

Interview mit Janine Knittel

Schnappschüsse aus dem Weinviertel



» Es gibt bei uns im Weinviertel sogar Melonen und Kiwis«

Janine Knittel ist Bäuerin im Nebenerwerbsbetrieb ihres Vaters und hat uns in einem Interview Einblicke in den Alltag einer Bio-Bäuerin gewährt. Genauer geht es um den Anbau von Ölkürbissen und mit welchen Herausforderungen dies verbunden ist.

SSADWV: Wir sind hier in der Hohenauer Landschaft und können ringsum viele Felder sehen, die einen verwilderten Eindruck machen. Was wird auf diesen angepflanzt?

Janine Knittel: Das sind Brachen und Biodiversitätsflächen. Auf letzteren bauen wir Senf, Luzerne, Wicken, Rotklee usw. an. Sie befinden sich zwischen den bebauten Flächen und wir wählen dafür oft kleine Schläge, die nicht gut mit dem Traktor zugänglich sind.

SSADWV: Was ist mit Schlägen gemeint?

Janine Knittel: Schläge sind Äcker/Felder. Dort drinnen hat das Wild mehr Chancen. Aber die andere Seite ist eben, dass der Staat das Angebot an landwirtschaftlichen Produkten auch ein wenig regulieren möchte. Es hat also alles zwei Seiten.

SSADWV: Du bist die Betreiberin der Plattform Localpotato (<http://www.localpotato.at/>), vielleicht könntest du dich zu Beginn einmal selbst vorstellen und über dein Projekt sprechen?

Janine Knittel: Sehr gerne. Ich bin eine 21-jährige Studentin aus dem wunderschönen Hohenau an der March. Meine Interessen sind die Wirtschaft und die Agrikultur. Außerdem lese ich sehr gerne und im Winter verzieht es mich oft in die Berge. Für mich ist es wichtig, dass ich mir von der Natur die nötige Energie hole.

SSADWV: Könntest du noch ein paar Worte über Localpotato verlieren? Worum geht es bei dem Projekt genau?

Janine Knitel: Mit Localpotato möchte ich auf unsere regionalen Produkte und auf die kleinen Bauern aufmerksam machen. Mein Ziel ist, dass die Leute wieder regionale Produkte zu schätzen wissen.

SSADWV: Wir befinden uns hier auf einem eurer Kürbisäcker. Wie groß ist dieser und ist es der einzige?

Janine Knitel: Es ist nicht der einzige. Der aktuelle Kürbisacker ist knappe 6 Hektar groß und wir haben auch noch einige andere Kürbisäcker in unserem Betrieb. Die Schlaggröße ist bunt gemischt. Mal kleinere mal größere. Die kleinsten haben circa 1,5 Hektar.

SSADWV: Und die sind auch alle circa gleich ertragreich?

Janine Knitel: Das ist verschieden. Man merkt je nach Lage und Bodenbonität Unterschiede, weil der Kürbis hat es gern warm und sandig, dort gedeihen die Kürbisse auch merklich besser. Dort, wo es eher lehmig, kalt und der Boden schwer ist, gedeihen sie nicht sonderlich gut.

SSADWV: Lehm ist also für Kürbisse nicht geeignet?

Janine Knitel: Nein eher nicht. Der Lehm ist sehr kalt und speichert viel kühles Wasser und das ist nicht gut für die Kürbisse. Die wollen es warm und trocken.

SSADWV: Pflanzst ihr verschiedene Kürbissorten an?

Janine Knitel: Wir bauen nur den Ölkürbis an, der auch vorwiegend für das Kürbiskernöl verwendet wird.

SSADWV: Welche Sorten sind hier in der Umgebung sonst noch üblich?

Janine Knitel: Da gibt es noch die Hybridsorten, die speziell gezüchtet sind und ihre Vor- und Nachteile haben. Außerdem gibt es Speisekürbisse, wie beispielweise den bekannten Hokkaido und natürlich auch Zierkürbisse. Wir spezialisieren uns auf

die Ölkürbisse.

SSADWV: Oft sieht man auch, dass die Kürbisse auf den Feldern zerhackt und verteilt werden. Ist das zum Düngen?

