

Vom Bauern zum Unternehmen

Gemüse frisch vor die Haustür. Unabhängigkeit für Bauern vom Gemüsegroßhandel

KRAMSACH (pia). Mit viel Begeisterung haben der Kramsacher Agraringenieur Michael Lebesmühlbacher und Gattin Brigitte gemeinsam mit Romed und Sabine Puelacher ihr Projekt „GemüseKiste“ gestartet. Sie liefern an jedem Freitag ein Sortiment von rund zehn Gemüsesorten an ihre Kunden und stellen sie direkt vor der Haustüre ab. Angeboten werden je nach Bedarf zwei unterschiedliche Größen zum Preis von 8,49 Euro und 10,90 Euro.

Der Erfolg dieser Aktion hat letztendlich beide Partner überrascht. „Wir wollten gerne 300 Kunden mit unseren Produkten erreichen und haben schließlich an 500 Haushalte im Inntal zwischen Vomp und Niederndorf verkaufen können“, freut sich Michael Lebesmühlbacher. Deshalb wird das Einzugsgebiet erweitert: Künftig wird auch das Zillertal, Achenal, Brixental und beinahe der ganze Bezirk Kitzbüh-



Brigitte Lebesmühlbacher und Sabine Puelacher freuen sich über den Erfolg ihrer GemüseKisten.

Foto: Fichler

hel mit frischem Gemüse versorgt. Bis zu 2.000 Kisten können insgesamt geliefert werden. Damit die Ware auch wirklich frisch ist, wird die Logistik bis ins letzte Detail geplant. Bis zum Dienstag kann die Kiste abbestellt werden, geerntet wird am Donnerstag und bereits an diesem Tag können sich die Kitzbühler über die „Vitaminbomben“ freuen. Der Bezirk Kufstein wird am Freitag beliefert.

Besonders stolz sind die neuen „Unternehmer“ auf ihren „Integrierten Anbau“. Dabei dürfen nur ganz

bestimmte Pflanzenschutzmittel verwendet werden. An Stelle von Herbiziden wird zur Unkraut-Vermeidung eine verrottbare Mulchfolie aus Maisstärke verwendet. Feinmaschige Kulturnetze bewahren bestimmte Gemüsesorten vor Schädlingen. Damit entfällt der Einsatz von Insektiziden. Pilzbildung kann durch eine bestimmte Sortenwahl im Vorhinein verhindert werden. Auch sorgen Nützlinge wie der Marienkäfer oder Hummeln für die Vernichtung von Läusen bzw. die bessere Befruchtung von Tomatenpflanzen.

In diesem Jahr startet der Gemüsebauer ein österreichweites Pilotprojekt mit effektiven Mikroorganismen (EM). Diese geben dem

Boden mehr Vitalität, die Pflanzen nehmen mehr Nährstoffe auf und das Gemüse hat mehr Struktur, mehr Geschmack, eine bessere Lagerfähigkeit und einen höheren Vitamingehalt, wie Lebesmühlbacher betont. Wer sich im Betrieb umschauen möchte, ist übrigens gerne zu einem Besuch in Thaur eingeladen. Weitere Infos unter: www.lebes.info.

Sennerei Zillertal Reinheit

lich mit Heu und gentechnikfreiem Getreideschrot füttern und somit ausnahmslos silofreie Milch zur Verarbeitung kommt. Das heißt konkret, dass die gesamte Produktpalette der Sennerei Zillertal - von der Frisch- und Buttermilch



62260

WOH
WÜRTH-HOCHENBURGER

Wohlfühl

MARGE

zur Verschönerung
18 cm Topf

BENZIN R

kraftvoller und d...
ccm (ca. 3,5 PS / ...
cm Schnittbreite,
Gashebel auf der
Schnitt Höhenver...