

Mürztaler Schneckengemüse

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL.
WERTSCHÖPFUNGSKETTE | BASISDIENSTLEISTUNGEN, LEADER,
GEMEINDEN | KULINARIK
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | VERMARKTUNG UND
VERTRIEB | WERTSCHÖPFUNG | LEADER
PROJEKTREGION | STEIERMARK
LE-PERIODE | LE 14-20
PROJEKTLAUFZEIT | 01.07.2022-30.05.2023 (GEPLANTES PROJEKTENDE)
PROJEKTKOSTEN GESAMT | € 84.568,62
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | € 50.741,17
MASSNAHME | FÖRDERUNG ZUR LOKALEN ENTWICKLUNG (CLLD)
TEILMASSNAHME | 19.2. FÖRDERUNG FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER VORHABEN IM
RAHMEN DER VON DER ÖRTLICHEN BEVÖLKERUNG BETRIEBENEN STRATEGIE FÜR
LOKALE ENTWICKLUNG
VORHABENSART | 19.2.1. UMSETZUNG DER LOKALEN ENTWICKLUNGSSTRATEGIE
PROJEKTTRÄGER | MAG. MARTIN TRAXLER

KURZBESCHREIBUNG

Eine Gemüseproduktion von der Jungpflanzenaufzucht bis zur Ernte und Vermarktung, sowie eine Weinbergschneckenproduktion werden im Mürztal aufgebaut. Die eigene Jungpflanzenproduktion bietet den Vorteil, Aussaattermine und Sortenwahl flexibel an das lokale Klima anzupassen. Weiters wird erprobt, welche Kulturschutzmaßnahmen dazu geeignet sind, die Saison zu verlängern und Wintergemüse zu kultivieren. Kulturdaten, wie die geeignetsten Aussaattermine, Kulturauern und so weiter werden erfasst und verschiedene Sorten erprobt. Unbekannte Kulturarten, die im Mürztal gut gedeihen sollen mit Hilfe der Gastronomie bekannt gemacht werden. Weinbergschnecken werden vom Ei, bis zur verkaufsfertigen Schnecke aufgezogen. Neben den aus der Gemüseproduktion anfallenden Abfälle, werden zusätzlich gezielt Schneckenfuttermischungen entwickelt, um dem hohen Bedarf gerecht zu werden. Dazu werden verschiedenste Pflanzen auf Eignung getestet. Die erzeugten Lebensmittel vervollständigen das Sortiment lokaler Läden.

