



„Unsere Region ist schwer unter Druck!“

Familie Goldenits bewirtschaftet einen Bio-Gemüse- und Bio-Ackerbaubetrieb in Tadten im burgenländischen Seewinkel. Die Söhne David und Simon haben nach ihrer Ausbildung in anderen Berufen gearbeitet und sich erst später für die Weiterführung des Hofes entschieden. Wir haben bei den beiden Betriebsleitern nachgefragt, wie sich der Klimawandel auf ihren Betrieben auswirkt und welche Anpassungsmaßnahmen sie setzen.

Die zweite Hitzewelle hat Österreich derzeit fest im Griff, mit Temperaturen über 30 Grad Celsius seit Wochen und fehlenden Niederschlägen. Was kennzeichnet den Seewinkel beim Klima und den Böden?

David Goldenits: Der Seewinkel ist vom pannonischen Klima beeinflusst, das durch viele Sonnenstunden, Trockenheit und viel Wind gekennzeichnet ist. Für eine Bio-Bewirtschaftung sind grundsätzlich keine schlechten Voraussetzungen, weil die mechanische Unkrautregulierung meist zeitgerecht erfolgen kann und der Pilzdruck bei den Kulturen in der Regel niedrig ist. Der mittlere Jahresniederschlag liegt bei 580 mm, leider wird die Verteilung immer ungünstiger, es gibt lange Trockenheitsphasen, die gelegentlich durch Starkregen beendet werden. Das bedeutet Stress für die Kulturen und die Böden. Der Seewinkel ist die westlichste Salzsteppe Europas, es dominieren leider teils sehr seichtgründige Tschernoseme, daneben haben wir auch Sand- und Salzböden. Im Bereich des Hansag (Niedermoorlandschaft, Anm.) der auch Teil unseres Gemeindegebietes ist, handelt es sich um humusreiche Moorböden.

Wie zeigt sich der Klimawandel auf eurem Betrieb konkret?

Simon Goldenits: Es gibt Jahre – zum Beispiel 2003 und 2021 – mit rund 360 mm Jahresniederschlag in Teilen unserer Region. Zudem fehlte in den letzten Jahren insbesondere die Winterfeuchtigkeit, sodass die Frühjahre schon sehr trocken und teilweise auch sehr warm waren. Dann fehlt selbst bei den Winterungen das Wasser für zufriedenstellende Erträge und Qualitäten. Es geht so weit, dass es bei einzelnen Marktfrüchten zu Totalausfällen kommt, wenn sie nicht beregnet werden. Besonders Spezialkulturen können ohne Bewässerung nicht mehr produziert werden.

Biohof Goldenits

Tadten, Burgenland

Bio-Betrieb seit 2007

Vielseitiger Ackerbau mit Spezialkultur Knoblauch; Trocknung, Aufbereitung und Verpackung von Knoblauch, Herstellung von Speiseölen am Betrieb

Vermarktung: Knoblauch an den Lebensmitteleinzelhandel und direkt ab Hof sowie über den Onlineshop; andere Ackerfrüchte über Bio-Getreide-Aufkäufer.

Eine Spezialität des Hauses ist die Erzeugung von Schwarzem Knoblauch. Durch einen speziellen Fermentationsvorgang wird Knoblauch haltbar gemacht, er wird dadurch schwarz gefärbt, bekommt eine geleeartige Konsistenz und schmeckt süßlich. Schwarzer Knoblauch ist bekömmlicher als frischer Knoblauch, verursacht nicht den typischen Mundgeruch und seine gesundheitliche Wirkung ist besser.

