



1



2

Bio-Gärtnerie Bodenstark Bio GmbH, Wien

Bio-Fruchtgemüse direkt an Handelsketten

Dass es zu wenig Schlangengurken aus biologischer Erzeugung gibt, nutzt Erich Herret in seinem Betrieb für sich. Er hofft, trotz des Alters der Gewächshausanlage in Wien-Simmering mit viel persönlichem Einsatz zukunftsfähig wirtschaften zu können. Die Marke Bodenstark soll zudem das Ansehen dieser Bio-Produktion stärken.

Auch wenn man etwas unbedingt erreichen will, behindern möglicherweise eine veraltete Technik und derzeit auch die notwendige Manpower einen interessierteren Gemüseproduzenten an der Realisierung des biologischen Anbaus unter Glas. Im Rahmen der Initiative „Stadtlandwirtschaft Wien“ setzt Erich Herret alles daran, die bevorzugten Bio-Verfahren zur Produktion von Fruchtgemüse aufrechtzuerhalten. Seit 80 Jahren wird in der Familie Herret Gemüse kultiviert. Mit zwei Brüdern produzierte Erich Herret in Wien noch bis 2023 Paradeiser auf Substrat. Häufig ist heute für den Betrieb Boden-

stark Bio Pacht an einen Bruder und an den Nachbarn zu zahlen.

Neue Eigenmarke Bodenstark Bio

2017 wurde die gesamte 1,6 ha große Fläche im Betrieb in der Sendnergasse auf Bioanbau umgestellt. 2023 wurde bereits der Betrieb (1,2 ha) am Mitterweg auf biologische Produktion umgestellt. Die ökologische Erzeugung ist auch für seine Tochter Katrin Herret eine Herzensangelegenheit. Ausdruck verleiht die Familie Herret ihrem Ideal mit dem Namen Bodenstark Bio, der Eigenmarke, unter der ihre Produkte direkt an Handelsketten vermarktet werden. Sie packen für sie Paradeiser ab und bekommen so bessere Preise für ihre EU-Bio-Erzeugung. Hauptkunde unter mehreren ist SPAR.

Durch den Einsatz von Kompost, den Anbau von Gründungspflanzen und eine weitgestellte Fruchfolge wird dafür gesorgt, dass sich der Boden mit Nährstoffen anreichert.

Die Hauptkulturen sind Paradeiser und Gurken. Nach einem neuen Plan sollen im

Winter Wintergemüse und später Rispen-Paradeiser ins Haus. Bodenkrankheiten sind zu verhindern. „Beim Thema Boden vertrauen wir auf Berater und Beraterinnen, müssen aber vor allem unseren Erfahrungen sammeln“, meint Erich Herret. Noch seien sie im Betrieb motiviert. Aber es kann auch sein, dass der Plan, den alten Betrieb rein biologisch zu bewirtschaften, nicht aufgeht.

Herret ist der Meinung, dass seine selbstgewählte Aufgabe nur zu machen ist, wenn der Betriebsführer auch Eigentümer ist und seine Arbeitsstunden effektiv nutzt. Lieber hätte Herret mehr Fläche mit modernster Ausstattung, an diesem

1 Erich Herret entwickelte mit der Marke Bodenstark Bio ein neues Konzept, um höhere Preise zu erzielen.
Fotos: Hormes

2 Paradeiser und Gurken sind die Hauptkulturen in der seit 2019 bio-zertifizierten Gärtnerei.

3 Geerntete Paradeiser werden als Dienstleistung abgepackt, dafür zahlt der Handel mehr.

4 Jeden Winter werden im Glashaus in Albern wechselnde Bio-Wintergemüse-Sorten angebaut – von Kräutern über Salaten bis hin zu Pak Choi.

Foto: Hedwig Meixner



Standort hier seien sie am Limit. Die konventionelle Produktion ist nach seinem Ermessen schon so teuer, dass Bio im Verhältnis nicht noch teurer werden kann. So kommt es, dass Bio bei den Preisen in den Supermärkten derzeit stagniert. Die Hoffnung geht in Richtung Bio-Gurken, von denen es allgemein zu wenig gibt. Das Bio-Aktionsprogramm der Stadt Wien ist zudem aussichtsreich. Darin sind zum Beispiel Zuschüsse bis zu 15.000 Euro für Betriebe vorgesehen, die bis 2026 in den Bioanbau einsteigen.

Noch wird der Betrieb in Albern von einem weiteren Gemüsebaubetrieb der Familie Herret in Bad Deutsch-Altenburg unterstützt. Ein dritter Betrieb mit Tochter Katrin befindet sich in der Umstellung auf Bio-Anbau.

Bodenbürtige Krankheiten problematisch

Während sie die Düngung durch viel Komposteinsatz im Griff haben, machen die bodenbürtigen Krankheiten im Bio-Anbau auf gewachsenem Boden zu schaffen. Gegen *Sclerotinia*-Befall an Gurken zum Beispiel helfen veredelte Pflanzen nicht, haben sie festgestellt. Sieht man einen Herd, muss man sofort drangehen und diese Pflanzen herausnehmen und vernichten.

Das verlangt von den zehn Mitarbeitern viel Flexibilität und das richtige Wissen ab. Andererseits sind 20 Euro Arbeitskosten/Stunde je Mitarbeiter und 35 Euro Lohn/Stunde für den Glashausleiter einzuplanen. Die Mitarbeiter sind circa acht Monate im Betrieb. Sowieso sind Löhne, Jungpflanzen, Energie (Fernwärme) und Betriebsmittel die wichtigsten Kostenpositionen im Betrieb.

Im Alltag geht es darum, den Boden unter anderem durch Erhöhung des Wurmbebesatzes zu verbessern. Nichtwendende Bodenbearbeitung ist eine Maßnahme, auf die es ankommt. Der Kompost wird durch Anreicherung mit Pflanzenkohle verbessert. Das Angebot von Komposten gestaltet sich als schwierig. Häufig ist die Qualität nicht ausreichend, wobei allen klar ist, dass am Kompost nicht gespart werden kann, mengenmäßig und preislich. Gleicher gilt für den biologischen Pflanzenschutz mit Nützlingen und Präparaten.

Bei den Betriebsmitteln stört es Herret, dass es keine Mulchfolie ohne Mikroplastikanteil gibt. Mypex-Folie zur Bedeckung des Bodens ist zu teuer. Also bleibt eigentlich nur „normale“ Folie übrig. Als Mulchmaterial will er *Miscanthus*-Häckselmaterial ausprobieren, weiß aber nicht, woher

er es bekommen soll. Von den Schnüren zum Aufbinden gibt es kompostierbare, die bereits seit zwei Jahren getestet werden.

Um Handelsketten in Eigenregie zu bedienen, braucht es eine gewisse Größe auch beim Bio-Betrieb. Partien von 20.000 Gurken sind da schon das Minimum. Herret hält eine dritte Kultur für notwendig, „um die Fläche ausreichend zu drehen“. Die Wahl fällt auf Paprika, der in 3,60 m niedrigen Häusern aus 1996 kultiviert werden kann. „Bis Blockpaprika hier rot färbt, wird es Juli“, sagt Erich Herret. Es ist ihm zu wünschen, dass er mit der richtigen Strategie zum Ziel gelangt.

Elke Hormes, Alsbach-Hähnlein/D