

## Frischer Salat bis in den Herbst

### ■ Ostrau

Frisches, saisonales Gemüse gibt es in der Biogärtnerei Auenhof. Wegen der Trockenheit denken die Landwirte um.

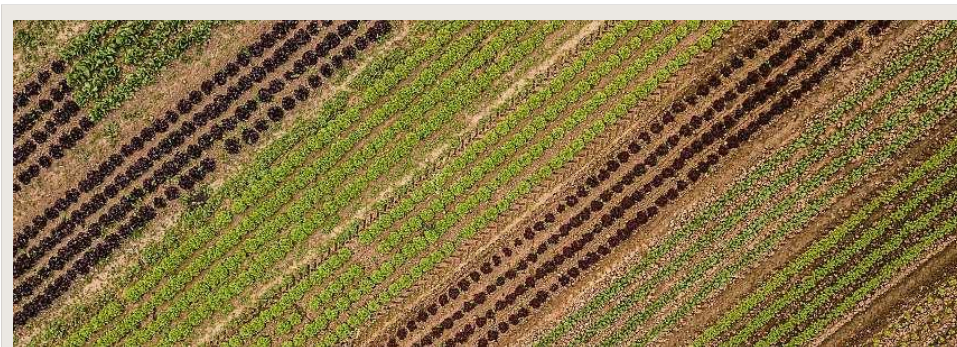
VON SYLVIA JENTZSCH

Für die Biogärtnerei Auenhof in Niederlützschera ist Bio nicht nur ein Siegel. Hier wird Bio gelebt. Wer denkt, dass Biogärtnern eher den Ursprüngen des Landbaus entspricht und recht simpel ist, täuscht sich.

„Bei uns wird innovativ und zukunftsorientiert gearbeitet. Wir müssen uns etwas einfallen lassen, damit wir im Einklang mit der Natur unsere Produkte auch noch künftig erzeugen können“, sagte Katrin Leipacher, die mit ihrem Mann Oliver die Biogärtnerei Auenhof betreibt.

Die ist nicht auf ein bestimmtes Gemüse spezialisiert. Angebaut werden etwa 100 verschiedene Gemüse. Das sind zirka 1,4 Millionen Pflanzen auf etwa 20 Hektar. „In diesem Jahr waren unsere Schlangengurken der Renner. Am Tag wurden etwa 600 Gurken geerntet“, so die Bio-Landwirtin. Dabei war die Nachfrage noch größer. Die Gurken werden auf 1.600 Quadratmetern unter Folie angebaut. „Das Gemüse ist sehr arbeitsintensiv. Die Pflanzen müssen angeleitet, gepflegt, gegossen und mit der Hand geerntet werden“, so Katrin Leipacher.

Die Pflanzen stammen aus der Biogärtnerei selbst. So mancher Hobbygärtner würde an der Aufgabe, die Millimeter großen Samenkörner in kleine Erdlöcher zu bringen, verzweifeln. Die Mitarbeiter der Biogärtnerei dagegen bringen in den ersten Monaten des Jahres täglich Tausende Sa-



Zurzeit ernten die Mitarbeiter der Biogärtnerei Auenhof in Niederlützschera verschiedene Salate. Die kommen dann entweder mit der Abo-Kiste direkt ins Haus oder werden auf Märkten und in Bio-Läden in ganz Sachsen vermarktet.

Fotos: Dietmar Thomas



Katrin Leipacher überprüft, ob die Tomaten, die unter Folie wachsen, bald geerntet werden können.



Auf 25 Hektar baut die Biogärtnerei Auenhof etwa 100 Gemüsearten an - zum Teil unter Folie oder auf dem Feld.

### Lecker vom Hof

EINE SERIE DES DÖBELNER ANZEIGERS

menkörner in sogenannte Speedys. So werden die kleinen mit Erde gefüllten, etwa 1,5 mal 1,5 Zentimeter großen Behälter genannt, in denen die Jungpflanzen wachsen. Etwa zehn Tage nachdem die Samen in der Erde sind, zeigt sich das erste Grün. Bis die Jungpflanzen ins Freiland oder unter Folie eingesetzt werden, dauert es etwa acht Wochen. Bis dahin stehen sie in temperierten Gewächshaus mit viel Licht.

„Wenn wir die Pflanzen selbst ziehen, können wir zum einen garantieren, dass sie aus biologischem Anbau stammen. Zum anderen haben diese Pflanzen kurze Wege aus dem Feld“, sagte Katrin Leipacher. Auch die tausenden Salatpflanzen, die Mitte August ins Freiland gesetzt wurden, stammen aus der eigenen Jungpflanzenanzucht.

Auf den Feldern in Niederlützschera wachsen unter anderem Kopfsalat, roter

und grüner Bataviasalat, Eichblattsalat, Eisbergsalat und Lollo Rosso. Alles ist so angebaut, dass die Biogärtner ständig frischen Salat ernten. Voraussichtlich wird der letzte Freiland-Salat Ende Oktober geerntet. Doch bis die Pflanzen so groß sind, dass sie dem Verbraucher angeboten werden können, haben die Bio-Landwirte viel Arbeit.

