter auszubauen. „2,5 – 3 Hektar wären möglich. (...) Das Feld wurde 1994 auf Bio umgestellt, mit zwei Jahren Übergangsgemüse, dass noch nicht als Biogemüse angeboten werden durfte.“

Walter Gabmeyers Tätigkeit in Bezug auf das Selbsterntefeld umfasst das Gießen, Verfügungstellung von Werkzeug und vor Allem die Pflege des Bodens. In der Ketzergasse hat Walter Gabmeyer Unterstützung von zwei engagierten Herren, Rudolf Nemeč und Günther Krammer, die ihm bei der Feldbearbeitung, der Bewässerung und bei der Betreuung von Selbsternte-GärtnerInnen helfen. Sie sind selber Nutzer von Ganzjahresparzellen, dienen durch ihre häufige Anwesenheit als Ansprechpartner vor Ort, und zeichnen sich durch ihre umfangreichen Kenntnisse, über die Praxis des Gemüsegärtnerns, aus. „In der Carlbergergasse gibt es niemanden wie den Herrn Nemeč, deswegen müssen dort am Ende der Saison Stecken, Schnüre, Schilder und die Bewässerungsanlage selbst entfernt werden. Dafür hab ich einen ständigen Mitarbeiter, der sich aber nicht nur um das Selbsterntefeld kümmert, sondern auch um andere landwirtschaftlichen Flächen.“ Dieser Mitarbeiter übernimmt auch die maschinelle Feldbearbeitung in der Ketzergasse.

### **3.2.2. Der Jahreszyklus**

„Im Frühjahr wird das Feld mit der Ackeregge bearbeitet. Die Egge lockert den Boden auf und durchmischt ihn. Dadurch werden Bodenbakterien aktiviert und Beikraut bekämpft. Wenn es jung ist, geht's am leichtesten. Im Biolandbau geht man eben davon aus, dass Beikraut mechanisch zu bekämpfen, beziehungsweise den Beikrautdruck zu vermindern, indem man es zwei bis drei mal aufgehen lässt, um es jedes mal umzueggen. (...) Die Kreiselegge macht die Erde fein, und danach kann man aussäen“ (Gabmeyer 2005d).

Vor der Übergabe an die Selbsternte-GärtnerInnen werden noch die Parzellen ausgesteckt (Abb.9). Erst einmal die Länge der Reihen, innerhalb derer angebaut wird. Nach dem Anbau

kann man noch mit der Harke durchgehen. Dann wird die Breite abgesteckt und zuletzt die Beregnungsanlage aufgebaut.“



Abb. 9: Beschilderung der Selbsternte-Parzellen



Abb. 10: Selbsternte-Feld im Mai

Nachdem die Selbsternte-Saison begonnen hat und die Parzellen von den GärtnerInnen selbst bewirtschaftet werden, werden unvergebene Flächen, auf denen sich Gemüsepflanzen mit rasch wachsendem Beikraut ‚um jeden Millimeter Boden streiten‘, maschinell umgemäht. Nach Ende der Saison wird die gesamte Selbsternte-Fläche, mit Ausnahme der Ganzjahresparzellen, gehäckselt und gefräst. „Bis 15. November muss der Mist aufgebracht werden. Dazu borg ich einen Miststreuer und Ladegeräte vom Maschinenring aus, weil ich keinen so großen Traktor habe und brauche. Das selbst zu machen ist unrentabel und wären 14 Tage Arbeit.“ Dann wird der Mist eingeeckert, und die nächste Saison kann beginnen.

„Durch die Klimaveränderung verschiebt sich alles eher in den Herbst, der sehr warm ist. Es ist länger zu ernten, und es gibt länger in den Herbst hinein was zu tun. Der Schnee ist im Frühjahr aber meist noch bis April, und einen feuchten Boden kann ich eben nicht bearbeiten. Der Anbau stellt in der Landwirtschaft einen entscheidenden Termin dar: Eine geglückte Wahl des Aussaatzeitpunktes zeigt sich erst im Laufe der Saison und hängt außerdem von vielen ökologischen Faktoren ab. Über den richtigen Zeitpunkt gibt es außerdem etliche Theorien“ (Gabmeyer 2005c). Karl Kraml formuliert es am Tag, an dem ich ihn zum ersten Mal interviewte folgendermaßen: „Für mich ist Gabmeyer ein Wettergott, weil er immer den passenden Termin für die Aussaat erwischt!“ (Kraml 10.5.)

### 3.3. Vorbereitungen und Saisonbeginn

Im Februar oder März erhalten die Selbsternte-GärtnerInnen und Interessenten eine Benachrichtigung über den Frühjahrsinfoabend, der in einer nahe gelegenen Volkshochschule stattfindet. „Der Abend ist vorwiegend für Neulinge gedacht, die Aufgabenteilung der Selbsternte wird erklärt, eventuell Wünsche und Anregungen besprochen“ (Gabmeyer 2005d). Gegen Ende April erhalten die angemeldeten TeilnehmerInnen eine Postzusendung mit der Bekanntgabe des Parzellenübergabetermins, der innerhalb der ersten zwei Maiwochen liegt. Neuen TeilnehmerInnen, speziell jenen, die nicht beim „Infoabend“ waren, werden bei der Parzellenübergabe, 10. Mai 2005, von Walter Gabmeyer kurz die Gegebenheiten am Feld erläutert, und ihnen Parzellen zugeteilt. Viele Selbsternte-GärtnerInnen kommen an diesem Tag zum Feld, die meisten mit Familie oder Freunden. Die Selbsternte-GärtnerInnen informieren sich bei Walter Gabmeyer über die Übergabe der Jungpflanzen, über die Größe und „Abgrenzung“ der Parzellen, über die Bodenqualität, Keimlinge werden gesucht beziehungsweise gezeigt und ‚überprüft‘, was und ob es schon keimt. Neuen TeilnehmerInnen wird an diesem Tag auch Rudolf Nemeč vorgestellt, beziehungsweise auf ihn verwiesen, bei der weiteren Koordination vor Ort behilflich zu sein. „Er ist eigentlich immer da, und die Ansprechperson direkt am Feld“. Rudi Nemeč vergibt auch die Samen für die Nachsaat, und die Jungpflanzen. Ein weiterer Ganzjahresparzellen-Gärtner, Günther Krammer, hilft ihm dabei. Gabmeyer (2005c): „Anfangs war das Saatgut in der Hütte, das ging aber sehr schnell weg, wenn sich die Leute selbst bedienen, das war Verschwendung. Zum Beispiel werden Gurken oder rote Rüben einfach so ausgestreut [macht eine leicht ausufernde Bewegung mit der Hand], es würde aber alle 15 cm ein Korn reichen. Deshalb hab ich beschlossen, das Saatgut Herrn Nemeč zur Aufbewahrung zu übergeben. Er soll es an die Kunden aushändigen, wenn deutliche Ausfälle bei der Keimung zu erkennen sind, um erneut Samen auszubringen“. Die aktuellen Anbaupläne der Parzellen hängen für die GärtnerInnen zur Entnahme im Schaukasten. Tomaten-, Sellerie- und Paprikapflanzen werden zu einem eigenen Termin, als Stecklinge, übergeben, und müssen von den Selbsternte-GärtnerInnen selbst eingesetzt werden. Diese Kulturen benötigen relativ viel Zeit, um reifes Gemüse hervorzubringen, und bieten sich deshalb zur Vorzucht an. Einige kommen lediglich, um die Parzelle zu übernehmen, gehen aber gleich wieder. Andere nutzen diesen Tag, um Keimlinge zu sichten, Reihen zwischen den Beeten zu treten, oder mit Stroh auszulegen, die Gemüsereihen zu markieren, dazwischen Unkraut zu jäten, oder auch, bereits angebautes Gemüse zu entfernen, um Platz für andere Arten zu schaffen (Abb.11). So graben mehrere TeilnehmerInnen die Kartoffelknollen aus, weil sie „viel Platz brauchen“, „Bio-Erdäpfel eh so billig sind“, und „Kartoffelkäfer sind so grausig!“ Walter Gabmeyer scherzt im Gespräch mit Rudolf Nemeč:

„Die ersten *ernten* schon die *großen* Kartoffel...“ (Gabmeyer 2005b). Manche haben schon ‚eigene‘ Jungpflanzen dabei, und setzen diese ein, oder bringen ihr eigenes Saatgut aus.



Abb. 11: Gärtner beim Ausgraben der Kartoffelknollen

Das Feld, beziehungsweise die Parzellen, werden mit einer Bewässerungsanlage gegossen (Abb.12 u. 13). Diese wurde von Rudolf Nemeč unter Mithilfe von Günther Krammer am 13. Mai 2005 aufgebaut. Das Ein- und Ausschalten der Beregnungsanlage übernimmt ebenso Rudi Nemeč. Er führt seit einigen Jahren die Bewässerung, mehrmals die Woche, durch. „Ich komm’ zeitig in der Früh, so um sieben, und lass die Sprengelanlage eine Stunde laufen. Da geh ich inzwischen Kaffee trinken und dann dreh ich wieder ab. (...) Abends ist immer wer da. Oft bis spät. Da ist es schon dunkel und die Leut’ arbeiten noch auf ihrem Feld. Da kann ich nicht gießen.“



Abbildung 12: Bewässerungsanlage



Abbildung 13: Bewässerungsanlage

„Eigentlich sind Montag, Mittwoch und Freitag als Gießtage mit Gabmeyer vereinbart“, und so ist es auch am Eingangstor angeschrieben, aber Rudi Nemeč bewässert lieber nach Bedarf, und macht dies sehr gewissenhaft. „Jetzt mal viel, weil durch den Wind der Boden

schnell austrocknet, damit alles anwächst. Ab morgen wird alles sprießen. Das Unkraut auch!“ (Nemec 14.5.)

Die meisten Parzellen sind zu diesem Zeitpunkt mit Schnüren abgesteckt. Viele GärtnerInnen haben Tomaten, Kohlrabi, Sellerie, Paprika, Kohlsorten, Steckzwiebel, etc. auf die freien, unbebauten Flächen ihres Gemüsegartens gepflanzt. Beinahe alle Selbsternte-GärtnerInnen stützen ihre Tomatenpflanzen mit Stangen oder Stecken (Abb. 14 – 17).



Abbildung 14: Tomatengerüst



Abbildung 15: Tomatengerüst



Abbildung 16: Tomatenstangen



Abbildung 17: Tomatenstecken

Am 24. Mai 2005 werden die Jungpflanzen, die für die Selbsternte-GärtnerInnen bestimmt sind, gebracht (Abb.18). Walter Gabmeyer und Rudi Nemec geben diese an die GärtnerInnen aus, und stehen für Fragen zur Verfügung (Abb. 19).



Abbildung 18: Jungpflanzenlieferung



Abbildung 19: Jungpflanzenübergabe

Regine Bruno bringt außerdem eine Auswahl an Jungpflanzen aus ihrem Sortiment (Abb.20). Sie erhält dabei von Stammgästen, die sie schon kennen, Lob für ihre „besonders gut schmeckenden“ Gemüsesorten. Sie erzählt mir, dass die Leute viele spezielle Wünsche haben. „Manche muss ich enttäuschen, aber ich kann nicht alle Pflanzensorten hierher mitnehmen. Da müssen die Leute nach Mödling zum Jungpflanzenverkauf kommen, (...) ohne Auto ist die Verbindung jedoch nicht besonders gut.“

Frau Bruno freut sich jedenfalls über das rege Interesse, und auch, „dass die Leute die Jungpflanzen schon selber erkennen.“ (Bruno 2005a)



Abbildung 20: Jungpflanzenverkauf

Nebenbei wundert sie sich über Hunde, die am Feld frei herumlaufen: „Das erlaub ich bei mir nicht, weil sich die anderen GärtnerInnen zu Recht beschweren.“ (Bruno 2005a)

Als ich mich mit einer jungen Familie unterhalte, die zum ersten Mal die „Selbsternte ausprobiert“, kommt Günther Krammer hinzu und rät: „Nur nicht durchs Feld trampeln! Macht Euch lieber einen Weg bei der Schnur!“ Er zeigt ihnen (und mir) Unkraut, das man schon erkennen kann: „Das ist der Baier, oder Quecke. Das Baierwurzelextrakt eignet sich als Hustensaft. Dieses Unkraut vermehrt sich durch *Wurzelretsome* unter der Erde. (...)“ Weiters zeigt er uns auch Löwenzahn, Huflattich und Borstenhirse, sowie Lauch- und

Karottensprösslinge. „Sieht aus wie Gras! (...) Das Unkraut explodiert, wenn man es zu lange stehen lässt!“ (Krammer 21.5) Andere Selbsternte-GärtnerInnen haben zu viele Buschbohnen. „Uns genügt eine Reihe. Dafür fehlen uns Erbsen und Erdbeeren. (...) Wir sind zu sechst hier am Feld und machen den Anbauplan gemeinschaftlich. Dazu haben wir im Internet eine Seite eingerichtet, wer was macht, um uns zu koordinieren. Die Tochter zeichnet einen genauen Anbauplan, weil auch eine Laiin dabei ist, die sich noch gar nicht auskennt. Sonst kann sie die Aussaat nicht vom Unkraut auseinanderhalten. (...) Kürbis, Kohlrabi, Mais und Salat haben wir von der ‚Arche Noah‘ und dann bei Freunden im Garten vorgezogen. Petersilie, Sellerie, Ruccola, Erbsen und Mangold säen wir zusätzlich aus. (...) Und wir wollen eine Kräuterzeile mit Basilikum, Oregano, Rosmarin, Bohnenkraut, marokkanischer und normaler Minze“ (Sergio und Petra 22.5). Eine andere Gärtnerin berichtet mir über ihre Misserfolge letztes Jahr, und wie sie es heuer besser machen will: „Den Herbstsalat hab ich viel zu spät ausgesät, der ist nicht fertig geworden. Und auch der Brokkoli ist ganz ausgewachsen“ (Gerlinde 24.5.). Sie hat letztes Jahr Erdbeeren, Kohlrabi, Karfiol, Kräuter, Blumen - Zinnien, Gladiolen usw. - Kürbis, sowie diverse Tomatensorten auf ihrer „freien Fläche“ angebaut. Außerdem hat sie gleich zu Beginn Spinat angebaut, um diesen bereits Ende Mai, Anfang Juni ernten zu können. Von der Gemüse-Grundausrüstung möchte sie alles nützen. Damit ist sie sehr zufrieden. „Nur die Zwiebel waren schlecht.“ (Gerlinde 24.5.)

Familie Linzer verbringt die zweite Saison hier in der Ketzergasse. Sie bewirtschaftet zwei Selbsternte-Parzellen mit insgesamt 160 Quadratmeter (Abb.21 u. 22). Fünf Personen arbeiten mit, drei Generationen. „Im Vorjahr ist alles gut gekommen. War ein voller Erfolg!“ Sie kommen aus dem 23., 5., 10. und 21. Bezirk, haben alle Gartenarbeit gerne, „aber ein Haus mit Garten ist zu teuer. Wir essen sehr viel Gemüse. Bio und Eigenes schmeckt einfach besser. (...) Wir ziehen viele Pflanzen selbst vor, bei meiner Tante im kleinem Gewächshaus – Paradeiser, Paprika, Zucchini, Salat, Petersilie, Kürbis, Gurken, usw.“



Abbildung 21: Parzellen der Fam. Linzer



Abbildung 22: Parzellen der Fam. Linzer

Der wahrscheinlich älteste Teilnehmer des Selbsterntefeldes ist Ing. Walter Durstmüller, seineszeichens ein „absoluter Hobbygärtner“ (Abb.23). Er beschreibt den ewigen Gärtnerkreislauf in dem die GärtnerInnen jetzt stecken: „Du beginnst mit dem Anbau, dann musst du das Unkraut entfernen, die Pflänzchen sondieren, warten was aufgeht, wieder nachpflanzen, dann jäten, sondieren usw.“ Wichtig dabei ist, „dass man zeitlich versetzt anbaut, damit nicht alles auf einmal fertig ist.“ So setzt er jetzt „ein paar Paradeiser-Pflanzen ein, und wieder in drei Wochen.“ Genauso macht er es mit dem Salat.



Abbildung 23: Walter Durstmüller



Abb. 24: Selbsternte-Parzelle von W. Durstmüller

Über das Selbsternteprojekt im Allgemeinen äußert er seine Hochachtung: „Es ist toll, wenn Leute wie Gabmeyer so eine Einrichtung fürs Allgemeinwohl zur Verfügung stellen.“ Des Weiteren lobt er Rudi Nemeč und Günther Krammer für ihr Engagement. (Durstmüller 24.5.)

Eine Selbsternte-Gärtnerin (Abb.25), mit der ich öfters die Gelegenheit gehabt habe, über die Selbsternte zu sprechen, erzählt mir, dass sie als Hausbesorgerin in Perchtoldsdorf arbeitet. Ihr Mann sei manchmal verärgert, weil sie sich diese zusätzliche Arbeit antue. „Aber Feldarbeit ist Liebe! Nicht schwere Arbeit“ (Strezoska 24.5.). Sie bleibt oft bis spät am Abend am Feld, um ihre Gemüsekultur zu pflegen, ist oft die letzte am Feld, und fährt danach im Sommer noch zu Bekannten, um das Gemüse zu verteilen.



Abbildung 25: Selbsternte-Gärtnerin



Abbildung 26: Gärtnerwerkzeug

Nachdem die erste Zeit der Selbsternte-Saison von der Sichtung keimender Sprösslinge, Pflanzungen von Stecklingen und eventueller Nachsaat bestimmt ist, folgt die Zeit der mehr oder weniger intensiven Pflege des Feldes. Rudi Nemeč beschreibt es humorvoll mit einfachen Worten: „Ab jetzt muss man warten..... oder jäten.“ (Nemeč 24.5.)

### Meine Parzelle im Jahr 2005

Den Termin der Schlüsselübergabe nutzten meine ‚Parzellen-KollegInnen‘ und ich, um erste Keimlinge zu sichten, diese von umliegendem Beikraut zu befreien sowie Wege zwischen den Pflanzenreihen und Aussaatstellen mit Steinen zu markieren (Abb. 27-31). Zwei meiner Kollegen stellten mitgebrachten Holzstangen für Tomatenpflanzen zum Hochranken auf, um daraus schon im Vorhinein ein Gerüst zu bauen (Abb. 14 u. 15). Die Erdäpfelknollen haben wir auch an diesem Tag ausgegraben und die Hügel mit Füßen geebnet, um diese Fläche später mit anderem Gemüse zu bepflanzen.



Abb.27:Steinmarkierung



Abb.28: Steinmarkierung



Abb. 29: Aussaatmarkierung

Die gesamte „freie Fläche“ unserer Parzelle, sowie die freien Reihen, die für Paprika, Tomaten und Sellerie vorgesehen waren, nutzten wir vorrangig als Kürbisacker (Abb.33). Dafür legten wir etliche Steinkreise (Abb.30) mit etwa 20cm Durchmesser, um die eingegrabenen Kürbiskerne zu markieren. In jedem Kreis waren zwei bis drei Kerne. Eine Kollegin hatte im Vorjahr die Samen eines Hokkaido-Kürbis aus dem Supermarkt getrocknet und aufbewahrt, um sie einen Tag vor der Aussaat in einem Wasserbad 24h einzuweichen.



Abbildung 30: Steinkreismarkierung



Abbildung 31: Wegmarkierung



Abbildung 32: Salatanbau



Abbildung 33: Kürbisacker

Jene Gurkensamen, die von Walter Gabmeyer bereits im Monat davor ausgesät worden waren, keimten auf unserer Parzelle nicht, beziehungsweise konnten wir etliche, unter anderem auch Zucchini-Kerne, von Nagetieren ausgegraben und angeknabbert am Acker finden. Deshalb holte ich von Rudi Nemeč zusätzliche Gurken- und Zuchinisamen zum Nachsäen. Diese wurden von uns gemeinsam mit den Kürbissamen in den Steinkreisen aufgeteilt und eingegraben. Dazwischen pflanzte ich die erhaltenen Tomaten- und Paprikajungpflanzen, sowie Salat-, und Kohlpflanzen (Abb. 32). Auf die Pflege der Zwiebel- und Lauchkeimlinge haben wir größtenteils verzichtet. Stattdessen haben wir in diesen Reihen rote Rüben und Zucchini nachgesät. Die Aussaatstellen der Zuchnikerne haben wir, dem Rat Rudi Nemeč folgend, mit größeren Holzstecken markiert, um eine bessere Übersicht zu bewahren, und möglichst einfach zwischen den Stellen jäten zu können (Abb.29). Die Stecken haben wir erst entfernt, als die ‚ausgewachsenen‘ Zuchnipflanzen nicht mehr zu übersehen waren. Die Gemüse-Grundausrüstung haben meine KollegInnen mit gelben Tomaten, Fleischtomaten, Chili, Fenchel, Physalis und Erdbeeren erweitert (Abb. 34). Alle Jungpflanzen haben sie bei Regine Bruno gekauft. Von ihr hatte ich außerdem noch Weiß- und Rotkraut, diverse Salate und Stevia. Zusätzliches Bio-Saatgut, habe ich von

Familienmitgliedern bekommen, und von dieser großen Anzahl an diversen Gemüsearten, Ruccola, Kohlrabi und Fenchel zur Aussaat ausgewählt.



Abb. 34: Anbau auf der „freien Fläche“



Abb. 35: Tomaten- und Paprikaanbau

Den Großteil des Beikrautjäätens habe ich an einigen Tagen im Mai und im Juni mit dem „Einrad“ und der „Sternfräse“ vorgenommen (Abb.37), nachdem mir die Benützung von Nemeč angeboten wurde, und er mich in den Gebrauch ‚einschulte‘ (Abb.36). Er lacht: „Mi wirst net oft bücken sehen!“ (Nemeč 16.5.)



Abb. 36: „Putzen mit dem Einrad“



Abb. 37: Jäten auf unserer Parzelle

### 3.4. Selbsternte-GärtnerInnen

„Anfangs bestand das Selbsternte-Klientel vorwiegend aus ältern Personen und Pensionisten, sowie Jungfamilien. Das hat sich mittlerweile aufgeteilt und geändert. Jetzt sind alle Altersgruppen vertreten“ (Gabmeyer 2005a).

Seine Kunden kommen hauptsächlich aus dem 23.Bezirk und Umgebung sowie aus angrenzenden Gebieten der U6. „70% Inländer und 30% Ausländer“, schätzt er.

Zur Biographie der Selbsternte-GärtnerInnen<sup>6</sup> schließe ich mich der Beschreibung Fleischmanns (1997) an: „Kaplan und Kaplan (1989) stellen fest, dass es Menschen, die gärtnern, in jeder Größe, Hautfarbe, Gestalt, Nationalität und Einkommenshöhe gibt und sie dieser Tätigkeit nachgehen, ob sie nun am Land leben, in der Vorstadt oder mitten in der Stadt und zwar alleine, in der Familie oder als Teil einer Gemeinschaft“ (Fleischmann 1997:31). Alle Variationen, von in der Stadt aufgewachsen, am Land aufgewachsen, teils in der Stadt teils am Land, oder am Stadtrand aufgewachsen, sind anzutreffen. Es fällt aber auf, dass immer irgendein Kontakt zu Grün, Natur oder Land bestanden hat (Fleischmann1997:134).

### **3.5. Ganzjahres-Parzellen im Vergleich zu Selbsternte-Parzellen**

Die Ganzjahresparzellen gibt es seit vier Jahren in der Ketzergasse. Günther Krammer und Rudi Nemeč haben sich dafür eingesetzt, dass Walter Gabmeyer auf einem Teil der Ackerfläche eine ganzjährige Nutzung zulässt. „Es sollte aber kein Schrebergarten werden. Am Plan ist diese Fläche als ‚sonstige Fläche‘ angemeldet, muss aber genauso wie das restliche Feld biologisch sein! (...) Das war ein Versuch, und es hat sich eine nette Gemeinschaft gebildet, aber ich werde diese Fläche sicher nicht vergrößern. (...) Die Ganzjahresparzellen-Benutzer sind Freaks. Sie gehören nicht mehr zum eigentlichen Selbsternteprojekt“ (Gabmeyer 2005c). Die meisten Ganzjahres-GärtnerInnen, stellen für meine Forschung allerdings, durch ihre intensive Auseinandersetzung mit dem Feld, Experten des Selbsternte-Projektes dar. Sie haben bereits mehrjährige Erfahrung mit dieser Form des städtischen Landbaus. Bis auf zwei GärtnerInnen haben alle mit der Bewirtschaftung einer Selbsternte-Parzelle begonnen, und einige bewirtschaften diese auch weiterhin zusätzlich zu ihren Ganzjahres-Parzellen. Sie wenden dabei unterschiedliche landwirtschaftliche Konzepte an.

Als grundlegende Unterschiede zwischen der Ganzjahresnutzung und der Selbsternte, sind die ausgedehnte Nutzungszeit, sowie die komplette Pflege der Parzelle, inklusive Anbau und Bodenbearbeitung, durch die GärtnerInnen selbst, zu nennen. Der Arbeitsaufwand wird deutlich größer eingeschätzt, ebenso aber die sich bietenden Möglichkeiten durch die eigenständige und durchgängige Verantwortung.

„Hier hat man die Möglichkeit eines fixen Gartens. Die Arbeit ist jedoch aufwendig, was von manchen unterschätzt wird.“ (Nemeč 29.6.)

„Die Fixparzelle ist besser als die Saisonale. Mir war der Beginn im Mai zu spät und alles war immer auf einmal fertig. Ich säe gerne nach, und hab gern länger etwas vom Feld. Hier kann man zeitliche

---

<sup>6</sup> Die Ganzjahres-GärtnerInnen werden im Kapitel 3.6. vorgestellt.

Abfolgen beachten und kontinuierlich pflanzen. Um die Ernte zeitlich zu unterteilen, hab ich zum Beispiel zwei Karottensorten mit unterschiedlicher Reifedauer angepflanzt.“ (Wriessnig 23.9.)

„Die Ganzjahres-Parzelle hat Vor- und Nachteile. Man muss alles selber pflanzen, kann aber dafür auch mehrjährige Pflanzen anbauen.<sup>7</sup> (...) Die großen Regentonnen (Abb.38) haben besseres Wasser, beziehungsweise eine bessere Temperatur. (...) Andere Leute kaufen leider keine Biopflanzen und kein Biosaatgut. Deshalb hab ich mich für ein Ganzjahres-Feld entschieden. So weiß ich, es wird nichts ausgestreut, ich hab meinen Kompost und kann Fruchtfolgen beachten.“ (Schedlbauer 14.5.)



Abb. 38: Ganzjahres-Parzellen am 10.5.



Abb. 39: Selbsternte-Parzellen am 10.5.

„Die Kohlsprossen halten den Frost aus. Das werden hohe Stauden und sind erst spät im Herbst fertig. (Abb. 42) Das muss auf der Ganzjahres-Parzelle sein.“ (Steiner 11.6.)



Abb. 40: Petersilie



Abb. 41: Jahres- u. Selbsternte-Parzellen



Abb. 42: Kohlsprossen

---

<sup>7</sup> Unter den mehrjährigen Kulturpflanzen werden in der Ketzergasse unter Anderem folgende Arten genannt: Rote und schwarze Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren und Ribiseln, Knoblauch, Rhabarber, Artischocke, Kräuter wie Estragon, Petersilie, Rosmarin, Liebstöckel, Zitronenmelisse und Zitronengras, Kapuzinerkresse und Lavendel.



Abb. 43: Ganzjahres-Parzelle im November



Abb. 44: Selbsternte-Parzelle im November

„Die Selbsterntegärtner haben es schwerer, wegen dem vielen Unkraut. Andererseits ist der Boden wahrscheinlich besser. Es gibt mehr Regenwürmer und mehr Organismen. (...) Da braucht man keinen Dünger. Alle Pflanzen werden ja von Gabmeyer eingearbeitet. Das ist sicherlich gesünder für den Boden, besser für die Nützlinge. Marienkäfer Eier sind zum Beispiel nur im hohen Gras und nicht im niedrigen“ (Kraml 7.8.).



