

Vom Kräuterfeld in das

Mit ihrem biologischen Kräuteranbau haben zwei Hargelsberger eine besondere Nische entdeckt.

HARGELSBURG (mim). Für viele gehört der Pfefferminztee zum Frühstück wie das Amen im Gebet. Aber wie gelangt die Pfefferminze in das Teesackerl? Die BezirksRundschau hat bei den Kräuterbauern Georg Landerl und Reinhard Födermayr aus Hargelsberg nachgefragt und sich den Weg von der Anzucht bis zur Verpackung genau angeschaut. Die Idee, Kräuter anzubauen, kam den beiden Landwirten vor etwa vier Jahren. „Wir wollten etwas Besonderes machen und haben nach starken Firmen in Österreich gesucht. Zuerst wollten wir Gemüse anbauen, aber dann fanden wir die Fir-

ma Sonnentor und entschieden uns für den Kräuteranbau“, erzählt Reinhard Födermayr. Die ersten Anbauversuche mit Pfefferminze, Zitronenmelisse und Malve fanden primitiv auf kleinen Versuchsflächen, mit alten ausgeliehenen Maschinen statt. Als die Landwirte merkten, dass das Konzept aufging, fingen sie an, in den biologischen Kräuteranbau zu investieren. „Wir haben uns extra einen Prototypen einer spe-

ziellen Kräuternerntemaschine aus Serbien gekauft. Bei der Sortier- und Trocknungsanlage haben wir immer wieder herumgetüftelt, um uns Arbeitsschritte zu ersparen“, sagt Georg Landerl. Einfacher als die Kulturführung konventioneller Standardfrüchte wie Weizen oder Mais ist der Anbau von Pfefferminze, Zitronenmelisse und Co. trotzdem nicht: „Die größten Herausforderungen sind Pflanzenkrankheiten wie

Mehltau oder Septoria. Man muss die Pflanzen ständig beobachten und wenn nötig auch früher ernten. Sonst kann es passieren, dass wir eine Charge wegschmeißen müssen“, weiß Födermayr.

Besonders nachhaltig

Die Jungpflanzen werden im März durch Wurzelstecklinge vermehrt und am eigenen Hof im Folientunnel gezogen, bis sie im Mai mittels Setzmaschine ins Freie kommen. Gedüngt wird mit biologischem Flüssigdünger aus Kartoffelstärke und selbst angesetztem Kompost. „Das ist besonders nachhaltig und laugt die Böden nicht zu stark aus“, so Födermayr. Je nach Kräuterart wird drei- bis viermal im Jahr mit der speziellen Erntemaschine geerntet. Danach geht es zur Grünschnittverarbeitung, wo die Blätter der Kräuter von den



Die fertig verpackten Kräutersäcke kommen ins Lager.



Felder voller Zitronenmelisse, Pfefferminze und Brennnesseln.

„SPRECHEN SIE FIAT IM BUSINESS?“

„Economico – der sparsame Fiat Tipo.“

Der Fiat Tipo Kombi für Firmenkunden bereits ab € 12.890,-* bei FCA-Bank Finanzierung



Winterräder gratis!

*** „Quattro Stagioni – Ihr neuer Fiat ist dank Gratis-Winterrädern für alle vier Jahreszeiten gerüstet!“

4 JAHRE FIAT GARANTIE

Gesamtverbrauch 3,9–6,9 l/100 km, CO₂-Emissionen 97–156 g/km, (NEFZ korreliert), Symbolfotos. * Angebotspreis Fiat Tipo Kombi 1.495 PS Pop ab € 12.890,- bei FCA Bank Finanzierung für Firmenkunden bei Kauf bis 31.10.2019 inkl. Flottenbonus (enthält Händlerbeteiligung) und € 1.200,- FCA Bank Bonus bei Leasing- oder Kreditfinanzierung durch FCA Bank GmbH/FCA Leasing GmbH. Voraussetzung: Unternehmer im Sinne des UGB mit Firmensitz in Österreich, Bankübliche Bonitätskriterien, Wohnsitz/Beschäftigung in Österreich. Nicht kumulierbar mit anderen Finanzierungsangeboten. ** 2 Jahre Neuwagengarantie ohne Kilometerbeschränkung und 2 Jahre Funktionsgarantie „Maximum Care“ bis 60.000 km Gesamtleistung. *** Lassen Winterreifen auf Stahlfelgen gratis bei Kauf eines neuen Fiat PKW (ausgenommen Fiat 124 Spider) von 01.09.2019 bis 31.10.2019. Angebote freibleibend, solange der Vorrat reicht. Details auf www.fiat.at, Stand 10/2019.

FCA BANK
Austria



fiat.at