



### Permakultur: Unser Kreislauf-Konzept

Bei Ouvertura steht – wie bei vielen Gemeinschaften solidarischer Landwirtschaft – eine Produktion nach sozialen und ökologischen Grundsätzen im Mittelpunkt. Es ist uns ein besonderes Anliegen,

- dem Ökosystem, das uns mit kostbaren Lebensmitteln versorgt, mit Neugierde und Respekt zu begegnen.
- die Menschen, die gemeinsam die Produktion der Lebensmittel möglich machen, in Solidarität zu verbinden, und für faire Löhne und stabile Arbeitsverhältnisse zu sorgen. Die unterschiedlichen Betriebsbereiche sind dabei so miteinander verbunden, dass ein möglichst geschlossener ökologischer Kreislauf entstehen kann.

Die gemeinsamen Ziele sind:

- kleinbäuerliche Wirtschaftsformen in der Region zu unterstützen und vor dem Industrialisierungs- und Wachstumsdruck zu schützen, der am freien Markt besteht
- die Herkunft und Produktionsbedingungen bei der Erzeugung unserer Lebensmittel transparent zu gestalten und eine große Vielfalt gut angepasster Nutzpflanzen und Nutztierassen zu erhalten
- Lebensmittel nicht als Ware zu betrachten, sondern als wertvolles Ergebnis gemeinsamer Arbeit
- gemeinsam nach den individuellen Möglichkeiten den landwirtschaftlichen Betrieb zu finanzieren und in der Gruppe das Risiko von Ernteausfällen ebenso wie die Freude über eine reiche Ernte zu teilen
- durch freiwillige Mitarbeit und gemeinsame Aktivitäten die Trennung zwischen Produzent\*innen und Konsument\*innen aufzuweichen
- eine ökologisch und sozial verträgliche Landwirtschaft zum Anfassen und Mitmachen zu gestalten

### Unsere Herzens-Angelegenheit: Kooperationen mit anderen Betrieben

Ouvertura ist Teil der Vision, in Zusammenarbeit mit mehreren bäuerlichen Betrieben eine Vollversorgung mit Lebensmitteln zu ermöglichen, die nach Prinzipien der solidarischen Landwirtschaft produziert werden. Unsere Produktpalette – Obst, Einkochtes, Eier, Pilze, Hülsenfrüchte usw. – ist deshalb eine Ergänzung zu den Lebensmitteln vom [Gärtnerhof Ochsenherz](#), der seit 2011 als solidarische Landwirtschaft eine Gemeinschaft von etwa 300 Menschen mit einer Vielfalt an Gemüse und Kräutern versorgt. Auch mit dem [Bienen](#)

[Innovationszentrum Wien](#), das neuerdings Honig aus solidarischer Imkerei verteilt, sind wir durch Kooperationen verbunden.

## Was wir ernten

**Obst und Nüsse:** Kirschen, Marillen, Kriecherl, Trauben, Äpfel, Birnen und Walnüsse kommen je nach Saison frisch ins Kistl. In unserem eigenen Obstgarten pflanzen wir seit 2016 eine Vielfalt bewährter Obstarten und alter Sorten – in Mischkultur mit Kräutern und Bienenpflanzen. Auch Besonderheiten wie Kaki, Feige, Fruchteberesche und ein paar Nussbäume sind dabei. Bis diese Bäume Früchte tragen, kommen wir über Kooperationen und Wildsammlung in den Genuss einer vielfältigen Ernte.

**Tees, Kräuter und Salze:** Ob erfrischende Hollerblüten-Minz-Mischung im Frühsommer, Salbei-Thymian-Tee in der Halsweh-Saison oder klassische Schafgarbe wenn's mal im Baucherl zwickt – Tees für alle Lebenslagen findet ihr im Ouvertura-Kistl. Zum Würzen gibt es Besonderheiten wie scharfe Oreganoblüten, Shiitake-Pilz-Salz oder Koriander-Paste. Wir lassen uns immer wieder etwas Neues einfallen, um Pepp in die Alltagsküche zu bringen.

**Gutes vom Feld:** Mais, Bohnen und Hirse bilden die Basis für eine ausgewogene Palette an Grundnahrungsmitteln, die wir stetig ausbauen. Auch in verarbeiteter Form, z.B. als Polenta, kommen sie in den Ernteanteil.

**Marmeladen, Kompotte, Saucen uvm.:** Wir verarbeiten Obst, Kräuter und Feldgemüse zu einer Vielzahl gut haltbarer Köstlichkeiten. Fruchtiges Apfel-Dirndl-Mus oder klassischer Marillenröster, Kompotte aus Quitten, Kriecherln, Kirschen oder Äpfeln genau so wie pikantes Kürbisgemüse oder Zuckermais sind dabei. Die Zutaten dafür stammen aus eigenem Anbau, Kooperationen und Wildsammlung.

**Pilze:** Vor allem Shiitake-Pilze, aber auch Austernseitlinge und andere Spezialitäten aus der eigenen Pilzzucht kommen frisch, getrocknet oder in verarbeiteter Form in den Ernteanteil.

**Eier:** Im Frühling 2018 ziehen die Hühner bei uns ein. Sie sollen sich im Schutz der Obstbäume wohl fühlen, Futter von unseren eigenen Feldern fressen und uns mit schmackhaften Eiern versorgen. Das Ei – rumänisch Ou – diente übrigens als Namensgeber für Ouvertura.

**Die Vielfalt wächst Jahr für Jahr:** Seit 2017 bauen wir all diese Bereiche Schritt für Schritt aus, bis wir nach und nach einen immer vielfältigeren und stabileren Kreislauf erreichen. Die Produktpalette wird sich dabei erweitern und immer bunter werden. So freuen uns zum Beispiel auf ein paar Bienenvölker, die demnächst bei Ouvertura einfliegen werden...