Abb. 45: Selbsternte-Parzelle



Abb. 46: Selbsternte-Parzellen

Unterschiede konnte ich auch abseits der landwirtschaftlichen Nutzung beobachten. So sind am Feld unter Ganzjahres-GärtnerInnen, durch den regelmäßigeren Kontakt, engere soziale Beziehungen entstanden, als dies in der Regel unter den Selbsternte-GärtnerInnen der Fall ist. „In den Jahren ist eine richtige Kameradschaft entstanden!“ (Harisch 24.5.) Es herrscht reger Tauschhandel untereinander. Enge Zusammenarbeit und zahlreiche Hilfeleistungen stehen einer ‚gesunden‘ Konkurrenz entgegen – Wer erntet das erste, das größte, schönste oder ausgefallenste Gemüse? Die Individualität, beziehungsweise die Möglichkeit sich auf seiner Parzelle zurückziehen, ist durch den unmittelbaren Kontakt, die häufigere Präsenz der Personen und damit einer gewissen einhergehenden gegenseitigen ‚Kontrolle‘ eingeschränkt. Von einer/einem GärtnerIn werden Rudolf Nemeč und Günther Krammer ironisch „die Selbsternte-sherrifs“ genannt. „Deswegen komm ich eher am Abend. Da fühl ich

mich nicht so kontrolliert.“ Ein/e andere/r GärtnerIn erklärt diesen Umstand so: „Hier gibt es so was wie Chefs. Die schauen was wer anbaut, und wissen Bescheid. Wir selbst sind ja Gelegenheitsbauer, betreiben es nicht so ernst wie andere.“ Eine Gärtnerin nennt die Ganzjahres-Parzellen einen „Kleingartenverein. Jeder kommt da nicht hinein.“ Ein Selbsternte-Gärtner fühlt sich gegenüber den Ganzjahres-GärtnerInnen benachteiligt. „Die Fixparzellenmieter sind bevorzugt, zahlen das Gleiche, aber können das ganze Jahr das Feld nutzen. „Ich kann keine Kräuter und Pflanzen mehrjährig lassen, bring jedes Jahr Humus und Kompost, aber im nächsten Jahr hat vielleicht jemand anderer meine Parzelle.“

Regine Bruno (2005c) erzählt mir von Anfragen nach längerer Nutzungsdauer auch von anderen Selbsternte-Feldern, betont jedoch, dass dies schon allein aus rechtlichen Gründen nicht möglich sei. Ganzjährige Verpachtung ist bei der Selbsternte nicht erlaubt. „Die Selbsternte ist als Fruchtnutzungsrecht, mit Zutritt zu einer bestimmten Zeit, definiert. Und einem eigenen Zeitraum für die Landwirte. Passende Bodenqualität sollte vom Bauern garantiert sein, dass sich die Nutzer nicht damit auseinandersetzen müssen. Das ist genau jene Arbeitsteilung, die die Selbsternte ausmacht. Der Landwirt kümmert sich um den Boden, und die Kunden ernten.“ (Bruno 2005c)

## **3.6. Ganzjahres-GärtnerInnen**

### **3.6.1. Rudolf Nemec**

Rudi Nemec ist seit dem Beginn der Selbsternte am Standort Ketzergasse dabei. Er ist nahezu jeden Vormittag am Feld, und meistens zusätzlich am frühen Nachmittag. Nur bei Regenwetter bleibt er zu Hause. Er ist sozusagen die Schnittstelle zwischen dem Gutsverwalter, Walter Gabmeyer, und den GärtnerInnen der Ketzergasse. Dabei übernimmt er einige Tätigkeiten, die auf anderen Selbsternte-Flächen Angestellte der Landwirte erledigen, und informiert die Selbsternte-GärtnerInnen während der Saison über Allfälliges. Er teilt neuen NutzerInnen Parzellen zu, vergibt zusätzliche Schlüssel, erklärt „Neulingen“ das „Wichtigste“ über die Gemüsekulturen, und vergibt bei Bedarf Saatgut für die Nachsaat. Für die Ganzjahres-GärtnerInnen ist er ebenso ein wichtiger Ansprechpartner und Helfer. Er holt Pferdemist und Humus, den er auch unter den anderen Ganzjahres-GärtnerInnen verteilt, hilft ihnen umstechen, jäten und einsetzen. Von einer Gärtnerin wird er „der gute Geist vom Feld“ genannt. Eine andere sagt über ihn: „Rudi steht immer zur Seite, schaut ob alles richtig ist (...)“, mit einem verständnisvollen Lächeln auf den Lippen: „und schimpft bei zuviel Unkraut.“

Rudi Nemeč bewirtschaftet in der Ketzergasse mehrere Parzellen, sowohl Selbsternte- als auch Ganzjahres-Parzellen. Er arbeitet am liebsten vormittags beziehungsweise in der Früh. „Da sind Wetter und Temperatur am angenehmsten.“

Er ist am Land aufgewachsen. Seine Großeltern hatten sechs Felder und bauten dort für den Eigenbedarf an. Es wurde alles händisch bearbeitet „Putzen, Getreide mähen, ‚Kornmandl‘ binden. Das kann ja heute fast keiner mehr. Und wenn wir fertig waren, dann haben wir den Nachbarn geholfen. Wir hatten Kürbisse fürs Kernöl, Rüben für die Tiere, Kukuruz für’n Sterz, Kraut zum Einschneiden und Getreide fürs Mehl. Die Großeltern waren Selbstversorger.“ (Nemeč 16.5.) Zur Kartoffelernte sind sie mit dem Ochsen gefahren, bis sie sich erstmals einen Traktor vom „Verband Maschinenring, dem Raiffeisen Lagerhaus“ ausborgen konnten. Diese Leistung war jedoch mit dem Kauf und Einsatz von Kunstdünger gekoppelt. Rudi Nemeč selbst hat in Wien in einer Buntmetallschlosserei Gürtler gelernt. Er fertigte beispielsweise Kaminverkleidungen für Nobelkundschaften. Mit Stolz erinnert er sich an seine letzte Arbeit aus Messing und Kupfer im Hotel Ambassador. Nachdem er „ausgelernt“ hatte ging er nach Graz zu einer Firma und arbeitete als Goldschmied. Danach ging er zum Arbeitsamt, bekam eine Stelle ‚am Bau‘ in Graz, war danach Sanitärer beim Bundesheer und arbeitete bis 1968 als Bauarbeiter und wurde dort auch Betriebsrat. Dann zog er nach Villach und arbeitete bei einer Spedition im Lager. Dann fand er eine Stelle bei Konsum in Kärnten. Sein Arbeitsbereich war der Frischdienst, wobei er Obst und Gemüse ausladen und herrichten musste. Arbeitsbeginn war zwischen Mitternacht und ein Uhr Früh, und das sieben Mal die Woche. „Als der Konsum dann zusperre, übersiedelte ich wieder nach Wien und bekam einen Posten bei einem Juweliergroßhändler. Dort hab ich bis zu meiner Pension gearbeitet.“ Obwohl er beruflich nie in der Landwirtschaft tätig war, war das Gärtnern immer ein großes Hobby von ihm, und er suchte sich Möglichkeiten diesem nachzugehen. In Villach legte er einen Gemüsegarten auf den Eisenbahnergründen der Gemeinde an. „Damals kostete der Quadratmeter einen Schilling Miete pro Saison. Ich hab aber nie was dafür bezahlen müssen.“ Später hatte er im Innenhof seines Wohnhauses Gemüsepflanzen in Töpfen und Kisten kultiviert.

Vor elf Jahren hat er dann begonnen, eine Parzelle auf einem Selbsternte-Feld zu bewirtschaften. Er hatte von diesem Projekt in der Lobau gehört, und dort eingezahlt, bevor er wusste, dass es auch ein Feld in der Carlbergergasse gab, weshalb er zwei Jahre dort seine Parzelle bewirtschaftete, bevor er dann in den 23. Bezirk wechselte, und zwar gleich in die neu eröffnete Ketzergasse. Im zweiten Jahr hier hat er sich dann „mit Walter Gabmeyer zusammen getan“, ihm angeboten, vor Ort zu helfen und GärtnerInnen einzuweisen. (Nemeč 16.5.) Eine Parzelle nutzt er vorwiegend als Kräuterbeet (Abb. 47). Er beansprucht diese Parzelle nicht für sich alleine, auch wenn er sich darum kümmert. Mehreren Personen hat er

angeboten, sich bei den Kräutern „zu bedienen“. Außerdem dient diese Fläche für ihn auch wie ein Versuchsgarten, wo er beispielsweise mit Herrn Bartl, auch ein Ganzjahres-Gärtner, heuer sozusagen als ‚Feld-Premiere‘ erstmals eine Artischocke einpflanzte.



Abbildung 47: Kräuter- und Vorziehbeet



Abbildung 48: Ganzjahres-Gärtner R. Nemeč



Abbildung 49: Ganzjahres-Parzelle



Abbildung 50: Ganzjahres-Parzelle

Das Konzept seiner Ganzjahres-Parzelle (Abb. 48-50) ist „Rohkost. Salat, Tomaten, Paprika!“ Weiters betreut er eine Selbsternte-Parzelle, teils für Eigenbedarf, und teils für Walter Gabmeyer. Hier setzt er auch Saatgut und Pflanzen ein, die er von anderen Leuten geschenkt bekommt, oder tauscht. So kam heuer eine Frau mit „hundert“ kleinen Paradieserpflanzen, und wusste nicht mehr wohin. Die hat er dort eingesetzt. (Nemeč 16.5.) Generell zählen Wurzelwerk und Kürbis zu seinen Lieblings-Gemüsesorten. Neben den Selbsternte-Gemüsesorten baut Rudi Nemeč noch diverse Salate, Stangenzeller, Chili, verschiedene Kräuter, diverse Kürbisse, Kren, Kohlsprossen und Spinat an. Seine Ganzjahresparzelle wird landwirtschaftlich voll ausgenützt. Er erntet die ersten Gemüsearten ab Mitte April und die letzten im Spätherbst. Flächen seiner Parzelle die durch abgeerntete Gemüse frei werden, werden mit passenden Folgekulturen bepflanzt.

Rudi Nemeč begegnet mir am Feld, als ruhiger und sehr hilfsbereiter Mensch. Er verfügt über ein umfangreiches Wissen über das Gärtnern und die Landwirtschaft.

### 3.6.2. Günther Kramer

Günther Kramer ist seit acht Jahren am Feld in der Ketzergasse. Er kommt mehrmals in der Woche, fast täglich, und bleibt mehrere Stunden. Er hat eine Ganzjahres-Parzelle (Abb.54), ein Vorziehbeet (Abb. 51) am Zaun außerhalb der Ackerfläche, von ihm liebevoll „Pflanzenkindergarten“ genannt, und bewirtschaftet mehrere Selbsternte-Parzellen (Abb. 52 u. 53).



Abbildung 51: Vorziehbeet



Abbildung 52: Selbsternte-Parzellen



Abbildung 53: Selbsternte-Parzellen



Abbildung 54: Ganzjahres-Parzelle

Weiters bearbeitet und pflegt er mit Rudi Nemeč für Walter Gabmeyer Teile der unvermieteten Ackerfläche.

Er ist sehr bemüht „Neulinge einzuschulen“ und gibt dabei seine Erfahrungen weiter, „weil der Städter den Kontakt zur Natur verloren hat, und er soll durch einen Misserfolg im ersten Jahr nicht gleich wieder die Lust verlieren.“ (Kramer 22.5.)

Günther Kramer war lange in der Gastronomie tätig und kennt sich gut mit Nahrungsmitteln und deren gesundheitlicher Wirkungen und Zubereitungsweisen aus. Zwei Jahrzehnte lang

war er Chefkoch und Restaurantleiter. Dabei erinnert er sich besonders an das Kochen der Rindsuppe, wovon er mir mit Ekel erzählt: „Normalerweise wurde die Rindsuppe mit Suppengewürz gemacht. Dafür kommt eine Schaufel in den riesigen Topf und wird aufgekocht. Wenn jedoch die Fleischlieferung gekommen ist, wurden auf einmal 60, 70 Kilogramm Rindfleisch aufgekocht, und das Ergebnis war eine sehr starke Suppe, die doppelt aufgegossen werden konnte. Dann gab es oft Beschwerden, dass die Rindsuppe sauer ist, und nicht so schmeckt wie an anderen Tagen, weil die Leute gar nicht wissen, wie eine echte Rindsuppe schmeckt. (...) Die Tür zu gesunder Ernährung hat sich für mich mit 40 Jahren geöffnet, als ich ein Buch über die *Heysche* Trennkost in die Hand bekommen hab.“ Er hat sein Leben lang mit Pflanzen zu tun gehabt, ist mit Garten aufgewachsen und hatte immer ein Interesse für Blumen. Er ist ein sehr routinierter Gärtner. „Auf den Handgriff kommt es an. ‚Einer nimmts zehn Mal in die Hand und is' immer noch nicht fertig!‘“ Er hat einen genauen Anbauplan, den er nach seinem Wissen über Fruchtfolgen und Mischkultur erstellt. Außerdem ist er ein politisch-interessierter Mensch, spricht viel über, und kritisiert dabei gerne, das marktwirtschaftliche System und die Globalisierung. Er fährt nur mit öffentlichen Verkehrsmitteln, „schlicht und einfach weil ich weiß, dass Autos schlecht für die Umwelt sind.“ Für ihn ist das eine Frage des Bewusstseins. „Andere fahren mit dem Auto sogar in die Trafik, und lassen ihr Geld dafür im Bewegungs-Shop. Das ist pervers!“

Günther Krammer sagt von sich, im Allgemeinen sehr sparsam zu leben. Kritik äußert er dabei über die „Wegwerfgesellschaft“ und nennt gleich einige Beispiele: „Wozu braucht man bitte einen Spagettikochtopf oder einen eigenen Wasserkocher? Da genügt doch einfach *ein* Topf. Auf vielen Produkten steht extra drauf, wofür man sie verwenden soll, dass man auch weiß, was man damit machen kann!“ lacht er. „Ein gutes Küchenmesser hält ein Leben lang, mit dem kann man alles schneiden, man braucht keine 20 verschiedenen Messer.“ (Krammer 10.5.) Er ist generell am Geschehen in der Selbsternte-Anlage Ketzergasse interessiert. Gemeinsam mit Rudi Nemeč hat er sich für die Schaffung der Ganzjahres-Parzellen eingesetzt. „Seit drei Jahren gibt's die jetzt. Ich hab Gabmeyer damals ein bisschen dazu überreden müssen, aber der Erfolg ist sichtbar.“(Krammer 22.5.)

### **3.6.3. Elisabeth Müll**

Elisabeth Müll ist seit drei Jahren Gärtnerin in der Ketzergasse. Anfangs hatte sie eine kleine Selbsternte- und eine Ganzjahres-Parzelle. Seit heuer „konzentriert“ sie sich auf eine große Ganzjahres-Parzelle. Sie wohnt, gemeinsam mit ihrem fünfzehn jährigem Enkelsohn, gleich nebenan, und hat von ihrem Fenster aus Blick auf das Feld, das sie jeden Tag besucht. Elisabeth Müll geht mehrmals am Tag mit ihrem Hund spazieren, und kommt dabei gelegentlich auch auf das Feld, um lediglich nach den Pflanzen zu sehen, oder mit Bekannten zu plaudern. Sie hat hier einige Bekanntschaften gemacht, mit denen sie auch manchmal abseits der Selbsternte etwas unternimmt.

Elisabeth Müll ist am Rosenhügel mit Garten aufgewachsen. Ihr Vater war ein begeisterter Gärtner, und sie hat die Freude an der Gartenarbeit von ihrem Vater übernommen. „Von ihm hab ich alles gelernt!“ Sie bezeichnet sich als „Naturmensch, bin viel im Wald, und freu mich, dass es von meiner Wohnung nur ein Katzensprung zum Feld ist.“ (Müll 10.5.)

Die „intensive“ Gartenarbeit betreibt sie seit ihrer Pension. Davor hat sie bei der Krankenkasse gearbeitet. Sie sagt von sich, dass sie „Ordnung am Feld will“. Sie informiert sich vorwiegend bei ‚Rudi‘ und schaut sich viel von anderen ab. „Ich hör mich um und mache nach.“

### **3.6.4. Martha Rutschmann**

Martha Rutschmann hat heuer erstmals eine Ganzjahres-Parzelle. Davor bewirtschaftete sie mehrere Jahre eine Selbsternte-Parzelle. Sie kommt heuer im Schnitt zweimal pro Woche aufs Feld, „deswegen ist es nicht ganz so gepflegt wie üblich“ sagt sie. Das Feld bedeutet für sie Erholung und Entspannung. Für die Ganzjahres-Parzelle hat sich Martha Rutschmann erst relativ spät entschieden, „da haben die Anderen schon einiges angebaut gehabt. (...) Mein Feld war von ‚Rudi‘ aber gut vorbereitet.“ (Rutschmann 16.6.)

Martha Rutschmann hatte beruflich ihr ganzes Leben mit Kindern zu tun, lehrte Kochen und Handarbeiten. Sie hat, neben ihrer Ausbildung zur Arbeitslehrerin, Zusatzausbildungen für technisches Werken für Volksschüler, Unterricht für Legastheniker, Mathematik für Hauptschule und darstellendes Spiel (Rutschmann 16.6.). Sie arbeitete in einer Ganztagschule, im Internat, in einer Volksschule, Hauptschule, leitete Spielgruppen und studierte Theaterstücke mit Schülern ein. Über ihren Zugang zum Gemüsegärtnern scherzt sie: „Früher arbeitete ich als Hauswirtschaftslehrerin, und interessierte mich zwar fürs Kochen und gesunde Ernährung, (...) jedoch hatte ich selbst nie einen eigenen Garten und hätte früher eher Pflanzen ausgerissen, als sie anzupflanzen.“ Ein Buch über Bio-Landbau,

„Die gute Erde“, auf „Basis Steiners“ hat sie dazu gebracht selbst Gemüse anzubauen, und ebenso ihr Interesse am Mondkalender und dessen Wirkung auf die Landwirtschaft geweckt.

Der jugendliche Sohn einer Freundin, Stefan Pauser, hilft Martha Rutschmann gelegentlich auf ihrer Parzelle bei der Gartenarbeit. Er wohnt in der Nähe, jätet und erntet auch das Notwendigste, wenn sie selbst keine Zeit zu kommen hat. (Rutschmann 11.6.) Das Gärtnern ist eines seiner liebsten Hobbys. Seine Eltern hatten früher einen Garten mit Beet, da konnte er erste Erfahrungen bereits als Kind sammeln. Außerdem hilft er gerne, und findet es toll zu beobachten, „dass aus Samen und kleinen Pflänzchen so große Gemüsepflanzen werden.“

### **3.6.5. Karl Kraml**

Karl Kraml ist seit vier Jahren bei der Selbsternte in der Ketzergasse. Im ersten Jahr hatte er eine Selbsternte-Parzelle, seit drei Jahren eine Ganzjahres-Parzelle. Im Schnitt ist er drei bis vier Mal in der Woche da. „Oft am Sonntag Vormittag und Freitag, Samstag meist abends.“ Er arbeitet bei einem Baumarkt als Abteilungsleiter in der Gartenabteilung. Sein Fachgebiet ist Pflanzenschutz. Gärtnern ist, neben der Zeit, die er mit seinen Kindern verbringt, sein „Lieblingshobby“. Er war immer schon pflanzeninteressiert und wollte früher auch Gärtner werden. Dieses Berufsziel konnte er jedoch auf Grund seiner Birkenpollenallergie nicht verwirklichen. Karl Kraml ist Vater von zwei Kindern. Sein Sohn begleitet ihn oft auf das Feld, um „fleißig mitzuhelfen“. Seine Tochter kam erst heuer zur Welt, weshalb er weniger Zeit für das Gärtnern aufwenden kann, als in den letzten Jahren. (Kraml 21.5.)

Er interessiert sich seit seiner Kindheit für Pflanzen, „baute schon im Hof in Kisten Tomaten und Gemüse an.“ Vor 5 Jahren hat er in „Wien Heute“ vom Schafflerhof Selbsterntefeld gehört. Daraufhin hatte er beim ORF angerufen und nachgefragt, der Anfahrtsweg von seinem Wohnort war ihm jedoch zu weit, und so ist er nach Siebenhirten gekommen. Er träumte schon immer von der Möglichkeit, „natürlich“ zu gärtnern, „mit Pflanzenvorzucht, eigener Kompostierung usw.“, was er schon am Balkon ausprobieren wollte.

Karl Kraml ist ein sehr aufgeschlossener Mensch, der sich gerne mit anderen GärtnerInnen austauscht. Er ist sehr bestrebt sein Wissen über den Gemüselandbau zu erweitern, besucht auch im Rahmen seiner Berufstätigkeit Weiterbildungsseminare. Bei unseren ausführlichen Gesprächen, lässt er mich auf eine angenehme Art an seinem Erfahrungsschatz teilhaben.

### 3.6.6. Familie Bartl

Carl und Stefanie Bartl wohnen direkt neben dem Feld und kommen nahezu täglich zu ihrer Ganzjahres-Parzelle (Abb.56 u. 57), die sie seit vier Jahren bewirtschaften. Sie sind beide in Pension. Ihr Sohn Gerald hilft gelegentlich mit. Sie haben eine Vorliebe für schöne Gärten und Blumen (Abb.55), und ihre Parzelle ist dementsprechend gepflegt.



Abb. 55: Blumenbeet



Abb. 56: Ganzjahres-Parzelle



Abb. 57: Ganzjahres-Parzelle

Carl Bartl macht einen genauen Anbau- und Arbeitsplan auf seinem Computer. Er ist studierter Chemiker, und das Gärtnern auf einem biologischen Gemüsefeld erforderte bei ihm, wie er es bezeichnet, „einen Umdenkprozess.“ Trotzdem profitiert er heute von seinem akademischen Wissen, und setzt es erfolgreich bei der Gartenarbeit ein. (Bartl 14.05)

Zum Gärtnern hat er erst in der Pension begonnen, „Ich hab nachgedacht was ich tun kann. Viele Leute wissen das in der Pension erst gar nicht. Hier ist so *viel* zu tun, dass man gar nicht fertig wird! Und im Winter kann man schon für nächstes Jahr planen. (...) Beruflich hätte ich auch gar nie Zeit gehabt, mich so etwas zu widmen. (...) Ich konnte früher die Petersilie nicht von einem Grashalm unterscheiden. Daraus resultierte auch eine Ernährungsumstellung, und daraus ist dann eine Leidenschaft entstanden.“ (Bartl 24.6.)

Stefanie Bartl hatte einen Garten im Haus ihrer Eltern. Sie wohnten am Waldrand. Sie erinnert sich, als Kind immer die ‚schlechten‘ Pflanzen bekommen, und damit „ein eigenes Gemüsebeet“ angelegt zu haben. Außerdem daran, dass ihr Vater, „der sehr naturverbunden war“, mit ihr „im Winter die Bäume an Hand der Rinde bestimmte.“ Daraus entwickelte sich ihre Liebe zu Pflanzen, jedoch konnte sie dem Gärtnern noch viele Jahre, „durch die Arbeit im Haushalt und der Kindererziehung“ nicht nachgehen. Erst seit ihrer Pensionierung findet sie wieder „genug Zeit für ein Gemüsebeet.“ (Bartl 11.6.)

### 3.6.7. Lotte Steiner

Lotte Steiner bewirtschaftet seit sieben Jahren mit einer Freundin eine große Selbsternte-Parzelle (Abb.59), und seit heuer zusätzlich eine kleine Ganzjahres-Parzelle. „Unsere zweite Parzelle ist dort hinten, eine Eckparzelle. Ich glaub’ die hat 150 Quadratmeter. Ein Teil davon sind Blumen, die auch wild jedes Jahr wieder kommen. (...) Die ist ein bisschen abgeschieden, da fühl ich mich nicht so beobachtet.“ Dort haben sie sich auch ein kleines „Platzerl“ mit Tisch und Sessel hergerichtet (Abb.58). Lotte Steiner wohnt in Ottakring kommt mit öffentlichen Verkehrsmittel oder samstags auch manchmal mit dem Fahrrad auf das Selbsterntefeld. Sie liebt die Gartenarbeit „vor Allem das Anbauen! Das Ernten weniger, weil das ist so viel Arbeit in der Küche.“ Außerdem hat sie, wie erwähnt, große Freude an Blumen, von denen sie mehrere Arten als „Schnittblumen für zu Hause“ anbaut.



Abbildung 58: „Platzerl für Pausen“



Abbildung 59: Selbsternteparzelle

„Als Kind hab ich die Gartenarbeit eher gehasst. Wir hatten zu Hause einen Garten, aber ich wollte lieber spielen (...) und musste immer Kartoffelkäfer sammeln, (...) ich hätte nie gedacht, dass ich das mal freiwillig mach, das kommt mit dem Alter, das man’s gerne macht. Soll ja auch gesund sein.“ „Später hatte ich nichts mehr mit dem Gärtnern zu tun.“ Sie arbeitet im Spital in einem Labor. Eine Arbeitskollegin hatte eine Parzelle hier gemietet, „die hab ich mir angeschaut und dann auch eine genommen; als Ausgleich. Ich wusste wie’s geht und hab auch über den Arbeitsaufwand Bescheid gewusst, weil ich mal ein Jahr am Bauernhof gewohnt hab. Dort hab ich viel gelernt. (...) Für mich ist die Selbsternte ein Hobby.“ (Steiner 24.5)

### **3.6.8. Karin Wriessnig**

Karin Wriessnig ist „seit 1996 beim Selbsternte-Projekt dabei.“ Sie hat heuer erstmals eine Ganzjahres-Parzelle, und freut sich diese von Rudi Nemeč übernommen zu haben. Sie ist „ungefähr ein Mal pro Woche da, meist sonntags zu Mittag, weil ich die Ruhe mag, wenn wenige Leute am Feld sind. (...)“ (Wriessnig 21.8.)

Sie arbeitet auf der Universität für Bodenkultur in Wien und kennt sich gut mit dem Gemüsegärtnern aus. „Mit dem Unkraut jäten, nehm ich es nicht so genau, wie andere. Ich probier gern alles aus.“

### **3.6.9. Hilde Harisch**

Hilde Harisch ist auch „seit dem ersten Jahr dabei“, und bewirtschaftet eine große Ganzjahres-Parzelle. Sie wohnt nicht weit vom Feld entfernt, braucht etwa „fünf Minuten mit dem Auto.“ (Harisch 16.6.) Zu ihrer Parzelle kommt sie „nicht länger als 2 bis 3 Stunden pro Tag. Es ist verschieden, manchmal 3 Tage hintereinander, dann wieder ein paar Tage nicht“. Sie „bemüht“ sich, „dass alles ordentlich aussieht“; und genießt den Unterschied zu ihrem Garten daheim. „Ich mag die Weite hier.“

Sie ist in einem Einfamilienhaus aufgewachsen, mit Garten, und hat im Haus der Eltern für die Mutter Gemüse gepflanzt. „Schon als Kind wusste ich: „Ich werde Blumengärtnerin. Dazu brauch' ich ein Haus und ich will einen Garten. Den hab ich jetzt. Dort pflanze ich aber nur Blumen, weil das Gemüse schaut im Garten nicht so schön aus. Das hab ich jetzt hier.“ Ihr gärtnerisches Wissen hat sie, „nur aus der Praxis. Vieles habe ich von Herrn Nemeč und Herrn Krammer gelernt.“

### **3.6.10. Familie Schedlbauer**

Birgit Schedlbauer ist seit vier Jahren bei der Selbsternte. Seit zwei Jahren hat sie eine Ganzjahres-Parzelle. Diese bewirtschaftet sie gemeinsam mit ihrer Mutter. „Eigentlich hab ich das Feld damals für meine Mutter genommen. (...) dass sie eine neue Aufgabe hat, unter dem Vorwand, die Arbeit alleine nicht zu schaffen. Mittlerweile geht meine Mum voll auf in der Gartenarbeit.“ (Schedlbauer 14.5.)

