

Die Null-Kilometer Tomate ist nicht im Handel zu finden und es ist auch nicht möglich, diese Rarität käuflich zu erwerben. Fachlich versierte Mitglieder unserer Obst- und Gartenbauvereine können sie aber mit etwas Engagement selbst erzeugen!

Saat- und Pflanzgut ist heute unkompliziert und in großer Vielfalt in Gärtnereien, in Supermärkten, im Baustoffhandel oder im Internet erhältlich. Auch Erde, Dünger, Schädlingsbekämpfungsmittel oder Gartengeräte bekommt man dort. Selbst fixfertige Hochbeete kann man mittlerweile im Handel kaufen. Wir haben uns daran gewöhnt, all diese "Rohstoffe" für unsere Gärten einzukaufen, manche Komponenten sogar jedes Jahr aufs Neue.

Außerdem — seien wir uns ehrlich – Saatgut selbst herzustellen oder Pflanzen vorzuziehen, seine eigene Anzuchterde zu mischen, eigenen Dünger oder Pflanzenstärkungsmittel herzustellen, ist doch viel zu mühsam, oder? Aber haben Sie sich schon einmal gefragt, woher all diese Rohstoffe kommen, die in unseren Gärten heute selbstverständlich zu finden sind, oder wie denn beispielsweise eine üblicherweise im Handel erhältliche Tomaten-Jungpflanze hergestellt wird?

Die globale Tomaten-Jungpflanze

Saat- und Pflanzgut der üblichen konventionellen Tomaten-Jungpflanze aus dem Handel stammt meist aus Betrieben unvorstellbarer Größe, wo Vermehrung und Anbau von Saatgut automatisiert und unter Verwendung toxischer Pflanzenschutzmittel bzw. synthetischer Dünger abläuft — irgendwo auf der

Welt. So könnte die Weltreise einer Tomaten-Jungpflanze aussehen: Die Saatgutzüchtung erfolgt in der Schweiz oder Deutschland, die Saatgutvermehrung in einem Land der Südhalbkugel während unseres Winters, das Substrat für die Anzucht kommt aus Russland, die Pflanzenschutzmittel kommen aus Indien, die Anzucht der Jungpflanzen erfolgt in den Niederlanden. Nährstoffsubstrat, Maschinen, Energie und Saisonarbeitskräfte kommen auch oft von weit her. Bis zu unseren Gärten ist dann auch noch ein erheblicher Weg zurückzulegen und der Transport der "Fertigware" verläuft oft quer durch Europa mit großen LKWs. Z⊌ guter Letzt wird die Pflanze eine kurze Zeit in unseren Gärten gehegt und gepflegt. Die Früchte werden geerntet und die Staude mit dem Staudenschnitt "entsorgt". Am Beispiel der Tomate wird ersichtlich: Das vermeintlich lokale, nachhaltig gezogene Gemüse ist auf Basis von Rohstoffen aus dem Handel in vielen Fällen gar nicht so lokal oder nachhaltig.

Die Null-Kilometer Tomate

Es geht aber auch anders. Wir haben das in der Gemeinde Assling probiert und es funktioniert! Eine Kooperation engagierter Initiativen der Gemeinde Assling setzt sich für den Erhalt und die Entwicklung bedrohter, samenfester Kulturpflanzen und die damit verbundene nachhaltige Stärkung lokaler Kreisläufe ein. Die Ausgangssubstanzen unserer

Null-Kilometer-Tomate haben im Idealfall die Gemeindegrenzen von Assling nie verlassen:

- Saatgut stammt aus der Gemeinde (einige samenfeste Sorten wurden bereits über viele Jahre – im Falle der Tomatensorte 'Rote Müller' 30 Jahre – in Assling vermehrt):
- Anzuchterde (Gemisch aus Pferdemist-Kompost, Maulwurferde, Häckselgut, Sand) stellen wir selber her;
- Unsere Jungpflanzen wurden in Assling gesät und aufgezogen (kein Transport von Saatgut oder Pflanzen über die Gemeindegrenze hinaus!);
- Ein gefilzter Schafwolltopf (dieser verrottet in der Erde und ist somit gleichzeitig Dünger) oder Recyclingtopf (Milchpackungen eignen sich hervorragend) hilft uns, Plastiktöpfe zu vermeiden;
- Die Anzuchtkiste ist aus heimischem Holz selbst gemacht;
- Als Dünger (Wurmkompost, Schafwolle und Brennesseljauche) verwenden wir ebenfalls nur lokale Rohstoffe;
- Reines Wasser (kein Zusatz von Pflanzenschutz- oder Düngemitteln) kommt natürlich auch aus Assling;
- Notwendige Energie (Beleuchtung & Heizung, sofern notwendig) kommt aus Asslinger Wasserkraft oder Photovoltaik;
- Pflege, Ernte und Verarbeitung durch Ass-







