



Die Wilde Möhre bietet einen neuen Weg...und bringt faires, regionales und gesundes Gemüse auf deinen Tisch!

Graz-Umgebung-Nord & Weinitzen

www.wilde-moehre.at

Über mich



Ich bin eine Quereinsteigerin, wie so viele der Permakultur- und Marktgarten-Leute. Aufgewachsen in einem wunderschönen Garten in Graz-Umgebung, hat es mich nach der Matura in die weite Welt gezogen ...USA, Kanada, Sri Lanka, Indien... Nach 10 Jahren in Wien, wo ich Kultur- und Sozialanthropologie studiert und Englischunterricht gegeben habe, hat sich bei mir wieder eine Sehnsucht nach Erdverbundenheit gemeldet... Es hat ein bisschen gedauert, aber irgendwann bin ich ihr dann gefolgt.

In 2 Jahren Ausbildung auf der KLEINenFARM in der Südsteiermark, hatte ich die Chance das Handwerk der Gemeinschaftsgetragenen Landwirtschaft (Gelawi) zu lernen. Jetzt bin ich Facharbeiterin für Gemüsebau. Ulli und Scott Klein sind, und bleiben, meine großen Vorbilder.

Kontakt

Komm gern mal vorbei, aber melde dich vorher an, damit ich mir Zeit für dich nehmen kann!
Besichtigungen & mehr gibt es z.B. bei Hoffesten.

Termin nur nach Voranmeldung

Maria G. Schinnerl
info@wilde-moehre.at | www.wilde-moehre.at
0664 / 75 0 76 167

Anbau



Nach welchen Prinzipien wird bei der Wilden Möhre gegärtnert?

Die Basis sind die Permakultur-Werte: Care for the Earth. Care for the People. Fair Share. Das bedeutet für mich konkret: Keine chemischen Dünge- oder Spritzmittel, möglichst kein Umgraben, schonende Bodenbearbeitung, Humusaufbau mit Kompost aus der Region, Pflanzenstärkung mit Kräuterjauchen, manuelle Schädlingsbekämpfung z.B durch Kulturschutznetze und das Fördern von Nützlingen. Beikräuter werden händisch entfernt, bzw. durch Mulchen und Lichtentzug zurückgedrängt. Regionale Kreisläufe sollen geschlossen werden (Wasser, Strom, Transport, Saatgut und Betriebsmittel) und möglichst kein Abfall produziert werden. In der Gelawi soll ein lebendiger Austausch auf Augenhöhe möglich sein, und die Ernte fair geteilt werden.

Newsletter

Bist du neugierig wie es mit der Wilden Möhre weitergeht und wann das erste Gemüse verteilt wird? Melde dich auf der Homepage für den Newsletter an!

www.wilde-moehre.at

GeLawi

Gemeinschaftsgetragene Landwirtschaft
/ Solidarische Landwirtschaft



Das Prinzip der Gemeinschaftsgetragenen Landwirtschaft (Gelawi oder CSA oder SoLawi genannt): Die Farm teilt die ganze Saison die Ernte auf die „AbonentInnen“ (ErnteteilerInnen) auf und diese garantieren im Gegenzug die Abnahme des Gemüses und finanzieren die Produktionskosten vor.

GemüseKistl

Wo bekomme ich mein Kistl?



Abholen könnt ihr direkt am Bauernhof in Weinitzen (neben dem Eisenbergerhof) oder in Deutschfeistritz. Dazwischen können wir über Optionen reden.

Je nach Region könnt ihr euren Anteil Mo/Di oder Do/Fr abholen.

Fragen & Antworten

Kann ich helfen?

Fleißige Helfer sind immer willkommen - wichtig ist nur, dass wir uns vorher absprechen.

Was wird angebaut? Was ist im Kistl drinnen?

(Sorten-) Vielfalt ist mir wichtig – für den Menschen und für den Boden! Heuer sind neben den Klassikern, wie Salate, Paradeiser, Melanzani, Paprika, Gurken, Zucchini, Möhren, auch Spezialitäten wie AsiaSalat, Tatsoi, Stangensellerie und Süßkartoffel uvm. geplant.

Woher kommt das Saatgut?

Von Reinsaat, Sativa, und Bingenheimer... Samenfeste Sorten sind mir wichtig! Weil sonst die Zukunft der Ernährung nur in den Händen von ein paar großen Firmen liegt.

Wie wird gedüngt?

Mit Bio-Kompost aus der Umgebung, Kräuterjauchen und Gründüngung wird der Boden aufgebaut.

Wie wird angebaut? Nachhaltig?

Leider müssen KonsumentInnen sich oft entscheiden, welchem Thema sie Vorrang geben und zwischen nachhaltig angebauten oder regionalen Lebensmitteln wählen. Im Bio-Supermarkt kommt das Gemüse oft aus dem Ausland und ist verpackt. Am regionalen Markt stammen oft viele Produkte aus konventioneller Landwirtschaft. Mein Ziel ist es auf die Frage: „Nachhaltig angebaut oder regional?“ - „BEIDES UND MEHR!“ zu antworten. Die Wilde Möhre will dazu beitragen unsere Lebensgrundlage (Boden und Umwelt) nachhaltig zu pflegen und aufzubauen.



Fair

weil ... dein Kistl mehr als eine einmalige Sache ist! Bei der Wilden Möhre kannst du Teil einer Community werden, die Verantwortung für die Landwirtschaft der Zukunft trägt.



Regional

weil ... du dein Gemüse aus der Region bekommst, ohne Zwischenhändler, lange Transportwege und Lagerzeiten. Das trägt zum Klimaschutz bei und bedeutet mehr Frische und Gesundheit für dich.



Gesund & Nachhaltig

weil ... die Wilde Möhre saisonale, und chemie-freie Abwechslung auf deinen Teller bringt und im Anbau die Gesundheit des Bodens und der Natur Priorität hat. Die Ernährung im Rhythmus der Jahreszeiten verbindet dich wieder ein Stück mehr mit der Natur!