### **3.6.11. Familie Ebner**

Familie Ebner ist das zweite Jahr hier. Sie haben „gleich mit einer Ganzjahres-Parzelle begonnen, weil zufällig eine frei war, den Kontakt hatten wir von unserem Arbeitskollegen, Herrn Kraml.“ (Ebner 14.5.)

Familie Schedlbauer und Familie Ebner habe ich während meiner zeitlich begrenzten Forschungen am Feld nur zwei Mal angetroffen, und deshalb nicht ausführlich interviewt.

Die meisten Ganzjahres-GärtnerInnen sind schon seit mehreren Jahren dabei. Sie kommen regelmäßiger zum Feld und bewirtschaften ihre Parzellen im Durchschnitt intensiver als Selbsternte-GärtnerInnen. Durch die verlängerte Nutzung über die eigentliche Selbsternte-Saison hinaus, findet sich unter den Tätigkeiten, die sie verrichten, eine größere Bandbreite an unterschiedlichen Bewirtschaftungsweisen, Konzepten, Innovation, Experimenten, und Einsätzen von Hilfsmittel und Konstruktionen, als auf den übrigen Parzellen.

### 3.7. Bedeutung biologischer Anbaukriterien am Feld

Landwirtschaft nach ökologischen Kriterien zu betreiben, ist ein grundlegendes Prinzip des Projektes. „Durch das Selbsternte-Projekt soll die biologische Landwirtschaft – sowohl Saatgut, Jungpflanzen, als auch die Wirtschaftsweise unterstützt werden.“ (Bruno 2005a) Jedoch müssen nicht nur der betreibende Landwirt, sondern auch die NutzerInnen der Parzellen die vorgeschriebenen Richtlinien einer biologischen Wirtschaftsweise einhalten. Manche befolgen sie streng, manche weniger. Die Kontrolle darüber ist nur beschränkt möglich, und außerdem herrschen unter den GärtnerInnen, speziell unter den Selbsternte-GärtnerInnen unterschiedliche Meinungen darüber, was biologische Landwirtschaft tatsächlich bedeutet. Teilweise verbinden die GärtnerInnen den Ausdruck „Bio-Landwirtschaft“ lediglich mit dem Einsatz von Spritzmitteln, Dünger, Pestiziden und Gentechnik, nicht jedoch mit dem Einsatz von Saatgut oder Jungpflanzen aus konventioneller Landwirtschaft.

Axmann (2003:50) schreibt vom Selbsterntefeld „Roter Berg“: „Das Saatgut bzw. die Jungpflanzen waren bei vier Fünftel der Nutzer aus ausschließlich biologischer Herkunft, der Rest erstand sowohl biologische als auch konventionelle Ware. Kein Nutzer verwendete ausschließlich konventionelles Saatgut. Würde Regine Bruno kein weiteres Saat- oder Pflanzgut während der Saison zum Verkauf anbieten, würden zwei Drittel der Nutzer weniger Gemüse zusätzlich anbauen. Die restlichen Nutzer würden im gleichen Ausmaß zusätzlich Gemüse anbauen.“ Dieser Umstand trifft nicht in diesem Ausmaß für die GärtnerInnen am Selbsterntefeld Ketzergasse zu. Sie beziehen ihr zusätzlich angebautes Gemüse, neben dem Erhalt am Feld selbst, vorwiegend aus Geschäften der Umgebung und von Freunden. Lediglich die Hälfte der GärtnerInnen achtet dabei auf biologische Anbaukriterien. Regine Bruno (2005a) nimmt an, dass manche GärtnerInnen das billigste Saatgut und die billigsten Jungpflanzen kaufen. Bei ihr ist „Einzelpflanzenkauf möglich. Die Preise können allerdings schwanken. Jungpflanzen sind bei ihr „zum Teil teurer aber einiges auch billiger als in den großen Baumärkten. (...) Und nur weil jemand sagt, er kauft im Baumarkt oder im Gartencenter, heißt es nicht, dass es konventionelles Saatgut sein muss, dort gibt es auch Ständer mit biologischem Saatgut. (...) Auf meinen Anlagen in Mödling und Hietzing müssen die Nutzer eine „Nutzungsvereinbarung“ unterschreiben. Eine Verpflichtung, nur biologisch anzubauen. Die meisten GärtnerInnen halten sich daran, jedoch kann ich es nur schwer kontrollieren. Das ist eine Bewusstseinsfrage.“

Der Wissensstand über Bio-Landwirtschaft ist unter den Selbsternte-GärtnerInnen der Ketzergasse sehr unterschiedlich. Dadurch, dass der Infoabend nicht verpflichtend ist, ist nicht gewährleistet, dass allen NutzerInnen die gleiche Information zukommt. So bestimmen

die Selbsternte-GärtnerInnen für sich selbst, wie genau sie es mit den Vorschriften der Selbsternte nehmen. Aussagen darüber reichen von:

„Dass mein ganzes Feld Bio ist, ist mir sehr wichtig!“

„Wir kaufen nur ja nicht gebeiztes Saatgut und nicht genmanipuliertes.“

„Je weniger Gift desto besser.“

über:

„Wir haben biologisches und konventionelles Saatgut.“

„Rote Rüben sind von der Arche Noah. Das restliche Saatgut ist teils Bio und teils konventionell. Aber ich kauf keine Hybride.“

„Ich kaufe Jungpflanzen und Saatgut beim Baumarkt.“

bis hin zu:

„Biosaatgut auch noch? Das ist hardcore. Also das ist mir nicht so wichtig. Aber auf keinen Fall spritzen.“

„Biologische Pflanzen kauf ich nicht. Nur normale. Beim Eichhorn oder beim Hofer.“

Die Ganzjahres-GärtnerInnen wissen im Großen und Ganzen ziemlich genau über die Unterschiede biologischer und konventioneller Landwirtschaft Bescheid. Trotzdem wählen sie ihre Gemüsesorten nicht unbedingt in erster Linie nach diesem Kriterium aus. Spezialsorten, mit denen gute Erfahrungen gemacht wurden, hohe Ertragsaussicht, Widerstandsfähigkeit, persönliche Umstände wie „Tausch mit Freunden“, oder „aus dem Ausland mitgebracht“ haben zur Folge, dass auch auf den Ganzjahresparzellen, Sorten ausgewählt werden, von denen die GärtnerInnen nicht wissen ob, oder von denen sie in Kauf nehmen, dass diese nicht biologischen Kriterien entsprechen.

„Ich nehm nur das Saatgut von hier.“

„Ich verwende vorwiegend Bio, aber ich krieg nicht alles was ich will. Das meiste Saatgut hab ich von Nemeč.“

„Ich verwende Bio wenn möglich. Unbedingt Ungebeiztes!<sup>8</sup> Aber das ist in Österreich eh unüblich.“

„Ob biologisch oder konventionell ist mir nicht so wichtig. Das Kraut hab ich von der Arche Noah. Die anderen Gemüsearten vom Brunnenmarkt.“

---

<sup>8</sup> Rudi Nemeč (29.6.) erzählt mir diesbezüglich: „Gebeiztes Saatgut gibt’s auch biologisch. Die Beize ist vorrangig gegen Schädlinge und Pilzbefall. Das Saatgut wird dazu eingelegt, zum Beispiel in einen Abwehrtee. Das bildet eine Schutzhülle drüber. Früher hab ich das auch selber gemacht.“ Regine Bruno (2005c) ergänzt: „Wenn man gebeiztes Saatgut kauft, versteht man im Allgemeinen Sprachgebrauch darunter nicht etwa Kamillenbeize. Sondern es ist eine Beize chemischen Ursprungs gemeint. Konventionell gebeiztes Saatgut ist normalerweise für den gewerblichen Gebrauch und am Selbsternte-Feld verboten!“

„Die Tomaten habe ich aus Ungarn.“

„Die Mangoldsamen sind aus Kroatien, vom Schwiegervater einer Freundin. Wir tauschen gelegentlich Samen aus.“

„Meine Fleischparadeiser sind nicht EU-Norm. Die sind nicht im Handel erhältlich, nur vielleicht am Naschmarkt oder im Bioladen. Die haben wenig Wasser und Kerne, dafür viel Fleisch. Eine weitere Tomatensorte hab ich aus Rumänien. Die Samen hat mir ein ehemaliger Kollege privat aus Siebenbürgen mitgebracht, die ‚Berner Rose‘.“

„Von Austroaat-Samen rate ich ab. Gabmeyers Saatgut ist das Beste für diesen Boden.“

„Heuer bau ich Bestseller an, eine Feldgurke von Austroaat. Fast hundert Prozent mehltaresistent.“

„Von Tomaten bau ich Sorten an, die viel tragen. ‚Mercedes‘, eine Fleischtomate und ‚Ovation‘, zum Beispiel.“

„Biosaatgut ist relativ teuer, aber oft krankheitsanfällig. Deshalb verwende ich viele F1-Hybriden von der Samenbank. Die sind sehr widerstandsfähig. Aber jedes Jahr ist es notwendig, neue Samen zu kaufen, weil die Samen in die Mutterpflanzen zerfallen. (...) Die F1-Tomate ist gegen Braunfäule resistent. Die Gurke gegen Mehltau. (...) F1-Hybride<sup>9</sup> erkennt man am Preis. Die sind sündteuer!“

„Manche kaufen Hybride um fünf Euro oder mehr...und freuen sich über die tolle Ernte. Bei dem hochgezüchteten Zeug aus Holland muss man froh sein, wenn die bei dem Boden überhaupt was werden. Die Pflanzen haben ja nach dem Einsetzen hier einmal alle möglichen Farben. Solche sind in meinen Augen nur fürs Glashaus verwendbar.“

„Chemie ist hier nicht im Sinne des Erfinders. (...) Früher hab ich die Biogärtnerei als wirtschaftliche Lücke abgetan. Man zahlt den dreifachen Preis und darf dafür die Mücken und Larven mitessen. Jetzt hab ich's selber ausprobiert. Das Ergebnis stimmt und deswegen bin ich dabei geblieben!“

Abschließend möchte ich zu dieser Problematik Walter Gabmeyer zitieren, dessen Aussage die Situation deutlich beschreibt: „Was der Einzelne, auf seiner Parzelle anbaut, dass isst er ja auch selber. Kunden schneiden sich damit vorwiegend ins eigene Fleisch. Das Problem sind eher Gifte, die in den Boden kommen, weil das auch andere GärtnerInnen betrifft. Die einzige Chance wäre, keinen nachträglichen Anbau zuzulassen. Dann müssten alle ihre *Sackerl* herzeigen, oder die Pflanzen werden rausgerissen! Das ist nicht umsetzbar, und deswegen bleibt ein Restrisiko bestehen. Ich kann nur informieren, und hoffen, dass die Leute die Gründe dafür verstehen.“ (Gabmeyer 2005c) Im Zusammenhang mit den gesetzlichen Vorschriften, die auf einem Selbsternte-Feld eingehalten werden müssen erklärt mir Regine Bruno (2005c): „Gemüseanbau für den Eigenbedarf mindert die Strenge der Biokontrollstelle.“

---

<sup>9</sup> „Hybride gibt es auch in der Bio-Landwirtschaft. Die Grundsubstanz ist entscheidend.“ (Gabmeyer 2005c)

## 3.8. Arbeitsprozesse des Gärtnerns

### 3.8.1. Maschinelle Aussaat auf den Selbsternte-Parzellen

Walter Gabmeyer verwendet „gängige Gemüsesorten, die ein problemlosen Anbau bieten. (...) Die Samen wurden heuer in der Ketzergasse am 23. April ausgebracht. (...) Ich könnte einiges früher anbauen, Kräuter und rote Rüben würden es schaffen, aber beim Rest macht es keinen Sinn. Da ist es oft noch zu kalt. Deshalb Anbau: Mitte bis Ende April.“ (Gabmeyer 2005b) Zur Auswahl der Gemüsearten sagt er: „Die Gemüse-Nachbarn können gut miteinander. Eine Spezialkultur wäre sehr teuer, wie z.B. Karfiol, der ist sehr pflegebedürftig. (...) Natürlich auch nach Erfahrung. Sorten und Pflanzenarten, die innerhalb der Selbsterntesaison reifen können.“<sup>10</sup>

Einige Selbsternte-GärtnerInnen äußern ihre Unzufriedenheit über den Parzellenübergabetermin. „Im April wäre besser.“ „Im Mai mit dem Gärtnern zu beginnen ist zu spät.“ Ein Herr argumentiert, „wir könnten im Mai schon Spinat und Salat ernten.“ Walter Gabmeyer (2005c) erklärt mir später in einem Interview, als ich ihn darauf anspreche: „Es ist nicht möglich früher als im Mai mit dem Anbau zu beginnen, da die Durchführung problematisch wäre. Ich kann es mir nicht leisten, öfters anzubauen, mit dem Traktor durchzufahren. Da werden die anderen Jungpflanzen beschädigt, für den Boden ist es auch nicht gut, wenn man oft mit dem Traktor anfährt und es ist natürlich ein erheblicher Aufwand, deswegen nehm ich einen Termin, wo ich an einem Tag alles aussäen kann. Wenn der Boden kalt ist, macht es keinen Sinn Saatgut auszustreuen, weil die Hälfte nicht aufgeht, und dann beschweren sich die Leute erst recht. Der Boden muss halbwegs warm sein. Dann muss man noch warten bis es aufgeht, noch einmal durchhacken, und dann können erst die Parzellen übergeben werden. Die Felder müssen ausgesteckt werden, die Gießanlage aufgebaut werden usw. (...). Dann müssen die Jungpflanzen hergegeben werden, die sich die Kunden aber selbst einpflanzen müssen. Am Beginn der Selbsternte hab ich die Pflanzen sogar noch selber gesetzt, aber die Übergabe war dann erst Mitte Juni.“

---

<sup>10</sup> Die Gemüsegrundausrüstung sah in der Saison 2005 folgende Pflanzen und Kräuter in angegebener Reihenfolge vor: Pastinaken, Rote Rüben [*rote Kugel*], Radieschen [*Sora*], Pflücksalat [*Catalogna*], Porree [*Hannibal*], Karotten [*Mantaise 2/Fana*], Zwiebel rot [*roter Laaer*], Karotten [*Walieser*], Pflücksalat [*White Salad Bowl*], Mangold, Dille, Buschbohnen [*Victoire*], Buschbohnen, Kopfsalat [*Maikönig*], Zwiebel Gelb [*Stuttgarter Riese*], Petersilie, Gurken [*Marketmore*], (Sellerie), 2 Mal freie Fläche, (Paprika), (Tomaten), Zucchini (*black beauty*), 2 Mal Kartoffel (*Ditta*), 2 Mal Kartoffel [*Desiree*]. Die Pflanzen in runden Klammern wurden erst nach dem 15. Mai übergeben. Namen in eckigen Klammern sind jeweilige Sortennamen.

### 3.8.2. Individuelle Aussaat und Anbau von Jungpflanzen

Axmann (2003:49) schreibt über den zusätzlichen Anbau von Kulturarten durch *selbsternte*®-Nutzer“, und den sich dadurch ergebenden Beitrag zu Artenvielfalt am Selbsterntefeld „Roter Berg“. „90% der Nutzer säten bzw. pflanzten nach dem Übergabetermin selber noch auf freien Teilflächen ihrer Parzellen nach.“ Ähnlich schätze ich den Anteil unter den GärtnerInnen in der Ketzergasse ein.

Die Ganzjahres-GärtnerInnen beginnen mit Anbau vereinzelt bereits im März. Die meisten Gemüsepflanzen werden jedoch ab Anfang Mai angebaut. Bis auf eine/n Ganzjahres-GärtnerIn haben alle auf ihren Parzellen eine Nachfolgewirtschaft betrieben. Die Aussaat und das Einsetzen von Pflanzen nimmt bei den Ganzjahres-GärtnerInnen einen großen Stellenwert ein, da sie dafür, wie bereits erwähnt, zur Gänze zuständig sind. Sie pflanzen die gesamte Saison über Gemüse nach. Rudi Nemeč sagt im Bezug auf den Aussaattermin auf den Ganzjahres-Parzellen. „Im März schon beginnen mit dem Anbauen bringt nichts. Viele säen und pflanzen schon an, müssen aber alles abdecken und dann nachsetzen. Mitte April ist früh genug.“ (Nemeč 24.5.) Martha Rutschmann, Rudi Nemeč und Günther Krammer verwenden zur Bestimmung geeigneter Termine manchmal einen Mondkalender. „Ich setze an ‚Wurzeltagen‘ um. (...) Ich säe Salat an ‚Feuertagen‘, weil er sonst nicht kopft. Die Erbsen hab ich am Fruchttag ausgesät, und alle sind aufgegangen“ (Rutschmann 16.5.). Krammer: „Bei zunehmendem Mond was auf- und raufgehen soll. Bei abnehmendem Mond was runter geht, wurzeln soll. „Aufsteigender Mond ist Erntezeit. Bei Absteigendem soll man Pflanzen setzen. Da hält die Erde fest. Besonders zu beachten ist auch der Wendepunkt, weitester und geringster Stand zur Erde. Das hat einen negativen Einfluss auf Pflanzen beim Säen, Auspflanzen, Umtopfen. Rund eineinhalb Dutzend Tage im Jahr sollte man die Pflanzen unbedingt in Ruhe lassen“ (Krammer 16.5.). Martha Rutschmann fährt fort: „nicht nur die Pflanzen!“

Einige GärtnerInnen ziehen auch Jungpflanzen bei sich zu Hause am Fensterbrett, am Balkon, oder etwa im Garten von Freunden vor. Lotte Steiner hat beispielsweise eine Wassermelone und verschiedene Tomatensorten am Fenster vorgezogen. (Steiner 24.5) Von der Vorzucht in Kisten oder im Glashaus, um die Pflanzen dann am Selbsternte-Feld auszusetzen, hält Rudi Nemeč nicht viel. „Das Beste ist, die Pflanzen direkt im Boden anzubauen. Die Pflanzen, die kommen, sind stärker als die aus der Kiste. (...) Was von selber rauskommt, ist robust!“ Er zeigt mir die dicken Zucchiniblätter seiner Aussaat und im Vergleich dazu jene aus dem Glashaus: „Die vom Gärtner sind sehr weich.“ (Nemeč 16.5.) Karl Kraml berichtet mir diesbezüglich von „Selbstversuchen, im kühlen Vorzimmer, bei 15

Grad, Frühgemüse, Frühlisalate und Kohl“ vorgezogen zu haben. „Die haben einen dicken Stamm bekommen und waren sehr widerstandsfähig.“ (Kraml 21.5.)

Die GärtnerInnen erproben auf ihren Parzellen auch gelegentlich Anbaumethoden, die sie noch nicht kennen. Der Spaß am Experiment selbst scheint mir dabei mehr im Vordergrund zu stehen, als der Versuch höhere Erträge zu erzielen. Carl Bartl testet mit Lauch eine ‚neue‘ Anbauweise: „Den Porree muss man tief setzen, und immer wieder zuschütten. Dann wird viel weiß.“ Dafür hat er eine tiefe Furche in das Gemüsebeet gemacht. (Abb.60 u. 61)



Abbildung 60: Lauchanbau

Abbildung 61: Lauchanbau

Abbildung 62: „Kartoffellaub“

„Auch die Gurke soll man tief setzen. Sie ist ein *Flachwurzler*. (Abb. 63 u. 64) (...) Zuerst Mist dann Kompost und darüber Erde und dann die Gurkenpflanzen. (...) Durch die Grube ist sie vor Wind geschützt, das hilft auch gegen Mehltau. Die Frucht wächst am Berg in Richtung Süden. Im Norden hab ich Erbsen, ebenfalls als Windschutz. Das ist die richtige Sorte dafür, die müssen nicht gestützt werden.“ (Bartl 14.5.)



Abbildung 63: Hügelbeet



Abbildung 64: Hügelbeet

Die „Riesenkohlrabi“ (Abb.65 u. 66) ist Günther Krammers „Spezialsorte“. Die wiegt bis zu sechs Kilo und ist nicht holzig, sondern als ganzes fleischig.“ (Krammer 10.5.)



Abbildung 65: „Riesenkohlrabi“



Abbildung 66: „Riesenkohlrabi“

Viele Tomatensamen gehen im Beet von Elisabeth Müll „wild“ auf. Sie setzt sie „teilweise zusammen“ oder „lässt sie einfach dazwischen stehen“. Eine ihrer „besonderen“ Sorten zeichnet sich durch eine auffällige Blätterform aus (Abb.62). „Dieser Paradieser heißt Kartoffellaub“ (Müll 25.6.).

Ähnlich pflegeleicht kommen die Tomaten bei Rudi Nemeč „ganz von selbst. Im Vorjahr fallen die Tomaten hinunter, ich leg sie in eine Reihe und trete sie zusammen. Falls sie aufgehen, braucht man sie nicht vorziehen, aber man weiß nie welche Sorte da kommt. (...) Ich verwende prinzipiell eigene Samen. (Abb. 67) Kürbissamen nur, wenn sie wirklich reif sind! Achtung vor Fremdbefruchtung durch Hummeln, sonst kommt irgendein Kürbis raus. (...) Da nimmt man einen Kürbiskern, und dann kommt zum Beispiel ein grüner Zucchini raus, der kaum zu essen ist. (...) Die Gurke muss auch knallgelb sein, fast schon faul, dass man die Samen verwenden kann. (...) Jede Frucht muss voll reif sein. Beim Salat ist es schwer eigenes Saatgut zu züchten. (...) Man kann auch Pfropfen. In einem Buch hab ich gelesen, dass man die Gurke in eine Zucchini pfropfen soll, weil diese stärkere Wurzeln hat. Also die Schwächere auf die Stärkere aufpflanzen.“ Er lacht und schüttelt den Kopf. „Das dauert ewig, bis man so was kann! (...) Paprika die ich im Winter kauf, haben oft keinen Kern. Nur bei den gut ausgereiften gelingt die Samenzucht. Ich nehm nur die schönsten, voll reifen, und lass sie zu Hause noch liegen. Dann nehm ich erst die Kerne raus. Aber sie gehen selten auf, die sind sehr empfindlich.“ (Nemeč 24.6.)



Abbildung 67: Saatgutgewinnung



Abbildung 68: Aussaat-Rille

Auch Günther Krammer behält sich Saatgut seiner eigenen Ernte. Er hat mehrere Kürbisse auf seinen Parzellen. „Einen Muskatkürbis, da hab ich die Samen gekauft. Von anderen Kürbissen hab ich die Kerne irgendwie selbst befruchtet, und sie wieder eingesetzt. (...) In der Salatreihe wird heute Winterrettich und Mairübe angesät.“ Dazu zieht Günther Krammer eine Furche (Abb. 68) (Krammer 3.7.).

Carl Bartl bereitet für die Samen der gelben und grünen Buschbohnen eine, wie er sagt, „ordentliche Saatrille“ vor. „Zuerst Wasser, dann Humus drauf, danach die Samen, Erde und wieder Wasser.“ Die Schnur dient ihm dabei als „optische Hilfe, das Unkraut nicht mit Keimblättern zu verwechseln.“ (Abb. 69 u. 70) (Bartl 16.5.)



Abb. 69: Aussaatmarkierung



Abb. 70: Aussaatmarkierung

Zur Markierung der Aussaatstellen verwendet Rudi Nemeč kleine Stecken, die er neben den eingesetzten Samen in die Erde steckt. "Nur alle 40 Zentimeter. So spar ich viel Saatgut." (Nemeč 18.6.) In Bezug auf den Salat auf meiner Parzelle meint er „Eure Salate sind viel zu eng. Salat braucht Platz, dass er kopft. Dazwischen könnte man zum Beispiel Radieschen oder Kohlrabi setzen. (...) Tomaten und Zucchini sollten 60 Zentimeter auseinander sein.“

(Nemec 16.6.) Gegen Ende Juni erklärt mir Karl Kraml (24.6.) betreffend Salatanbau: „Jetzt kann man noch säen, wenn’s aber zu warm ist, schießen sie in die Höhe.“ Er bezieht sich dabei auf die Salatsamen, die er gerade austreut „Das ist ein Sommer-Proxysalat, eine hitzebeständige Kopfsalatsorte von Austrostaat.“ „Jetzt gehen nur mehr schoßsichere Sorten. Ab 30 Grad sind Salatsamen nicht mehr keimfähig. Die brauchen eine niedrigere Bodentemperatur. (...) Die Tomaten schützen den Salat, machen einen Schatten, so bleibt der Boden kühl. (...) Beim Salat gibt es ‚Frühsorten‘, die gehen ganz schnell und haben kleine Köpfe. Die ‚Hauptsommersorten‘ sind hitzebeständig, und die ‚Spätsommersorten‘ kommen im Herbst. Nur diese sind zum Lagern gedacht. (...) Diese Gruppen gibt es auch beim Kohlgemüse. Da gibt es auch einen Früh- und einen Spätkohl.“ Heuer hat er „nur Kohl-Spätsorten“ angebaut, „das werden große Pflanzen. Jetzt haben sie noch einen kleinen Kopf, im Gegensatz zu Krammer seinem Frühkraut (Abb. 71 u. 72). Für ihn ist es beim Anbau, wichtig zu wissen, welche Sorte er einpflanzt. „Ich wollte Sorten, die ich gut lagern kann. (...)“ (Kraml 24.6.)



Abbildung 71: Spätkraut (24.6.)



Abbildung 72: Frühkraut (24.6.)

Carl Bartl achtet im Gegensatz zu Karl Kraml nicht auf „Früh- oder Spätsorte. Das ist auch nicht wirklich auf der Packung ausgewiesen.“ Er sieht das gelassen: „Manche kommen halt früher und manche später.“ (Bartl 26.6.) Gemeinsam mit seiner Frau haben sie auch im August einige Salatsorten, wie Endivien-, Zuckerhut- und Vogelsalat, nachgesät: „Die kommen schön langsam. Vor dem Vogelsalat waren die Bohnen in diesem Beet. Die wurden abgeschnitten und die Wurzel drinnen gelassen.“



Abbildung 73: Zuckerhutsalat



Abbildung 74: Vogersalat

Eine Selbsternte-Gärtnerin äußert sich empört, da ihre Maispflanzen von einem Parzellennachbarn abgeschnitten wurden (Abb.76). „Mir wurde gesagt, dass Kukuruz nicht angebaut werden darf. Aber ich hab auch gehört, dass niedrige Sorten gehen, Zuckermais zum Beispiel.“



Abbildung 75: Maisanbau



Abbildung 76: Maisanbau

Zu dieser Frage erklärt mir Walter Gabmeyer: „Zuckermais anzubauen ist erlaubt.“ Er betone aber und sage bei der Vorbesprechung immer dazu, dass Mais nur in der Mitte der Parzelle stehen darf, und zwar in der gleichen Reihe wie der Gemüseanbau angelegt ist, dass die Maispflanzen nicht das Gießwasser für das restliche Feld oder sogar einer anderen Parzelle wegnehmen. „Riesen Sonnenblumen, Bohnenstangen und Zuckermais sind am Rand nicht erlaubt, weil sie das Gießen behindern! Sonnenblumen sind überhaupt ein Blödsinn im verzehren Gemüsebeet, weil das sind derartige Nährstoffzehrer, dass ich mich frag wozu das gut sein soll.“ (Gabmeyer 2005d)



Abbildung 77: Sonnenblumen



Abbildung 78: Sonnenblumen

### 3.8.2.1. Mischkultur und Fruchtfolgen

Unterschiedliche Motive sind für die GärtnerInnen ausschlaggebend, bestimmte Fruchtfolgen und passende Mischkulturen anzubauen.

Viele Gemüsenachbarschaften und Fruchtfolgen werden auf Grund der Nährstoffe, die die angebauten Pflanzen brauchen, ausgewählt. Andere Nachbarschaften bestehen auf Grund von erhofften Wirkungen gegen Schädlinge und Krankheiten.

