

Informationsblatt



Inhalt

Grundgedanke

Konzept

So funktioniert's

Häufig gestellte Fragen

Ernteplan Saison 2026

Preisliste Saison 2026

Mehr zum Thema Marktgärtnerei



Whatsapp Infogruppe



Mehr zum Thema Sortenerhaltung



Gemüseabovertrag



https://drive.google.com/file/d/1AiO15WHYWI-4I15fxtg8k5vuHOjv6OFyU/view?usp=share_link

Probemonatvertrag



https://drive.google.com/file/d/1IxL6QE-k56rHKsnSftzVVV3PifmVl7HZ/view?usp=share_link

Grundgedanke „Gesunder Boden, gesunde Pflanzen, gesunde Menschen“

Der Wunsch eigene Lebensmittel anzubauen begleitet mich schon längere Zeit, da die heutigen Produkte die wir aus der industriellen Landwirtschaft angeboten bekommen seit den letzten Jahrzehnten alarmierende Nährstoffverluste aufweisen und sich die Lage weiter verschlechtert, habe ich mich dazu entschieden jetzt zu handeln.

Die konventionelle Landwirtschaft wird durch die Anwendung von Kunstdünger, Spritzmitteln und schweren Maschinen die das Bodenleben negativ beeinflussen, geprägt. Ebenso wirken sich die langen Transportwege auf den Nährstoffgehalt, Geschmack und Frische des Gemüse negativ aus. Weil das Wasser in verdichteten Böden kaum noch einsickern kann, wird die oberste Erdschicht bei Starkregen weggeschwemmt. Die Folge sind verunreinigte Gewässer und der Verlust von Bodenfruchtbarkeit.

Ein Großes Thema heutzutage ist das sogenannte „Hybrid-Saatgut“, das Landwirte abhängig von Saatgutkonzernen macht. Dieses gentechnisch manipulierte und patentierte Saatgut, dass durch Kreuzung zweier Inzuchtlinien entsteht, kann einmal angesät und geerntet werden. Nach der Ernte ist dieses Saatgut unfruchtbar oder verliert seine Eigenschaften.

Durch diese Herausforderung, suchte ich nach Anbaumethoden die diese Probleme an den Wurzeln packen und das Potential haben, sie nachhaltig zu lösen. Durch die Recherche der verschiedenen Anbaumethoden wie z.B. Agroforstsysteme, Permakultur, Waldgärten und vielen weiteren, bin ich auf die Marktgärtnerei gestoßen.

Konzept „vom Samen bis zur Ernte“

Besonders viel Wert lege ich auf den Anbau von samenfesten Sorten und der Sicherung von Ernährungssouveränität. Das heißt, dass ausschließlich Pflanzen angebaut werden, die man weitervermehren kann, um die Unabhängigkeit von Saatgutkonzernen zu sichern. Samenfeste Pflanzen passen sich immer besser an die Standortbedingungen an. Daraus resultieren robuste und regionale „Landsorten“, die in den letzten Jahrzehnten zahlreich verschwunden sind.

In der Antheringer Ackerdemie geht es nicht um ein Label, sondern um eine Haltung. Das Gemüse ist nicht BIO-Zertifiziert, jedoch ohne Kunstdünger, ohne schwere Maschinen und in sorgfältiger Handarbeit angebaut. Kurze Transportwege, Verzicht auf Maschinen und Erdgasabhängigen Kunstdünger schlagen sich in unsicheren Zeiten im nicht auf unsere Preise aus. Anders als im Supermarkt. Unser Gemüse wird einen Tag vor oder am Tag der Abholung geerntet um dir die Frische, den Geschmack und die höchste Nährstoffdichte zu garantieren.

Mein Ziel ist es, Gemüse zu Produzieren, das seine Kraft aus einem lebendigen Boden schöpft. Denn gesunde Menschen brauchen gesunde Lebensmittel.

So funktioniert's

Die wöchentlich verfügbaren Gemüsesorten und Rezeptideen werden jeden Montag in der Whatsapp-Infogruppe mitgeteilt.