www.blackgarlic.at

Foto links: Simon (links) und David Goldenits

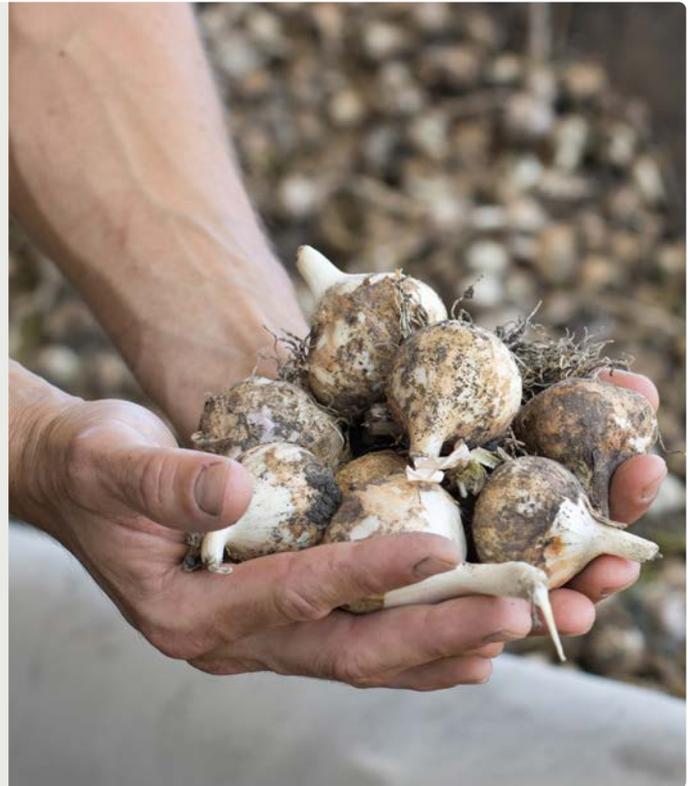


Foto: Jana Wiese

Wir beregnen auf unserem Betrieb seit mehr als 50 Jahren, da auch unsere Großeltern und unsere Eltern bereits Gemüse im Freiland und im Folientunnel angebaut haben. Das Wasser dafür kommt seit jeher aus Feldbrunnen, die aus dem Grundwasser gespeist werden.

Wie Berichte zeigen, sinkt der Grundwasserspiegel, welche Folgen hat das für euch?

David Goldenits: Ja, leider sinkt der Grundwasserspiegel in der Region kontinuierlich ab, sodass die Beregnung bei uns derzeit sehr konträr und heiß diskutiert wird. Einschränkungen bei den bewässerten Kulturen, Zeiträumen und Tageszeiten etc. bis hin zu Verboten in Teilgebieten sind in Diskussion beziehungsweise wurden im Vorjahr sogar verhängt.

Außerdem werden die Kosten für die Beregnung höher, weil das Wasser weiter hochgepumpt werden muss und die Abstände zwischen den einzelnen Beregnungsdurchgängen durch die extremen Temperaturen kürzer werden.

Hohe Temperaturen und geringe Niederschläge – wie geht ihr damit um?

Simon Goldenits: Wir setzen an mehreren Stellen in der Bewirtschaftung an. Die Basis bildet unsere siebengliedrige Fruchtfolge, den Fokus legen wir dabei auf Humussteigerung und ausreichenden Markterlös. Die Leitkultur ist bei uns der Knoblauch, er wird im Herbst gesteckt und räumt Ende Juni/Anfang Juli den Acker. Grundsätzlich ist er bezüglich Wasserbedarf eine günstige Kultur, weil er die Winterfeuchte sehr gut nützen kann. Aber in den letzten Jahren hat diese leider stark abgenommen. Daneben bauen wir rund 20 weitere Kulturen an: Luzerne, verschiedene Körner- und Futterleguminosenarten, Getreide, Sonnenblume, Ölkürbis und Körnermais etc. Wir tüfteln viel an den idealen Vor- und Nachfrüchten für Knoblauch. Eine Besonderheit ist bei uns auch der Anbau von Ölrapen, den wir ohne jeglichen Bio-Pflanzenschutz erfolgreich kultivieren.

Grundsätzlich forcieren wir die Winterungen und haben in den letzten Jahren den Anteil an Hackfrüchten, die bei uns durchwegs beregnet werden müssen, aufgrund des niedrigen Grundwasserstandes stark reduziert.

Auch der Humusgehalt spielt eine Rolle bei der Anpassung an den

Klimawandel. Wie fördert ihr den Humusaufbau?

Simon Goldenits: Wir möchten die Humusgehalte unserer Böden kontinuierlich steigern, daher bleiben alle Ernterückstände am Acker. Der Humusaufbau soll zudem durch Kleeuntersaaten und konsequente Begrünungen unterstützt werden. Bei den Begrünungen setzen wir auf eine große Vielfalt bei den Mischungen, hier sparen wir bei den Mischungen und auch bei der Anbautechnik nicht. Wir wollen zumindest zwei Aufwüchse erreichen, um viel Biomasse aufs Feld zu bringen. Denn auf humusreichen Böden halten bewässerte Kulturen in Hitzeperioden einfach länger durch und Humus kann ein Vielfaches seines Gewichts an Wasser speichern. Daher sehen wir den Humusaufbau als eine sehr wirksame Maßnahme gegen den Klimawandel an, wenngleich dies ein langfristiger Prozess ist.