Mehrere GärtnerInnen berichten mir über den Anbau von Dille als Schädlingsbekämpfung. „Dille hält Ungeziefer fern.“ (Müll 10.5.) Vor Allem bei Zwiebel und Fisolen soll es helfen. Karl Kraml (24.6.) erleutert mir dazu: „Der Duftstoff der Dille irritiert die Zwiebelfliege, deswegen ‚versteck‘ ich die Zwiebel zwischen der Dille (Abb.79). Die Maden gehen durch die Zwiebelpflanze in die Erde und fressen sie von innen. (...) Jetzt kann man Dille ernten, weil die Zwiebelfliegenzeit ist vorbei!“ Das habe er im Vorjahr gelernt, und heuer zum ersten Mal versucht. „Ich hab in zwei Reihen die Dille angepflanzt und dazwischen alle Zwiebel durchgebracht - eine biologische Methode gegen die Zwiebelfliege. (...) Auch Fisolen sind gut bei der Dille, weil der Dillgeruch vertreibt die Bohnenblattlaus!“



Abbildung 79: Mischkultur



Abbildung 80: Mischkultur

Ähnlich soll die Kombination Karotte mit Zwiebel wirken, jedoch sind die GärtnerInnen darüber geteilter Meinung.

„Die Möhrenfliege und die Zwiebelfliege werden angeblich durch den Geruch irritiert.“ (Steiner 24.6.)

„Karotte mit Zwiebel hilft scheinbar doch nicht. Ich hab nämlich die Zwiebelfliege neben den Karotten.“ (Bartl 24.6.)

„Karotte mit Zwiebel ist zum Vergessen.“ (Nemec 29.6.)

Wie bereits erwähnt stellt die „Kombination Salat mit Kohlrabi (Abb.80) eine Symbiose dar, die sich gegen Erdflöhe bewährt“ (Bartl 24.6.). Lotte Steiner (24.5.): „Die gelbe Rübe passt zu Kohlgemüse, dazwischen setz ich Salat, eine ideale Kombination!“ In einem Gartenbuch hat sie vom „Doktor Knoblauch“ gelesen. „Der wehrt scheinbar viele Schädlinge ab. (...) Viele Schnecken sind bei den Erdbeeren. Die Dahlie dazwischen hilft. Die ist schon ganz abgefressen.“

Als Informationsquelle zum Einsatz von Mischkulturen nennen einige GärtnerInnen das Buch „Tomate liebt Karotte.“ Dieses soll sehr anschaulich sein, und daraus werden mehrere Möglichkeiten passender Mischkultur zitiert.

„Tomate mit Zeller und Petersilie passen gut zusammen. (Abb.81 u. 82) Er [Carl Bartl] hat die größte Petersilie, dabei hat er erst im Mai gesät!“ (Nemec 29.6.)

„Knoblauch und Erdbeeren vertragen sich gut.“ Nemec (29.6.)

„Salat geht überall. Kraut soll nicht beim Mangold stehen, hab ich gehört. Ich pflanze vorwiegend gefühlsmäßig.“ (Müll 16.6.)

„Tomaten, Salat und Radieschen hab ich als Mischkultur beisammen.“ (Kraml 16.5.)



Abbildung 81: Mischkultur



Abb.82: Mischkultur



Abbildung 83: Mischkultur

Martha Rutschmann (16.5.) erzählt: „Kürbis passt gut zwischen den Lauch.“ Dem stimmt Karl Kraml zu: „Lauchsachen passen prinzipiell zu Kürbis, jedoch nicht zu Salat! Lauch gibt im Wurzelbereich ätherische Stoffe ab, und der Salat hat eine relativ freie Wurzel, die das nicht mag. Petersilie gibt auch ätherische Stoffe ab.“ (Kraml 16.5.) Lotte Steiner (11.6.) hat heuer auf ihrer Ganzjahres-Parzelle eine spezielle Mischkultur angelegt. „Zuerst eine Erntereihe, dann eine Düngereihe Spinat, und dazwischen ein Kleeweg, dann wieder eine Erntereihe, usw. Blaukraut mit Lollo Rosso in der ersten Erntereihe, in der nächsten Weißkraut mit Lollo Rosso, und zuletzt Karfiol mit Zeller und Tomaten. Der Zeller gibt den Tomaten angeblich einen guten Geschmack. Den Spinat der Düngereihe hab ich anfangs auch gegessen. Er ist ein Schutz für die kleinen Pflanzen, und wenn er dann abgeschnitten wird, ist die Wurzel wie Kompost, und das Grün kann man einarbeiten oder zum Mulchen oberflächlich abdecken.“ Günther Krammer (23.9.) nennt sein Konzept der Fruchtfolge „Wechsel-Nachfolgewirtschaft“. „Das erste Beet ist im nächsten Jahr dort, wo das zweite war. (...) Paprika, Gurken und Paradeiser gehören zu den ‚Starkzehrern‘, Zucchini und Kartoffel auch. Salate, Zeller und Bohnen sind Mittelzehrer. Wurzelgemüse und Kräuter sind ‚Schwachzehrer‘. (...) So hab ich ein rollierendes System.“ Ähnlich geht Karl Kraml (23.10.) vor: „Dort wo die ‚Starkzehrer‘ waren, kommen dann die ‚Schwachzehrer‘ hin, und wo die ‚Schwachzehrer‘ waren, ist es egal. Da muss man dann düngen, für die ‚Starkzehrer‘ im nächsten Jahr. (...) Radieschen sind beispielsweise ‚Schwachzehrer‘. Die hab ich leider heuer mit Guano gedüngt und alle sind verfault!“ „Bei ‚Starkzehrern‘, wie Zucchini, Tomaten oder Kohlpflanzen, bietet sich eine Vorkultur Spinat an! Das gibt den Pflanzen viele Nährstoffe.“ (Bartl 23.10.)

Andere Beispiele handeln von Pflanzen, die sich nebeneinander nicht gut vertragen. „Die gelbe Rübe ist eine Einmalkultur, in diesem Beet ist heuer also keine Folgekultur vorgesehen. Die Karotten sind beim zweiten Mal an der gleichen Stelle nichts geworden. Rote Rübe, Zeller und Karotten gehören nicht nebeneinander. Eine Reihe wird groß die andere sehr klein.“ (Kraml 23.9.)

Ähnliches wird von Petersilie berichtet: „Petersilie ist Standortflüchtling Nummer eins. Es dauert mindestens fünf bis sieben Jahre bis sie wieder am selben Platz gedeiht.“ (Nemec 10.5.) Andere Kräuter wechselt Rudi Nemec alle drei, vier Jahre.

### **3.8.3. Bewässerung**

Die Beregnungsanlage bewässert von Mai bis Oktober das gesamte Feld. Wie bereits erwähnt kümmert sich Rudi Nemec in Absprache mit Walter Gabmeyer um diese Angelegenheit. Im Schnitt bewässert er den Acker drei Mal die Woche, reagiert jedoch flexibel auf die vorherrschenden Wetterbedingungen. So misst er beispielsweise die Niederschlagsmenge mit einem Messbecher. „Im Wienerraum war bis jetzt zu wenig gleichmäßiger Regen, in Niederösterreich gibt's dafür Überschwemmungen“ (Nemec 5.8.).

„Alles in allem war viel Niederschlag, aber ganz ohne Gießen wäre es in diesem Sommer nicht gegangen. Die Salate und Grünblattpflanzen brauchen schon mehr Wasser. Für die Karotten oder andere Wurzelpflanzen hätte es wahrscheinlich genügt.“ (Krammer 23.9.)

#### **Bewässerung durch die Beregnungsanlage**

Prinzipiell sind die GärtnerInnen mit der automatisierten Bewässerung durch die Beregnungsanlage sehr zufrieden. Sie genießen den „Luxus“, auch in Trockenzeiten ihre Parzelle ausreichend mit Wasser versorgt zu wissen. Eine künstliche Bewässerung bringt jedoch nicht nur Vorteile. „Natürlicher Regen ist prinzipiell viel besser für die Pflanzen. Regenwasser hat eine geringere Oberflächenspannung, und der Boden nimmt so das Wasser besser auf. (...) Manche Landwirte gießen deshalb in Trockenzeiten gerne *nach* einem kurzen Regenguss.“ (Gabmeyer 10.05) „Das Problem ist das Gießen von oben! Mehltausporen auf der Pflanze brauchen vier Stunden, um zu keimen. Wenn also noch Tau auf den Blättern ist, und in der Früh gegossen wird, dann sind sie sehr lange feucht. Das betrifft vor Allem Zucchini und Tomatenpflanzen“ (Kraml 7.8.). Deshalb hat Karl Kraml das Foliendach errichtet. „Es soll öfter regnen nächste Woche, aber sobald es warm wird, kommt die Abdeckung weg, sonst ist zu hohe Luftfeuchtigkeit, und es kommt wieder der Pilz.“ (Kraml 7.8.) Rudi Nemec und Karl Kraml überprüfen gemeinsam, wie sich das Wasser der Gießanlage auf den Parzellen verteilt. Karl Kraml: „Bei mir ist zu viel Wasser, die Sprengelanlage ist zu nah.“ Deshalb will er die Tomaten im kommenden Jahr, in ein anderes Beet seiner Parzelle geben. Eine ähnliche Erfahrung macht Rudi Nemec: „Die Tomaten, in der Mitte meiner Parzelle, sind sehr schön. Dort ist am wenigsten Regen. Am Rand kommt das Wasser von beiden Seiten. Dort sind sie faul.“ Ebenso Elisabeth Müll: „Die Paradeiser setz ich nicht mehr zum direkten Wasserstrahl, das tut ihnen nicht gut. Auch die Gurken

nicht. Die wollen mehr Sonne, lieber Nachgießen für die nassen Füße als zuviel Wasser von oben!“ (Müll 17.9.)

Alles in allem sagt Karl Kraml: „Heuer ist viel zu viel gegossen worden! Es wäre wahrscheinlich kein Tropfen Wasser notwendig gewesen.“ (Kraml 23.9.) Rudolf Nemeč stimmt dem zu: „Ich gieße ja in meinen Augen viel zu viel. Aber es haben ja alle Angst, dass zu wenig Wasser auf die Pflanzen kommt.“ (Nemeč 23.9.)

### **Individuelle Bewässerung auf den Parzellen**

Je nach Bedarf oder Vorliebe gießen die GärtnerInnen die Gemüsepflanzen auf ihren eigenen Parzellen. Dafür stehen neun Wasserstellen rund um das Feld, sowie Gießkannen zur Verfügung. Die Ganzjahres-GärtnerInnen haben zusätzlich Wassertonnen bei ihrer Parzelle, die, wenn nicht mit Regenwasser, zumindest regelmäßig mit Leitungswasser gefüllt werden.

Regine Bruno erzählt mir vom nahegelegenen Selbsterntefeld in Mödling, wo es keine automatische Bewässerung durch eine Beregnungsanlage gibt: „Keine zusätzliche Bewässerung zum Niederschlag wäre in Mödling zu wenig. Gießen ist notwendig bei langer Trockenheit und Wind. Vor allem am Anfang, wenn die Pflanzen keimen sollen. (...) Viele Pflanzenkrankheiten kommen vom kalten Wasser bei hoher Lufttemperatur, wenn die ganzen Pflanzen nass gemacht werden. Besser ist es da zumindest, Wasser zu verwenden, das von der Sonne aufgewärmt wurde, (...) und die Pflanzen nur unten gießen!“ (Bruno 2005c)

Bei einer „Fortbildung“, im Rahmen seiner Berufstätigkeit, hat Karl Kraml von „interessanten Zusammenhängen“ zwischen Bewässerung und Pflanzenwachstum erfahren, wovon er mir mit Begeisterung berichtet: „Desto weniger Wasser vorhanden ist, desto stärker wird die Pflanze! Das ist doch paradox. Zuviel Gießen beim Wachstum, ist also schlecht. Wenn nämlich eine Trockenheit kommt, dann hat die Pflanze keine Versorgung mehr, weil die Wurzeln nur sehr oberflächlich verwachsen sind. Wenn die Pflanze wenig gegossen wird, wurzelt sie schneller ins Tiefe, da die Pflanze das Bedürfnis hat, Wasser zu suchen! Wenn sie die Wasserknappheit gewöhnt ist, und lange Wurzeln bildet, kann sie sich bei einer Trockenperiode besser versorgen. Zum Beispiel beim Rasen,“ so hat er gelernt „den darf man maximal 2 Mal pro Woche gießen, sonst wurzelt er sogar hinauf, vermoost und verfilzt! Beim Vortrag haben sie es sehr anschaulich präsentiert, die trocken gehaltene Wurzel war sehr lange, die gegossene Wurzel blieb kurz!“ (Kraml 24.6.) Karl Kraml hat aus diesen Gründen heuer selbst nicht zusätzlich gegossen.

Vom Selbsternte-Feld Roter Berg berichtet Axmann (2003:45-46) diesbezüglich über eine *Innovation*. „Zur Bewässerung von Tomatenstauden wendete ein Viertel aller Nutzer eine spezielle Technik an. Sie gruben Plastikflaschen neben den einzelnen Pflanzen kopfüber ein. Flaschenboden und Verschluss wurden zuvor entfernt. Über die Öffnung am Flaschenboden wurde bis zum Rand Wasser gefüllt, das anschließend in den Boden langsam versickerte. Die Nutzer verwendeten diese Technik vor allem zur Reduzierung des Gießaufwands. Weitere Gründe für die Anwendung waren bessere Tiefenversorgung der Wurzeln mit Wasser, Reduzierung der Verschlammung des Bodens, Vermeidung von Wurzelverletzungen beim Hacken des verschlammten Bodens. Ein Viertel der Nutzer, das diese Methode angewendet hat, kannte diese bereits aus früheren Jahren, dem Rest wurde die Idee erst während der Saison vermittelt. Ein Nutzer wirkte als Initiator dieser Idee. Er entnahm die Idee einem Gärtnerbuch. Alle anderen wendeten in Folge diese Technik an. Auf die Frage, warum andere Nutzer die Technik nicht angewendet haben, gaben die Nutzer, mangelndes Interesse, keine Notiz davon genommen und zuviel Arbeit an. Die Nutzer waren geteilter Meinung bei der Frage, ob die Methode erfolgreich war.“

Vogl (2003:77) schreibt über die Bewässerung auf Selbsternte-Feldern allgemein: „According to the Selbsternte consultants, watering is usually done too often and for too long, resulting, under the usually dry growing conditions around Vienna, in good performance of crops but also intense growth of weeds. This resulted in a high workload for selfharvesters with respect to weeding.“

#### **3.8.4. Pflege**

Karl Kraml (16.5.) erzählt mir über die Kultivierung des Kürbis, bei dem er den Haupttrieb stutzt: „damit die Kraft in die Seitenranken geht, und damit männliche und weibliche Triebe wachsen, die sich befruchten können. Der Haupttrieb wird zwischen dritter und fünfter Ranke abgekappt! (Abb.84) Die weibliche Blüte erkennt man am Knoten. Die männlichen sind meist am Haupttrieb. Oft ist die erste Frucht eine so genannte Blindfrucht. Die gehört weg, wird eh meistens nichts. Und nicht zu viele Früchte auf einer Pflanze wachsen lassen, sonst bleiben alle klein.“



Abbildung 84: Kürbis wird gekappt



Abbildung 85: Unterlage aus Styropor

Ähnlich geht Birgit Schedlbauer (14.5.) vor. Sie hat im vergangenen Jahr ihre „Zucker-, Honig- und Wassermelonen gut durchgebracht. „Pro Pflanze hatte ich ein bis zwei große Früchte. Am besten soll man sich auf eine konzentrieren.“ Einige GärtnerInnen legen unter die heranreifenden Kürbisfrüchte Karton oder Plastikstücke (Abb.85), um vorzeitigem Faulen, durch den Kontakt mit der nassen Erde, vorzubeugen. Das Pikieren von Tomatenpflanzen findet am gesamten Feld häufige Anwendung. Jedoch nicht alle GärtnerInnen sind vom Vorteil dieser Methode überzeugt. „Einstämmige Tomatenpflanzen will ich nicht. Das sind ja starke Stauden, die lass ich wachsen. Das Laub ist ja gut für die Tomaten! Ich tu nicht viel rumzupfen, höchstens unten die Braunen. Was sollst da viel *umageizen*, da müsste ich ja alles wegschneiden!“ (Nemec18.6.) Auch von den Krautpflanzen entfernen einige GärtnerInnen die unteren Blätter, damit diese nicht faulen. (Kraml 7.8.)

Ganz allgemein merkt Günther Krammer (21.5.) über die Fürsorge von Pflanzen an: „Vorraussetzung für eine gesunde Pflanze ist ein gesunder Boden. Und eine gesunde Pflanze wird mit Krankheiten und Schädlingen fertig. Die meisten Leute machen bei Problemen aber nur eine Symptombehandlung statt einer Ursachenbehebung. Die Frage lautet: ‚Wieso tritt der Schädling gehäuft auf?‘“ Günther Krammer ist überzeugt: „Die Natur richtet sich’s. Das Grundübel ist die menschliche Angst vor dem Verhungern. Die Leute streuen so lange Kunstdünger, bis überhaupt nichts mehr wächst, und die Industrie verdient sich dumm. (...) Der Schmach von Höchstmengen ist doch politisch, und trotz besserem Wissen, fallen die Leute drauf rein.“ Seiner Meinung nach soll man auf die Bedürfnisse der Pflanzen eingehen. Er beschreibt es als eine „gedankliche Aufmerksamkeit oder Achtsamkeit. Das hilft der Pflanze. Vergleichen kann man das, wenn manche sagen, sie sprechen mit ihren Pflanzen.“



Abbildung 86: Basilikum



Abbildung 87: „Blumenpracht“

### 3.8.4.1. Jäten

„Am Unkraut merkt man, dass alles wächst.“ (Bartl 24.5)

Die GärtnerInnen jäten in unterschiedlicher Intensität auf den Parzellen. Einige entfernen jegliche Sprösslinge, die keine angebaute Gemüsepflanzen sind, andere lassen dem Beikraut auf ihrem Feld ebenso viel Platz zum Gedeihen wie den Kulturpflanzen. (Abb.89)

„Was ich seh, nehm ich raus. Ich will Ordnung am Feld.“ (Müll 14.5)

„Alles Kleine lass ich stehen.“ Wriessnig (11.6.)

Diese Arbeit wird am Feld vorwiegend mit einfachem Gärtnerwerkzeug wie etwa einer Handschaufel oder der „Haue“ durchgeführt. Rudolf Nemeč und Günther Krammer benutzen für die ersten Jätarbeiten der Saison jedoch das „Einrad“ und die „Sternfräse“. Dieses Werkzeug bietet ergonomische und effiziente Arbeit. „Die Fräse geht nur wenn's Unkraut noch nieder ist. Wenn man konsequent ist, genügt es einmal die Woche zu jäten – Fertig!“ (Nemeč 11.6.)

Einige GärtnerInnen werden von Verwandten oder befreundeten Personen bei der Pflege, meistens beim Jäten, unterstützt. „Meine Freundin hilft mir Jäten, ich zeig ihr wie. Die Wurzeln vom Gemüse darf man dabei nicht zerstören. (...) Hier sind zu viele Ringelblumen. Die müssen raus.“ (Harisch 11.6.) Ringelblumen (Abb.88) werden von einigen GärtnerInnen angebaut. Trotz ihrer vielseitigen Nutzung, zählen sie für andere zum, zwar schönen aber lästigen Beikraut. Auch bei Karin Wriessnig „wuchern die Ringelblumen. Die neigen zu Unkraut!“ (Wriessnig 11.5.)



Abbildung 88: Ringelblumen



Abbildung 89: Beikrautdruck

Paul Axmann (2003:52) schreibt außerdem: „Nutzer beeinflussen die Diversität am Feld auch indirekt durch die von ihnen nicht gejätete Beikrautflora. Bei einer Aufnahme der Beikräuter auf dem *selbsternte*®-Feld [Roter Berg] wurden 40 verschiedene Arten gefunden, wobei 3 Arten (*Euphorbia falcata*, *Mercurialis annua* und *Ranunculus bulbosus*) in den Roten Listen gefährdeter Pflanzen Österreichs eingetragen sind (Gefährdungsstatus: regional gefährdet).“

Im Interview mit Regine Bruno (2005c), gegen Ende der Selbsternte-Saison, zieht sie kurze Bilanz über die Pflegeaktivitäten des vergangenen Jahres. „Heuer war durch den Regen ein enormer Unkrautdruck. Alles was bis Ende Juni getan ist,“ meint sie, „ist nachher die halbe Arbeit. Es ist daher ganz wichtig, dass im Mai und Juni ordentlich Unkraut gejätet wird.“

Meine persönliche Arbeitsdevise betreffend Unkraut jäten lautet: „So viel wie notwendig, und so wenig wie möglich.“ Dabei habe ich speziell in den Anfangsmonaten sehr genau gejätet, damit alle gesäten Pflanzen gut keimen, genügend Platz haben und viel Licht bekommen. Im Laufe der Sommermonate, habe ich mich dann auf das Jäten von Pflanzen, die Samen bilden oder Beikraut, das noch nicht geerntetes Gemüse bedrängt, reduziert. Ich habe nie aus optischen Gründen das Beikraut auf meiner Parzelle entfernt. Ich war der Überzeugung, dass Beikraut in kontrolliertem Maße, dem restlichen Gemüse nicht schadet, sondern die Pflanzen sogar davon profitieren, da beispielsweise der Boden feuchter bleibt, als wenn dieser nicht bepflanzt ist, oder auch Nützlinge von den Beikräuter angezogen werden, welche das Gedeihen der Kulturpflanzen fördern. In den Monaten Juli, August habe ich jeweils zwei Mal bei den noch verbliebenen Gemüsepflanzen gejätet. Ab September gar nicht mehr. Unkraut Jäten und Umstechen habe ich nur an Tagen mit bestimmter Mondkonstellation vorgenommen, in der Annahme, so den Unkrautdruck möglichst effizient zu mindern. Gejätetes Beikraut lasse ich seit heuer als Gründünger am Feld liegen und trocknen. Früher habe ich dieses größtenteils zum Komposthaufen gebracht.

### 3.8.4.2. Kompostierung

Gejätetes Beikraut wird von den GärtnerInnen entweder auf der eigenen Parzelle als „Flächenkompostierung“ aufgelegt (Wriessnig 16.5.), auf einem eigens angelegten Komposthaufen selbst gesammelt, oder zu einem der allgemeinen Komposthaufen gebracht. Einige GärtnerInnen betonen dabei den Umstand, dass die Entfernung von Pflanzen und Pflanzenresten dem Boden Nährstoffe entzieht, und empfehlen die Pflanzen direkt am Beet zu kompostieren. „Ich leg das Unkraut auf die Wege zwischen den Beeten. Das lass ich trocknen und dann wird's im Herbst in die Erde eingearbeitet.“ (Kraml 24.6.) Wenn die Beikrautmenge allerdings zu Groß wird, müssen die Pflanzen vom Feld weggegeben werden. Karin Wriessnig berichtet mir davon, dass sie von anderen GärtnerInnen darauf hingewiesen wurde, „dass das Unkraut auf ihrer Parzelle schon überhand nimmt.“ Das soll aus Rücksicht auf die Nachbarn nicht passieren. Sie gibt zu: „Ich bin eine schlampige Gärtnerin, ein Halbchaot und war zwei Wochen nicht da. Heut hab ich schon eine volle Scheibtruhe Unkraut weggeführt. Ich überleg gar nicht wie viel Kilo Nährstoffe ich da von meinem Feld wegbringe, aber was soll's. Rudi hat ihr mit dem Krampen geholfen. (...) Den Spinat hab ich abgerissen und aufgelegt. Der bleibt eine Woche liegen und wird dann leicht eingearbeitet“ (Wriessnig 11.6.). „Die Leute reißen das Unkraut aus, mit der ganzen Erde, und werfen es auf den allgemeinen Kompost. Das ist kiloweise Humus!“ bemerkt Rudi Nemeč (Nemeč 5.8.). Er zeigt mir seinen Komposthaufen (Abb.91), da wirft er „alles drauf, die Erde fällt runter und verrottet. Zwei Jahre braucht's zirka. Die Erde wird durchgesiebt, gleich fürs nächste Jahr. (...) Der ist ohne Unkraut! Nur Pflanzen und Grünzeug, Zwiebel, Karottengrün,...höchstens Dille und Tomatensamen. (...) Im Plastikcontainer (Abb.90), wie dem von Herrn Kraml, bleibts zu frisch, da fault's noch. Ist ja keine Luft drin. Den muss man umschichten, befeuchten und mit Stroh abdecken.“ Karl Kraml (23.9.) verwendet den „Juwelenkomposter“, ist jedoch damit nicht besonders zufrieden: „Das mit der Thermik ist ein Ammenmärchen. Ob Therme oder nicht, ein Kompost ist nie in drei, vier Monaten fertig. Das dauert immer ein bis zwei Jahre bis der Kompost reif ist. Da hat man mich beim Kauf reingelegt.“



Abbildung 90: „Juwelenkomposter“



Abbildung 91: Kompost

Günther Krammer hat seinen Komposthaufen (Abb.92 u. 93) direkt vor seiner Ganzjahres-Parzelle. Die Kürbispflanzen haben sich heuer darin verwurzelt und eine beachtliche Ernte gebracht. „Kompost heißt Gemisch. (...) Das hilft Pflanzen, mit den Schädlingen besser fertig zu werden.“ (Krammer 21.5.)



Abbildung 92: Komposthaufen



Abbildung 93: Komposthaufen

### 3.8.4.3. Schädlingsbekämpfung

Die GärtnerInnen wenden unterschiedliche Strategien an, um sich gegen Schädlinge zu wehren, und ihre Gemüsepflanzen vor Krankheiten zu bewahren. Karl Kraml (10.5.) berichtet Anfang Mai über „Erdflöhe am Spinat. Das hab ich noch nie gesehen. Dagegen hilft nur Erde feucht halten. Die sind überall. Am Besten kräftige Pflanzen in warmer Zeit setzen, die dann schnell wachsen, da essen die Erdflöhe nur die kleinen unteren Blätter, und die großen sind zu hoch.“ Er vermutet, er habe die Flöhe durch die vielen Kohlgemüse vom Vorjahr in seinem Feld gezüchtet, da sie diese lieben. Die Flöhe überwintern in der Erde und kommen im Frühjahr raus. Walter Gabmeyer (10.05) hingegen meint, es seien gar nicht viele Erdflöhe hier. „Aber der Befall ist auch sortenbedingt.“ „Auf den Radieschen und am Kohl sieht man die Erdflöhbisse“, berichtet mir auch Karin Wriessnig (16.5.). Sie verwendet dagegen „Reinfarn und Holunder, aber das hilft nicht viel. Marokkominze werde ich versuchen. Gießen

ist das Beste.“ Später berichtet sie mir „Die Marokkominze (Abb.94) beim Kohlrabi hilft. Keine Flöhe! Aber vielleicht ist es auch der Schatten.“ (Wriessnig 21.8.) Eine andere Gärtnerin schützt ihre Kohlrabipflanzen mit einem Stück Karton vor dem Flohbefall (Abb.95).



