



Kommunikation und Medien

Linz, 16. November 2020

Pressemitteilung

Gemüsebauern eröffnen nach guter Ernte die Wintergemüse-Saison

Immer mehr Menschen entdecken, welche Vielfalt und welch vielseitigen Geschmack unser heimisches Gemüse auch im Winter zu bieten hat. So verschiedenartig die Gemüsearten sind, alle schmecken auch in der lichtarmen und kühlen Jahreszeit besonders gut und sie sind gesund. Vitamine, Mineralstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe und Ballaststoffe sind die wertgebenden Nährstoffe von Wintergemüse und dieses ist heuer nach guter Ernte in ausreichender Menge und in hervorragender Qualität für die Konsumenten verfügbar.

"Wintergemüse aus Oberösterreich ist eine klima- und ressourcenschonende Alternative zu Gemüse aus teuer beheizten Gewächshäusern bzw. importierten Gemüsearten", betont Michaela Langer-Weninger, Präsidentin der Landwirtschaftskammer OÖ. Als Wintergemüse gilt Gemüse, das im Winter vom Freiland oder auch aus den unbeheizten Folienhäusern ohne zusätzlichen Energieaufwand geerntet werden kann. Auch Gemüse aus professionell geführten Lagern oder eingelegte sowie milchsauer vergorene Gemüsearten bereichern das wertvolle Angebot.

Tomaten aus Spanien und Marokko - oder doch lieber Wintergemüse?

"Die Wintermonate stehen bevor, doch in den Regalen der Supermärkte ist das oft nur schwer zu erkennen. So wie auch beim Obst sind viele Gemüseregale oft mit ausländischer Sommerware befüllt und verlocken so z.B. zum Kauf von Tomaten rund ums Jahr und somit zu einem klimabelastenden und ressourcenverbrauchenden Konsum. Regionale Produktion und saisonaler Konsum sind die besten Voraussetzungen gegen Umweltbelastung sowie aufwändige Importe und sichern zudem die Existenz und viele Arbeitsplätze bei heimischen Gemüsebauern", ergänzt Langer-Weninger.

Durchschnittliche Witterungsbedingungen – gutes Erntejahr!

"Nach den Jahren 2017 bis 2019, in denen die Trockenheit ein großes Thema war, hat das heurige Jahr mit durchschnittlichen Witterungsbedingungen zu gutem Wachstum und hervorragende Qualitäten geführt. Die Lager konnten so zu 100 Prozent gefüllt werden und warten nun auf die Nachfrage der Konsumenten", erläutert Ewald Mayr, Obmann des Verbandes der Obst- und Gemüseproduzenten OÖ.

Bei **Wurzelgemüse** (Hauptvertreter sind Karotten, Sellerie, Rote Rüben, Pastinaken und Rettiche) gibt es je nach Bodenbeschaffenheit und ausreichender Bewässerungsmöglichkeit überwiegend zufriedenstellende bis überdurchschnittliche Erträge.

Sorgenkind Bierrettich

Beim Bierrettich, einem jahrzehntelangen, regionalen Aushängeschild für den OÖ. Gemüsebau, gab es durch den weiteren Wegfall eines wesentlichen Wirkstoffes zur Schädlingsbekämpfung heuer massive Ernteverluste und der Anbau droht für 2021 daher in andere europäische Staaten – wo die Anwendung der Mittel weiterhin erlaubt ist – abzuwandern.

Für **Kohlgemüse** (Hauptvertreter sind Kraut, Kohl, Kohlrabi, Chinakohl, Broccoli, Karfiol und Kohlsprossen) war 2020 durch ausreichende Niederschläge und weniger Hitze ein gutes Jahr, häufig auch überdurchschnittlich. Dies wirkte sich allerdings über lange Phasen negativ auf den Erzeugerpreis aus. Insbesonders die Preise für Kohlrabi und für Lagerkraut waren vielfach unter der Rentabilitätsgrenze.

August rettete die Gurkerl-Saison

Bei den drei für Oberösterreich wichtigsten Vertragsgemüsen (Einlegegurken, Sauerkraut und Rote Rüben) kann überall eine volle Vertragsmengendeckung erzielt werden. "Bei Einlegegurken war dies 2020 durch die anfängliche Unsicherheit bei den Saisonarbeitskräften und durch die Nässe und nächtliche Kälte von Mai bis Juli gar nicht einfach. Der August hat aber die Saison gerettet, nachdem die Lagerbestände aufgrund der Hamsterkäufe im Frühjahr europaweit auf einen Tiefststand gesunken waren", erläutert Mayr.