„Für das Pflanzenwohl setzen wir Fermente ein. Das muss man sich wie Sauerkrautsaft vorstellen“, sagt Oliver Leipacher. Um das Unkraut von den Pflanzen fernzuhalten, wird es mit Maschinen, aber auch per Hand mit der Hacke entfernt.

Ein großes Problem ist die Dürre der letzten drei Jahre. Täglich müssen die Pflanzen der Biogärtnerei bewässert werden. „Das Wasser, das uns dafür zur Verfügung steht, reicht nicht aus“, sagt Katrin Leipacher. Im Ergebnis dieses Mangels wird es dieses Jahr keinen Lagerkohl geben. Die Pflanzen sind einfach vertrocknet.

Das Team der Biogärtnerei versucht immer wieder, spezielle Wege zu gehen, um zuzudenken. Deshalb wurde in diesem Jahr in Mulchtechnik investiert. Das heißt, der

Boden wird mit verrotteten organischen Materialien bedeckt, um das Austrocknen zu verhindern. Dadurch wird weniger Gießwasser benötigt. „Überhaupt wollen wir wassersparend und bodenschonend anbauen. Das ist eine echte Herausforderung“, so Katrin Leipacher. Dieser müssen sich alle Landwirte stellen und umdenken. Deshalb ist in den vergangenen 20 Jahren auch eine Gemeinschaft von Landwirten gewachsen, unter denen es ein gutes Miteinander gibt und die sich helfen.

### Vermarktung in Sachsen

Die Biogärtnerei bewirtschaftet rund 50 Hektar Land. Davon sind 25 Hektar Gemüse und 25 Hektar Getreide oder Gründüngung. Das Gemüse, das auf den Feldern des Auenhofes wächst, wird jetzt in ganz Sachsen vermarktet. „Wir liefern jeden Tag unter anderem nach Bautzen, Freiberg, Chemnitz, Leipzig und Dresden“, so Leipacher. Der Markt und die Nachfrage würden in den Städten rasant wachsen – noch mehr während des Lockdowns. „Dass wir unsere Produkte nicht mehr nach Berlin

schaffen oder über Großhändler vermarkten müssen, ist für uns ein großer Erfolg. Dadurch legt unser Gemüse nur relativ kurze Wege zurück. Damit bleibt die Qualität erhalten und es ist ökologischer, da weniger Kraftstoff für den Transport benötigt wird“, sagte Katrin Leipacher.

Auch die Leute aus der Region können in den Genuss von frischem Bio-Gemüse kommen. Entweder kaufen sie im Hofladen oder sie bestellen eine Abo-Kiste, die den Jahreszeiten entsprechendes Gemüse beinhaltet. „Wir liefern sozusagen vom Feld in den Kochtopf“, sagt Katrin Leipacher. Mit der Nachfrage nach der Abo-Kiste ist sie zufrieden. Einen Aufschwung habe es seit Beginn von Corona gegeben. „In Zeiten des Lockdowns haben wir es kaum geschafft, die Bestellungen abzuwickeln. Doch auch so ist das Interesse an unserem Angebot gewachsen. Wir haben in der Region treue und beständige Kunden“, sagt Katrin Leipacher. „Und nicht nur das. Die Kunden haben mehr Achtung vor unserer Arbeit. Da gibt es schon mal Nachfragen, welche Anstrengungen wir wegen der Tro-

ckenheit haben, damit es unseren Pflanzen gut geht. Das Interesse freut uns.“

Die Biogärtnerei arbeitet mit den anderen regionalen Biobauern zusammen. „Wir sind miteinander gut vernetzt“, sagt Katrin Leipacher. Und so gibt es im Angebot auch Produkte von anderen Bio-Anbietern.

In der Biogärtnerei arbeiten bis zu 20 Mitarbeiter. Vor allem die Gärtner sind vom Frühjahr bis zum Herbst auf den Feldern zu sehen. „Dieses Bild ist selten geworden in der Lommattscher Pflege. Die großen Flächen werden nur mit Maschinen bearbeitet. Auch wenn wir uns dem technischen Fortschritt stellen, und die Arbeit unserer Mitarbeiter durch Maschinen erleichtert wird, so gibt es bei uns noch viel Handarbeit. Uns ist die Arbeit mit dem Boden und den Pflanzen wichtig. Wir sind Biogärtner aus Leidenschaft und Überzeugung“, so Katrin Leipacher. Für die Pflege der Gemüsearten braucht man gärtnerisches Fingerspitzengefühl. Man muss wissen, was die Pflanzen brauchen, um sie vor möglichen Krankheiten zu bewahren.

■ Die nächste Serie erscheint am 13. Oktober.