

Hier wächst nur Gemüse der Saison

Die Biogärtnerei Auenhof setzt auf Nachhaltigkeit. Gurken und Tomaten wachsen zwar noch immer in Gewächshäusern. Diese werden aber nicht mehr beheizt. Auch andere innovative Ideen werden umgesetzt.

VON SYLVIA JENTZSCH



Iryna Smolyarchuk, Mitarbeiterin der Biogärtnerei Auenhof, erntet Radieschen. Neu ist der Hofladen auf dem Gärtnergelände in Niederlützschera. Er wird anlässlich des Hoffestes am 2. Juli feierlich eröffnet und bietet ein Vollsortiment an. Biogärtnerin Katrin Leipacher freut sich auf die Kunden.

Fotos: Dietmar Thomas



Wegen des Klimawandels und der Energiewende denken viele Unternehmen um. Das ist für Katrin und Oliver Leipacher von der Biogärtnerei Auenhof kein unlösbares Problem, denn sie arbeiten schon seit vielen Jahren innovativ und zukunftsorientiert.

„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. Für sie und ihre Mitarbeiter ist Bio nicht nur ein Siegel. Hier wird Bio erzeugt und gelebt.

Die Gärtnerei ist nicht auf ein bestimmtes Gemüse spezialisiert. Angebot werden ungefähr 100 verschiedene Gemüse. Das sind etwa 1,4 Millionen Pflanzen auf zwölf Hektar – im Freien oder im Foliezelt. Hinzu kommen 24 Hektar Getreide- oder Grünflächen.

► Gemüseanbau nur noch der Saison entsprechend

Noch im vergangenen Jahr wurden einige Gewächshäuser beheizt, um das Pflanzenwachstum zu beschleunigen. „Geheizt wird in unseren Gewächshäusern nicht mehr. Das ist zu energieintensiv. Wir bauen unser Gemüse nun grundsätzlich entsprechend der Saison an.“

Das heißt, wir können eben erst jetzt die Stielgurken und die ersten Tomaten ernten“, sagte Katrin Leipacher. Sie hat die Erfahrung gemacht, dass die Verbraucher das schätzen. „Man muss nicht zu jeder Zeit jedes Gemüse essen können“, so die Biogärtnerin.

► Kurze Wege sparen Treibstoff und minimieren den CO₂-Ausstoß

Mit ihrer Firma Auenhof Naturkost, die es bereits seit 15 Jahren gibt, liefert sie das Gemüse des Auenhofes in ganz Sachsen aus. Das hat verschiedene Vorteile. „Wir liefern jeden Tag unter anderem nach Bautzen, Freiberg, Chemnitz, Leipzig und Dresden“, so Leipacher.

„Dass wir unsere Produkte nicht mehr nach Berlin schaffen oder über Großhändler vermarkten, 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 neu eingerichteten Hofladen oder sie bestellen eine Abo-Kiste, die den Jahreszeiten entsprechendes Gemüse beinhaltet.

► Biogärtnerei veredelt Gemüse durch eigene Produkte

„Wir bieten in unserem Hofladen ein sogenanntes Vollsortiment. Das heißt, neben unseren Produkten können auch die von anderen Anbietern erworben werden. Damit sind keine weiteren Fahrten für die Kunden notwendig“, sagte Katrin Leipacher. Und es gibt auch sogenannte veredelte Produkte aus der Biogärtnerei. Dazu gehören zum Beispiel verschiedene Brotaufstriche, für die Gemüse aus Niederlützschera verwendet werden. „Hier gibt es sozusagen die Region im Glas“, sagte Katrin Leipacher. Auch den Raps für das Rapsöl baut der Auenhof selbst an und lässt es in Freiberg pressen. Es soll auch noch ein Logo entwickelt werden, durch das gleich sichtbar wird, dass die Produkte aus der Region sind.

Zusätzlich gibt es im Hofladen selbst gezogene Jungpflanzen und eine spezielle Auenhof-Komposterde Terra-Preta. Die wird vor Ort hergestellt. Verwendet werden dafür unter anderem der Grünschnitt vom Auenhof, der in einer Siloanlage fermentiert wird, eine Art Holzkohle (Terra-Preta) und Mikroorganismen. Die Komposterde wird nicht nur zum Verkauf hergestellt, sondern schon seit Jahren von der Bio-Gärtnerei verwendet.

► Wasser kann beim Gemüseanbau nicht gespart, aber gezielt eingesetzt werden
Ein großes Problem für die Gärtner ist die Trockenheit. Täglich müssen die Pflanzen

der Biogärtnerei bewässert werden. „Gemüseanbau ohne eine ordentliche Bewässerung geht nicht. Am Wasser können wir deshalb nicht sparen, aber wir können es gezielt einsetzen“, sagte Katrin Leipacher. In den Gewächshäusern gibt es deshalb eine sogenannte Tröpfchenbewässerung. Im Freiland setzen die Bio-Gärtner neben den Sprinkleranlagen auf einen guten Boden. „Der Auenhof hat in Mulchtechnik investiert. Das heißt, der Boden wird mit verrotten organischen Materialien bedeckt, um das Austrocknen zu verhindern. Der Boden hat eine höhere Speicherkapazität. Dadurch versickert das Wasser nicht so schnell und es 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.

► In der Biogärtnerei ist noch viel Handarbeit notwendig

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 Lommatzsch'schen 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 bis uns noch viel Handarbeit. Uns ist die Arbeit mit dem Boden und den Pflanzen wichtig. Wir sind Biogärtner

auf 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.

► Hoffest auf dem Auenhof mit viel Wissenwertem

Das will das Team des Auenhofes zum Hoffest anlässlich des 15-jährigen Bestehens von Auenhof Naturkost und der Eröffnung des Bioladens auch zeigen. Eingeladen sind Interessierte für Sonnabend, 2. Juli, in der Zeit von 14 bis 18 Uhr. Dann werden Hofführungen und Exkursionen durch die Gewächshäuser angeboten und die Anbaumethoden erläutert. Gezeigt wird auch die Jungpflanzenproduktion. Wer es etwas gemütlicher will, kann bei Kremserfahrten die Gärtnerei entdecken.

Zu Gast ist an diesem Nachmittag Professor Fritz Schröder von der HTW-Dresden. Er wird gegen 15 Uhr einen Vortrag zum Thema „Geschmack“ halten.

Auch an die jüngeren Gäste hat das Team des Auenhofes gedacht. So können zum Beispiel Trinkfilme hergestellt werden. Bastelangebote gibt es für alle Interessierten.

Neben den Angeboten des Bioladens gibt es auch weitere von regionalen Erzeugern. Dazu gehören der Caprienhof, Sorziger Wilde und Vagannett.

■ Hoffest auf dem Auenhof am 2. Juli von 14 bis 18 Uhr