Kraut-Produzenten gesucht

Auch bei Sauerkraut und Roten Rüben erwartet man bei der seit Mitte August laufenden Ernte eine volle Vertragserfüllung bei sehr ansprechender Qualität und Frische. Dies gilt ebenso für Bio-Sauerkraut und Bio-Rote Rüben. Die Firma efko in Hinzenbach hat durch einen Zubau bei der Sauerkrauthalle in Vorbereitung der Sauerkrauternte 2020 ihre Lagerkapazitäten um fast 50 Prozent ausgeweitet, wofür auch neue zusätzliche Produzenten gesucht werden.



Bei den Roten Rüben gab es heuer in Oberösterreich eine gute Ernte. Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

Einbruch bei Erdäpfel-Preisen

Aufgrund der Trockenheit in den vergangenen Jahren haben die Landwirte heuer die Anbauflächen bei Erdäpfeln um ca. 10 Prozent ausgeweitet. Bei ausreichend Niederschlägen kam es zu sehr guten Erträgen und bis dato teilweise unrentablen Preisen und geringer Nachfrage (speziell bei großen Kalibern). Vertraglich abgesicherte Mengen profitieren in solchen Situationen.

Gemüseanbaufläche in Oberösterreich ist auf hohem Niveau

Der erwerbsmäßige, landwirtschaftliche und gärtnerische Gemüseanbau wird in Oberösterreich von 166 Betrieben auf einer Gesamtanbaufläche von etwa 1.812 Hektar (inkl. Mehrfachnutzung) betrieben. Somit kann rückblickend auf die letzten zehn Jahre gesagt werden, dass durch den bewährten Einsatz von ca. 3.000 Saisonarbeitskräften die Gemüseanbaufläche auf hohem Niveau gehalten werden konnte. Auch die Anzahl der Gemüseanbaubetriebe hat sich in den letzten zehn Jahren stabilisiert, weil Betriebe, welche aufgehört haben, durch Neueinsteiger abgelöst wurden. 2020 gab es erstmalig wieder einen leichten Anstieg.



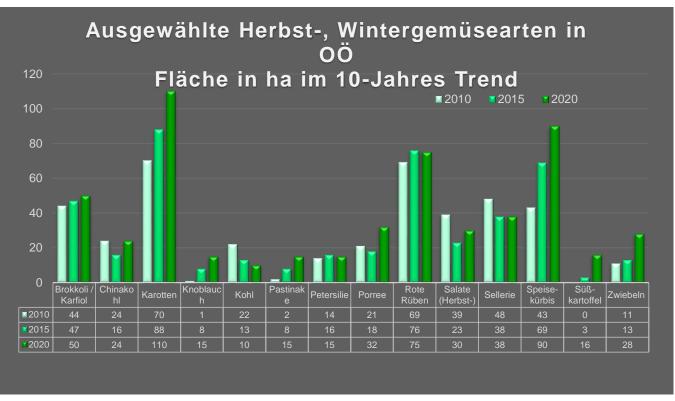
Grafik: Obst- und Gemüsebaubetriebe in Oberösterreich, Quelle LK OÖ

Regionale Stärke – auch im Winter

In OÖ liegt die Stärke in der großen Vielfalt der Gemüsearten zur regionalen Vermarktung und saisonalen Verarbeitung sowie derzeit u. a. Sauerkraut, Rote Rüben und Erdäpfel. Die Gemüseanbaufläche mit etwas mehr als elf Hektar je Betrieb ist im Vergleich zu den Hauptgemüseländern in Europa (Holland, Spanien, Italien, etc.) sehr niedrig und ein Zeichen dafür, dass sehr viele dieser Betriebe den Gemüseanbau im optimalen Fruchtwechsel zu anderen Ackerbaukulturen ausüben.

Innerhalb von Österreich sind die OÖ Gemüseproduzenten beim Anbau von Lager- und Sauerkraut, Karotten, Roten Rüben, Sellerie, Speisekürbis und Erdäpfeln marktführend bzw. marktbedeutend.

