

# Gemüsesaison

AM EIGENEN BIO-BAUERNHOF



## GEMÜSESORTEN

01 02 03 04 05 06 07 08 09 10 11 12

Bärlauch			■	■								
Blattspinat				■	■							
Fenchel						■	■	■	■	■		
Gelbe Rüben								■	■	■	■	■
Goldrüben					■	■	■	■	■	■	■	■
Gurken					■	■	■	■				
Grünpargel					■	■	■					
Grünkohl/Schwarzkohl										■	■	■
Karotten		■					■	■	■	■	■	■
Knollensellerie							■	■	■	■	■	■
Kohlrabi					■	■	■	■	■			
Mangold				■	■							
Paprika							■	■	■	■		
Pastinaken		■	■	■	■				■	■	■	■
Porree				■	■			■	■	■	■	■
Rettich schwarz		■	■	■					■	■	■	■
Rote Rüben (Rauna)		■	■	■			■	■	■	■	■	■
Rotkraut							■	■	■	■		
Süßkartoffeln		■								■	■	■
Weißkraut						■	■	■	■			
Zucchini						■	■	■	■			
Zuckermais							■	■	■			
<b>SALATE &amp; CO</b>												
Kopfsalat, Batavia, Eichblatt				■	■	■	■	■	■	■		
Chinakohl, Catalogna										■	■	
Radicchio, Endivie									■	■	■	■
Zuckerhut		■							■	■	■	■
Vogerlsalat											■	■

■ Frisch geerntet ■ Lagerware

Saison kann sich witterungsbedingt etwas verschieben.

# Unser eigener Bio-Bauernhof

\*UNSERE WURZELN



100% BIO  
& MEHR

Wie meine Eltern bin auch ich überzeugt davon, dass es für die Gesundheit von Mensch, Natur und Klima nur einen Weg gibt - und der ist BIO. 1990 haben meine Eltern, Ilse und Günter, die von meinem Großvater übernommene Landwirtschaft auf BIO umgestellt. Das Feuer für BIO hat vor mehr als 35 Jahren „Onkel Hans“ entzündet, ein biologischer Dinkel-Saatgutzüchter aus dem Mühlviertel, Bio-Pionier und Vordenker der ersten Stunde. Im Jänner 2024 habe ich, Andreas, den Biohof übernommen. Auf unserem Bio-Bauernhof in Unterschaden, eingebettet im Eferdinger Becken, finden unsere Kulturen perfekte Bedingungen vor.

## BIO BEGINNT BEI EINEM GESUNDEN BODEN

Kompost versorgt unsere Kulturen mit wertvollen Nährstoffen und schafft die Basis für einen dauerhaft gesunden Boden. Schon vor 30 Jahren haben meine Eltern Kompostierkurse besucht und begonnen, selbst Kompost herzustellen. Heute kommen jährlich rund 1.000m<sup>3</sup> Kompost aus der eigenen Kompostieranlage. So komplettieren die wenigen anfallenden Obst- und Gemüseabfälle \*BEI UNS UNTER 1%, unseren Nix-Wegwerfen-Kreislauf. Zudem setzen wir auf weitgestellte Fruchtfolgen und die Vermehrung von Mikroorganismen. Komposttee stärkt das ganze Jahr über unsere Kulturen. Pflanzenschutznetze schützen sie vor Fressfeinden. Beikräuter werden mechanisch beseitigt. Tauchen beispielsweise bei den Paprikapflanzen größere Mengen an Fressfeinden auf, so kommen Nützlinge zum Einsatz.

## VIelfALT

Aber nicht nur im Boden ist die biologische Vielfalt groß, sondern auch auf unseren Feldern. Auf etwa 100 Hektar Acker und rund 4.600m<sup>2</sup> Gewächshausfläche wachsen frische Salate, knackiges Wurzel-, Kohl- und Fruchtgemüse heran. Etwa 40 verschiedenen Gemüsesorten stammen vom eigenen Hof, darunter viele Raritäten, alte Sorten und Exoten wie Süßkartoffeln.

NUR EIN INTAKTER BODEN  
BRINGT GESUNDE  
LEBENSMITTEL HERVOR.

Andreas