AUSGANGSSITUATION

Über tausende Jahre hinweg wurde lokales Gemüse zur Eigenversorgung produziert. Dies passierte stets mit geringem Energieaufwand und unter Einfluss des lokalen Klimas, wobei Landsorten entstanden. Seit der Industrialisierung der Landwirtschaft wird ein Großteil des konsumierten Gemüses konzentriert in bestimmten Regionen produziert, was dort einerseits zu erheblichen Belastungen führt, andererseits die Konsumentinnen und Konsumenten entfremdet. Wenige Gemüsearten dominieren den globalen Markt und sind unabhängig der Saison fast ständig verfügbar. Im Mürztal überwiegt in der Landwirtschaft die Rinderhaltung mit Fleisch und Milchproduktion, sowie Holzproduktion. Einige produzieren hier Gemüse für die Eigenversorgung, wobei dieser Hobby-Gartenbau im Sommer und Herbst einen Teil der Bevölkerung versorgen kann. Die auf Märkten und in Bioläden angebotenen Gemüsearten stammen nicht aus der Region und ein Großteil des lokalen Bedarfs wird vom Angebot der Supermärkte gedeckt.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Es soll ein Pilotprojekt für eine lokale, saisonale, energiesparende und biologische Gemüseproduktion und Schneckenproduktion im Mürztal geschaffen werden. Unter Berücksichtigung der klimatischen Gegebenheiten sollen authentisch und naturnah Gemüse und Schnecken produziert werden. Überschüsse oder Ausschussware der Gemüseproduktion, die weder verkauft noch verarbeitet werden können, dienen den Weinbergschnecken als Futter. Beliebte und unbekannte Gemüsesorten werden auf Anbaueignung im Mürztal geprüft. Schnecken zählen zu den nachhaltigsten Fleischproduzenten. Sie wurden seit jeher gegessen, erst in jüngster Zeit gerieten sie etwas in Vergessenheit. Der Futterbedarf zur Produktion eines Kilogramms Muskelfleisch ist ein Drittel verglichen mit Rindern, Schweinen oder Schafen. Weil der Futterbedarf nur teilweise aus Gemüseabfällen gedeckt werden kann, wird Schneckenfutter eigens am Feld angebaut. Dafür geeignete Sorten und Anbaumethoden werden erarbeitet. Die Gastronomie soll dabei als Vorreiter zur Etablierung unbekannter Lebensmittel dienen. Damit stellt das Projekt einen Bezug der lokalen Bevölkerung zu ihrer Ernährung und der ihr umgebenden Natur wieder her. Mit einem Schritt Richtung diverser, kleinbäuerlicher Nahrungsmittelproduktion kann ein Gegenimpuls im industriell geprägten Mürztal gesetzt werden. Ein Impuls, der Mehrwert für Tourismus und Erholung in diesem Lebensraum schaffen soll, das Klima schützt und der Gesundheit der Bevölkerung guttut.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Eine Gemüseproduktion vom Samen bis zur verkaufsfertigen Ware soll im Mürztal aufgebaut werden. Um in der Sortenwahl unabhängig zu sein, wird auch die Jungpflanzenaufzucht miteinbezogen. Die Jungpflanzenaufzucht stellt die Anforderung eines temperierten Gewächshauses mit gut regelbarem Raumklima dar.

Die Gemüseproduktion soll in einer Art gestaltet sein, dass über einen möglichst langen Zeitraum geerntet werden kann. Dazu wird in Sätzen gesät, sodass sich wöchentlich ein diverses Sortiment zur Ernte ergibt. Um die Saison auszudehnen, wird Wintergemüse angebaut. Dazu braucht es in dieser Region einen Schutz vor hohen Regenmengen, Schnee und starken Frösten. Folientunnels, die einfach aufgebaut und abgebaut werden können, machen eine frühere Aussaat möglich. Sie werden versetzt und schützen wärmeliebende Sommerkulturen. Im Herbst werden sie noch einmal versetzt und schützen Winterkulturen vor Nässe und Schnee und ermöglichen auch Ernten im Winter.

Alte und unbekannte Gemüsekulturen, die gut auf unser Klima angepasst sind, beispielsweise Topinambur, Klettenwurzel oder Tomatillo, werden mit Hilfe der Gastronomie ins Licht gerückt. Ein Sortenversuch mit 30 Erdapfelsorten wird angelegt. Dabei sollen Sorten dieser sehr pflanzenschutzauwändigen Kultur gefunden werden, die gut für das Mürztaler Klima geeignet sind.

Das Ziel des Projektes ist, eine Gemüseproduktion im Mürztal so zu entwickeln, dass sie trotz des ungünstigeren Klimas im Vergleich mit den klassischen Anbaugebieten kostendeckend ist. Das Projekt liefert Daten, die als Grundlage für weitere derartige Betriebe in der Region dienen können. Diese Daten werden zugänglich gemacht.

Weiters sollen Berührungspunkte der Bevölkerung mit der Gemüseproduktion und damit Bewusstsein für die eigene Ernährung und das eigene Konsumverhalten geschaffen werden. Es gibt bereits große Bemühungen seitens der lokalen Gastronomie, Gemüse aus der näheren Umgebung zu beziehen, was momentan nicht möglich ist. Das Projekt soll helfen, diesen Bedarf zu decken und als Katalysator für die Entstehung weiterer nachhaltiger Unternehmen in einem lokalen Kreislauf zu dienen. Die Vermehrung von lokalem Saatguts, die Produktion von Kompost und Düngemitteln, die Pilzzucht oder Verarbeitung von Tees und Kräutern könnten einander ergänzen.



Martin Traxler