Abbildung 94: Erdflohsprophylaxe



Abbildung 95: Erdflohsprophylaxe

„Salat bei den Radieschen hilft auch gegen Flöhe, da der Salat die Erde feucht hält. (...) Der Erdfloh, gemeinsam mit der Kohlfliege und dem Kartoffelkäfer waren heuer die unangenehmsten Schädlinge“, berichtet Karl Kraml (24.6.). „Die Kohlfliege sucht Jungpflanzen, legt Eier und die Made kriecht zur Wurzel, bis sich aus dem Kokon die Fliege entpuppt. Im August legen sie wieder Eier, dann sind sie aber nicht mehr so gefährlich, weil die Pflanzen schon groß sind.“ (Kraml 24.6.) „Der Kartoffelkäfer geht auf Nachtschattengewächse. Wenn Kartoffel aus sind, frisst er Melanzani und Tomaten.“ (Bartl 14.5.) Das Einsammeln der Kartoffelkäfer wird von einigen Gärtnerinnen als die „ekligste aller Arbeiten“ genannt. „Die mag niemand. Ich hab schon viele heute runtergegläubt. Der gute „Colorado“, hat die Mama immer gesagt. (...) Zum Glück hab ich nicht so viele Kartoffelpflanzen.“ (Steiner 23.6.) Als biologischer Pflanzenschutz dagegen, wird mir vom indischen *Nehm-Baum* erzählt. „Nehm-Samen gepresst und aufbereitet stören den Hormonhaushalt der Schädlinge. Es vermindert ihren Appetit, und sie verweigern die Nahrungsaufnahme und stoppen die Vermehrung. Das wird von vielen Biobauern verwendet.“ (Kraml 16.5.) „Nehmextrakt ist ein reines Naturprodukt, bei Kartoffelkäfer und auch sonst soll es wirksam sein, jedoch müsste man das ganze Feld spritzen und das mehrmals. Das käme sehr teuer.“ (Bartl 24.5.) Rudi Nemeč (5.8.) betrachtet die Tomatenpflanzen im Vergleich: „Tomaten sind heuer sehr anfällig. Gewisse Tomatensorten frisst der Käfer. Die mit den ovalen Blättern, ähnlich den Kartoffelblättern. Die Buschigen nicht so. Im Allgemeinen frisst der Käfer die Blätter. Die Pflanze und die Blätter werden dann braun, und die Tomaten faulen und fallen ab.“ (Nemeč)



Abb. 96: Käferbefall



Abbildung 97: Käferbefall



Abb.:98: Tomate ohne Käferbefall

Carl Bartl (24.6.) verwendet eine Chrysanthemenart, die er selbst kultiviert, als biologisches Schädlingsbekämpfungsmittel: „Das Pyretrum, ein Gift aus einer bestimmten Chrysantheme, zum Beispiel des Reinfarns, hilft gegen Blattläuse! Dieser Stoff ist auch im ‚TUS‘, und baut sich sofort im Boden wieder ab. Das Pyretrum als Schädlingsbekämpfungsmittel, lässt sich sofort unbedenklich essen. Der Farn blüht im Spätsommer. Man schneidet die Blüten ab, dann trocknen, mahlen und ausstreuen.“ (Abb.99)



Abb.99: Reinfarn als Schädlingsabwehr

Carl Bartl entdeckt außerdem „undefinierbare Schäden auf den Kohlblättern.“ Er bemerkt Schnecken und Kohlfiegen. „Die Pflanze ist schon gelb. (...) Die Fliege legt die Eier am Hals. Die Made geht in die Erde und frisst die Wurzel. Da hilft nur im April ein Netz drüber.“ Nemeč (24.6.) erzählt: „Im ersten Jahr gab's noch keine Zwiebelfliege, noch keine Schnecken, und der Kartoffelkäfer wurde auch erst später eingeschleppt. Eine Tomatenpflanze wurde beispielsweise mit Blattläusen gebracht.“ Er verwendet trotzdem kein

Pyretrum. „Das ist mir zu teuer.“ Gegen Schneckenbefall gibt es ebenso zahlreiche Vorgehensweisen, wobei mich Regine Bruno über die Verwendung von Schneckenkorn aufklärt: „Die Verwendung von Schneckenkorn ist im Bio-Landbau grundsätzlich verboten. Es ist nur eine einzige Sorte zugelassen, das Feramol-Schneckenkorn. Dieses ist relativ teuer, jedoch nicht gefährlich für Mensch und Nützlinge.“ Sie empfiehlt jedoch besser „kein Schneckenkorn zu verwenden! Die Leute kennen sich nicht aus und kaufen irgendein Korn.“ Sie empfiehlt die „Targetis, die Studentenblume. Diese zieht die Schnecken an. Man kann beispielsweise einen Ring um das Beet machen“ (Bruno 2005c). Carl Bartl (24.6.) berichtet mir über seine Erfahrungen: „Schneckenkorn ist ein Methylaldehyd. Das geht nicht in die Pflanze. Die Schnecke wird angelockt, kriecht darüber und wird entwässert. Eisenphosphat wirkt leider nicht, ist zwar umweltfreundlich, die Schnecken kommen aber noch und nöcher. (...) Auch Rapsöl, Parafinöl oder Schmierseife sollen wirken, (...) Man besprüht damit die Pflanzen.“ Carl Bartl glaubt, dass alle Leute „was verwenden, nur geben sie es nicht zu und viele wissen außerdem nicht, was wirklich drinnen ist, und wie viel sie davon verwenden sollen. Ich will natürlich auch alles durchbringen, jedoch glaub ich zu wissen was hilft!“ Nemeč (16.6.): „Schnecken kommen wenn's feucht und dicht bewachsen ist. Da hilft nur putzen! Sie gehen nicht auf den roten Pflücksalat. (...) Die kleinen nur auf den Chinakohl.“ Daniel Kraml (7.8.) erzählt mir, dass er manchmal Nacktschnecken, die er unter dem feuchten Holz auf dem Beet findet, mit seinem Taschenmesser aufschlitzt. Martha Rutschmann (16.6.) fällt auf, dass bei ihr heuer noch keine Schnecken sind. „Im Herbst hatte ich viele Nacktschnecken am Chinakohl.“ Sie hat gelesen, „man soll Eierschalen bei abnehmendem Mond zerstampfen und unters Salatbeet streuen.“ Die scharfe Schale bekomme der weichen Haut der Schnecken nicht. Also hab ich ganzen Winter Eierschalen gesammelt und aufgehoben.“ Krammer (16.6.): „Blattläuse sind allerdings problematischer. Die kann man nicht so gut abwaschen.“ Nemeč: „Vor allem die Grünen sieht man kaum.“

Als Schädlinge werden auch Ameisen genannt. Martha Rutschmann (16.6.) erzählt, dass sie einen Lavendelstock zum Ameisennest pflanzte, und die Ameisen von dort sehr schnell wieder verschwunden sind. Auch Kresse und Ysop sollen generell gegen Schädlinge aller Art helfen. Rudolf Nemeč (13.8.) zeigt mir außerdem rote Feuerwanzen bei seinen Kohlsprossen. Er hat als Schutz gegen diese ein Netz über die Pflanzen gelegt (Abb.100). Netze (Abb.101) werden auch gegen Kartoffelkäfer eingesetzt.



Abbildung 100: Feuerwanzenabwehr



Abbildung 101: Käferabwehr

Bezüglich der Anwendungen von Schädlingsbekämpfungsmittel habe ich Walter Gabmeyer und Regine Bruno später befragt. Gabmeyer: „Ich verwende keine biologischen Spritzmittel. Das ist ein großer Aufwand, und man muss ständig nacharbeiten. (...) Blaukorn ist ein Kunstdünger und ist eindeutig verboten. Grünkorn ist das gleiche, nur grün und schaut ein bisschen ‚biologischer‘ aus. Es wird mir bekannt gegeben, wenn’s verwendet wird, und derjenige wird vom Platz verwiesen. (...) Kali oder Steinmehl sind Substanzen aus der Natur, mineralischen Ursprungs. Verboten sind konzentrierte Stickstoffdünger, oder Ähnliches. Ich baue auf die Rücksichtnahme der Parzellenwerber, zu ihrem eigenen Wohl. Sie haben ja im nächsten Jahr die gleiche Parzelle, und somit schneiden sich die Kunden ins eigene Fleisch, wenn sie giftige Zusätze verwenden“ (Gabmeyer 2005a). Regine Bruno (2005c): „Pyrethroide aus der Retorte sind im Biolandbau verboten. Chrysanthemen und Reinfarne zu benutzen ist natürlich o.k.“ Sie hat die Kartoffel auf einem ihrer Felder mit einem zugelassenen Mittel behandelt, macht aber „trotzdem jetzt zwei Jahre Pause mit der Kartoffel, dass sich die Kartoffelkäferplage entschärft. Ohne Behandlung ist es in Mitteleuropa fast nicht mehr möglich, Biokartoffel anzubauen. Biologische Mittel, die gut funktionieren sind zum Beispiel Neem. Das ist jedoch sehr teuer, und somit fraglich, ob sich das Ergebnis mit dem teuren Aufwand rechnet.“

#### **3.8.4.4. Hilfsmittel und Konstruktionen**

Die GärtnerInnen wenden unterschiedliche Methoden und Hilfsmittel an, um die Pflanzen vor Wittereinflüssen zu schützen, oder sie in ihrem Wachstum zu unterstützen. Fast alle GärtnerInnen stützen Tomaten auf Stangen oder Stecken, einige bauen einen Windschutz oder schützen Pflanzen vor Beregnung von oben (Abb.102-109).



Abbildung 102: Witterungsschutz



Abbildung 103: Windschutz



Abbildung 104: Windschutz



Abbildung 105: Tomatenstangen

„Durch zu viel Bewässerung und Beregnung kommt der Mehltau und die Braunfäule.“ (Kraml 16.6.)

„Tomaten sind anfällig. Die haben eine nahe Verwandtschaft zu Kartoffel, ist also eine halbe Dschungelpflanze. Sie mag es nicht zu heiß, und nicht zu feucht.“ (Krammer 21.5.)

„Der Sturm war schrecklich für die Tomaten. Die hat's umgeweht, eine sogar geköpft!“ (Bartl 24.5.)



Abbildung 106: Wind- und Kälteschutz



Abbildung 107: Stangen zum Ranken



Abbildung 108: Folientunnel



Abbildung 109: Witterungsschutz

Vereinzelt werden Folientunnel (Abb.108) aufgestellt oder Pflanzen mit Plastiksäcken (Abb.106) abgedeckt. „Die Folie“, erklärt mir Karl Kraml (7.8.), „nimmt auch etwas von der UV-Strahlung weg, und so büßt die Pflanze an Süße und Geschmack ein. (...) Außerdem schützt das Plastik die Kürbisse bei Regen und kaltem Wasser vorm Aufplatzen. (...) Von meinen acht Kürbissen sind drei aufgeplatzt. Die fünf sollen weiterwachsen.“ Zu einem späteren Zeitpunkt der Saison begutachten Rudi Nemeč und Karl Kraml (13.8.) ihre Tomatenpflanzen. Dass bei Karl Kraml viele Tomaten faul sind, ist nicht auf den „Käfer“, sondern auf „zu wenig Luft und Sonne durch die Abdeckung“ zurückzuführen, sind sie überzeugt. „Die schwarze Folie (Abb.109) ist zu dunkel, die muss weg, sonst kommt erst recht die Braunfäule auf die Tomaten. Darunter ist zu hohe Luftfeuchtigkeit.“



Abbildung 110: Folientunnelbau



Abbildung 111: Folientunnelbau

„Beim Tunnel fehlt die Luft, die Bahnen sollten lieber von Westen nach Osten laufen. Dann bläst der Wind die Luft durch und zusätzlich kann Befruchtung stattfinden.“ (Kraml 7.8.) Nächstes Jahr will er wieder die Tomaten, Gurken und die Paprikapflanzen „folieren“. „Jedoch abnehmbar, dass der Regen hinkommen kann! Wie man an diesem Beispiel sieht:

Die Zuckermelone unter der Folie wuchert! (Abb.) Kein einziges gelbes Blatt und eine tolle Frucht! Ist aber nur *eine* Pflanze. Im Gegensatz dazu als schlechtes Beispiel ist die Melone im Frühbeet, keine Frucht und gelbe Blätter, obwohl es drei Pflanzen sind.“



Abb.112: Zuckermelone



Abb.113: Zuckermelone



Abb.114: Zuckermelone

„Salat und Radieschen will ich im nächsten Jahr als Frühkultur, ab Mitte, Ende März vorziehen und bei guter Witterung ab Anfang April unter die Folie geben. Dafür nehm ich eine spezielle UV-Folie, wie vom ‚Profigärtner‘, keine gewöhnliche Pliesterfolie. Man könnte sagen, die Folie ist eigentlich nicht ganz ‚natürlich‘, weil kein Regenwasser dazukommt.“ (Kraml 7.8.)

Stützhilfen, beziehungsweise eine Möglichkeit zum Ranken werden neben Tomaten für Fisolen, Erbsen, Bohnen, Gurken und Kürbis aufgebaut.

Martha Rutschmann hat für ihre Bohnenpflanzen eine Pyramide (Abb.117 u. 118) aus Holz aufgestellt, und für ihre Erbsen ein Schnurgitter (Abb. 115) gespannt. „Die Erbsen machen dann einen Windschutz für die kleinen Pflanzen“ (Rutschmann 14.5.). Außerdem hat sie auf ihrer Parzelle ein holzumrandetes Vorziehbeet (Abb.116), mit Plastikabdeckung.



Abbildung 115: Schnurgitter



Abbildung 116: Vorziehbeet



Abbildung 117: Bohnenpyramide



Abbildung 118: Bohnenpyramide



Abb. 119: Erbsengitter



Abb. 120: Erbsen auf Stecken



Abb. 121: Holzumrandung

Einige der Ganzjahres-GärtnerInnen haben ihre Gemüse-Beete mit Holz umrandet. (Abb. 121) „Das Holz von den Beeten zieht jedoch die Schnecken an, und die sammeln sich darunter.“ Nächstes Jahr möchte Karl Kraml das Holz um die Beete eventuell erhöhen, damit kein Bodenkontakt entsteht, und das Holz nicht verrottet.“ (Kraml 7.8.)

### 3.8.5. Bodenbearbeitung

Maßnahmen zur Verbesserung der Bodenqualität werden am Selbsternte-Feld, wie erwähnt, vom Landwirt, Walter Gabmeyer, vorgenommen. Die Selbsternte-GärtnerInnen wenden deshalb nur vereinzelt zusätzliche Methoden an, um die Qualität zu steigern, beispielsweise Mulchen oder Zugabe von Kompost oder Pflanzenerde beim Anbau.

Auf den Ganzjahres-Parzellen hingegen ist die Bodenbearbeitung den GärtnerInnen selbst überlassen. Dazu zählen der Anbau von, und Mulchen mit, „Gründünger“, Verwendung von Mineralien, Hornspäne, Jauche und Stallmist und natürlich das Umackern und Auflockern des Bodens.

### 3.8.5.1. Mulchen und Gründünger

Der Großteil der Ganzjahres-GärtnerInnen verwendet Spinat als „Gründünger“ auf ihren Parzellen. „Der liefert Stickstoff für den Boden.(...)“ Deshalb bleiben die Wurzeln dieser „Gründünger“-Pflanzen, auch Leguminosen genannt, nach dem Abernten in der Erde, „das ist gleich ein Dünger für die Folgepflanzen.“ Karl Kraml zeigt mir auf einer Spinatwurzel die „Knöllchenbakterien (Abb.122). Die holen den Stickstoff aus Luft in die Erde! Erbsen und Fisolen sind auch Leguminosen.“ (Kraml 24.6.) Neben der Bodenverbesserung durch das Anpflanzen, wird Spinat auch oft als „Mulchmaterial“ auf die Beete gelegt. (Abb.123)



Abbildung 122: Knöllchenbakterien



Abbildung 123: Gründünger mulchen

Als „Gründünger“ hat Rudi Nemeč (29.6.) im Herbst des Vorjahres Pakelja, Klee und Spinat angebaut. „Nach der Saison, im Herbst. (...) Letztes Jahr im Dezember war der Gründünger dann über einen Meter hoch. Und dann muss man ihn in den Boden einarbeiten.“ Auch Senf wird als guter „Gründünger“ genannt.



Abb.124: Gründüngeranbau



Abb.125: Gründüngeranbau



Abb.126: Gründüngeranbau



Abbildung 127: Gründüngeranbau



Abbildung 128: Gründüngeranbau

Karl Kraml hat in seinem Vorbeet am Rand des Feldes, gegen Ende der Saison, Lupinie, Weiß- und Rotklee und Raps angebaut (Abb.128). Diese ‚Tiefwurzler‘ revitalisieren einen toten Boden. Im Spätherbst werden sie umgeschnitten und feucht in die Beete eingearbeitet. (Kraml 23.9.)

Für Gründüngeranbau ist es Günther Krammer „zu spät, dass muss man schon Ende August machen. Ich hatte aber noch meine Kulturpflanzen so lange im Beet.“ Günther Krammer hat zwischen seinen Beeten stattdessen vergangenen Herbst Roggen ausgestreut. „Den hab ich heuer zwischen den Beeten dazwischen stehen gelassen (Abb.129). Der wurzelt bis zu 8 Meter tief, bricht die Erde auf, und holt Nährstoffe herauf. Ich schneid’s dann ab und leg’s als Gründünger zum Gemüse. So kommen die Nährstoffe auch an die Oberfläche.“ (Krammer 22.5.)



Abbildung 129: Roggen



Abbildung 130: Strohmulch

Andere GärtnerInnen bedecken den Boden ihrer Beete auch mit Stroh (Abb.132) oder einfach mit Rasenschnitt. Karl Kraml (23.10.) und sein Sohn Daniel *mähen* dafür

eigenhändig die Wiese, vorwiegend Klee (Abb.130 u.131) „Die Erde darunter bleibt dann feucht, und die Lebewesen haben was zu arbeiten.“



Abbildung 131: Kleeernte zum Mulchen



Abbildung 132: Mulchen mit Rasen und Klee



Abbildung 133: Strohmulch



Abbildung 134: Strohmulch

Mulchen interessiert auch Rudi Nemeč (24.6.) „Da kommt ich erst jetzt so richtig drauf. Das will ich mehr machen. Hilft auch gegen Erdflöhe! Das Stroh verrottet und gibt Nährstoffe ab. Sieht man schon bei den Gurken, auch dass sie nicht im *Gatsch* liegen.“

Paul Axmann (2003:44-45) berichtet vom Selbsternte-Feld „Roter Berg“, dass dort drei Viertel aller Nutzer, ihre Parzellen bzw. einzelne Kulturarten gemulcht haben. „Als Grund für die Anwendung der Methode wurde am häufigsten die Wirksamkeit gegen Bodenaustrocknung genannt. Zusätzliche Gründe waren Unkrautunterdrückung, Düngemittel, Bodenunterlage für Kürbisse, Verbesserung des Bodenklimas, ästhetischer Anblick und Markierung der Ansaat. Zumeist entstand der Anstoß zur Anwendung dieser Methode am *selbsternte*®-Feld, manchmal auch in anderen Gemüsegärten. Regine Bruno wurde hier am häufigsten als Vermittlerin der Idee genannt, gefolgt von Parzellennachbarn und anderen Parzellennutzern. Weitere Einflüsse kamen von Eltern, deren Gärten, fremden

Gärten und Freunden. Des Öfteren wurde auch das Studium von diesbezüglicher Literatur erwähnt. Auf die Frage, warum andere Nutzer die Methode des Mulchens nicht angewendet haben, gaben die Nutzer den Mangel an Mulchmaterial, zuviel Arbeit, Unwissenheit, unordentlicher Eindruck, mangelndes Interesse und die Gefahr von Pilzkrankungen an. Die Nutzer waren geteilter Meinung bei der Frage, ob Mulchen auf ihren Parzellen erfolgreich war. Die meisten Antworten entfielen auf ‚Ja, es war erfolgreich‘ und ‚Bin mir nicht sicher‘. Einige antworteten mit ‚Nein‘, ein Nutzer gab keine Antwort.“

„Neben dem Mulchen“, erwähnt Karl Kraml (24.6.), „kann man den Boden auch vor Austrocknung schützen, indem man ihn dicht bepflanzt. „Deshalb geb ich noch Gemüse zwischen die Zucchiniplanzen. Diese brauchen viel Abstand. Die Blätter decken auch den Boden ab, aber das dauert, und vorher kann man dazwischen etwas anbauen, das den Boden bedeckt. Der ideale Boden ist bei meinem Nachbarn. Herrn Krammer. (...) Ich hab in Büchern gelesen und in Vorträgen schon oft gehört, dass der Boden nicht nackt sein soll! (...) Die Erde nicht unbedeckt lassen, auch teilweise Unkraut stehen lassen. Die Buschbohne geht sehr gut mit Zucchini, und auf der anderen Seite rote Rüben. Am Anfang Stangenbohnen, denen muss man manchmal ein bisschen helfen. Beim Kürbis sonst nichts außer Schnittlauch, weil er eh ein Blätterdach wird!“ Carl Bartl (17.9.): „Ich decke ab, was nicht frostsicher ist. Mit Stroh und teilweise mit Erde.“

### 3.8.5.2. Mist und Humus

Weiters verwenden einige GärtnerInnen Humus und Pferdemist auf ihren Parzellen. In der blauen Tonne (Abb.135) bewahrt Rudi Nemeč (5.8.) „Waldhumus“ auf. „Walderdbeeren brauchen das.“ Pferdemist (Abb.136) gibt er zu Kürbis und zum Kraut, den *Starkzehrern* im Herbst.



Abbildung 135: Humus



Abbildung 136: Pferdemist

Günther Krammer (23.9.) gibt Pferdemist nur in bestimmte Beete, abhängig von seinem Anbauplan für das nächste Jahr. „Mist zu den *Starkzehrern*. Kein organischer Dünger für

Wurzelgemüse, sonst ist in jeder Rübe ein Wurm. (...) Kunstdünger wäscht den Boden schnell aus, organischer verbindet sich langsam, aber dauerhaft. Im Frühjahr muss ich es dann nur noch durchziehen. (...) Mist sollte außerdem von der Natur bearbeitet sein. Am Besten über den Komposthaufen gehen lassen, ein bis zwei Jahre.“

Karl Kraml (7.8.) nimmt heuer keinen Pferdemit mehr. „Zu viel rein organischen Dünger, bringt Krankheiten. Vor allem die mediterranen Sorten sterben. Pferdemit riecht man gleich, den sollte man nur höchstens alle 2 Jahre untermischen. (...) Ich hab selbst zuviel Guano verwendet. Das ist auch ein organischer Dünger. Schlecht war, dass ich ihn im Frühjahr, und das sehr spät, in die Erde getan hab. Deswegen ‚verbrennen‘ die kleinen Pflanzen.“ „Zu viel Dünger beziehungsweise jedes Jahr Kuhmist, ist besonders schlecht für Wurzelgemüse. Diese Sorten verzweigen sich oder schießen.“ Er selbst nimmt für Wurzelgemüse nur noch „Humus und Thomasmehl.“ (Kraml 23.10.) Er zeigt mir eine von seinen Karotten, welche er gerade aus der Erde nimmt. Die teilen sich in zwei bis drei Teile. Er glaubte immer, dass es wegen der Steine, die im Weg liegen, sei, aber jetzt hatte er gelesen, dies komme vor, wenn der Boden zuviel Stickstoff habe. „Dann treiben sie über.“ Er glaubt, das sei durch die Hornspäne und dem Guano. „Das war zuviel des Guten.“ Hornspäne werden auch von Rudi Nemeč (18.6) als guter, jedoch teurer Dünger erwähnt. Er verwendet diese bei den Kürbispflanzen. Auch Elisabeth Müll (11.6.) verwendet diese auf Anraten von ihm. „Hornspäne zu den Tomaten. Gemeinsam mit dem Steinmehl überall verteilen und d'runtermischen.“ Mitte September verteilt Elisabeth Müll nochmals Dünger beim Kraut (Abb.137), „dass es noch fertig wird.“ (Müll 17.9.)



Abbildung 137: Mist als Dünger



Abbildung 138: Humus

„Hornspäne sind ein Stickstoffträger und lösen sich langsam in der Erde auf, ein sanfter Dünger mit Depotwert. (...) Ohne Chemie geht's nicht!“ (Bartl 24.6.)

„Steinmehl sind Mineralien. Das macht eine gute Struktur im Boden, besonders für tonhaltigen Boden geeignet.“ (Kraml 7.8.)

„Am Selbsterntefeld „Roter Berg“ applizierten zwei Fünftel aller Nutzer Steinmehl auf einzelne Kulturarten (v. a. Kartoffel und Kohlrabi). Am häufigsten wurde diese Methode zur

Schädlingsbekämpfung angewendet. Steinmehl wurde allerdings auch als Düngemittel eingesetzt“ (Axmann 2003:45). Carl Bartl verwendet außerdem Kompost von der MA48. „Von dem hab ich eine Analyse machen lassen. Der ist recht gut. Nur Kalium fehlt. Das geb ich selbst dazu.“ (Bartl 14.05.) Der erfahrene Chemiker hat auf seiner Parzelle den PH-Wert des Bodens gemessen. „Der liegt bei acht. Je höher desto mehr Kalk ist im Boden.“ Wenn er „zu nieder ist“, verwendet er „Kalziumkarbonat.“ Außerdem nimmt er bei Bedarf „Magnesium und Kalium, in Holzasche, um den Boden aufzubereiten. „Magnesium ist im Chlorophyll. Das ist sozusagen ident mit dem Hämoglobin, vier Pirolinge. Ein fünfer Ring mit Magnesium im Kern. Der Mensch ist ja auch Eisen im Kern.“ Bartl „Die Stickstoff und Phosphor-Werte sind gut beim Kompost der MA 48. (...) Stickstoff und Kalium sind beispielsweise wichtig für das Wachstum. (...) Phosphor wird der Pflanze beim Schneiden entzogen, bei der Abernte der Frucht und der Blütenbildung. (...) Plus Spurenelemente sind wichtig. Zink, Zinn, Eisen und Nickel. Zink und Nickel sind viel beim MA 48 Kompost. Ist also gut, aber man braucht Kalium dazu.“ (Bartl 24.6.) Rudolf Nemeč (24.6.) kommt während dieses Gespräches zu uns und wendet dabei ein: "Da lass ich es lieber *hin* werden, als dass ich Chemie verwende.“ Damit bezieht er sich jedoch auf Düngemittel aus der konventionellen Landwirtschaft. „Die Leut übertreiben teilweise, spritzen ihr Gemüse, manche glaub ich jeden Tag. Haben vielleicht noch Kinder. Das ist Gift! (...) Ich hab ein Fassl mit Brennessel, Beinwell und anderen Kräutern, Liebstöckel usw. Ein Naturdünger, eine Jauche. Wird mit Wasser voll gefüllt, 14 Tage lang ab und zu mischen, alle Kräuter hinaus, und dann geh ich mit der Gießkanne. Zehn Liter Wasser und einen Schöpfer. Wenn ich die Hälfte verwendet hab, gieß ich's noch mal auf. (...) Zweimal pro Jahr. Aber nur zur Wurzel gießen, obwohl wenn die Brennessel reif ist, sollte es gehen, dass es nicht verbrennt, aber das trau ich mich nicht. Die Jauche geb ich vor dem Regen, dann stinkt's nicht.“

Am Selbsternte-Feld „Roter Berg“ (vgl. Axmann 2003) setzen „wenige der Nutzer Brennesseljauche oder ähnliche Ansätze am Feld ein. Als Gründe für die Anwendung von Brennesseljauche wurde die Wirksamkeit als Düngemittel und Schädlingsbekämpfungsmittel genannt. Ein Großteil der Nutzer, der Brennesseljauche angesetzt hat, kannte die Methode bereits aus früheren Jahren. Zumeist entstand der Anstoß zur Anwendung dieser Methode zu Hause durch das Studium von diesbezüglicher Literatur. Auf die Frage, warum andere Nutzer die Methode nicht angewendet haben, gaben die Nutzer zuviel Arbeit, Unwissenheit und Geruchsbelästigung an. Alle Nutzer waren der Meinung, dass die Anwendung erfolgreich war“ (Axmann 2003:49).

### 3.8.5.3. Umstechen

Der Großteil der Ganzjahres-Parzellen bearbeitet am Ende der Saison den Boden ihrer Parzellen. Carl Bartl (17.9.) hat sich entschieden, nicht mehr umzustechen, sondern nur noch aufzulockern. „Nicht das Oben nach unten bringen! Das ist schlecht für die Mikroorganismen. Wenn der Boden gut ist, ist die Erde oben rieselfreudig. Dort wo die Erde schlecht ist, sind Lehmziegel. (...) Nur wo der Boden hart ist, stech ich um.“

Rudi Nemeč (5.8.) argumentiert: „Wenn der Boden nicht richtig mit Wasser durchgesogen ist, bei so einer lehmigen Erde, wird er schnell rissig, sobald er austrocknet. Bevor das passiert, muss man ihn gut auflockern! Es heißt nicht unbedingt, dass zu wenig Niederschlag war, aber der Boden kann das Wasser eben nicht aufnehmen.“ Mitte September lockert er mit der Gartenkralle (Abb.139) auf Elisabeth Mülls Parzelle zwischen den Salaten, dem Kraut und dem Vogelsalat den Boden auf, „dass das Wasser wieder ins Beet kommt.“ (Nemeč 17.9.)



