

«Es muss schon ein gewisser Mut dabei sein»

Rudi Hoheneder und Greti Mayer schaffen in Oberstockstall am Wagram mit Solidarischer Landwirtschaft Vielfalt: sie mit Fermentationstechnik und er mit speziellen Anbaumethoden.

Interview: Wilfried Oschischnig



2017 trafen Greti Mayer und Rudi Hoheneder auf einem Zukunftskongress aufeinander und erkannten ihre gemeinsame Vision. Der gelernte Elektrotechniker machte sich mit der biodynamischen sowie biologischen Landwirtschaft vertraut, absolvierte u. a. die Ausbildung zum Ökowirt und bewirtschaftet seit 2014 den eigenen Hof. Greti Mayer sammelte als Lebensmitteltechnologin Einblicke in die Nahrungsmittelindustrie, eine Erfahrung, mit der ein Umdenken für Ernährungssouveränität und nachhaltiges Essen einherging. www.fermentarium.at

spitzengefühl, um die organische Masse in die richtige Verrottung zu bringen und so einen guten Zustand für das Gemüse zu schaffen.

Sie bieten bis zu 45 verschiedene Gemüsearten sowie 100 verschiedene Sorten und sogar Wintergemüse an. Zudem ist der Hof eine Solidarische Landwirtschaft. Gibt es noch Solidarität in unserer Gesellschaft?

RH: Mit der Solidarischen Landwirtschaft hab ich 2013 begonnen. Ich will ja nicht nur ein x-beliebiger Produzent sein. Die Leute sollen ein Gespür für den Boden und die Pflanzen entwickeln, den Umgang mit dem Gemüse lernen. Denn es geht nicht nur um das ständige Wechselspiel von Ware und Geld. Mir liegt viel an der Community, an Menschen, denen ich schreiben kann, wie's dem Boden gerade geht oder die ich auch direkt aufs Feld bringen kann. Natürlich ist der Solidaritätsgedanke innerhalb einer Community ganz unterschiedlich ausgeprägt. Anfangs haben mehrere Leute bei der Feldarbeit mitgeholfen, was dann immer weniger der Fall war. Einige sind im Sommer bei der Hitze «eingegangen» und andere im Winter ohne Handschuhe gekommen und schnell wieder nach Hause gefahren. Das ist jetzt aber kein Jammern von mir, ich will damit nur sagen, dass selbst eine Community mit einem gemeinsamen Interesse sehr unterschiedlich ist. Es gibt Leute, die einem bei Hagel mit großem Ernteverlust aus Solidarität zusätzlich 200 Euro überweisen, andere reklamieren wiederum einen Rabatt. Meine Geschäftspartnerin sagt immer: «Wir gehen alle gemeinsam in eine Schule des Vertrauens.»

Dann fragen wir nun Frau Mayer: Sie tragen mit der Fermentierung des Gemüses dazu bei, dass «das Feld ins Glas kommt». Was bedeutet für Sie fermentiertes Essen?

GRETI MAYER: Damit schaffe ich eine Verbindung zwischen der Natur und der menschlichen Gesundheit. Wie die Dammkultur für den Rudi ist für mich die Fermentierung ein kontinuierliches Forschungsprojekt für den Geschmack und die Gesundheit. Bildlich gesprochen geht es dabei um einen Kampf zwischen guten und schlechten Bakterien im lebendigen Gemüse. Und letztlich gewinnen die guten Bakterien im Gemüse und machen es so wichtig für unsere Darmflora.

Sobald bei Ihnen das Feld mit seiner ganzen Lebendigkeit ins Glas kommt, geht es bei den Bakterien ordentlich rund. Lässt sich dieser Prozess eigentlich exakt steuern?

GM: Nein. Jedes Glas ist ein eigener Wettbewerb zwischen den Bakterien und damit auch ein Unikat. Es braucht Erfahrung und Vertrauen – und ich vertraue meinen Gläsern voll und ganz.

Vertrauen ist ein gutes Stichwort: Sauerkraut ist die gängigste und bekannteste Form von Gemüse-Fermentation. Sie bieten Ihre Unikate auch als Abopakete mit neuen, ungewohnten Geschmacksvariationen an. Wie reagieren die Kunden darauf?

GM: Es muss schon ein gewisser Mut dabei sein. Da sind meine Workshops und Verkostungen hilfreich. Manche Leute würden sich nie einfach so ein Glas mit fermentiertem Gemüse kaufen, sind dann aber vom Geschmack und dem gesundheitlichen Wert begeistert.

Herr Hoheneder, auf Ihrer Website ist von einem «Rudi auf dem Damm» die Rede. Freilich, der Rudi sind Sie, aber was versteht man unter einem Damm in der Landwirtschaft?

RUDI HOHENEDER: Hier geht es um die sogenannte Dammkultur nach Julian Turiel, einem deutsch-spanischen Biodynamiker. Wesentlich dabei ist, dass der Boden wieder zu atmen anfängt und in den Garezustand geht, ohne mechanische Zertrümmerung.

Sie verwenden auf Ihrem Biohof also keinen Pflug?

RH: Nichts, keinen Pflug und auch keine Fräse. Dadurch werden die Bakterien und Organismen im Boden nicht zerstört, und es baut sich für die Pflanzen ein ganz anderes Bodenleben auf. Ihre Wurzeln können sich viel besser entwickeln. Wie gesagt, die Grundlagen habe ich von Turiel, aber ich forsche ständig weiter. Anfangs haben mir noch die Drahtwürmer die Hälfte vom Salat aufgeessen, jetzt hab ich praktisch keine mehr. Es braucht Erfahrung und Finger-