Die Gemüseauswahl für Personen mit Gemüseabovertrag erfolgt wöchentlich am Montag von 9.00 Uhr bis Dienstag 9.00 Uhr über das Auswahlformular in unserer Whatsapp-Infogruppe. Am Dienstag wird ein zweites Formular von 9.00 Uhr bis 19.00 Uhr versendet für Probemonat- oder Neukunden die keinen Gemüseabovertrag haben oder für jene Abo-Kunden, die mehr Portionen benötigen.

Die Gemüsearten werden in Portionen eingeteilt, sodass eine Portion den Wert von 2,50€ widerspiegelt. Das Fruchtgemüse wird ausschließlich mit dem Kilogrammpreis vor Ort abgerechnet. Im Vertrag wird festgelegt wieviele Portionen man pro Woche über die Saison in Anspruch nimmt. Je nach Gemüsehunger reichen 4-8 Portionen pro Person aus, um den wöchentlichen Bedarf zu decken.

Die Abholung erfolgt jeden Donnerstag von 16.00 Uhr bis 18.30 Uhr. Parkplätze sind direkt vor Ort vorhanden. Je nach persönlicher Auswahl im Vertrag, wird die Bezahlung Bar oder per Banküberweisung abgewickelt.

Mit deinem Ernteanteil beziehst du nicht nur gesundes Gemüse, sondern du machst unsere Arbeit und den Anbau planbar. Zudem sichern wir so gemeinsam lokale und saisonale Lebensmittelversorgung für uns und andere.

Wenn du dich für einen Gemüseabovertrag entschieden hast, lade den Vertrag über den QR-Code herunter und schicke ihn mir ausgefüllt per Mail zurück.

Häufig gestellte Fragen

Kann ich Gemüse kaufen, ohne mich längerfristig zu binden?

Klar. Lade dir einfach den Vertrag über die Whatsapp-Infogruppe oder den Google-Drive Link herunter und fülle den Probemonat Abovertrag aus.

Der Tag der Abholung passt nicht in meinen Alltag. Gibt es eine andere Abholmöglichkeit?

Melde dich bei mir per Mail, wir werden für beide Seiten eine passende Lösung finden.

Gibt es eine Obergrenze an Portionen?

Nein. Wenn es jedoch aufgrund eines Ernteausfalles zu wenig Gemüse vorhanden ist, können die Portionen auf zukünftige Abhol-tage übertragen werden und z.B. mit Tomaten, Gurken, Paprika oder anderem Gemüse abgeholt werden.

Wie werden die Produkte verpackt?

Wir verwenden so wenig Verpackungen wie möglich. Gewisse Produkte sind extra verpackt, da sie besonderen Schutz benötigen. Vor Ort gibt es die Möglichkeit eine Papiertasche zu kaufen.

Was mache ich wenn ich auf Urlaub fahre?

Eine Abbestellung ist nicht möglich, da es zu dieser Zeit am meisten zu ernten gibt und jede Minute am Acker zählt. Für beide Seiten ist es allerdings am einfachsten, du übergibst deine wöchentlichen Portionen an andere Personen, die diese wertschätzen und sich darüber freuen.

Was mache ich mit dem Gemüse das mir überhaupt nicht schmeckt?

Um zu erfahren welches Gemüse dir schmeckt oder wovon wir in Zukunft weniger anbauen sollten, freuen wir uns auf euer Feedback. In unserer Whatsapp Infogruppe findest du ein Kochbuch mit diversen Verarbeitungsmöglichkeiten, die du in betracht ziehen kannst. Weitere Kochbücher von Magdalena Martin-Mayr findest du vor Ort am Verkaufstand oder auf gemuesefreude.at. In dieser PDF findest du auf der Seite 12 einen Gemüsesaison Kalender, um ein Gefühl zu bekommen welches Gemüse bald erntereif ist.

Ich habe kein Whatsapp/Smartphone, gibt es eine andere Möglichkeit zu bestellen?

Nachdem du dich per Mail oder über SMS bei uns gemeldet hast, senden wir dir jeden Montag eine Nachricht. Du hast von Montags 9.00 Uhr bis Dienstags 9.00 Uhr Zeit deine gewünschte Bestellung aufzugeben.