Abbildung 139: Boden auflockern



Abbildung 140: Umstechen

Karl Kraml (23.9.) hat ein zusätzliches Beet auf seiner Parzelle angelegt, und dieses umgestochen (Abb.140) „Das wird nächstes Jahr Beerenbeet! Normal muss man die Beeren im Herbst setzen, aber das geht sich nicht mehr aus. Der Boden ist ganz verdichtet, Beeren brauchen aber einen lockeren Boden.“ Deshalb sticht er ihn jetzt um und setzt sie erst im Frühjahr. Torf oder Hornspäne und Kompost kommen im Frühjahr dann dazu. Er sagt nebenbei, „dass schafft man gar nicht an einem Tag“. Außerdem will er den Kohl- und Krautboden unbedingt umstechen, wegen der Krankheiten und Schädlinge. Die übrigen Beete sticht er nicht um, sondern lässt den Boden ruhen.



Abbildung 141: Boden auflockern



Abbildung 142: Umstechen

Günther Krammer (23.9.) sticht seine Ganzjahres-Parzelle nur oberflächlich um (Abb.141), und hilft auch anderen Ganzjahres-GärtnerInnen dabei.



Abb. 143: Jahresparzelle umgestochen Abb. 144: Jahresparzelle mit Pferdemist

„Dass man nicht umstechen soll, stimmt nur bedingt. Einen schweren Tegelboden muss man umstechen. Einen sandigen Boden darf man hingegen nicht umstechen. (...) Traktorspuren waren jedes Jahr ein Problem beim Anbauen. Das war der Grund für mich, die Fixparzellen zu initiieren. Der Traktor verdichtet die Erde enorm. Man darf vor Allem nie auf feuchtem Boden übers Feld fahren. Die Erde ist danach wie Beton.“ Er selbst vermeide es auch, in die Beete hineinzusteigen.“ (Krammer 23.10.)

Im Gespräch mit Rudolf Nemeč, Günther Krammer und Karl Bartl (23.10.) sprechen wir über die allgemeine Gärtner-Situation am Feld. Sie betonen sie noch mal die Notwendigkeit der sorgfältigen Pflege: „Wenn die Leute sagen, sie haben nichts geerntet und es ist nichts gekommen, dann ist das, weil sie ihr Feld nicht pflegen und nicht jäten. (Abb.145) Oder sie verwenden irgendwelche Samen aus Griechenland oder sonst wo, die hier nichts werden.“



Abbildung 145: verunkrautete Parzelle

„Umstechen ist tagelange Arbeit. Man schwitzt und wird buckelig! Sich auch um Kompost und Humus kümmern ist eine Leistung, da freut man sich über eine kleine Anerkennung, wie Trinkgeld, ein paar Bier, oder so. Mit Kleinigkeiten kann man sich schon erkenntlich zeigen, aber manche glauben ja, wir sind dafür da. Eine hat mal zu mir gesagt: „Danke für die Fleißaufgabe. Da war ich beleidigt. Umsonst ist der Tod und der kostet das Leben!“ (Krammer 23.10.)

### **3.8.6. Ernte**

Die Ernte stellt sinngemäß einen Höhepunkt der Gemüsesaison dar. Auf den Selbsternte-Parzellen beginnt die Ernte mit den Radieschen, etwa Ende Mai. Danach gibt es erste Salate zu ernten und nach und nach die restlichen Gemüsepflanzen. Zucchini bestechen jedes Jahr durch den enormen Ertrag, und sind eigentlich von Mitte Juli bis Ende September zu ernten. Lauch und Zwiebel sind sehr feine Pflanzen, und bedürfen sorgfältiger Pflege, um erfolgreiche Früchte hervorzubringen.

Auf den Ganzjahres-Parzellen, beginnt die Ernte schon früher, je nach dem wann angebaut und welche Sorten ausgewählt wurden. Teilweise können hier im Frühjahr Gemüsesorten geerntet werden, die im vergangenen Herbst ausgebracht wurden, wie Spinat oder Knoblauch. „Den Spinat hab ich im Herbst gesät und im April und Mai schon sicher zehn Mal geerntet.“ (Bartl 14.5.) Die Zehen von dem „kleinen Knoblauch“, den Elisabeth Müll (16.6.) Mitte Juni erntet, hat sie im November eingesetzt. „Mir schmeckt der frische Knobel ja viel besser.“ Außerdem können hier einige Sorten kultiviert werden, deren Reifedauer den Anbau auf einer Selbsternte-Parzelle nicht zulässt. Dazu gehören unter anderem, Spätsalate und Kohlsprossen. Mehrere GärtnerInnen erhalten von Verwandten und Freunden Hilfe beim Ernten. Der plötzliche Ertrag gewisser Sorten überschreitet in vielen Fällen den Bedarf der Parzellen-NutzerInnen, und übersteigt die Möglichkeiten mancher GärtnerInnen alles alleine zu ernten.

„Hauptsalat muss man jetzt ernten, sonst ist er hin.“ (Nemec 11.6.)

„Seit drei Wochen essen wir permanent Salat.“ (Rutschmann 16.6.)

„Freunde holen Salat und Gemüse von mir ab. Einige helfen auch mal Ernten und Verteilen. Die bringen dann dafür Obst, Äpfel, Birnen und Himbeeren.“ (Wriessnig 16.6.)

„Ernten ist quasi die Arbeit. Gärtnern ist das Vergnügen. Zuschauen wie alles wächst, und die Pflanzen pflegen. Diese Freude ist gratis. Oder Blüten beim Wachsen beobachten.“ (Krammer 22.5.)



Abbildung 146: Salat



Abbildung 147: Spinat



Abb. 148: Spinat



Abbildung 149: Ernte



Abbildung 150: Ernte



Abbildung 151: Ernte



Abbildung 152: Brokkoli

„Erdbeeren kann man täglich ernten. Von der roten Ribisel haben wir schon fünf Marmeladegläser eingekocht.“ (Bartl 24.6.)

„Tomaten sind heuer anfällig. Trotzdem hab ich bereits fünf bis zehn Kilo geerntet. War wieder alles zugleich fertig.“ (Nemec 12.8.)

Karin Wriessnig (21.8.) fasst die Ernte ihrer Ganzjahres-Parzelle folgendermaßen zusammen: „Zucchini, Fisolen, Mangold, Salat, Kohlrabi Zwiebel, Kräuter, Radieschen und Gurken sind im Juli zu ernten gewesen. Vom Brokkoli hab ich schon die Seitentriebe geerntet. Die Mitte soll noch weiter wachsen. (Abb.152) Jetzt gibt es gerade alles, nur Zuckerschoten und Zeller brauchen noch. Von den Karotten nehm ich vorerst nur die Großen raus. Die Kleinen haben dann mehr Platz. Bis jetzt hab ich ca. vier Kilo geerntet. (...) Der Pflücksalat vom Juni und die Radieschen kommen schon nach. Radieschen gelingen nicht immer so spät, aber heuer ist es feucht genug. (Abb.153) (...) Die gelben Zucchini mag ich, weil ich sie besser seh, bevor sie auswachen und riesengroß werden. Auch die ‚Ufos‘ [Kürbisse] sollen nicht zu groß werden, zehn bis zwölf Zentimeter.“ Sie erntet außerdem Sonnenblumenkerne als Vogelfutter.



Abb.153: Radieschen (21.8.)

Abb. 154: Schlangengurke

Abb. 155: Gurkenbeet

Carl Bartl (24.6.) erzählt mir über seinen Rhabarber: „Der bleibt bis Mitte, Ende Juni, dann soll man ernten. Später wird er zu giftig, durch die Oxalsäure. Die Blätter muss man natürlich lassen, dass die Pflanze überlebt. Im August, September, nach einigen Jahren, etwa drei bis vier, kann man ihn teilen und wo anders hinsetzen.“ Außerdem erzählt er mir über seine Karottensorte (Abb.156 u. 157): „Die lila Karotte ist eine Ursorte und hat das meiste Karotin. Die Urkarotte kommt aus Asien, Holländer haben die mit der gelben Rübe veredelt und daraus ist unsere Karotte entstanden.“ Stefanie Bartl gibt mir einige zum *Kosten* mit.



Abb. 156: Karottenpflanze

Abb. 157: Karottenernte

Abb. 158: Zwiebeelernte

„Die Steckzwiebel sind fertig, die müssen raus, sonst werden sie faul. (Abb.158) Gurken wachsen kiloweise.“ (Nemec 17.9.)

Auffallend war der Anbau einer Artischocke (Abb.159–161). Carl Bartl und Rudi Nemeč haben am Feld erstmals probiert dieses Gemüse zu kultivieren: „Wir haben schon eine Artischocke geerntet. *Doch* schon im *ersten* Jahr. Zwei kommen noch nach. Die soll nächstes Jahr bis zu zwei Meter hoch werden. Der Anfang war schwer, sie hatte viele Blattläuse. Wir haben sie gespritzt und gut gedüngt. Das hat gewirkt. Im Herbst muss man sie bodengleich abschneiden und zudecken“ (Nemec und Bartl 17.9.).



Abb.159: Artischocke 12.8.

Abb.160: Artischocke 9.9.

Abb.161: Artisch. 7.10.

Neben dem Umstand, dass einige Gemüsearten durch den großen Ertrag nicht vollständig abgeerntet werden, geht natürlich auch einiges an Gemüse durch Wetterbedingungen oder durch den Verzehr von Tieren verloren. Rudolf Nemeč (22.10.) meint: „Der Paprika muss raus, sonst verbrennt er vom Frost!“ Karl Kraml: (23.9.) „Einige Karotten sind faul und abgefressen - das ist eine Frühsorte. Die hätte ich schon früher ernten sollen. Hinten ist noch eine Reihe Spätsorte, da sieht man, dass die noch sehr gut ausschauen.“ Unter den nicht geernteten Gemüsearten finden sich am Ende der Saison auch etliche, durch Nagetiere

angebissene oder verzehrte Zucchini, Kürbisse und rote Rüben, sowie dutzende verfaulte Tomaten.



Abb. 162: Paprika



Abb. 163: Paprika



Abbildung 164: Chili



Abbildung 165: Krauternte



Abbildung 166: Selbsternte-Parzelle

### 3.8.6.1. Bilanz des Ernteertrages

Nur zwei meiner InterviewpartnerInnen waren über den Ertrag der vergangene Saison, 2005, enttäuscht. „Heuer ist ein schlechtes Jahr. Kalt. Viel Regen und wenig Tomaten.“ Alle anderen äußerten sich positiv: „Ich bin heuer mit der Ernte sehr zufrieden“ (Harisch 21.8.). „Ich hab die reichlichste Ernte, die ich je gehabt hab. Zucchini waren zwar viel, aber nicht wie letztes Jahr. Da sind wir regelrecht an der Zucchiniernste erstickt. Ich hatte aber heuer auch zwei Helferinnen die mitarbeiteten und mitnaschen“ (Rutschmann 17.9.). Stefanie Bartl (25.8.) meint: „Mangold war traurig, Tomaten traurig. Allgemein war alles später dran. Nur die Gurken waren sehr früh. Zucchini hatten wir weniger als sonst, besonders gut war Petersilie, Karotten, rote Rüben, Wurzelgemüse und Rotkraut. Herrlich war Basilikum und eigentlich alle Kräuter. Sehr schön waren die Erdbeeren. Die Blumen sind auch prächtig. Viele rote Rüben sind aber von Hamster, Hase und Ratte aufgefressen worden. Brokkoli ist gut, und traumhafte Paprika. Die müssen aber noch rot werden. Kürbis ist fein. Für Zucchini war's wahrscheinlich zu kalt, viele sind abgefault. Von dem Kohlrabi war die erste Ernte sehr

gut. Die zweite Ernte jetzt ist nichts. Sind alle aufgesprungen und haben Flohbisse. Sehr gut sind die Bohnen und Fisolen. Die Erdbeeren wachsen überall hin.“ (Bartl 25.8.) Für Karin Wriessnig (21.8.) war es „ein gutes Jahr! Mehr als ich alleine verbrauchen kann. Die Gefriertruhe ist schon voll.“ Rutschmann (17.9.): „Ich schleppe zwei Mal die Woche ein Wagerl und einen Rucksack voll Gemüse nach Hause. Es ist kein Ende abzusehen.“ Alles was sie angebaut habe, sei mehr als genug, sagt auch Frau Strezoska (23.9.), über die Ernte von ihrer Selbsternte-Parzelle.

### **3.8.7. Verwertung/Lagerung**

Die GärtnerInnen haben unterschiedliche Strategien, mit dem geernteten Gemüse umzugehen. Was nicht frisch verzehrt wird, wird zur Konservierung verwertet beziehungsweise entsprechend gelagert.

„Ab Juli gibt es einmal pro Woche Mangoldstrudel. Bis zum November.“ (Strezoska 25.8.).

„Eine Zucchini hat letztes Jahr bis Weihnachten gehalten! Ich hab sie an einem gut gelüfteten Platz gelagert. Außerdem wollte ich Zucchini einlegen. Das ist nichts geworden, da hab ich mich leider geärgert. Heuer kommt der zweite Versuch mit einem neuen Rezept.“ (Rutschmann 12.8.)

Manche GärtnerInnen lagern ihr Gemüse in Sand. Günther Krammer (10.5.) lagert sogar einen großen Teil seiner Ente den ganzen Winter über in der so genannten „Sandmiete“ (Abb. 168). Er verwendet dafür seine entleerten Gemüsebeete, die er mit Styropor gegen Kälte und Nässe schützt. Die Kisten werden mit Sand gefüllt und das Gemüse darin schichtweise eingelegt. „Vor Allem Wurzelgemüse und Kartoffel eignen sich gut für diese Lagerungsart.“ Er zeigt mir eine rote Rübe der Vorjahreseernte, die er heute zubereiten wird. „Den Eiskasten gibt es noch nicht so lange, und früher musste man ja auch Gemüse lagern“ (Krammer 23.9.). Elisabeth Müll (25.6.) verwendet Kübel als Behälter für die Sandmiete. Manches Gemüse wird lediglich an Plätzen mit entsprechender Temperatur gelagert. „Kürbisse können an einem kühlen, gut belüftetem Platz beinahe ein Jahr aufbewahrt werden. Je größer der Kürbis, desto besser.“ (Michaela 23.6.) Zwiebel werden entweder auf Karton oder hängend getrocknet. Frau Strezoska macht einen „Zwiebelzopf (Abb.167). Das ist platzsparend. Er mag es warm und trocken.“ (Strezoska 19.8.)



Abbildung 167: Zwiebelzopf



Abbildung 168: Sandmiete

Grüne Tomaten legt Karl Kraml (23.10.) in seinem Vorzimmer auf, „die werden nach und nach rot, vor allem wenn schon rote dort liegen, geht’s noch schneller. Aus den Roten strömt ein Gas aus, das die Grünen übernehmen und dadurch schneller reifen.“

Viele Gemüsearten werden eingekocht. An erster Stelle finden sich dabei passierte Tomaten, die dann in Gläsern aufbewahrt werden. Andere GärtnerInnen benutzen Dörrmaschinen zur Konservierung. Einfrieren wird als häufigste Form der Konservierung genannt. Unter den Gemüsearten, die tiefgekühlt werden, finden sich beispielsweise Karotten, rote Rüben, Fisolen, Erbsen, Lauch, Brokkoli, Kohlsprossen, Zeller und Peterwurz, passierte Tomaten, blanchierter Mangold sowie alle Kräuter.

Die GärtnerInnen assoziieren mit ihren Gemüsearten häufig persönliche „Rezepte“. Einige, die mir außergewöhnlich erscheinen, möchte ich hier als Beispiele der großen Bandbreite an Zubereitungsarten, anführen:

„Aus den Blättern der Ringelblumen mach’ ich eine Salbe, mit Lanolin. (...) Die Marokkominze verwende ich für Tee und Joghurtsauce.“ (Wriessnig 12.8.)

„Ich esse getrocknete Ringelblumenblüten im Salat.“ (Schedlbauer 10.5.)

„Ich sammle auch Wildkräuter fürs Kaninchen am Feld. Immerhin Biokräuter. Löwenzahn, Brennnessel, Gänseblümchen, Ringelblumen und Salbeiblüten. Das ist eine gute Winterzehrung.“ Birgit Schedlbauer (10.5.)

„Vom roten Mangold schneide ich die Stiele raus, und koch damit eine rosa Kartoffelspeise.“ (Rutschmann 17.9.)

„Die Zucchini Blüten kann man mit Faschiertem füllen. Am thailändischen Markt gibt es die Blüten oft zu kaufen. Bei uns sind sie nicht so bekannt. Oder man isst sie mit Blätterteig überzogen.“ (Krammer 27.8.)

Mangoldsuppe, rote Rübensuppe und Wurzelpetersiliesuppe werden von GärtnerInnen als Lieblings Speisen genannt. Rudi Nemeč (5.8.) zeigt mir Martha Rutschmanns Kürbis

(Abb169), „ein gelber Zentner, er ist jedoch ein bisschen fad im Geschmack. Aus dem Zentner kann man gut Kürbismarmelade machen. Hälfte Kürbis, Hälfte Äpfel.“



Abbildung 169: Gelber Zentner



Abb. 170: Grüne Fleischtomate

„Grüne Tomaten (Abb.170) kann man auch in ein Fass einlegen, kleine Gurken, Karotten und Paprika dazu. Ein saures Gemüse eventuell mit Karfiol und Zucchini.“ Sie hat Elisabeth Müll davon ein Glas und das Rezept gegeben. „Sie sagt, es schmeckt sehr gut. Die grünen Tomaten sind auch für den Pusztasalat verwendbar“ (Strezoska 19.8.). Ilfet Aygin (21.8.) nimmt die Zucchinikerne aus den Riesenzucchini zum Rösten (Abb.171). „Wir waren fünf Wochen auf Urlaub, das ist das einzige, das man von dieser Zucchini noch verwenden kann.“



Abb. 171: Zucchinikernte



Abbildung 172: Okraschoten

Die Teilnehmer des Selbsternteprojektes sind stolz auf ihr eigenes Gemüse, das sie ernten und im Sinne der Leistungsmotivationsforschung ist es möglich, dass dieser Stolz als Anreiz für die fortgeführte Teilnahme dient. (vgl. Fleischmann 1997:152)

## 3.9. Probleme

Der Wunsch, maximalen Gemüseertrag zu erwirtschaften, kann, neben seinen „positiven“ Auswirkungen, gelegentlich auch zu unerwünschten Umgangsformen unter den NutzerInnen führen. So kommt es vor, dass Neid oder Gier in Diebstahl oder Verwüstung von „fremden“ Parzellen resultiert. Die Erfahrung zeigt glücklicherweise, dass solche Ausformungen die Ausnahme und nicht die Regel sind. Der Umstand, dass die Gemüsebeete, im speziellen die Selbsternte-Parzellen, nicht umzäunt sind, ermöglicht es unliebsamen Gästen relativ leicht, sich durch Diebstahl in Verruf zu bringen. In der Saison 2005 sind Tomaten, Paprika, Gurken, Kürbis, roten Rüben, sowie Mais auf ungeklärte Weise „verschwunden.“ Außerdem wurde heuer ein Folientunnel eines Gärtners zerstört.

„Meine Erdbeeren wurden gestohlen. Vielleicht eine Ratte? Nein, es ist nicht verwüstet, sondern schön abgeerntet. Eine Frau mit Kindern war da. Die Kinder machen was sie wollen. Frechheit.“

„Eine hat mir die Karotten ausgerissen und ist in meinem Beet herumgetrampelt.“

„Vor drei Jahren war eine schlimme Zeit. Da sind die Leute über'n Zaun gestiegen, haben alles ausgeraubt, sogar Möbel, den Zaun, Sitze usw. (...) Heute gibt es keine Probleme mehr, niemand muss stehlen, es gibt genug. Wir schenken eh alles her.“

„Die Erntezeit ist jene Zeit, in der gestohlen wird.“

## 3.10. Arbeitsorganisation

### 3.10.1. Zeitmanagement

Die Anwesenheit der GärtnerInnen reicht von „nahezu täglich, mehrere Stunden“, über „gelegentlich“ bis hin zu einem Einzelfall, der nie während der Saison am Feld gewesen ist. Vergleichsweise kamen bei Fleischmanns (1997) Erhebungen am Selbsterntefeld „Rothneusiedl“ 75% der Nutzer zwischen ein- und fünfmal pro Monat auf ihre Parzelle, während am Selbsterntefeld „Erlaa“ 40% zwischen ein- und fünfmal und 40 % zwischen sechs- und zehnmal kamen. (vgl. Axmann 2003:61) Von der Häufigkeit der GärtnerInnen am „Roten Berg“ berichtet Axmann (2003:40), dass die meisten Nutzer ihre Parzelle durchschnittlich zwischen ein- und dreimal pro Woche besuchten. Dabei investierte der Großteil pro Besuch ein bis zwei Stunden. Kombiniert man die von den Nutzern durchschnittlich angegebene Anzahl von Besuchen pro Woche mit der pro Besuch durchschnittlich investierten Arbeitszeit, so erhält man eine durchschnittliche Arbeitszeit von 3,8 Stunden pro Woche oder 68,0 Stunden für die gesamte Saison. Die Hälfte der Nutzer investierte genauso viel Zeit in die Pflege ihrer Parzellen, wie sie sich am Anfang der Saison erwartet hatten. Ein Drittel investierte mehr Zeit als gedacht, vor allem beim Gießen,

Nachpflanzen und Schädlingsbekämpfen. Der Rest investierte weniger Zeit als erwartet. (Axmann 2003:40)

Aussagen über die Häufigkeit der Besuche am Feld in der Ketzergasse waren:

„Ich bin eigentlich immer da.“ (Nemec 24.5.)

„Ich komme komm locker auf 40 Stunden Gartenarbeit pro Woche, aber auch Plaudern und Schmähen führen gehört dazu.“ (Krammer 27.8.)

„Ich komm im Schnitt drei bis vier Mal in der Woche. Ich hab' ja ein Baby und deshalb heuer weniger Zeit.“ (Kraml 24.6.)

„Ich bin nur zweimal die Woche hier, deswegen ist es nicht ganz so gepflegt wie üblich.“ (Rutschmann 19.8.)

„Ich kann zwei Stunden pro Woche investieren. Das Unkraut jäten nehm ich sehr genau. Ich will nichts stehen lassen, dadurch ist es viel Arbeitszeit.“ (Ilfet 10.5.)

„Ich komme höchstens alle zwei Wochen einmal.“ (Jean 24.5.)

### **3.10.2. Vorkenntnisse und Wissensaustausch**

Axmann (2003:7) stellt fest, dass die meisten Selbsternte-GärtnerInnen, in der ein oder anderen Weise, Erfahrungen mit der Landwirtschaft mitbringen. Diese Aussage lässt sich durch meine Erfahrungen in der Ketzergasse bestätigen.

„Wir hatte beide Vorbilder. Sein Großvater war ein pingeliger Gärtner. Sogar Fallobst hat er abgewogen. (...) Der Vater hat Tabak und Orchideen angebaut, aber nie etwas angebaut, was zum Essen wäre. Ich hatte mit meinen Eltern einen Garten. Salat war schon vorhanden, ich hab aber nicht gerne mitgeholfen, und es war auch nicht landwirtschaftlich.“ (Muraoka 26.6.)

„Zu Hause bin ich in einer Bauernfamilie aufgewachsen. Wir waren Selbstversorger, haben Tabak angebaut, hatten Eier, Bohnen – was über blieb, wurde verkauft. Manchmal auch ein Kalb. (...) Wenn niemand in der Fabrik arbeiten geht, dann muss man sich selber versorgen.“ (Strezoska 13.8.)

„Ich bin in Niederösterreich am Land aufgewachsen, und hatte schon als dreijährige ein eigenes Gemüsebeet im Garten.“

„Meine Eltern hatten einen Garten mit Gemüsebeet in Kagran. (...) Ich hab vor meiner Pension in einer Gärtnerei gearbeitet. Dort helf ich noch immer aus.“ (Durstmüller 24.5.)

Fleischmann schreibt diesbezüglich vom „Kreislaufprozess des Handelns und Wissens am Selbsterntefeld. Über das Handeln und der damit verbundenen Weiterbildung entsteht Wissen, das wiederum Handeln hervorruft“ (vgl. Fleischmann 1997:67). Als Quelle der Weiterbildung berichten GärtnerInnen von anderen Nutzern am Feld, Verwandten, Bekannten und Literatur.

Wissenstransfer ist Günther Krammer (21.5.) ein besonderes Anliegen, da er meint, dass „der Städter den Kontakt zur Natur verloren hat, und durch Misserfolg nicht die Lust am Gärtnern verlieren soll. „Bei Interesse will ich gerne beraten und helfen. Rudi und ich erledigen viele Handgriffe für die Allgemeinheit. Wenn einer aber eh alles weiß, dann eben

nicht. Die Bemühungen werden nämlich auch ausgenützt.“ Rudi Nemeč und Günther Krammer gelten dabei sicherlich als die verlässlichsten Informanten auf dem Selbsterntefeld Ketzergasse. Sie teilen ihr Wissen mit den anderen GärtnerInnen.

Das Vorwissen der Ganzjahres-GärtnerInnen habe ich bereits bei deren Vorstellung (Kap.3.6.) beschrieben. Sie tauschen sich untereinander, intensiver als SelbsterntegärtnerInnen, regelmäßig über landwirtschaftliche Methoden, Anbau- und Pflegeweisen aus.

„Ich informier mich bei Rudi. Ich hör zu und schau mir was ab!“ (Müll.10.5.)

„Meine Information hab ich hauptsächlich aus der Literatur, von Nemeč und anderen Nachbarn.“ (Bartl 26.6.)

„Ich kenne das Hügelbeet von Carl Bartl (Abb.173 u. 174), aber es sollte nicht so tief sein. Diese Methode werd ich beobachten. Schaut gut aus! Hoffentlich werden die Zucchini nicht faul durch zu viel Wasser.“ (Nemeč 29.6.)



Abbildung 173: Hügelbeet



Abbildung 174: Hügelbeet

„Das Meiste über Pflanzen in den letzten drei, vier Jahren gelernt! Durch Praxis, Lesen, Schulungen und Vorträge.“ (Kraml 14.5.)

„Es macht einen Unterschied, ob man das Wissen aus eigenen Erfahrungen oder nur aus Büchern hat.“ (Krammer 27.8.)

### 3.11. Soziale Beziehungen

Unter den Ganzjahres-GärtnerInnen hat sich ein gewisses Zusammengehörigkeitsgefühl entwickelt. „In den Jahren ist eine richtige Kameradschaft entstanden. Man schenkt sich, tauscht untereinander.“ (Harisch 24.5.) Die Beziehungen untereinander sind jedoch nicht nur auf die landwirtschaftlichen Tätigkeiten am Feld gerichtet, sondern es entwickeln sich daraus auch Freundschaften. Elisabeth Müll (23.6.) freut sich, dass sie „einige Bekanntschaften“ am Feld machen konnte. „Ich gehe manchmal mit Frau Steiner und Frau Bartl Schwammerl suchen.“ Lotte Steiner (23.6.) erzählt mir davon mit einem Schmunzeln: „Da treffen wir uns um fünf Uhr Dreißig in Siebenhirten, um in die Steiermark zu fahren, damit wir um elf dann völlig fertig wieder zu Hause sind. (...) Manchmal schaut Frau Elisabeth runter, ruft an, und bringt Kaffee und Kuchen.“ Martha Rutschmann (17.9.) erzählt mir auch vom „sozialen

Faktor des Feldes. Ich mag die Gespräche und die Kaffeerunden. (Abb. 175) Das Feld ist also auch ein Treffpunkt für Freunde. Man kann hier eigentlich nichts versäumen, weil so viel getratscht wird.“ Lotte Steiner (11.6.): „Die Ganzjahres-Gärtner sind ein kleines Völkchen. Nemeč und Krammer helfen viel. Rudi bringt Stroh für die Wege, füllt die Tonnen mit Wasser auf. Wenn zu viel Unkraut ist, hilft er jäten. Er ist nicht aufdringlich. Man kann ihn alles fragen, wie man was einsetzen soll, oder über Schädlinge. Manchmal bekommen sie Kaffee und Kuchen, manchmal Bier. Eine Frau schneidet ihm auch manchmal die Haare.“

Nachbarschaftshilfe ist den GärtnerInnen ein großes Anliegen:

„Wir tauschen gerne Handschuhe, Saatgut, Tipps und Neuigkeiten aus. Wir tun Pflanzerl tauschen, Zigaretten schnorren, usw.“ (Steiner 23.6.)