Janine Knitel: Nein! Unsere Ölkürbisse werden so geerntet, das ist also ein Teil des Erntevorgangs. Das geschieht wenn sie reif sind, was man daran erkennt, dass die Ranken und Blätter absterben, braun werden und austrocknen. Dann sind die Kürbisse das einzig Bunte im Feld und sie werden mit einem speziellen Gerät in Reihen zusammengeschoben. Die Früchte liegen dann lose in den Reihen und wir lassen sie einige Tage zum Abreifen liegen. Danach werden sie von der Kürbiserntemaschine zerteilt und sortiert, sodass im Erntegerät praktisch nur noch die Kerne übrig bleiben. Der Rest vom Kürbis bleibt am Acker liegen und wird eingearbeitet.

SSADWV: Quasi auch gleich eine Düngung?

Janine Knitel: Jein. Die Kürbisse verrotten und schlecht ist es für den Boden nicht, aber als Düngung würde ich es auch nicht bezeichnen.

SSADWV: Wie ist die Bodenbeschaffenheit sonst so in Hohenau? Eher sandig?

Janine Knitel: Naja, wir haben hier einen Mischboden, also eine Mischung aus Sand, Lehm und etwas Kies - leider.

SSADWV: Wann werden die Samen üblicherweise ausgebracht?

Janine Knitel: Die werden im Frühjahr ausgebracht. Am wichtigsten ist, dass das nach den Spätfrösten passiert, also April oder Mai, weil der Kürbis ist gegen Frost sehr empfindlich. Ein kleiner Frost verursacht schon enormen Schaden. Deshalb sollte man lieber abwarten. Geerntet wird im Herbst - September/Okttober.

SSADWV: Ist der Kürbis im Anbau und der Pflege anspruchsvoll?

Janine Knitel: Er ist durchschnittlich anspruchsvoll. Die Pflanze benötigt hin und wieder Wasser - wie zum Beispiel heuer bei der Trockenheit, die tut ihr nicht gut. Wir bewässern die Kürbisse in unserem Betrieb nicht und das hat bis jetzt eigentlich auch ziemlich gut funktioniert - sofern die Natur

mitspielt. Nährstoffmäßig ist er auch nur durchschnittlich anspruchsvoll, da brauchen wir nicht extra etwas zur Düngung ausbringen oder im Vorhinein Leguminosen anbauen. Das mag der Kürbis eher nicht.

SSADWV: Also benötigt ihr auch keine Düngemittel!

Janine Knitel: Düngemittel nicht, wir sind nämlich ein Biobetrieb und bringen grundsätzlich keine Düngemittel aus.

SSADWV: Biologische Düngemittel auch nicht? Was wären zum Beispiel typische biologische Düngemittel?

Janine Knitel: Dürften wir schon, machen wir aber nicht. Früher haben wir zum Beispiel Pferdemit ausgebracht, aber das ist kompliziert, weil man nachverfolgen muss, wie die Pferde gelebt haben und ob sie biologisch gefüttert wurden. Das heißt, wenn man rein theoretisch dem Pferd einen konventionellen Apfel zum Essen gibt, wäre das auch schon ein Problem und das haben wir uns dann nicht mehr angetan. In manchen Kulturen bringt man noch Kupfer und verschiedene andere Mittel aus. Es gibt auch ganz spezielle Biodüngemittel.

SSADWV: Da ihr im biologischen Verfahren anbaut, macht das die Pflege sicher aufwendiger.

Janine Knitel: Genau, beim Kürbisanbau gehen wir zwei bis drei Mal durch den Acker - durch jede Reihe - und betrachten jede einzelne Pflanze, ob sich nicht irgendwo noch Beikraut versteckt. Mechanisch bearbeiten wir die Felder auch zwei bis drei Mal mit dem Traktor, je nachdem wie es sich ausgeht. Dieses Jahr sind wir nur zwei Mal durchgefahren, weil dann die Pflanzen schon zu groß waren und diese Schaden von der Bearbeitung davongetragen hätten.

SSADWV: Wird euer Saatgut selbst gezogen oder zugekauft?

Janine Knitel: Das Saatgut beziehen wir von einem zertifizierten Händler.

SSADWV: Wie funktioniert das, wenn man es selbst herstellt, können dafür die Samen aus den Kürbissen verwendet werden?