1 Gefilzter Schafwolltopf (hergestellt von Villgrater Natur, Innervillgraten) 2 Anzuchtkiste aus Holz mit Beleuchtung (hergestellt von Josef Oberhauser aus Assling) mit Tomatenjungpflanzen in Schafwolltöpfen bzw. in wiederverwendeten Milchkartons 3 Siegfried Stocker informierte bei der Osttirol-Messe 2019 in Lienz über die Obst- und Gartenbauvereine, deren Bezirksobmann er war. Er präsentierte dabei auch die Null-Kilometer Tomate und verteilte Prospekte mit Saatgut der samenfesten Tomatensorte 'Rote Müller', die schon seit 30 Jahren in Assling von Hildegard und Franz Vergeiner vermehrt wird.

linger Gärtnerinnen erfolgt in unserer Gemeinde;

 Luft, Licht & Fürsorge stammen ebenfalls aus Assling;

Denkanstoß

Gartenbau, Obstbau und Ackerbau haben aber immer auch davon gelebt, Ideen, Saatgut, Werkzeuge, Rezepte und Erfahrungen über Grenzen hinweg auszutauschen, was sehr sinnvoll sein kann! Es kann auch wichtig sein, einmal Sorten einzutauschen oder zu kaufen, um sie auf ihre Anbaueignung zu testen (in diesem Fall empfehlen wir, von erfahrenen SaatgutvermehrerInnen Saatgut oder samenfestes Bio-Saatgut bzw. Bio-Jungpflanzen zu erwerben). Aber alle Rohstoffe für den Garten überwiegend und jährlich aus dem Handel beziehen? Ist das nachhaltig?

Das Konzept der Null-Kilometer Tomate stellt eine Hilfe dar, die uns erlaubt, darüber nachzudenken, wie sehr die Versorgung mit Lebensmitteln selbst im eigenen Hausgarten oft von externen Rohstoffen, die oftmals eine negative Auswirkung auf Menschen, sowie unsere Umwelt haben, abhängig ist. Es ist sinnvoll, die Null-Kilometer als Denkan-

stoß dafür zu betrachten, welches Potential die eigenen Rohstoffe im eigenen Umfeld haben können.

Die Null-Kilometer-Tomate zeigt auch, dass Experimentieren im Garten Freude machen kann. Es macht etwa Spaß, sich Alternativen zu unserem Umgang mit Plastik zu überlegen: Eine besonders kreative Idee ist die Verwendung von Schafwolle als Topf für die Jungpflanzen. Dieser Topf hat mehrere Vorteile: Erekann aus Rohstoffen, die zu 100% aus der Region stammen, hergestellt werden. Eine Ringwurzelbildung innerhalb des Topfes wird vermieden. Die Wurzeln können atmen. Die Schafwolle ist gleichzeitig Dünger und wird zu 100% im Boden abgebaut.

Momentan verwenden wir noch 100% gefilzte Schafwolle. An einer Mischung aus Schafwolle und Zellulose oder lokalen Pflanzenfasern (Brennnesseln sind Faserpflanzen!), damit die Töpfe stabiler werden und nicht zusammensacken, wird noch getüftelt. Ergänzend zu den plastikfreien Töpfen wurde von uns eine Anzuchtkiste aus Holz gebaut, die es ermöglicht, die Jungpflanzen gut von einem Ort zum anderen zu transportieren. Eine Be-

leuchtung stellt sicher, dass die Pflanzen bei der Anzucht auch genügend Licht bekommen.

Gemeinsam für mehr biologische Vielfalt

Beteiligt an unserem Bildungsprojekt, das von der Gemeinde Assling und der EU finanziert wird (Interreg VA Italien-Österreich 2014-2020, BioColAlp ITAT 4044), sind der Obst- und Gartenbauverein Assling, die Bücherei Assling und die Umweltgruppe Assling. Die fachliche Begleitung wird von der Universität für Bodenkultur bereitgestellt. In Assling wird aber nicht nur an der Erhaltung von Tomatensorten und deren Anbau aus lokalen Rohstoffen, sondern beispielsweise auch an der Erhaltung von traditionellen Kulturarten wie Pferdebohne, Mohn oder Herbstrübe gearbeitet. Auf das Handwerk der Saatguterhaltung wird besonderes Augenmerk gelegt, um für Höhenlagen passende Sorten nicht aussterben zu lassen und in Null-Kilometer Entfernung auf die wichtige Ressource Saatgut zugreifen zu können.

Dr. Brigitte Vogl-Lukasser
Z. Dr. Christian R. Vogl