„Soviel wie ich von Nemeč und Krammer bekomme, kann ich gar nicht zurückgeben. Aber ich hab zum Beispiel Himbeeren oder Brombeeren für eine Nachspeise. Manchmal komm ich mit Thermoskanne und Kuchen. Nemeč und Krammer hab ich auch schon zum Abendessen eingeladen.“ (Harisch 21.8.)



Abbildung 175: "Stammplatz"

Jedoch birgt der engere Kontakt unter den Ganzjahres-GärtnerInnen auch gelegentlich seine Schwierigkeiten. „Früher gab’s Intriganten, das waren eher Machtspielchen. (...) Einer hat den anderen aufgehusst, des Diebstahls beschuldigt, usw.“ Eine andere Gärtnerin kann das nur schwer nachvollziehen: „Für Streitereien hab ich keinen Kopf, ich will mich hier ja erholen!“

### 3.12. Motive der GärtnerInnen, urbanen Ackerbau zu betreiben

Meine Analyse ergab drei Motive, die von zentraler Bedeutung sind, urbanen Ackerbau zu betreiben:

- Das Motiv „Selbstversorgung“: Dahinter steht die Absicht, Nahrungsmittel selbst zu erwirtschaften.
- Das Motiv „Gesundheitsbezogenes Verhalten“: Dahinter steht die Absicht, positiven Einfluss auf die Gesundheit zu nehmen.
- Das Motiv „Hobby“: Dahinter steht die Freude an den verrichteten Tätigkeiten an sich.

Außerdem zeigte sich unter den GärtnerInnen eine gemeinsame Ideologie, die vermutlich ausschlaggebend dafür ist, dass sich diese „Großstädter“ ausgerechnet für die Selbsternte bzw. sogar für eine ganzjährige Bewirtschaftung einer Ackerfläche entscheiden. Diese Ideologie ist von einem ökologischen Bewusstsein geprägt, das umweltbezogenes Verhalten als ein Ideal erachtet. Dabei geht es um die Bereitschaft zu nachhaltigem Umgang mit der Natur im Alltag. Durch die Teilnahme am Projekt, erweitern die GärtnerInnen ihr Wissen, und sie sammeln Erfahrungen über Zusammenhänge zwischen Landwirtschaft, und ihrer Ernährung. „Für Pawelka (1987) bietet sich biologischer Gartenbau deshalb an, weil er seiner Meinung nach eine Mittelstellung auf dem Kontinuum zwischen gelegentlichem Altpapierrecycling und einem vollständig durchsystematisierten Aussteigerhaushalt einnimmt.“ (Fleischmann1997:31) Die GärtnerInnen sind bereit, Arbeit, Zeit und Geld zu investieren, um ihrem Ideal zu entsprechen. Für diesen Einsatz werden sie unter anderem mit der Ernte belohnt.

„Die Welt ist schon genug verpestet! Die Selbsternte ist eine sehr gute Einrichtung. Jeder bewusste Umweltfreund müsste das machen!“ (Durstmüller 24.5.)

„Der Städter weiß weder wie Pflanzen keimen oder wachsen noch wie Jungpflanzen aussehen, hat vom Zusammenhang der Pflanzen mit der Nahrung keine Ahnung. Die Leute stopfen nur alles in sich rein, und die Industrie verdient sich dumm. Hier hat man wenigstens was. Gesundes Essen und ein Freizeitvergnügen.“ (Krammer 10.5.)

„Heute ist es eine Welt des Überflusses, Geld, Autos, Videorecorder,... das kann man aber alles nicht essen! Wenn einer länger als ein Jahr da ist, fängt er an zu kapieren..... " (Krammer 24.6.)

„Wir lieben das Arbeiten mit der Erde und mit Freunden. Die Natur geht mir in der Großstadt ab. Hinter dem Gärtner steht kein ökonomischer Gedanke. Wir wollen tun. Nicht haben.“ (Julia 24.5.)

Die TeilnehmerInnen sind sich generell über Probleme der Industriellen Landwirtschaft bewusst. Die Bewirtschaftung einer Parzelle bietet ihnen die Möglichkeit, sich umweltgerecht zu verhalten. Für sie stellt die Teilnahme einen Beitrag zu nachhaltigem Umweltschutz dar.

### **3.12.1. Selbstversorgung**

Die Herstellung von Nahrung ist das Wesen des Selbsternte-Projektes, bzw. des Ackerbaus. Die GärtnerInnen haben das Bedürfnis, Gemüsepflanzen, von der Aussaat bis zur Ernte, ihre Aufmerksamkeit zu schenken. Manchen genügt die gelegentliche Pflege der angebauten Pflanzen. Der Großteil setzt jedoch selbst diverse Pflanzen an, wendet sich diesen mit sorgfältiger Pflege zu, um sich vom Ertrag, zumindest vorübergehend, ernähren zu können. In diesen Fällen kann von Selbstversorgung gesprochen werden.

„Onken (1979) stellt fest, dass der Konsument das Gefühl für die Qualität von Nahrungsmitteln zunehmend verliert. Seine Beurteilungsfähigkeit ist auf das Auge, das durch aufwendige Verpackungen verführt wird, reduziert. Eine Veränderung scheint ihm von der Nachfrageseite her möglich zu sein, durch den Aufbau einer neuen Kommunikationsstruktur zwischen Produzent und Konsument. Seiner Meinung nach ist die Bereitschaft zur Selbstversorgung gegeben und innerstädtische Flächen sollten dafür zugänglich gemacht werden. Die Selbsternteprojekte stellen eine Umsetzung dieser Gedanken in Realität dar. Sie eröffnen neue Wege, in denen die Bedürfnisse der Konsumenten ihren Platz finden.“ (Fleischmann 1997:124)

„Für mich ist es eine Möglichkeit unabhängiger zu werden, nicht nur kaufen können was es gibt.“  
(Michaela 23.6.)

„Karotten hab ich manchmal fürs ganze Jahr.“ (Kraml 23.9.)

„Im Sommer, von Juni bis Oktober, gibt es genug Gemüse, da muss ich nichts zukaufen.“ (Müll 25.6.)

„Ich komm heuer sicher über den ganzen Winter mit dem Gemüse aus.“ (Rutschmann 17.9.)

Rudi Nemeč und Günther Krammer haben im Vorjahr die Menge des erwirtschafteten Gemüses einer Parzelle bestimmt. Sie haben dazu jedes Stück eigenhändig geerntet und gewogen, um einen Richtwert zu erhalten. Die beiden haben voriges Jahr, jeweils aus einer Parzelle 450 kg Gemüse geerntet! (vgl. Gabmeyer 2005c) Diese beiden Ganzjahres-Gärtner stellen für mich zwei „extreme“ Selbstversorger dar. Neben der intensiven Bewirtschaftung ihrer Parzellen, zeichnen sie sich durch umfangreiche landwirtschaftliche Kenntnisse und jahrelange praktische Erfahrung aus. Dadurch können sich die Beiden den Großteil des Jahres mit eigens erwirtschaftetem Gemüse versorgen.

### **3.12.2. Gesundheitsbezogenes Verhalten**

Die GärtnerInnen erachten die Bewirtschaftung eines Ackers als einen positiven Beitrag zu ihrer Gesundheit. Dabei nennen sie neben dem Beitrag zur „gesunden Ernährung“, Faktoren wie „Bewegung“, „Erholung“ oder „frische Luft“. Laut Kals (1995) sind Umwelt- und Gesundheitsverhalten insofern mit einander verschränkt, als mit der Förderung der Qualität

der ökologischen Umwelt gleichzeitig die Erhaltung menschlicher Gesundheit gefördert wird. Kals erachtet es daher als notwendig die motivationalen Grundlagen umwelt- und gesundheitsbezogenen Verhaltens zu verstehen und miteinander in Beziehung zu setzen (Fleischmann 1997:158). Das führt mich zu der Frage, die mir von einem Selbsterntegärtner gestellt wurde: „Was treibt den Großstädter zur Landwirtschaft?“ Seine Frau antwortet:

„Wir sind sicher keine Umweltfreaks, mein Mann geht meist zu Fuß hin und ich [sie lacht] fahr mit dem Auto. Ich glaube aber, dass das Bewusstsein steigt, wenn man weiß, dass Paprika und anderes Gemüse aus Spanien nie die Erde gesehen haben. Ein verstärktes Ernährungsbewusstsein hängt mit einem sorgfältigeren Umgang mit der Natur zusammen.“(Muraoka 26.6.)

Fleischmann (1997:163) schreibt über den Zusammenhang der Selbsternte und Gesundheit. „Gärtnern ist eine Möglichkeit, dass Städter gesünder werden können. Diese Aussage erinnert an Parsons (1991) der anführt, dass man eher Gefallen an einer städtischen Umwelt findet, wenn natürliche Elemente vorhanden sind, und dass insbesondere Städter von natürlicher Umwelt in psychologischer und gesundheitlicher Hinsicht profitieren können. In ihrem Artikel merken Abele et al (1991) zunächst an, dass Wohlbefinden in hohem Maße mit Aktivität speziell mit Bewegungsaktivität zusammenhängt. Körpersysteme und körperliche Fähigkeiten (wie Ausdauer, Kraft, Beweglichkeit) werden an körperlichen Beanspruchungen angepasst. Die körperliche Funktionstüchtigkeit wird jedoch gestört, mit Missbefinden als Folge, wenn entsprechende Belastungen ausbleiben. Bezüglich des Lebensstils modernerer Industriegesellschaften meinen oben genannte Autoren, dass Bewegungen weitgehend vermieden und körperliche Belastungen immer weiter reduziert werden. Als Körperhaltungen im Alltag dominieren Liegen und Sitzen und die häufigste Form des Ausgleichs ist passives Erholen, beispielsweise vor dem Fernsehapparat. Nach Abele et al (1991) kommt für Erhalten und Herstellen von Funktionstüchtigkeit, Wohlbefinden und Lebensqualität der sportlichen Aktivität eine große Bedeutung zu. Sie ist eine wesentliche Grundlage zum Erhalt oder zur Wiederherstellung des aktuellen, und des habituellen Wohlbefindens. Freizeitsport führt auch größerer Zufriedenheit, Steigerung der Aktivitäten, Ausgeglichenheit, zu besserem Schlaf und seltenerer Erkrankung. Der letzte Affekt wird insbesondere mit dem beim Sport erlebbaren positiven Emotionen in Verbindung gebracht, die einen protektiven Gesundheitsfaktor darstellen“ (Fleischmann 2003:58-59).

„Ich finde hier Entspannung vom stressigen Beruf, erlebe ein Hochgefühl beim Ernten.“ (Gerlinde 24.5.)

Selbsternteprojekten gelingt es, Orte darzustellen die Wohlbefinden vermitteln, und Untersuchungen zeigen, dass man sich von Stress in einer natürlichen Umgebung schneller und nachhaltiger erholt als in einer städtischen. (vgl. Fleischmann 1997:165)

„Das Feld ist für mich Erholung. Ich muss nicht reden wenn ich nicht will. Ich hab mein eigenes Arbeitstempo, sehe den Sonnenaufgang, kann Energie tanken.“ (Rutschmann 16.5.)

Erholung kann entweder als Ruhepause, als Zeit aktiven Ausgleichs, oder als zielgerichtete Tätigkeit zur Befindensregulation, aufgefasst werden. (Fleischmann 1997:63) „Nach Gabler et al (1993) wird angenommen, dass bei häufigem und intensivem Erleben von kurzfristigen Wohlbefindenszuständen sich längerfristig überdauernde Effekte einstellen, welche dann eine erhebliche zeitliche Stabilität aufweisen. Bezüglich des habituellen Wohlbefindens (als Befindenselement wird ‚Grundbestimmtheit‘ herangezogen) führen Abele et al (1991) an, dass sportliche Aktivität zu einer längerfristigen Stabilisierung der Grundstimmung beiträgt. Positive Auswirkungen der sportlichen Aktivität auf Depression und Angst werden beispielsweise genannt.“ (Fleischmann 1997:59)

„Seit ich das Feld hab‘, bin ich viel weniger krank! Wegen der frischen Luft, der Bewegung, dem guten Gemüse, usw.“ (Kraml 22.9.)

„Vom Jäten habe ich am nächsten Tag jedes Mal einen Muskelkater.“ (Selbsterntegärtnerin 3.6.)

Eine weitere Auswirkung körperlicher Aktivität bezieht sich auf das Selbstwertgefühl. Und zwar wurden positive Zusammenhänge zwischen Aktivität und Selbstwertgefühl gefunden. Eine Erklärung dafür wäre, dass es von persönlicher Initiative, Selbstkontrolle und Selbstachtung zeugt, wenn man aktiv was tut, und die Erreichung eines Trainingsziels ist ein Erfolg, auf den man stolz sein kann (vgl. Schwarzer 1996). Abschließend weist Schwarzer (1996) nochmals darauf hin, dass körperliche Aktivität generell günstige psychische Wirkungen hervorruft, dass die Ursache aber nicht ungedingt in der körperlichen Aktivität selbst liegen muss. Gesundheitliche Affekte körperlicher Aktivität zeigen darin, dass eine Beziehung zwischen Bewegungsmangel und Lebenserwartung besteht. Weiters wird eine Beziehung zwischen körperlicher Aktivität und koronarem Risiko festgestellt, wobei insbesondere die Verbindung von körperlicher Aktivität mit anderen Gesundheitsverhaltensweisen wie z.B. ausgewogener Ernährung, die Arteriosklerose verlangsamt. Schließlich führt Schwarzer (1996) an, dass regelmäßige körperliche Aktivität zu einer Erhöhung der Immunkompetenz im Rahmen der allgemeinen Gesunderhaltung führt. (Fleischmann 1997:62)

„Die Menschen in der Stadt sind alle krank. Achtzig Prozent der Krankheiten sind zivilisationsbedingt.“

„Wir sind in Pension und wollen nicht einrosten. Das Feld ist eine Kraftkammer und ein Ausgleich.“

„Selbsternte ist nicht nur ein bisschen in der Erde spielen und sich die Finger dreckig machen. Das Feld ist mehr! In zwei Stunden baut man dort alles ab, Ärger, Hektik von der Arbeit, Aggressionen.“

„Seitdem ich hier bin, fühl ich mich allgemein gesünder.“

Aus psychologischer Sicht schreibt Fleischmann (1997:166), dass der Selbsternte sowohl Bedeutung im Bereich Prävention als auch Therapie zuzuschreiben sei. „Als Therapie ist

Selbsternte insofern anzusehen, als sie für Personen die bereits mit Problemen konfrontiert waren (z.B. Alkoholismus, Übergewicht, Anämie, Krebserkrankung, Asthma, Allergien) einen wichtigen Beitrag zur Wiederherstellung ihrer Gesundheit und ihres Wohlbefindens darstellt, sowohl auf physischer als auch auf psychischer und sozialer Ebene. Prävention ist in Selbsternte enthalten, weil sie gemäß dem Verständnis von Prävention psychische und physische Gesundheit fördert und ebenso die Zahl von Neuerkrankungen verringert. Begreift man Gesundheit als Zustand körperlichen, seelischen und sozialen Wohlbefindens, so werden genau diese Aspekte beim Selbsternten angesprochen und erfüllt. Damit könnte man Selbsternte als „Schlüssel zu einer gesünderen Gesellschaft“ bezeichnen. Therapeutische Maßnahmen finden in der Ketzergasse vereinzelt Anwendung. „Es gibt schon länger ein Versuchsprojekt von der Justizanstalt in der Ketzergasse. Ein Häftling kommt mit einer Wache arbeiten, zur Resozialisierung. (...) Auch vom Psychosozialen Zentrum kommen Leute, die die Selbsternte als Beschäftigungstherapie einsetzen.“ (Gabmeyer 2005c)

### **3.12.2.1. Ernährung**

Auf Grund der Tatsache, dass beim Ackerbau Nahrung im Mittelpunkt steht, zählen die Ernährungsvorstellungen der TeilnehmerInnen zu ihren zentralen Beweggründen. Die GärtnerInnen sind in der Großstadt von einer nahezu unüberschaubaren Auswahl an Nahrungsmittel umgeben. Die Lebensmittelversorgung durch Supermärkte und Bioläden ist derartig umfangreich, dass eigentlich keine Wünsche der KundInnen offen bleiben sollten. Trotzdem entscheiden sich die GärtnerInnen ihre Nahrungsmittel selbst „herzustellen“. Das Kriterium „biologischer Wirtschaftsweise“ ist ein bedeutender Umstand dafür, jedoch wird dieser nicht von allen GärtnerInnen als entscheidend beurteilt.<sup>11</sup> *Eigenes* Gemüse zu haben ist meines Erachtens der ausschlaggebende Faktor, gemeinsam mit der Tatsache, dass die GärtnerInnen das „Preis-Leistungsverhältnis“ größtenteils als sehr gut beurteilen.<sup>12</sup> Vom eigens angebautem Gemüse wissen sie, woher es stammt, was damit während der Reifung passiert ist, und das geerntete Gemüse bietet eine unvergleichliche Frische. Diese Qualitätskriterien sind den GärtnerInnen ein Anliegen. Durch die persönliche Bewirtschaftungsweise können sie absolut sicher gehen, dass die Nahrungsmittel ihren persönlichen Vorstellungen von „gesunder“ Ernährung entsprechen. Die GärtnerInnen

---

<sup>11</sup> “The shift to ecological/organic farming systems in Austria was (...) actively promoted by large food-chains and food processors in 1994. These industries launched intensive advertising campaigns throughout the media, emphasizing not only the merits of organic products and their brand-names but also successfully relating their brand names with aspects like ‘welfare’, ‘pleasure’ and ‘Austrian landscape and culture’. This resulted in a greater awareness of organically produced foods and created a greater demand for organic products by consumers.” (Hess und Vogl 1999:138)

<sup>12</sup> Nach Axmann (2003:71) wird bei der Selbsternte sowohl bei schwacher als auch bei starker Bewirtschaftung ein monetärer Wert der Ernte erzielt, der für den Nutzer einen Gewinn darstellt.

lehnen Spritzmittel, Pestizide und Gentechnik ab. Sie ziehen es vor, Lebensmittel zu konsumieren, die in (meist unmittelbarer) Umgebung ihres Wohnsitzes wachsen, Gemüse zu verspeisen, das auf einem natürlichen Boden mit Regenwasser und Sonnenlicht bis zur vollständigen Reife gedeiht.

„Ich kauf im Bioladen, wenn's finanziell möglich ist. Unbedingt aus Österreich. Den Supermarkt mag ich generell nicht. Vieles ist eben nicht aus Österreich und das meiste wird zu früh geerntet.“

„Bio-Gemüse aus dem Bioladen ist mir meist zu teuer. Das kann ich nur selten kaufen. Hier wird es leistbar! Bewusste Ernährung geht Hand in Hand mit meinem Interesse für Landwirtschaft.“

„Die normale Hausfrau kocht viermal die Woche das Gleiche. Fleisch, Rindschnitzel, Schweinsbraten. Hier gibt es etwa vierzig Sorten Gemüse, mehr als ein Dutzend Salate. So gibt es jeden Tag ein anderes Gemüse am Tisch.“

„Wir essen nur Bioprodukte aus dem Bioladen und aus dem Supermarkt. Hier wollen wir unsere Nahrung auch selber produzieren. Wissen woher das Essen kommt, anbauen was in Österreich gut wächst, und essen, wenn Erntezeit ist.“

„Rohkost ist ein Blutaufbaustoff. Gemüse ist sicherlich das Wichtigste.“

„Frische“ ist vielen GärtnerInnen ein Anliegen. Jene GärtnerInnen, die in unmittelbarer Nähe zum Feld wohnen, schwärmen ganz besonders von dem „Luxus, das frisch geerntete Gemüse direkt nach der Ernte zu genießen.“ Viele GärtnerInnen beschreiben den Geschmack des eigenen Gemüses als „außergewöhnlich gut“.

„Vor dem Essen komm ich kurz herüber und pflücke Kräuter für den Salat. Das schmeckt herrlich.“

„Frisches Gemüse schmeckt natürlich besser. Viele Menschen wissen das nicht.“

„Ich koche lieber frisch, als ins Gasthaus zu gehen. (...) Es kommt mir billiger und es schmeckt besser. Durch den Tausch hier am Feld hat man außerdem eine ständige Abwechslung.“

„Wir essen sehr viel Gemüse. Das Eigene schmeckt am Besten.“

„Früher hab ich auch holländisches Gemüse gekauft, aber das ist total geschmacklos.“

„Bio Gemüse schmeckt einfach besser.“

### **3.12.3. Hobby**

Die meisten GärtnerInnen beschreiben den Stellenwert der Selbsternte in ihrem Leben, bzw. Gärtnern an sich, als eines ihrer Hobbies. Die Tätigkeit selbst bereitet den TeilnehmerInnen Freude, weshalb sie sich dieser gerne in ihrer Freizeit zuwenden. Freizeitverhalten wird von Opaschovski (1983) durch „selber machen“, „selbst aktiv sein“, Spontaneität, Kreativität und Selbstentfaltung, Sozialkontakte, Wohlbefinden, Freude und Lebensgenuss charakterisiert. Vergleicht man diese Bereiche mit Selbsternte so finden sich diese als positive Anreize zur Teilnahme an einem Selbsternteprojekt wieder. Selbsternte spricht also genau jene Interessen und Aktivitäten an, die nach Opaschovski (1983) eine „sinnvolle“ Freizeitbeschäftigung darstellen.

Das Besondere an der Selbsternte ist, dass sie alle Bereiche gleichzeitig erfasst. (vgl. Fleischmann 1997:149) Die Ganzheitlichkeit einer Aufgabe und die vollständige Arbeitstätigkeit wurden in der Arbeitspsychologie bereits als Leitlinien für eine förderliche Arbeitsgestaltung erkannt. Der Anbau, die Pflege, das Ernten und der Verzehr stellen einen ganzheitlichen Vorgang dar. Damit findet man in der Selbsternte eine Tätigkeit, in welcher der von Greiff et al (1995) genannte Trend zur Fragmentierung und Vereinfachung von Arbeitsaufgaben umgekehrt wird, in Richtung Erhöhung der Komplexität, was als unerlässlich für Wohlbefinden und psychische Gesundheit angesehen wird. Die sinnliche Wahrnehmung wird angesprochen in Form von Geruch des Gemüses, sehen der Pflanzen und Tiere, hören (Vogelgezwitscher, etc.), fühlen (Erde angreifen, etc.) und schmecken, und die Bewegung erfolgt mit dem ganzen Körper. Es entsteht eine Beziehung zur Umwelt und in einer aktiven Interaktion mit dieser wird praktische Erfahrung gesammelt und Fähigkeiten und Kompetenzen entwickeln sich. (vgl. Fleischmann 1997:150)

„Für mich ist es ein Hobby, frische Luft und Freizeitgestaltung.“

„Ich liebe die Gartenarbeit. Vor Allem das Anbauen. Das Ernten weniger, weil das so viel Arbeit in der Küche ist.“

„Wir lieben einfach einen schönen Garten!“

Die GärtnerInnen freuen sich auch über den Kontakt zu Menschen, die ihr Interesse teilen, und mit denen sie sich über ihre Erfahrungen austauschen können. Durch das gemeinsame Hobby entstehen soziale Beziehungen, neue Bekanntschaften, die genützt werden, um Tauschhandel zu betreiben, gegenseitige Unterstützung bei einzelnen Tätigkeiten zu leisten, oder schlicht, um sich in angenehmer Gesellschaft zu amüsieren.

Soziale Interaktion ist nach Meinung Regine Brunos (2005c) gleichwertig mit dem Gemüseanbau zu sehen. „Eine Vernetzung findet zwischen Jungen und Alten, Städtern, Landwirten, Anrainern am Feld, Außenseitern wie Zuwanderer oder Eigenbrödlern, Depressiven, Kranken, pensionsgeschockten Leuten, usw. statt. Da hat sich sehr schnell gezeigt, dass das Potential in der Gartenarbeit und in der Landwirtschaft steckt, verschiedene soziale Gruppen zu vernetzen und interagieren zu lassen“.



Abbildung 176: Saisonende



Abbildung 177: Saisonende

## 4. Zusammenfassung und Schlussfolgerung

Meine Arbeit liefert Datenmaterial über die Umsetzung des Selbsternte-Projektes am Standort „Ketzergasse“, sowie einen Fokus auf eine, davon ausgenommene kleine Gruppe an GärtnerInnen, die ihre Parzellen beinahe ganzjährig nutzen, welche jedoch durch die Ähnlichkeit der verrichteten Tätigkeiten von mir gemeinsam behandelt werden. Dabei habe ich individuelle Wirtschaftsweisen in Einzelfallbeschreibungen dargestellt. Aus den vorigen Kapiteln lassen sich die unterschiedlichen Vorgangsweisen des dort betriebenen urbanen Ackerbaus ablesen. Theoretische und praktische Aspekte der GärtnerInnen bezüglich ihres Verhaltens am Feld werden so im direkten Vergleich gegenübergestellt.

Im Gegensatz zu den Selbsternte-GärtnerInnen sind die Ganzjahres-GärtnerInnen sowohl für den kompletten Anbau des Gemüses, als auch für die Bodenbearbeitung auf ihren Parzellen zuständig. Dies erfordert einen größeren Arbeitseinsatz, als dieser auf Selbsternteparzellen notwendig ist, sofern die Parzelle in einem halbwegs gepflegten Zustand gehalten werden soll. Auf der anderen Seite genießen diese GärtnerInnen die Möglichkeit, mehrjährige Versuche diverser Anbaumethoden durchführen zu können, und sich über einen längeren Zeitraum des Jahres mit „eigenem“ Gemüse versorgen zu können. Durch die intensive Nutzung und die häufige Anwesenheit der Ganzjahres-GärtnerInnen konnte ich an Hand dieser Gruppe von „Insidern“ einen Überblick von der Vielfältigkeit der Wirtschaftsweisen gewinnen. Die einzelnen Arbeitsschritte dieser Form des urbanen Ackerbaus wurden von mir beobachtet und verglichen.

Die Ganzjahres-GärtnerInnen beginnen mit dem Anbau vereinzelt im März, vorwiegend ab April. Über die gesamte Saison hinweg wird Nachfolgewirtschaft betrieben, vorgezogene Pflanzen angebaut und Saatgut ausgebracht. Des Weiteren erproben sie auch unterschiedliche Anbaumethoden, die sie genauer kennen lernen wollen, wobei der Spaß an diesen „Versuchen“ im Vordergrund für die Durchführung steht. Einige der GärtnerInnen gewinnen auch eigenes Saatgut. Um den Ertrag gewisser Gemüsearten zu maximieren, wenden sie Methoden an, die auf gewisses gärtnerisches Vorwissen schließen lassen. Dazu zählen unterschiedliche Arten der Saatgutmarkierung, um dieses effizienter vom Beikraut unterscheiden zu können, sowie die Errichtung diverser Konstruktionen aus Holz, Metall oder Plastik, um Pflanzen vor Witterungseinflüssen wie Regen, Wind und Kälte zu schützen oder Pflanzen beim „Ranken“ zu stützen. Außerdem achten sie einerseits auf passende Mischkulturen und Fruchtfolgen, um eine gute Nährstoffversorgung zu gewährleisten, Krankheiten vorzubeugen oder zu behandeln und Schädlinge abzuwehren, andererseits auf

die Reifedauer von Pflanzensorten. Als zusätzlichen Unterschied zu Selbsternte-Parzellen lässt sich die Kultivierung von mehrjährigen Pflanzen nennen.