Janine Knitel: Rein theoretisch können wir unser Erntegut als Saatgut verwenden. Das Problem ist nur, dass diese Pflanzen dann krankheitsanfälliger sind und generell empfindlicher sind. Aus diesem Grund verwenden wir sie nicht, da eventuell Krankheiten übertragen werden und wenn die in den Boden übergehen, wird es kompliziert. Aber es gibt auch Bauern, die Kürbisse zur Vermehrung anbauen und sich darauf spezialisiert haben.

SSADWV: Welche Mengen kann man von einem Hektar Kürbis ernten?

Janine Knitel: Auf einem Hektar, also 10.000 Quadratmetern, ernten wir in unserem Betrieb rund 500 Kilogramm Kürbiskerne. Für einen Liter Kürbiskernöl braucht man dann ungefähr 2,5 kg Kürbiskerne. Das heißt von einem Hektar haben wir circa 200 Liter Kürbiskernöl als Ausbeute. Im Schnitt kann man mit 400 Millilitern pro Kilogramm Kernen rechnen. Heuer wird das wegen der Trockenheit aber sicher weniger sein und wir werden zumindest 2,8 kg Kürbiskerne für einen Liter Öl brauchen.

SSADWV: Sind die Kerne dann nicht so groß oder nicht so ölhaltig?

Janine Knitel: Die sind dann nicht so ölhaltig, genau. Und auch in kleineren Mengen vorhanden.

SSADWV: Also hat euch auch die enorme Trockenheit heuer leider Probleme bereitet?

Janine Knitel: Auf jeden Fall! Und dadurch, dass wir nicht bewässern, umso mehr. Aber jetzt bringt es auch nicht mehr viel, weil der Boden komplett ausgetrocknet ist. Die Kürbisse hätten das Wasser in einem viel früheren Wachstumsstadium benötigt. Bis zum Hacken - so nennt man das Unkrautbeseitigen mit der Handhacke, bzw. maschinell mit dem Traktor - hat es sehr gut ausgeschaut. Es ist auch sehr wichtig, dass der Aufgang gut ist, da haben wir eine sehr hohe Rate gehabt. Normalerweise sollten um diese Zeit die Kürbisse viel größer sein. Meistens kann man ihnen beim Wachsen zusehen, heuer schaut es ziemlich schlecht aus.

SSADWV: Wann werden Kürbisse in der Fruchtfolge angepflanzt? Was baut man davor und was danach an?

Janine Knitel: Davor bauen wir meistens Getreide

(Weizen) an, weil Getreide viele Nährstoffe benötigt, die der Kürbis nicht braucht. Der Nährstoffgehalt im Boden ist dann optimal. Nach den Kürbissen bauen wir oft Dinkel und danach Luzerne, Sommerwicke oder Winterwicke an. Die Leguminosen können wir dann als Saatgut, Futtermittel und gleichzeitig Gründüngung verwenden. So bringt man wieder Stickstoff in den Boden.

SSADWV: Was ist dein persönliches Lieblingsgericht aus Kürbissen und mit Kürbiskernöl?

Janine Knitel: Die Liste ist ziemlich lange. Ganz hoch im Kurs steht bei mir eine Kürbiscremesuppe mit einem Spritzer Kürbiskernöl, vor allem an kalten Wintertagen. Kürbisgulasch ist auch sehr lecker und jetzt im Sommer esse ich gerne Vanille-Eis mit ein wenig Kürbiskernöl.

SSADWV: Du hast im Vorgespräch erwähnt, dass ihr das Kürbiskernöl nicht selbst presst, wo wird das gepresst und mit welchem Verfahren?

Janine Knitel: Unser Partner ist die Schalk Mühle in Ilz, die arbeiten nach dem altbewährten Herstellungsverfahren. Dabei werden die getrockneten und geschälten Kürbiskerne mit einer traditionellen Steinmühle gemahlen und dann werden sie geröstet und schonend gepresst. Eine Besonderheit ist die händische, individuell an die Kürbisse angepasste, Holzbefeuerung, das ist noch so richtig „old-school“. Die tiefgrüne Note und das nussige Aroma sind darauf zurückzuführen, dass wir unser Kürbiskernöl nicht filtern und auch nicht raffinieren lassen, also das ist wirklich Natur pur! Durch dieses Zusammenspiel können wir unsere Qualität erzielen.