Je Nach Wahl gibst du deine Stückzahl und danach die Gemüseummer aus der Preisliste an.

z.B.: 1x nr.1, 2x nr.3, 1x nr.7, 1x 500g/nr.29

Falls du noch offene Fragen hast, melde dich gerne per Mail.

Ernteplan Saison 2026 (KW 28-52)

<u>Kräuter</u>	<u>Blattgemüse</u>	<u>Fruchtgemüse</u>	
Basilikum	Eisbergsalat	Fleischtomate	Stangenbohne
Koriander	Kopfsalat	Cocktailtomate	
Petersilie	Eichblattsalat	Salattomate	
Dill	Bataviasalat	Cherrytomate	
Oregano	Asisalat	San Marzano	
Liebstockel	Pflücksalat	Feldgurke	
Majoran	Salanovasalat	Schlangengurke	
	Rucola	Zucchini	
<u>Wurzelgemüse</u>	Spinat	Kürbis	
Karotte	Frühlingszwiebel	Chili (Mild/Scharf)	
Mairübe	Kraut	Blockpaprika	
Radieschen	Chinakohl	Spitzpaprika	
Rettich	Lauch	Aubergine	
Kohlrabi	Hirschhornwegerich	Zuckererbse	
Fenchel	Stangensellerie	Fisole	

Preisliste Saison 2026

Da wir mit der Natur arbeiten, kann die Ernte oft reichhaltiger ausfallen als geplant. In diesem Fall können die wöchentlichen Portionen deutlich reichhaltiger sein wie in der Tabelle angegeben.

Der Preis von 2,50€ betrifft nur die Produkte mit einem * gekennzeichnet.

Kräuter

Bestellnummer	Produktname	pro Portion (2,50€)
1	Basilikum	40g
2	Koriander	40g
3	Petersilie	40g
4	Dill	40g
5	Oregano	40g
6	Liebstockel	40g
7	Majoran	40g

Wurzelgemüse

Bestellnummer	Produktname	pro Portion (2,50€)
8	*Karotten	1 Bund (3,50€)
9	Herbstrübe	5-7 Stk./Bund
10	Radieschen	1 Bund
11	Kohrabi	1 Stk.
12	Fenchel	1 Stk.
13	Rote Rübe	3-5 Stk./Bund
14	*Knollensellerie	Stück (3,20€)
15	Mairübe	1 Bund
16	Rettich	1 Bund

Blattgemüse

Bestellnummer	Produktname	pro Portion (2,50€)
17	Eisbergsalat	1 Kopf
18	Kopfsalat	1 Kopf
19	Eichblattsalat	1 Kopf
20	Bataviasalat	1 Kopf
21	Asisalat	1 Kopf
22	Pflücksalat	1 Kopf
23	Salanovsalat	1 Kopf
24	Rucola	100g
25	*Spinat	300g (3,60€)
26	Frühlingszwiebel	1 Bund
27	Kraut	1 Kopf
28	Chinakohl	1 Stk.
29	Lauch	1 Stk.
30	Hirschhornwegerich	1 Bund
31	Stangensellerie	1 Stk.

Fruchtgemüse

Bestellnummer	Produktname	pro Portion	Preis (kg/Stk)
32	Fleischtomate	250g, 500g, 1kg	9,00€ (kg)
33	Cocktailtomate	250g, 500g, 1kg	10,00€ (kg)
34	Salattomate	250g, 500g, 1kg	8,00€ (kg)
35	Cherrytomate	250g, 500g, 1kg	15,00€ (kg)
36	San Marzano	250g, 500g, 1kg	15,00€ (kg)
37	Feldgurke		1,80€ (Stk.)
38	Schlangengurke		2,20€ (Stk.)
39	Zucchini		1,70€ (Stk.)
40	Kürbis	1kg	4,00€ (kg)
41	Chili (Mild/Scharf)	200g, 500g, 1kg	25,00€ (kg)
42	Blockpaprika	350g	12,50€ (kg)
43	Spitzpaprika	110g	12,50€ (kg)
44	Aubergine	300g	7,50€ (kg)
45	Zuckererbse	100g	25,00€ (kg)
46	Fisole	200g	12,5€ (kg)
47	Stangenbohne	150g	16,66€ (kg)