Nochmals zurück zur Beregnung, wie könnt ihr da Wasser sparen?

David Goldenits: Bei der Beregnung gehen wir so vor: Wir beginnen nicht zu früh, damit der beginnende Trockenstress die Kulturpflanzen zur stärkeren Wurzelbildung anregt und wir beregnen nur in den Abend- und



Für alternative Kulturen seien die Märkte noch sehr klein, erklärt Simon Goldenits.



In den letzten Jahren fehlte die Winterfeuchtigkeit.

Nachtstunden, um die Verdunstung möglichst gering zu halten. Wir beregnen mit Überkopfsystemen, derzeit ausschließlich mit mobilen Trommelberegnungsmaschinen, früher auch mit Sprinkleranlagen. Aus Sicht des Wassersparens wären Tropfbewässerungssysteme natürlich besser. Wir sprechen uns bislang aber dagegen aus, weil die Tropfschläuche biologisch noch nicht abbaubar sind, jährlich gewechselt werden müssen, somit große Mengen an Plastikmüll anfallen und ein Risiko einer Verschmutzung unserer Böden durch Plastik bestehen würde.

Mittelfristig denken wir an eine Unterflur-Tropfbewässerung mit Schläuchen in einer Tiefe von 30 bis 40 cm und einer Lebensdauer von zehn bis fünfzehn Jahren. Das würde wesentliche Vorteile bringen, nämlich keine Verdunstung und eine wesentliche Reduktion von Plastikmüll und -rückständen.

Das Gespräch zeigt eindrucksvoll, dass der Klimawandel herausfordert und komplex ist. Wo seht ihr Grenzen für euer eigenes Tun und wo braucht die Landwirtschaft Unterstützung?

David Goldenits: Der Seewinkel ist seit jeher trocken, die nunmehr verstärkter auftretenden Wetterextreme verschärfen den Wassermangel und bringen unsere gesamte Region schwer unter Druck. Das Konfliktpotenzial zwischen den Akteuren – Landwirtschaft, Tourismus, Naturschutz im Nationalparkgebiet und lokale Bevölkerung – und die gegenseitigen Schuldzuweisungen steigen. Der Ruf nach Einschränkungen bei der Bewässerung in der Landwirtschaft wird immer lauter. Dieser Ansatz greift meiner Meinung nach allerdings zu kurz. Denn die sinkenden Grundwasserstände lassen sich nicht allein mit Maßnahmen der Landwirtschaft retten. Ich meine aber schon, dass die Landwirte im Seewinkel gefordert sind, bei der Bewässerung effizienter zu werden. Denn das Grundwasser, das durch falsche Bewässerungsmaßnahmen verdunstet, geht für die gesamte Landwirtschaft in der Region verloren.

Wenn es noch trockener wird im Seewinkel, ist der Anbau von anderen Kulturen eine mögliche Strategie?

Simon Goldenits: Viele meinen, die Seewinkler Landwirtschaft müsse von

den berechnungsintensiven Kulturen wie zum Beispiel Saatmais, Kartoffeln, Zuckerrübe etc. wegkommen und auf trockenheitstolerantere Kulturen wie Kichererbse, Hirse, Ölkürbis, Hanf, Amaranth, Quinoa, Oliven etc. umsteigen. Doch bei vielen dieser Optionen gibt es derzeit noch keine oder nur sehr kleine Märkte. Hier braucht es viel Unterstützung in der Produktion durch die Forschung, in der Entwicklung der Märkte und auch die Politik ist gefordert, zukunftsweisende Projekte in der landwirtschaftlichen Produktion und Verarbeitung finanziell zu unterstützen. Und letztlich werden es die Konsumentinnen und Konsumenten mit ihrem Ernährungsverhalten wesentlich mitbestimmen, was zukünftig im Seewinkel angebaut wird.

Wo seht ihr euch in zehn Jahren?

David Goldenits: Wir sehen uns als Biobauern mit einem höheren Anteil an Direktvermarktung.

Vielen Dank für den interessanten Einblick in euren Betrieb und die Region.

Das Interview führte **Christa Größ**, Expertin für Bio-Landbau und bis Juni 2023 Mitarbeiterin von BIO AUSTRIA.