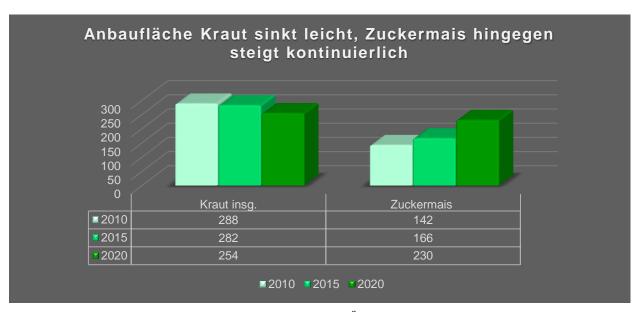
Vermehrt, und den neuen klimatischen Gegebenheiten angepasst, werden seit dem Jahr 2015 auch Süßkartoffeln angebaut. Derzeit sind, großteils im Eferdinger Becken, 16 Hektar mit diesem köstlichen Gemüse bestellt. Auch die Anbaufläche von Pastinaken hat sich in den vergangenen fünf Jahren fast verdoppelt.



Grafik: Obst- und Gemüsebaubetriebe in Oberösterreich, Quelle LK OÖ

Mehr Zuckermais - weniger Kraut

Die OÖ Gemüseproduzenten richten sich nach den Kundenwünschen. Da die Nachfrage nach Zuckermais steigt, wird dieser auch mehr angebaut: Die Fläche stieg in den vergangenen zehn Jahren von 142 auf 230 Hektar. Hingegen sank die Anbaufläche von Kraut leicht.



Grafik: Obst- und Gemüsebaubetriebe in Oberösterreich, Quelle LK OÖ

Zu den Hauptgemüsearten gesellen sich auch Spezialitäten und Raritäten, welche neben dem Lebensmitteleinzelhandel besonders in der Direktvermarktung angeboten werden.

OÖ Hauptgemüsearten mit ihren bunten und geschmackvollen Spezialitäten

Winter-Fitgemüse aus der Kohlfamilie:

Hauptgemüseart	Beschreibung	Spezialitäten
Weißkraut	Rundes Lagerkraut und weiches, flaches "Braunschweiger"	Spitzkraut
Blaukraut (Rotkraut)	Rundes Lagerkraut	
Sauerkraut	Milchsauer vergoren	Sarma-Kraut
Kohl (Wirsing)	Runder Kopfkohl	Grünkohl (Kraus-), Schwarzkohl (Palm-); Sprossenkohl; Kalettes
Kohlrabi	Weiß oder lila (bis ca. Weihnachten erhältlich)	Sorte: "Superschmelz"
Brokkoli, Karfiol	Milde blühende Kohlarten – bis ca. Weihnachten erhältlich	Romanesco

Wintersalate – zartbitter und verführerisch:

Hauptgemüseart	Beschreibung	Spezialitäten
Chinakohl	Verschiedene Farben	Asia-Salate
Endivie	Verschiedene Formen	Friseè-Salate
Zuckerhut	Länglicher Herbstsalat	
Radicchio	Runder Kopf	Treviso (lange Blattform), Chicorèe
Romanasalat (Kochsalat)		Salatherzen
Vogerlsalat (Feldsalat)		Rucola, Portulak, Kresse, Rauke, Wildgemüse,
Spinat		Mangold
Fenchel		

Wurzelgemüse und Erdäpfel – bunte Winterschätze aus dem Boden:

Warzengernaee and Eraapier Banke Wintersenatze ade dem Beden.		
Hauptgemüseart	Beschreibung	Spezialitäten
Karotten		Bunte Karotten und gelbe Rüben
Petersilienwurzel, Pastinake, Ingwer		Schwarzwurzel, Haferwurzel,
Sellerie		Stangensellerie
Rote Rübe	Runde und lange Form	Bunte (rote) Rüben, gelbe oder gestreifte Rüben, Herbstrübe, Kohlrübe
Schwarzer Rettich		
Erdäpfel	Verschiedene Farben	
Süßkartoffel (Batate)		Yakonwurzel, Topinambur

Zwiebelgewächse - pikant und aromatisch im Winter:

Hauptgemüseart	Beschreibung	Spezialitäten
Porree (Lauch)	(teilweise frisch vom Feld)	
Knoblauch	(bis ca. Weihnachten erhältlich)	
Zwiebel gelb und rot		Bananenzwiebel, Schalotten, Winterheckenzwiebel
Schnittlauch		

Winterfruchtgenuss:

Hauptgemüseart	Beschreibung	Spezialitäten
Speisekürbis	z.B. Hokkaido, Langer von Neapel, Butternuss,	Spaghettikürbis
Zuckermais	(frisch bis ca. Anfang Dezember, dann vorgekocht od. gefroren)	
Einlegegurken	(verschiedene Größen)	
Chili	Getrocknet od. verarbeitet	
Bohnen		Käferbohne (Feuerbohne)

Pionierarbeit – Gemüseerzeugung im Winter – Flugkilometer einschränken

Ein herausragender Pionier im heimischen Gemüseanbau ist DI Wolfgang Palme mit seiner Forschungsarbeit "Gemüseanbau im Winter": Der Gartenbauexperte ist Abteilungsleiter Gemüsebau an der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau in Wien, Mitbegründer der Cityfarm Schönbrunn, einem städtischen Erlebnisgarten, in dem ein breites Spektrum gärtnerischer Bildungsprogramme angeboten wird und Buchautor. Wolfgang Palme: "Der Winter galt als verlorene Jahreszeit im Garten, die Saison dauerte meist von März bis Ende Oktober. Dass Salate bei Minusgraden erfrieren stimmt nicht. Forschungen zeigen, dass viele Salate und Gemüsearten viel frosthärter sind, als bisher angenommen wurde. Dies sind ganz neue Erkenntnisse für den Gemüseanbau. Jetzt heißt es, man soll das Naheliegende nutzen, dh auf teure Technik oder Importe aus Südländern verzichten. Es gibt Gemüse, die sind für den Winter geschaffen. Wir denken dabei immer sofort an Kohl und Rüben. Aber auch Frischevertreter wie Salate und Radieschen, die wir sonst eher erst dem Frühling zurechnen, fühlen sich im Winter pudelwohl. In unseren zahlreichen Winterversuchen fanden wir heraus, dass Eichblattsalate, Lollo biondas, Blattbatavias und viele Salatkräuter bis unter minus 11 Grad Celsius frostfest sind. Unsere oberösterreichischen Erwerbsgemüsebaubetriebe pflanzen sie in ungeheizten Foliengewächshäusern, um sie vor winterlichen Niederschlägen zu schützen. Damit der Frost ihnen nicht schadet, helfen sich die Wintergemüse mit einem alten Trick: Sie lagern in ihre Pflanzenzellen Frostschutz ein. Neben Aminosäuren und Lipiden ist das vor allem Zucker. Und das schmeckt man. Viele Gemüsearten haben im Winter einen herrlich süßen Geschmack. Sogar Radieschen verzichten in der kalten Jahreszeit auf Schärfe und zeigen sich von einer lieblichen, süßen Seite. Das gilt auch für zarte Bundkarotten oder für schmelzenden winterlichen Kohlrabi."

BUCHTIPP

"Ernte mich im Winter" - Einfach immer frisches Gemüse: säen, wachsen, glücklich sein,...

Selbstversorgung im Winter: Die Gemüse schmecken nicht nur herausragend, wir tun auch der Umwelt und uns selbst etwas Gutes: wenig Transportkilometer für das Essen, viel Zeit im Freien für uns. Auch wenn es unglaublich klingt, man kann den eigenen Garten, den Balkon oder die Terrasse im Winter so richtig genießen.

Vom Bestseller-Autor des Handbuchs "Frisches Gemüse im Winter ernten" Wolfgang Palme: eine Liebeserklärung an das Wintergemüse, erzählend, persönlich, humorvoll – mit allen nötigen Infos, um den Anbau für die kalte Jahreszeit zu starten und Salat, Radieschen, Karotten & Co. auch von



November bis März zu ernten. 176 Seiten, gebunden; Preis: 24,90 Euro; ISBN 978-3-7066-2661-3; www.loewenzahn.at

Kontakt bei Rückfragen:

Ing. Stefan Hamedinger, Gemüsebaureferent der LK OÖ Tel +43 664 4158175, stefan.hamedinger@lk-ooe.at

Verband der Obst- und Gemüseproduzenten OÖ:

Obmann Ewald Mayr, Pupping 26, 4070 Eferding, Tel +43 664 2421471; ewald.mayr@gemuese-mayr.at; www.gemueselust.at

Kontakt bei Rückfragen:

Mag. Elisabeth Frei-Ollmann, Tel +43 50 6902-1591, elisabeth.frei-ollmann@lk-ooe.at