



Blühende Gärtnerei der Stiftung Attl

Beitrag

Leben zum Blühen bringen – wie die Gärtnerei der Stiftung Attl ihr Motto umsetzt

Auch im Winter herrscht reger Betrieb in der Gärtnerei in Attel. Es wird Feldsalat geerntet, Rosenkohl vom Strunk entfernt und Knoblauch geputzt und gewaschen. Dr. Georg Kasberger und Dr. Anja Mayr vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) in Rosenheim besuchen die Gärtnermeister Andreas Rauch und Rainer Steidle, um einen Einblick in die Produktionsabläufe und das Angebot an Wintergemüse zu erhalten. Denn auch in den Wintermonaten steht eine große Auswahl verschiedener Gemüsesorten mit einem hohen Nähr- und Gesundheitswert zur Verfügung. Neben lebenswichtigen Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen enthalten typische Wintergemüsesorten wie Rucola, Endiviansalat oder Rosenkohl beispielsweise auch Bitterstoffe, die gut für Verdauung, Stoffwechsel und Kreislauf sind. Die Attler Gärtnerei lagert im Winter 20-25 t Gemüse ein. Bei einem Blick in die gekühlten Lagerräume können sich die Besucher von der Vielfalt überzeugen. Hier werden Sellerie, Weiß-, Spitz- und Blaukraut, Wirsing, Zuckerhut, Kohlrabi, Pastinaken, schwarzer Rettich, Karotten und rote Rüben in den Varianten rot, gelb und geringelt aufbewahrt. In den Gewächshäusern stehen frischer Feldsalat, Portulak, Rucola und verschiedene Asiasalate auf den Beeten. Gerade die Asiasalate bieten im Winter eine gute Alternative oder Ergänzung zu anderen Salaten, da sie nicht kalteempfindlich sind und einen würzigen Geschmack haben.

Motto in zweierlei Hinsicht zu verstehen

„Wir verstehen unser Motto „Leben zum Blühen bringen“ in zweierlei Hinsicht“, erklärt der Abteilungsleiter Andreas Rauch: „Zum einen pflegen wir unsere Pflanzen, damit sie optimal gedeihen. Zum anderen geht es uns aber auch darum, dass wir die Menschen mit Assistenzbedarf so behandeln, dass sie sich ihren Bedürfnissen entsprechend entfalten können.“ Etwa 50 Mitarbeiter der Stiftung Attl arbeiten in der Gärtnerei mit. Für die zahlreichen Helfer bedarf es viel handlicher Arbeiten, so dass die Gärtnermeister die rund 9 ha große Fläche der Gärtnerei sehr schonend bewirtschaften können. Es kommt dabei wenig Technik zum Einsatz, was beispielsweise auch einen späteren Erntezeitpunkt ermöglicht. Dadurch steigt wiederum der Nährstoffgehalt im Gemüse und auch die Haltbarkeit verlängert sich. Bodenschonung und Pflanzenstärkung durch

händische Unkrautbekämpfung und den Einsatz von Mineralien und pflanzlichen Extrakten führen zu widerstandsfähigen Pflanzen mit geringem Düngebedarf. Vom Ergebnis dieses ganzheitlichen Ansatzes profitieren die Kunden der Verkaufsstelle der Grtneri, dem Attler Markt. Hier können sie auch im Winter eine Vielfalt an regionalem und saisonalem Gemüse aus Eigenanbau erwerben und somit zu einem nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln beitragen.

Unterstützung der Direktvermarktung

Das AELF Rosenheim unterstützt Direktvermarkter von Gemüse und anderer landwirtschaftlicher Produkte durch Beratung und Qualifizierungsmaßnahmen. Ansprechpartnerin ist Dr. Juliana Freiin von Berlepsch unter Telefon 08031/3004-1203.

Weitere Informationen zu Wintergemüse und Rezeptideen gibt es auf der Homepage des AELF unter folgendem Link:

<https://www.aelf-ro.bayern.de/ernaehrung/index.php>

Zum Titelbild: Dr. Georg Kasberger (AELF Rosenheim), Andreas Rauch, Rainer Steidle (beide Attler Grtneri) und Dr. Anja Mayr (AELF Rosenheim) bei der Besichtigung der Wintersalate im Gewächshaus der Attler Grtneri

Foto & Text: AELF

SWINGING PRIEN

Music & Food Festival
im Ortszentrum | Eintritt frei

Fr 05.07. Blues - Blosn
Sa 06.07. Music & Food Festival
So 07.07. Radkriterium & Frhshoppen

www.swinging-prien.de

Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft



Schlagworte

1. Stiftung Attel