



### Wir sind:

Die sozialpädagogische Lehrwerkstatt Gärtnerei GrünReich, welche regional, saisonal und biologisch Gemüse produziert. Als Teilbereich des NÖ Sozialpädagogischen Betreuungszentrums Hollabrunn bilden wir sozial benachteiligte Jugendliche im Lehrberuf Gärtner und Gärtnerin aus.

### Unsere Besonderheiten:

#### Vielfalt

Auf wenig Raum produzieren wir eine Vielfalt an hochwertigem Gemüse und Obst.

#### Gesunder und klimaschonender Kreislauf

Bei der Bearbeitung und Bewirtschaftung schenken wir unserer wertvollsten Ressource, dem Boden, besondere Achtsamkeit.

#### Ökologische und soziale Nachhaltigkeit

Unsere Jugendlichen geben ihr Wissen rund um den ressourcen- und umweltschonenden Anbau an interessierte Hobbygärtner und Hobbygärtnerinnen weiter.

#### Der kurze Weg vom Beet zur Küche

Unser mit viel Handarbeit produziertes Gemüse wird regional vermarktet und in der 20 m entfernten sozialpädagogischen Lehrwerkstatt café hollakoch zu köstlichen Mittagsmenüs verkocht.



### Unsere Visionen:

- Wir möchten dezentralisierte, regionale, saisonale und biologische Produktion von Gemüse im eigenen Garten etablieren
- Wir wollen mehr Nutzgarten im Ziergarten
- das Wissen um biologischen Gemüsebau wieder „unter die Leute zu bringen“ und damit gesunde Lebensräume damit kontinuierlich zu vermehren
- Wir zeigen wie schön, einfach, günstig und arbeitssparend „Garteln“ zu Hause sein kann
- Wir machen junge Menschen durch die Ausbildung zukunftsfit
- Wir pflegen das Ökosystem Boden, erhalten die Fruchtbarkeit und das Bodenleben
- Wir geben einer vielfältigen Insektenwelt Lebensraum

### Unser Resümee:

Wir sind überzeugt davon, dass regionaler, saisonaler und biologischer Anbau von Lebensmittel unter größtmöglicher Schonung der Natur und gleichzeitiger Verwendung vorhandener Ressourcen einen wesentlichen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz leisten kann. Damit wir unseren Kindern und Jugendlichen eine noch lebenswerte und halbwegs intakte Umwelt hinterlassen. Ebenso ist uns das Verbreiten unseres Wissens und unserer Erfahrungswerte zu diesem Thema ein sehr großes Anliegen und Bedürfnis.



Wir sind eine kleinstrukturierte Gärtnerei welche regional, saisonal und biologisch Gemüse produziert. Aufgrund unserer Überzeugung und als „Natur im Garten“ Partnerbetrieb haben wir uns zum Verzicht auf Pestizide, Mineralstoffdünger und Torf in unserer Gemüsegärtnerei verpflichtet.

Genau dieses Wissen vermitteln wir an unsere Lehrlinge im Rahmen der 3 jährigen Ausbildung. Wir geben den jungen Menschen somit einen soliden Grundstein für ihren zukünftigen beruflichen Werdegang und einen achtsamen Umgang mit Ressourcen und Natur mit.

Besondere Achtsamkeit schenken wir dabei unserer wertvollsten Ressource, dem Boden. Durch Verzicht auf Bodenbearbeitung (no dig Methode) und durch permanentes Flächenkompostieren pflegen wir das Ökosystem Boden, bauen Humus auf und erhalten die Bodenfruchtbarkeit und das Bodenleben. Denn wir wissen, dass gesunder Boden die Grundlage für gesunde Lebensmittel ist.

Durch die Anlage von verschiedenen Naturgartenelementen wie Totholzhaufen, Blütenhecke und Blumenwiese geben wir einer vielfältigen Insektenwelt Lebensraum. Denn nur eine diverse und starke Insektenpopulation hilft uns, unser Gemüse vor Schadinsekten zu schützen und unser Fruchtgemüse zu bestäuben.



Es ist uns auch ein besonderes Anliegen, unsere Erfahrungswerte und unser Wissen rund um den biologischen, ressourcen- und umweltschonenden Anbau von Gemüse zur Verfügung zu stellen. So können interessierte Hobbygärtner einerseits unsere Gärtnerei besuchen um uns bei unserem gärtnerischen Tun zuzusehen, andererseits bieten wir wöchentlich geführte Rundgänge an. Dabei kann sich der Gartenbesitzer überzeugen wie schön, einfach, kostengünstig und arbeitsextensiv Selbstversorgung sein kann.

Wichtig ist uns, die Produktion von Gemüse ein Stück weit in die regionalste und kleinstmögliche Produktionseinheit zu verlagern, nämlich in den eigenen Garten. Dies bedeutet aus unserer Sicht einen sehr großen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten, bedingt durch Wegfall von Transportwegen, Verzicht auf Mineralstoffdünger und Pestizide, keine Verpackung und die steigende Wertschätzung von Lebensmitteln. Gerade im ländlichen und kleinstädtischen Bereich wären für diese kleinstrukturierte Produktion genügend Flächen (Gärten) vorhanden. Ansonsten könnten Kommunen (Gemeinden) Flächen mit entsprechender Infrastruktur interessierten Hobbygärtnern zur Verfügung stellen.



Unser, mit viel Handarbeit produziertes Gemüse, wird einerseits im angrenzenden Restaurant café hollakoch verarbeitet (Anlieferung max. 20 Meter) andererseits regional vermarktet. Wir freuen uns, dass unser Gemüseverkauf weder Transportkilometer noch Verpackungsmüll verursacht.

Saisonalität ist für das Thema Klimaschutz von höchster Relevanz. Dies bedingt dazu nur ein geringfügig verändertes Kaufverhalten der KonsumentInnen um viel für den Umwelt- und Klimaschutz zu tun.

Wir produzieren unser Gemüse ohne Zusatzheizung und Belichtung.

Die daraus entstehende Vielfalt ist einfach überwältigend. Die vielen Vorteile vom Gemüse im eigenen Garten wie Frische, Nahrungsmittelsicherheit, Vitamingehalt und natürlich die Kosteneffizienz dagegen bei biologischem Gemüse aus dem eigenen Garten, liegen auf der Hand.

