

Der Gemüsebetrieb der Familie Nunn in Willersdorf/St. Radegund:

Portrait „Colourful greens“

Gemüse liegt im Trend, das zeigen sowohl die erfolgreichen Lehrgänge für Feldgemüsebau in Großwilfersdorf wie auch absolut zukunftsfähige Initiativen wie „Die jungen wilden Gemüsebauern“ mit ausgefallenen, visionären Gemüsekulturen und deren Verarbeitung und Vermarktung. Kleinstrukturierte Landwirtschaft kann eine Stärke der steirischen Nahversorgung sein, da sie mit einer Produktvielfalt und Nähe zum Kunden eine regionale Lebensmittel-Grundversorgung gewährleisten kann. Einige Beispiele zeigen auf, wie dies auch auf kleinster Fläche möglich ist. Wie im vergangenen Jahr der Betrieb der Familie Michor in St. Oswald sollen in loser Reihenfolge Betriebe und Initiativen vorgestellt werden, die beispielgebend für weitere landwirtschaftlich tätige Menschen sein können.



In St. Radegund betreiben Jason und Michele Nunn einen Bauernhof, der sich „Colourful Greens“ nennt. Auf 5600 m² wird Gemüse gezogen und angebaut – eine Fläche, die bei anderen Landwirtschaften gerade der Summe der Feldrandstreifen entspricht. Durch die Bindung der größtmöglichen Wertschöpfung an den Betrieb ist es möglich, nicht nur ab Hof zu verkaufen, sondern seit kurzem auch ein Geschäft „Gundi's Laden“ in St. Radegund zu betreiben und dadurch sowohl die Kunden vielfältig und frisch zu versorgen und einen Beitrag zur Belebung des Ortskernes zu leisten.

Dabei war es am Anfang ganz anders:

Der gebürtige Australier und gelernte Flugzeugmechaniker Jason lernte seine Michele als Barkeeper in der Stadt kennen und zog, als sich Nachwuchs anmeldete, mit ihr aufs Land, konkret übernahmen sie einen alten Buschenschank in Willersdorf bei St. Radegund. Erweitert um eine nachbarliche Ackerpachtfläche lernten die zwei den Gemüseanbau von Grund auf und entschieden sich damit, das Stadtleben gegen arbeitsreiche und naturnahe Lebensform abseits eines verklärten Klischeebildes von Landwirtschaft einzutauschen.

Am 2200 m² großen Gemüsegarten werden über 80 ver-



schiedene Gemüse- und Kräutersorten angebaut, der Rest der Fläche wurde mit verschiedensten Obstbäumen bepflanzt. Mit dem richtigen Bodenaufbau und Humusgehalt sind auf diesem kleinen Grundstück bis zu 10 Tonnen Gemüseernte zu erwarten, die ab Hof, in Gundi's Laden und auf Bauernmärkten vermarktet werden. Kräutersalze sind bei innovativen Kaufleuten wie Kaufhaus Loder in Kumberg und Eggersdorf erhältlich. Überhaupt schätzt die Familie an der Region den ausgezeichneten Zusammenhalt, hilfsbereite Nachbarn, aufgeschlossene

Gemeindepolitiker und innovative Unternehmer.

Im Folientunnel werden auf nur 40 m² Pflanzen gezogen,

die sich mit ihrer Vielfalt an Sorten als fertiges Gemüse großer Beliebtheit bei den Kunden erfreuen. Und gerade diese Vielfalt gibt für die Nunn's eine Sicherheit, da der Ausfall einer Kultur durch eine andere einigermaßen ausgeglichen werden kann. Gut essen und kochen hatte immer schon einen hohen Stellenwert bei der mittlerweile 5-köpfigen Familie, deshalb sind die Ansprüche an hochwertige Ausgangsprodukte und die verkaufsfertige Ware dementsprechend hoch. Die Verarbeitung der Ernte zu hervorragenden Produkten wie Chutneys, Aufstrichen und ähnliches, die Kooperation mit gleichgesinnten Betrieben und eine schlanke Vermarktungsstrategie ermöglicht größtmöglichen Erhalt der Wertschöpfung für die Produzenten und faire Preise sowie frische und beste Qualität für die Kunden. ■

Bauernladen Familie Nunn

Marktzeiten: Jeden Freitag bei Familie Heidemann in Weinitzen von 11:30-14 Uhr und jeden Samstag beim Bauernmarkt in Kumberg von 7:30-11 Uhr)

Während des 1. Lockdowns gab es ein Bestell- und Lieferservice für Jungpflanzen, Gemüse und Gemüseprodukte, jetzt sind die Produkte im Geschäft „Gundi's Laden“ in St. Radegund erhältlich.

*Michele und Jason Nunn
Willersdorfer Str. 64, 8061 St. Radegund, Tel. 0664/4355300
Email: vielfalt@colourful-greens.at*