SSADWV: Vielleicht kannst du uns auch noch erzählen, wo es euer Kürbiskernöl zu kaufen gibt.

Janine Knitel: Unser Öl wird ab Winter bei mir ab Hof erhältlich sein und in ausgewählten Bauernläden. Wer nähere Details wissen möchte, findet diese am besten unter www.localpotato.at.

SSADWV: Du hast uns auch erzählt, dass du recht viele Tätigkeiten ausübst: Einen Job, das Projekt „Localpotato“, du bist Jägerin, Landwirtin und studierst noch dazu. Wie kannst du das alles unter einen Hut bringen?

Janine Knitel: Meines Erachtens ist das Time-Management dafür am wichtigsten. Außerdem ist es wichtig, dass man einen guten Ausgleich hat, in

meinem Fall ist das Sport! Mich persönlich entspannt auch das In-der-Natur-sein. Wenn ich meine Energiereserven aufladen möchte, gehe ich ins Grüne. Wir haben bei der March eine wunderschöne Au, genauer bei der March-Thaya-Mündung. Zuhause ist es so schön, da braucht man gar nicht viel in den Urlaub fahren. Im Winter verstehe ich es, aber jetzt im Sommer hat man alles da!

SSADWV: Wie ist das eigentlich, wenn man als Frau in der Landwirtschaft tätig ist? Wie wird man in dieser Branche aufgenommen?

Janine Knitel: Obwohl die Frauenquote in der Branche ansteigt, bekommt man als Frau oft zu spüren, dass die Landwirtschaft noch eine Männerdomäne ist. Es ist für viele ungewöhnlich, dass ein kleines, blondes Mädchen mit dem großen Traktor durch die Gegend fährt und auch dazu bereit ist, sich die frisch manikürten Fingernägel dreckig zu machen. Das wundert viele Leute! Ich habe auch das Gefühl, dass ich manchmal unterschätzt werde und dann erst einmal meine Qualitäten beweisen muss. Wenn zum Beispiel Anbauverfahren diskutiert werden oder oft auch während der Jagd, oder als ich am Acker draußen war – kamen Meldungen, ich soll meine Stöckelschuhe oder das Kleid zu Hause lassen. Also das war schon oft so, aber da habe ich erst beweisen müssen, dass das nicht so ist. Aber da muss man sich beweisen und das motiviert auch zugleich.

SSADWV: Welche Zukunftspläne hast du für Localpotato und die Landwirtschaft?

Janine Knitel: Localpotato ist für mich ein Herzensprojekt. Ich habe das Ganze ins Leben gerufen, um auf Regionalität und auf unsere wunderbaren Produkte aufmerksam zu machen. Aktuell sind wir ein Team, bestehend aus drei Personen, die daran arbeiten. Für uns steht aber die Gewinnabsicht im Hintergrund, wir wollen ganz einfach unsere regionalen Produzenten unterstützen. Seit letztem Jahr bin ich landwirtschaftliche Facharbeiterin. Heuer möchte ich mit der Meisterausbildung beginnen und in ein paar Jährchen, wenn evtl. der Papa nicht mehr so fit ist, möchte ich den Betrieb übernehmen.

SSADWV: Denkst du, dass die Menschen in Zukunft wieder mehr Wert auf die Regionalität legen werden?

Janine Knitel: Meines Erachtens schon, weil ein

Trend zur gesunden Ernährung und einem gesunden Lifestyle erkennbar ist, besonders bei jungen Leuten.

SSADWV: Regionale Produkte sind vor allem auch aufgrund der kurzen Transportwege und für die Umwelt gut.

Janine Knitel: Meiner Meinung nach ist auf regionale Produkte Verlass, weil man da weiß, was drinnen ist. Bzw. es ist leichter nachzuvollziehen. Wieso brauchen wir Tomaten aus spanischen Glashäusern, wenn sie bei uns auch wachsen? Oder überhaupt Weintrauben. Es wird auch ausländischer Spargel angeboten – zwei Wochen bevor unserer reif wird – da verstehe ich einfach nicht, warum Leute zum ausländischen Spargel greifen. Das sehe ich nicht ein. Wenn ich im Supermarkt einkaufe, schaue ich immer von wo das ist.