Das gesamte Feld wird in der Zeit von Mai bis Oktober, je nach Wetterlage, durch die Bewässerungsanlage gegossen. Je nach Bedarf oder Vorliebe gießen die GärtnerInnen die Gemüsepflanzen auf ihren eigenen Parzellen „händisch“ nach. Weitere Pflege-Aktivitäten, die am Feld durchgeführt werden, sind Jäten von Unkraut, Kompostierung, Bodenbearbeitung wie Umstechen und Düngen mit Stallmist oder Jauche, sowie individuelle Pflanzenpflege wie Pikieren oder Hochbinden. „Gründüngeranbau“ mit Leguminosen wird von den meisten Ganzjahres-GärtnerInnen während oder am Ende der Saison durchgeführt. Dieser Anbau stellt eine Maßnahme für die Verbesserung der Bodenqualität, sowie ein Mittel zur Unterdrückung von Unkraut dar.

Geerntetes Gemüse wird größtenteils frisch verzehrt, was einen besonderen Reiz der Selbsternte an sich ausmacht. Den meisten TeilnehmerInnen wäre es anders nicht möglich, sich mit derartig frischem Gemüse zu versorgen, da sie in der Großstadt auf das Angebot der Nahrungsmittelgeschäfte angewiesen sind. Gemüse, das nicht gleich verspeist wird, wird auf unterschiedliche Arten konserviert und gelagert.

Unter den Ganzjahres-GärtnerInnen ist in der Ketzergasse eine „Gemeinschaft“ entstanden. Nachbarschaftshilfe ist den GärtnerInnen ein großes Anliegen, und sie tauschen untereinander Wissen, Saatgut und Gemüse sowie Arbeitsmaterialien aus.

Aus den Gesprächen mit den GärtnerInnen, und der Beobachtung des „Geschehens“ am Feld, wollte ich zunehmend in Erfahrung bringen, welche Beweggründe ausschlaggebend seien, bei der Selbsternte teilzunehmen, bzw. sich sogar der ganzjährigen Nutzung einer Parzelle zu widmen. Ausgangssituation meiner Überlegung ist das Leben in Wien. Menschen in der Großstadt fühlen sich von der Natur „abgetrennt“, von der natürlichen Umwelt „beraubt“. Sie sehnen sich nach einem Umfeld, wo sie „Natur erleben“, und mit Jahreszeiten und Wittereinflüssen unmittelbar konfrontiert sind. Das Leben in der Großstadt führt bei vielen BewohnerInnen zu einem Lebensstil, der ihre Gesundheit zunehmend beeinträchtigt. Dazu zählen unter Anderem schlechte Ernährung, wie eintöniger oder fettreicher Speiseplan, wenig Gemüse (und dieses oft pestizidbehandelt) und Fast Food, außerdem Bewegungsmangel und daraus resultierend eine schlechte Körperhaltung, Kreislaufprobleme und Übergewicht, sowie Stress bzw. Mangel an Erholung und Entspannung. Selbsternte bietet die Möglichkeit, genau diesen Bereichen entgegenzuwirken. Dieser Umstand ist bei vielen GärtnerInnen Auslöser für die Teilnahme am Projekt.

Aus diesen Überlegungen und der begleitenden Analyse meiner Untersuchung habe ich eine gemeinsame Ideologie sowie drei Motive als ausschlaggebend formuliert, urbanen Ackerbau

zu betreiben bzw. am Projekt Selbsternte teil zu nehmen, die in meiner Studie Gemeinsamkeiten bei den befragten GärtnerInnen bilden.

### **Ideologie – Umweltbewusstes Verhalten**

Die GärtnerInnen sind sich über Zusammenhänge zwischen Landwirtschaft und Ökologie bewusst. Sie ergreifen Initiativen, ökologischen Richtlinien entsprechend, zu handeln. Die Bewirtschaftung einer Ackerfläche wird als Beitrag zu nachhaltigem Umweltschutz verstanden.

### **Motiv – Selbstversorger**

Die GärtnerInnen stellen den Anspruch an „ihre“ Parzelle, sich von dort mit einem Teil ihrer Nahrung über einen gewissen Zeitraum versorgen zu können. Die Motivation sich auf dem Selbsternte-Feld zu betätigen entspringt aus dem Wunsch, möglichst effizient, qualitativ hochwertige Nahrung für einen möglichst langen Zeitraum des Jahres *selbst* herzustellen. Die GärtnerInnen empfinden die Bewirtschaftung einer Parzelle als ökonomisch sinnvoll. Trotz unterschiedlicher Zugangsweisen und unterschiedlicher Intensität der Bewirtschaftung, haben die NutzerInnen das Gefühl, ein gutes Preis-Leistungsverhältnis vorzufinden. Das Gemüse ist in einer „guten Saison“ verhältnismäßig billig und von guter Qualität. Der Aufwand ist absehbar, die Arbeit lässt sich gut einteilen, und erhält genau jene Bedeutung, die ihr beigemessen wird. Für den einen liegt sie darin, dass „eh alles wächst. Auch wenn man nichts macht.“ Für den anderen darin, dass man sich durch „noch mehr Arbeit, noch mehr erspart.“

### **Motiv – Gesundheit**

Die GärtnerInnen erachten die Teilnahme als einen positiven Beitrag zu ihrer Gesundheit. Bewegung und der Aufenthalt im Freien gelten dabei als Argumente. Die Ernährung, die durch das geerntete Gemüse mitbestimmt wird, erhält darüber hinaus einen hohen Stellenwert. Die GärtnerInnen kennen diverse Ernährungsmodelle, und nutzen die am Feld erwirtschafteten Nahrungsmittel, um ihren individuellen Vorstellungen einer gesunden Ernährung zu entsprechen. Der Umstand der Bewirtschaftung nach biologischen Richtlinien ist für viele Teilnehmerinnen ein bedeutendes Kriterium. Sie ziehen es vor Gemüse zu konsumieren, das auf natürlichem Boden, mit Regenwasser und Sonnenlicht, bis zur vollständigen Reife gedeiht. Die GärtnerInnen lehnen Spritzmittel, Pestizide und Gentechnik ab. Sie beschreiben „ihr“ Gemüse vom Feld als geschmackvoller gegenüber gekauftem Gemüse und betonen den Genuss der „unvergleichlichen“ Frische.

## **Motiv – Hobby**

Die GärtnerInnen betrachten die Bewirtschaftung einer Parzelle als ein Hobby. Die Motivation, sich am -Feld zu betätigen entspringt aus der Freude an der Tätigkeit an sich. Hierbei geht es einerseits um botanische Vorlieben, wie Begeisterung für ausgefallene Pflanzenarten oder bestimmte Anbauweisen, und andererseits um „positive“ Begleitumstände, wie soziale Kontakte, die durch dieses gemeinsame Hobby entstehen oder Erholung bzw. Entspannung. Die Ganzheitlichkeit des Arbeitsprozesses sowie die Möglichkeit an Individualität der Gestaltung stellen eine Herausforderung an die GärtnerInnen dar, die motivierend wirkt. Die Selbsternte-Gärtnerinnen werden angeregt, ihr Umfeld mitzugestalten und Eigeninitiative zu ergreifen.

Abschließend möchte ich noch einmal Regine Bruno zitieren, die das Erfolgsgeheimnis des Projektes wie folgt beschreibt: „Die Breitenwirkung kommt daher, dass das Projekt auf Nachhaltigkeit basiert. Landwirte und Bevölkerung wollen Biolandwirtschaft. Eine Fläche, wo vielleicht bald ein Supermarkt gebaut werden könnte, dient stattdessen nicht nur als Nahrungsmittelquelle sondern als Naherholungsgebiet. Einige Leute sagen, ohne die Selbsternte wäre ihre Lebensqualität vermindert!“ (Bruno 2005c)

## 5. Quellenverzeichnis

### 5.1. Bibliographie

- Atkinson, P. & Hammersley, M. (1998); Ethnography and Participant Observation. In: N. Denzin & Y. S. Lincoln (Hrsg.). Strategies of qualitative Inquiry. London, Thousand Oaks, New Delhi: Sage, S 110-136. Zitiert nach Flick, U. (2002); Qualitative Sozialforschung - Eine Einführung, 6. Auflage – veröffentlicht im Rowohlt Taschenbuchverlag GmbH – Reinbeck bei Hamburg
- Axmann, P. (2003); Urbane ökologische Landwirtschaft anhand des Beispiels selbsternte am roten Berg in Wien. Diplomarbeit bei Albert Roland, Institut für Ökologie und Umweltschutz und bei Christian Reinhard Vogl, Institut für Ökologischen Landbau, Wien.
- Banks, Marcus (2001); Visual Methods in Social Research; Sage Publications Ltd, London; 2001
- Bortz, J. und Döring, N. (2002); Forschungsmethoden und Evaluation für Sozial- und Humanwissenschaftler, 3. überarbeitete Auflage, Springer-Verlag, Berlin, Deutschland
- Dienstbier, R. A. (1989); Arousal and Physiological Toughness: Implications for Mental and Physical Health. Psychological Review. 96; 84-100. Zitiert nach Fleischmann, A. (1997); Motive und Einstellungen zur Selbstversorgung („Selbsternte“) und ihr psychologischer Nutzen, Dissertation an der Universität Wien, Österreich
- Fleischmann, A. (1997); Motive und Einstellungen zur Selbstversorgung („Selbsternte“) und ihr psychologischer Nutzen, Dissertation an der Universität Wien, Österreich  
Dissertation zur Erlangung des Doktorgrades der Naturwissenschaften an der Grund- und Integrativwissenschaftlichen Fakultät der Universität Wien, eingereicht von. Alexandra Fleischmann, Wien, im Jänner 1997
- Flick, U. (2002); Qualitative Sozialforschung - Eine Einführung, 6. Auflage – veröffentlicht im Rowohlt Taschenbuchverlag GmbH – Reinbeck bei Hamburg
- Flick, U. (1995c); Stationen des qualitativen Forschungsprozesses. In: U. Flick, E. V.

- Kardorff, H. Keupp, L. v. Rosenstiel & S. Wolff (Hrsg.), Handbuch Qualitative Sozialforschung (2. Aufl.). München: Psychologieverlags Union, S. 148 – 175. Zitiert nach Flick, U. (2002); Qualitative Sozialforschung - Eine Einführung, 6. Auflage – veröffentlicht im Rowohlt Taschenbuchverlag GmbH – Reinbeck bei Hamburg
- Gabler, H., Nitsch, J. R., Singer, R. (1993); Einführung in die Sportpsychologie. Teil 2: Anwendungsfelder. Schorndorf. Hofmann. 1993. Zitiert nach Fleischmann, A. (1997); Motive und Einstellungen zur Selbstversorgung („Selbsternte“) und ihr psychologischer Nutzen, Dissertation an der Universität Wien, Österreich
- Girtler, R. (1992); Methoden der qualitativen Sozialforschung: Anleitung zur Feldarbeit. Wien. Köln. Weimar. Böhlau Verlag. Zitiert nach Fleischmann, A. (1997); Motive und Einstellungen zur Selbstversorgung („Selbsternte“) und ihr psychologischer Nutzen, Dissertation an der Universität Wien, Österreich
- Greif, S., Holling, H., Nicholson, N. (1995); Theorien und Konzepte: In: Greif, s.; Holling, h.; Nicholson, n.: Arbeits- und Organisationspsychologie. Weinheim. Beltz. 2.Auflage. 1995:3-18. Zitiert nach Fleischmann, A. (1997); Motive und Einstellungen zur Selbstversorgung („Selbsternte“) und ihr psychologischer Nutzen, Dissertation an der Universität Wien, Österreich
- Hammersley, M. & Atkinson, P. (1983); Ethnography – Principles in Practice. London. Tavistock. Zitiert nach Flick, U. (2002); Qualitative Sozialforschung - Eine Einführung, 6. Auflage – veröffentlicht im Rowohlt Taschenbuchverlag GmbH – Reinbeck bei Hamburg
- Hess, J. und Vogl, R. C. (1999); Organic Farming in Austria, American Journal of Alternative Agriculture Vol. 14, Nr.3, 137-143
- Hirschauer, S. & Axmann, K. (Hrsg.) (1997); Die Befremdung der eigenen Kultur. Zur ethnographischen Herausforderung soziologischer Empirie. Frankfurt: Suhrkamp. Zitiert nach Flick, U. (2002); Qualitative Sozialforschung - Eine Einführung, 6. Auflage – veröffentlicht im Rowohlt Taschenbuchverlag GmbH – Reinbeck bei Hamburg
- Kals, E. (1995); Umwelt und gesundheitsrelevantes Verhalten: Ein Vergleich der

motivationalen Grundlagen. In: Keul, AG.: Wohlbefinden in der Stadt: Umwelt- und gesundheitspsychologische Perspektiven. Weinheim. Beltz 1995:43-68

Lamnek, S. (1993a); Qualitative Sozialforschung Band 1, Psychologieverlagsunion  
Weinheim zitiert nach Fleischmann, A. (1997); Motive und Einstellungen zur Selbstversorgung („Selbsternte“) und ihr psychologischer Nutzen, Dissertation an der Universität Wien, Österreich

Lamnek, S. (1993b); Qualitative Sozialforschung Band 2, Psychologieverlagsunion  
Weinheim zitiert nach Fleischmann, A. (1997); Motive und Einstellungen zur Selbstversorgung („Selbsternte“) und ihr psychologischer Nutzen, Dissertation an der Universität Wien, Österreich

Lüders, C. (2000a); Beobachten im Feld und Ethnographie. In: U. Flick, E. v. Kardorff und I. Steinke (Hrsg.). Qualitative Forschung – Ein Handbuch. Rheinbek: Rowohlt, S. 384-402. Zitiert nach Flick, U. (2002); Qualitative Sozialforschung - Eine Einführung, 6. Auflage – veröffentlicht im Rowohlt Taschenbuchverlag GmbH – Reinbeck bei Hamburg

Mayring, P. (1983); Qualitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken. Weinheim, Basel: Beltz, 6. Auflage (1997). Zitiert nach Flick, U. (2002); Qualitative Sozialforschung - Eine Einführung, 6. Auflage – veröffentlicht im Rowohlt Taschenbuchverlag GmbH – Reinbeck bei Hamburg

Mayring, P. (2000); Qualitative Inhaltsanalyse. In: U. Flick, E. v. Kardorff und I. Steinke (Hrsg.). Qualitative Forschung – Ein Handbuch. Rheinbek: Rowohlt, S. 468-475. Zitiert nach Flick, U. (2002); Qualitative Sozialforschung - Eine Einführung, 6. Auflage – veröffentlicht im Rowohlt Taschenbuchverlag GmbH – Reinbeck bei Hamburg

Opaschowski, H. W., Raddatz, G. (1983); Freizeit im Wertewandel: Die neue Einstellung zu Arbeit und Freizeit. Band 4 der Schriftenreihe zur Freizeitforschung. BAT-Freizeitforschungsinstitut. 1983. Zitiert nach Fleischmann, A. (1997); Motive und Einstellungen zur Selbstversorgung („Selbsternte“) und ihr psychologischer Nutzen, Dissertation an der Universität Wien, Österreich

Schwarzer, R. (1996); Psychologie des Gesundheitsverhaltens. Göttingen. Hogrefe. 1996.

Zitiert nach Fleischmann, A. (1997); Motive und Einstellungen zur Selbstversorgung („Selbsternte“) und ihr psychologischer Nutzen, Dissertation an der Universität Wien, Österreich

Spradley, J. P. (1980); Participant observation. New York: Rinehart & Winston. Zitiert nach Flick, U. (2002); Qualitative Sozialforschung - Eine Einführung, 6. Auflage – veröffentlicht im Rowohlt Taschenbuchverlag GmbH – Reinbeck bei Hamburg

Spradley, J. P. (1979); The Ethnographic Interview. New York: Holt, Rinehart & Winston. Zitiert nach Flick, U. (2002); Qualitative Sozialforschung - Eine Einführung, 6. Auflage – veröffentlicht im Rowohlt Taschenbuchverlag GmbH – Reinbeck bei Hamburg

Strauss, A. L. (1994); Grundlagen qualitativer Sozialforschung: Datenanalyse und Theorienbildung in der empirischen und soziologischen Forschung. München. Wilhelm Fink Verlag

Vogl, R. C. und Axmann, P. (2002); Selbsternte: a new concept of Urban Organic Farming in Austria. Urban Agriculture Magazine, Nr.6, Leusden, Niederlande

Vogl, R. C. und Axmann, P., Vogl-Lukasser, B. (2003); Urban organic farming in Austria with the concept of Selbsternte (‘self-harvest’): An agronomic and socio-economic analysis, Institut für Ökolog. Landbau, Wien, Österreich

## **5.2. Internetquelle**

[http://www.selbsternte.at/cms/front\\_content.php?idcat=29](http://www.selbsternte.at/cms/front_content.php?idcat=29) – Anbauprogramm der Selbsternte-Gärten; Homepage der Firma Selbsternte – Regine Bruno KEG;  
13.05.2006

### 5.3. Interviewverzeichnis

Bartl, C. (2005); Ganzjahres-Gärtner  
Bartl, S. (2005); Ganzjahres-Gärtnerin  
Bruno, R. (2005a); Gründerin der Firma Selbsternte; 24. Mai 2005  
Bruno, R. (2005b); 25. Oktober 2005  
Bruno, R. (2005c); 10. November 2005  
Durstmüller, W. (2005); Selbsternte-Gärtner  
Ebner, E. (2005); Ganzjahres-Gärtnerin  
Gabmeyer, W. (2005a); Gutsverwalter und Betriebsleiter in der Ketzergasse; 26. April 2005  
Gabmeyer, W. (2005b); 10. Mai 2005  
Gabmeyer, W. (2005c); 24. Oktober 2005  
Gabmeyer, W. (2005d); 13. Dezember 2005  
Gerlinde [Nachname unbekannt] (2005); Selbsternte-Gärtnerin  
Harisch, H. (2005); Ganzjahres-Gärtnerin  
Ilfet, A. (2005); Selbsternte-Gärtner  
Jean, [Nachname unbekannt] (2005); Selbsternte-Gärtner  
Kraml, K. (2005); Ganzjahres-Gärtner  
Krammer, G. (2005); Ganzjahres-Gärtner  
Linzer, Familie (2005); Selbsternte-GärtnerInnen  
Michaela, [Nachname unbekannt] (2005); Selbsternte-Gärtnerin  
Muraoka, Familie (2005); Selbsternte-GärtnerIn  
Müll, E. (2005); Ganzjahres-Gärtnerin  
Nemec, R. (2005); Ganzjahres-Gärtner  
Petra [Nachname unbekannt] (2005); Selbsternte-Gärtnerin  
Rutschmann, M. (2005); Ganzjahres-Gärtnerin  
Schallmayer, F. (2005); ehemalige Selbsternte-Gärtnerin  
Schedlbauer, B. (2005); Ganzjahres-Gärtnerin  
Sergio [Nachname unbekannt] (2005); Selbsternte-Gärtner  
Steiner, L. (2005); Ganzjahres-Gärtnerin  
Strezoska, J. (2005); Selbsternte-Gärtnerin  
Wriessnig, K. (2005); Ganzjahres-Gärtnerin

## 6. Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Beteiligte Personen und dadurch entstehende Interaktionen (Axmann 2003:69) .....	7
Abbildung 2: Luftphoto .....	23
Abbildung 3: Haupteingang zum Feld .....	24
Abbildung 4: Hütte      Abbildung 5: Geräte .....	24
Abbildung 6: Wasserstelle      Abbildung 7: Wasserstelle .....	25
Abbildung 8: Sträucher als Windschutz.....	26
Abb. 9: Beschilderung der Selbsternte-Parzellen      Abb. 10: Selbsternte-Feld im Mai .....	28
Abb. 11: Gärtner beim Ausgraben der Kartoffelknollen.....	30
Abbildung 12: Bewässerungsanlage      Abbildung 13: Bewässerungsanlage.....	30
Abbildung 14: Tomatengerüst      Abbildung 15: Tomatengerüst .....	31
Abbildung 16: Tomatenstangen      Abbildung 17: Tomatenstecken .....	31
Abbildung 18: Jungpflanzenlieferung      Abbildung 19: Jungpflanzenübergabe.....	32
Abbildung 20: Jungpflanzenverkauf .....	32
Abbildung 21: Parzellen der Fam. Linzer      Abbildung 22: Parzellen der Fam. Linzer .....	33
Abbildung 23: Walter Durstmüller      Abb. 24: Selbsternte-Parzelle von W. Durtsmüller .....	34
Abbildung 25: Selbsternte-Gärtnerin      Abbildung 26: Gärtnerwerkzeug .....	34
Abb.27:Steinmarkierung      Abb.28: Steinmarkierung      Abb. 29: Aussaatmarkierung .....	35
Abbildung 30: Steinkreismarkierung      Abbildung 31: Wegmarkierung .....	36
Abbildung 32: Salatanbau      Abbildung 33: Kürbisacker .....	36
Abb. 34: Anbau auf der „freien Fläche“      Abb. 35: Tomaten- und Paprikaanbau .....	37
Abb. 36: „Putzen mit dem Einrad“      Abb. 37: Jäten auf unserer Parzelle .....	37
Abb. 38: Ganzjahres-Parzellen am 10.5.      Abb. 39: Selbsternte-Parzellen am 10.5.....	39
Abb. 40: Petersilie      Abb. 41: Jahres- u. Selbsternte-Parzellen      Abb. 42: Kohlsprossen .	39
Abb. 43: Ganzjahres-Parzelle im November      Abb. 44: Selbsternte-Parzelle im November	40
Abb. 45: Selbsternte-Parzelle      Abb. 46: Selbsternte-Parzellen .....	40
Abbildung 47: Kräuter- und Vorziehbeet      Abbildung 48: Ganzjahres-Gärtner R. Nemeč....	43
Abbildung 49: Ganzjahres-Parzelle      Abbildung 50: Ganzjahres-Parzelle .....	43
Abbildung 51: Vorziehbeet      Abbildung 52: Selbsternte-Parzellen .....	44

Abbildung 53: Selbsternte-Parzellen	Abbildung 54: Ganzjahres-Parzelle .....	44
Abb. 55: Blumenbeet	Abb. 56: Ganzjahres-Parzelle	Abb. 57: Ganzjahres-Parzelle .48
Abbildung 58: „Platzerl für Pausen“	Abbildung 59: Selbsternteparzelle.....	49
Abbildung 60: Lauchanbau	Abbildung 61: Lauchanbau	Abbildung 62: „Kartoffellaub“ ..57
Abbildung 63: Hügelbeet	Abbildung 64: Hügelbeet.....	57
Abbildung 65: „Riesenkohlrabi“	Abbildung 66: „Riesenkohlrabi“ .....	58
Abbildung 67: Saatgutgewinnung	Abbildung 68: Aussaat-Rille .....	59
Abb. 69: Aussaatmarkierung	Abb. 70: Aussaatmarkierung.....	59
Abbildung 71: Spätkraut (24.6.)	Abbildung 72: Frühkraut (24.6.).....	60
Abbildung 73: Zuckerhutsalat	Abbildung 74: Vogerlsalat.....	61
Abbildung 75: Maisanbau	Abbildung 76: Maisanbau .....	61
Abbildung 77: Sonnenblumen	Abbildung 78: Sonnenblumen .....	62
Abbildung 79: Mischkultur	Abbildung 80: Mischkultur .....	63
Abbildung 81: Mischkultur	Abb.82: Mischkultur	Abbildung 83: Mischkultur .....
Abbildung 84: Kürbis wird gekappt	Abbildung 85: Unterlage aus Styropor.....	68
Abbildung 86: Basilikum	Abbildung 87: „Blumenpracht“ .....	69
Abbildung 88: Ringelblumen	Abbildung 89: Beikrautdruck .....	70
Abbildung 90: „Juwelenkomposter“	Abbildung 91: Kompost.....	72
Abbildung 92: Komposthaufen	Abbildung 93: Komposthaufen .....	72
Abbildung 94: Erdflöheprophylaxe	Abbildung 95: Erdflöheprophylaxe .....	73
Abb. 96: Käferbefall	Abbildung 97: Käferbefall	Abb.:98: Tomate ohne Käferbefall .....
Abb.99: Reinfarn als Schädlingsabwehr .....		74
Abbildung 100: Feuerwanzenabwehr	Abbildung 101: Käferabwehr .....	76
Abbildung 102: Witterungsschutz	Abbildung 103: Windschutz .....	77
Abbildung 104: Windschutz	Abbildung 105: Tomatenstangen.....	77
Abbildung 106: Wind- und Kälteschutz	Abbildung 107: Stangen zum Ranken.....	77
Abbildung 108: Folientunnel	Abbildung 109: Witterungsschutz .....	78
Abbildung 110: Folientunnelbau	Abbildung 111: Folientunnelbau .....	78
Abb.112: Zuckermelone	Abb.113: Zuckermelone	Abb.114: Zuckermelone.....
Abbildung 115: Schnurgitter	Abbildung 116: Vorziehbeet.....	79
Abbildung 117: Bohnenpyramide	Abbildung 118: Bohnenpyramide .....	80

Abb. 119: Erbsengitter    Abb. 120: Erbsen auf Stecken    Abb.121: Holzumrandung  
80

Abbildung 122: Knöllchenbakterien	Abbildung 123: Gründünger mulchen .....	81	
Abb.124: Gründüngeranbau	Abb.125: Gründüngeranbau	Abb.126: Gründüngeranbau..	81
Abbildung 127: Gründüngeranbau	Abbildung 128: Gründüngeranbau .....	82	
Abbildung 129: Roggen	Abbildung 130: Strohmulch.....	82	
Abbildung 131: Kleeernte zum Mulchen	Abbildung 132: Mulchen mit Rasen und Klee.....	83	
Abbildung 133: Strohmulch	Abbildung 134: Strohmulch .....	83	
Abbildung 135: Humus	Abbildung 136: Pferdemist.....	84	
Abbildung 137: Mist als Dünger	Abbildung 138: Humus .....	85	
Abbildung 139: Boden auflockern	Abbildung 140: Umstechen .....	87	
Abbildung 141: Boden auflockern	Abbildung 142: Umstechen .....	88	
Abb. 143: Jahresparzelle umgestochen	Abb. 144: Jahresparzelle mit Pferdemist .....	88	
Abbildung 145: verunkrautete Parzelle .....		89	
Abbildung 146: Salat	Abbildung 147: Spinat	Abb. 148: Spinat .....	90
Abbildung 149: Ernte	Abbildung 150: Ernte .....	90	
Abbildung 151: Ernte	Abbildung 152: Brokkoli .....	90	
Abb.153: Radieschen (21.8.)	Abb. 154: Schlangengurke	Abb. 155: Gurkenbeet.....	91
Abb. 156: Karottenpflanze	Abb. 157: Karottenernte	Abb. 158: Zwiebelearnte.....	92
Abb.159: Artischocke 12.8.	Abb.160: Artischocke 9.9.	Abb.161:Artisch. 7.10. ...	92
Abb. 162: Paprika	Abb. 163: Paprika	Abbildung 164: Chili .....	93
Abbildung 165: Krauternte	Abbildung 166: Selbsternte-Parzelle .....	93	
Abbildung 167: Zwiebelzopf	Abbildung 168: Sandmiete .....	95	
Abbildung 169: Gelber Zentner	Abb. 170: Grüne Fleischtomate .....	96	
Abb. 171: Zucchiniernernte	Abbildung 172: Okraschoten .....	96	
Abbildung 173: Hügelbeet	Abbildung 174: Hügelbeet.....	99	
Abbildung 175: "Stammplatz" .....		100	
Abbildung 176: Saisonende	Abbildung 177: Saisonende .....	108	