



DIE TUN WAS!

Und BILD der FRAU ist dabei

Zwei Felder – eine Gemüse-Strategie

„Willkommen in unserer Markt-Gärtnerei“

Was genau ist das denn?

Eine spezielle Anbau-Form, bei der auf kleiner Fläche mit großem Ertrag Gemüse wächst – umwelt-schonend, mit viel Handarbeit.

Klingt ursprünglich ...

Stimmt! Das Prinzip ist Jahrhunderte alt – und wird gerade von immer mehr Menschen wiederentdeckt und neu angereichert.

Zum Beispiel?

Von **Ina (37)** und **Alexander (31)** und **Sarah (26)** und **Bianca (34)**. Sie betreiben die Markt-Gärtnereien „Grüne Schmiede“ und „Dirndl am Feld“ – und nehmen uns mit zum Ackern.

Alexander und Ina Weisers kleines Paradies beginnt vor der Haustür: 1500 Quadratmeter Garten. Dicht an dicht wachsen Salate, Kräuter, Tomaten, Rote Bete, Möhren ... „Wir haben rund 30 Sorten gepflanzt“, sagt Alexander. Per Hand. Denn: Nur mit Handgeräten zu arbeiten gehört zu dem Konzept, dessen Beliebtheit gerade so schnell wächst wie Zucchini in der Herbstsonne – dem „Market Gardening“ (dt.: Markt-Gärtnern).

Ina: „Weil wir keine großen Maschinen nutzen, können wir relativ eng viele verschiedene Sorten pflanzen, sie ganz individuell bearbeiten. So, dass der Boden fruchtbar bleibt, guten Humus bildet.“ Die Ernte, schätzt Alexander, sei so zwei- bis zweieinhalb mal größer als von einer konventionell beackerten Fläche. Ohne künstliche Dünge- und Spritzmittel. Ihr Gemüse liefert das Paar in Abo-Kisten aus, verkauft es auf dem Markt und in ihrem Hofladen „Bio-Scheune

Sommersdorf“. Direktvermarktung. Auch Teil des Markt-gärtnerei-Konzepts – und sein Namensgeber. Zum ersten Mal gehört haben Ina und Alexander davon während ihres Agrartechnik- und Umweltsicherungs-Studiums. „Dort haben wir uns auch kennengelernt“, erzählen sie. Als 2017 Töchterchen Zora zur Welt kommt, beginnen sie ihre Suche nach dem Ort, an dem sie ihren eigenen, kleinen Bei-

trag wachsen lassen können. An dem ihr Kind nicht nah an der Natur, sondern mittendrin aufwächst. Als sie 2019 die ehemalige Schmiede in Mörlach (Franken), umgeben von zwei Hektar Land, finden, nehmen sie einen Kredit auf – und dann die Harke und ihr Glück in die Hand: „Wir haben uns damals vorgenommen, für zwei Jahre zu probieren, ob das für uns funktioniert.“

Es ist diese relativ leichte Umsetzbarkeit, die auch Sarah Schmolzmüller (26) und Bianca Rabel (34) fasziniert: „Starten kann man mit überschaubaren Investitionskosten. Das ermöglicht es Quereinsteigern, einen landwirtschaftlichen Betrieb aufzubauen“, sagt Sarah. Auch die beiden, eigentlich Umweltmanagerin und Landschaftsarchitektin, sind quer eingestiegen –

direkt ins Beet. Wenige Monate nach ihrem ersten Treffen 2020, einem kurzen Kennenlernen und einem zehneitigen Businessplan, wurden sie erst Freundinnen, dann die „Dirndl am Feld“. Im österreichischen Kirchberg am Wagram beenden sie in

Perfekt für Quereinsteiger

ihrem 1,5 Hektar großen Marktgarten gerade die zweite Sommer-Saison. Die Ernte verkaufen sie an Gastronomen und auf dem Markt. „Diesen zusätzlichen wirtschaftlichen Aspekt fand ich von Anfang an toll“, sagt Sarah. Und außerdem: „Dass es eine Arbeit mit Sinn ist, wir neben gesundem Gemüse auch noch anderes produzie-

ren: fruchtbaren Humus, Vielfalt, bei Pflanzen und Tieren“, schwärmt Bianca. Sarah: „Dass wir jeden Tag mit den Händen arbeiten. Die Gemeinschaft toller Menschen, die sich Ähnliches aufbauen – und einander helfen.“

Ein Traumjob, für den sie im ersten Jahr bis zu zehn Stunden täglich geackert haben: „Heute, mit mehr Erfahrung und zwei Mitarbeiterinnen, sind es weniger.“ Gibt's gar keinen Ha(r)ken? „Mit unserer Wasserpumpe kämpfen wir immer wieder“, sagt Sarah lachend. Auf die sind die „Dirndl am Feld“ angewiesen, obwohl der Marktgarten-Anbau ordentlich Wasser spart. Sarah: „Wir mulchen etwa mit der Pflanze Luzerne – unter der Schicht verdunstet das Wasser nicht so schnell.

Außerdem ist sie ein natürlicher Unkrautunterdrücker.“ Natürliche Kniffe wie diese begeistern auch Alexander und Ina immer wieder: „Gerade nach dem trockenen Sommer macht es sich bemerkbar, dass wir durch minimale Bodenbearbeitung seine natürliche Struktur erhalten und die Erde so Wasser besser speichern kann. Ihre Zwei-Jahres-Frist ist inzwischen vorbei – die Begeisterung ist geblieben. Für sie ist klar: Wir machen weiter. Und auch die „Dirndl am Feld“ haben große, grüne Pläne. Kein Wunder, sie alle zeigen ja: Im Gemüsehimmel sein und gleichzeitig der Erde ganz nah – das geht! DÖRTE APEL
Mehr Infos: www.bio-scheune.de www.dirndnamfeld.bio



2 Sarah & Bianca ackern in Österreich

Die „Dirndl am Feld“ beenden zurzeit ihre zweite Sommer-saison – mit einem Blumengruß aus der hinteren Reihe



Heute frisch auf dem Teller? Radieschen, Dill – und gute Laune

1 Ina & Alexander ernten in Franken



Kistenweise Glück gibt's in der „Grünen Schmiede“ gerade – ganz ohne künstliche Dünge- und Spritzmittel

Handarbeit: So kann der Markt-garten schön eng gepflanzt und individuell gepflegt werden

Natürlich gut: Das Gemüse landet frisch in Abo-Kisten, auf dem Markt und im Hofladen

Neue Pflanz(en)-WELT

- „Market Gardening“ war schon in den 60ern in den USA und Kanada beliebt.
- 2017 weckte in Deutschland vor allem das Buch „The Market Gardener“ des Kanadiers Jean-Martin Fortier großes Interesse dafür.
- Inzwischen gibt's eine wachsende Gemeinschaft: „Kolibri – Netzwerk für Markt-gärten und Mikrofarmen“ etwa verbindet Interessierte und Aktive, bietet Kurse und Events (www.kolibri-netzwerk.de).