SSADWV: Viele lassen sich, zum Beispiel aus Preisgründen, dazu verführen, Produkte aus dem Ausland zu kaufen. Was ist dein Appell an die Leser, um die regionale Landwirtschaft zu unterstützen?

Janine Knitel: Mein Appell ist, dass jeder kontrollieren sollte, woher die Waren, die er einkauft, tatsächlich stammen. Weil, wenn das jeder bewusst beim Einkaufen tun würde, dann hätten die Supermärkte keinen Anreiz mehr, Produkte aus dem Ausland oder solche mit minderer Qualität anzubieten. Aber solange die Nachfrage da ist, werden die Supermärkte diese Produkte auch anbieten, sodass sie unsere regionalen Produkte - die eine bessere Qualität haben - langfristig gesehen verdrängen werden. Natürlich sind die regionalen Produzenten etwas teurer, aber das sollte ein gutes Produkt auch wert sein.

SSADWV: Das Bauernsterben scheint unausweichlich – wie könnte man das aufhalten?

Janine Knitel: Verhindern können wir es als Privatpersonen vermutlich nicht. Natürlich kann jeder selbst die kleinen Bauern unterstützen, indem er seine Waren kauft. Die Region bietet so eine große Vielfalt. Mir war, bevor ich mich mit dem Thema auseinandergesetzt habe, gar nicht bewusst, was bei uns alles verfügbar ist. Es gibt bei uns im Weinviertel sogar Melonen und Kiwis. Das ist also wirklich eine riesige Vielfalt und wenn man das zu schätzen weiß und sich dieser Tatsache beim Einkaufen bewusst ist, macht das schon einen Unter-

schied. Das Problem ist aber, dass wir - besonders als Bio-Bauern - sehr viele Vorgaben und Auflagen zu erfüllen haben. Man darf im Grunde ja nichts mehr ausbringen, ohne nicht vorher nachgefragt zu haben und 500 Formulare ausgefüllt zu haben. Das ist zum Teil auch auf die EU zurückzuführen.

SSADWV: Konzerne wie Monsanto sind im Bereich Saatgut sozusagen Monopolisten. Ich habe gelesen, dass diese schädlingsanfälliges Saatgut verkaufen und im selben Zug auch Schädlingsbekämpfungsmittel anbieten. Das ist eine Kehrseite des Kapitalismus.

Janine Knitel: Ganz genau, das habe ich auch schon gehört. Das ist die Kehrseite. Ich finde, da sollte ein anderer Trend kommen, aber dafür ist das Umdenken der ganzen Menschheit notwendig. Ich bin auch bewusst kein großer Freund einer Bewässerungsanlage. Weil, stellt euch vor, man bewässert die Äcker und hat dadurch einen höheren Ertrag, aber wie viel von dem, das auf deinem Feld wächst, wird eigentlich weggeschmissen? Ein anderes Beispiel: Es wird extrem viel Soja angebaut - natürlich auch alles bewässert - welches man meistens als Tierfutter verwendet, damit die Tiere Gewicht zunehmen, weil es der Konsument so haben möchte. Ursprünglich war Soja aber gar nicht als Futtermittel gedacht, aber es werden riesige Flächen und viele Ressourcen für den Anbau verwendet. Solche Hintergrundinformationen - und davon gibt es noch viel mehrere - geben einem schon zu denken.

SSADWV: Aber wenn man es als Hauptberuf macht, muss man möglichst viel produzieren, da man das Geld braucht. Einerseits ist man abhängig davon, viel zu produzieren, aber andererseits ist zu viel da.

Janine Knitel: Ja, da ist man in einer Zwickmühle.

SSADWV: Im Weinviertel merkt man, dass immer öfter enorme Trockenheit herrscht. Denkst du, dass es eine Lösung wäre, verstärkt beispielsweise Melonen anzubauen oder ähnliches?

Janine Knitel: Ja! Ich bin dafür, neue Dinge zu erproben, weil man sieht dass unsere altbewährten Kulturen zum Teil nicht mehr so erfolgreich sind. Ich glaube auch, dass sich in nächster Zeit das Klima bei uns verändern wird. Ich finde es ganz toll, dass es auch ein paar mutige gibt, die neue Dinge ausprobieren und für so etwas offen sind.