

Pressemitteilung

Linz, 20. Dezember 2022

OÖ Wintergemüse - robuste Vielfalt und Vitalität vor der Haustüre

Freilandgemüse zählt nicht zu den Preistreibern im Einkaufskorb

Pünktlich zum Winterbeginn eröffnen die OÖ Gemüsebauern die Wintergemüse-Saison und verweisen auf ein zufriedenstellendes Gemüse-Jahr in Oberösterreich mit sehr guten Erträgen. Die Ernte und Lagerung der im Winter erhältlichen Gemüsearten beginnt teilweise schon im Oktober und setzt sich, je nach Kulturart, laufend bis Ende März fort. Gemüse, welches hauptsächlich im Winter aus dem Freiland oder auch den unbeheizten Folienhäusern ohne zusätzlichen Energieeinsatz geerntet werden kann, wird bei uns als Wintergemüse bezeichnet. Auch bereits geerntetes Herbstgemüse aus professionell geführten Lagern oder eingelegte sowie milchsauer vergorene Gemüsearten wie zum Beispiel Einlegegurken oder Sauerkraut bereichern das vielseitige Winterangebot. Dieses reicht von Kohlgemüsen wie Kraut über diverse Salate und Wurzelgemüse-Arten bis hin zu Zwiebelgewächsen oder Fruchtgemüse wie Speisekürbis oder Zuckermais.

„Durch die derzeitige Energiepreis-Krise wird den Konsumentinnen und Konsumenten vielfach erstmals bewusst, wie wertvoll schmackhaftes Wintergemüse aus Oberösterreich als klima- und ressourcenschonende Produktion für die Versorgungssicherheit mit Vitaminen in der kalten Jahreszeit ist. Heizung und Belichtung zur Produktion von Tomaten, Gurken oder auch Paprika gehen an den dringenden Klimazielen vorbei und zeigen in Zeiten der Rohstoffverknappung und Energieverteuerung sehr schnell die Grenzen der Rentabilität und der technischen Machbarkeit auf. Freilandgemüse zählt nicht zu den Preistreibern im Einkaufskorb, sondern energieintensive und somit teuer produzierte Glashausgemüse. Es ist daher jetzt von besonders großem finanziellen Vorteil, sich mit regional und saisonal produzierten Gemüsearten zu ernähren. Bewusst und kostengünstig einzukaufen bedeutet in erster Linie, auf die Herkunft zu achten und bei Preis und Menge exakt zu vergleichen. Auch hier gilt: Wer zu heimischem Gemüse greift, sichert die Landwirtschaft in OÖ und

Arbeitsplätze sowie Wertschöpfung in der Region“, betont Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Waldenberger.

„In den vergangenen Tagen wurde in den Medien vielfach spekuliert, dass neben Fruchtgemüsearten wie Tomaten, Gurken und auch Paprika aufgrund der hohen Energiepreise auch andere Sorten nicht mehr verfügbar sein würden und sich eklatant verteuern würden. Dem kann ich entgegenhalten, dass in der Saison 2022 erstmals in der Geschichte in Oberösterreich auf über 2.000 Hektar Fläche Gemüse angebaut und geerntet wurde. Die Durchschnittserträge pro Hektar erzielten zwar keine Rekorde, jedoch lagen sie im Vergleich mit anderen Bundesländern aufgrund der klimatischen Bedingungen mit ausreichend Niederschlägen an erster Stelle“, betont der Obmann des oberösterreichischen Gemüse_Erdäpfel und Obstbauernverbandes GEO_OÖ, Ewald Mayr.

2022: ideale Witterungsbedingungen für die Herbst- und Wintergemüseernte

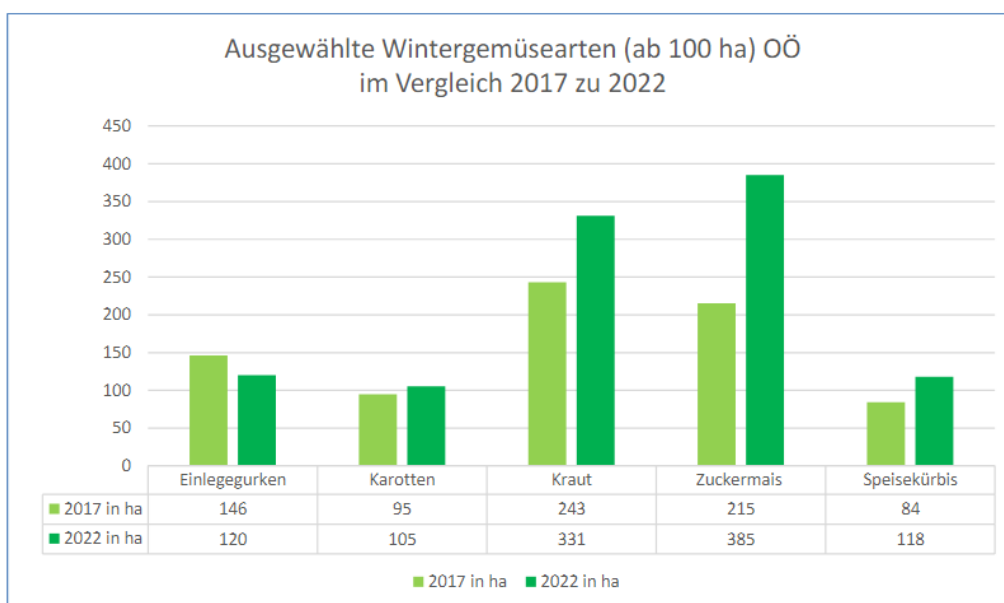
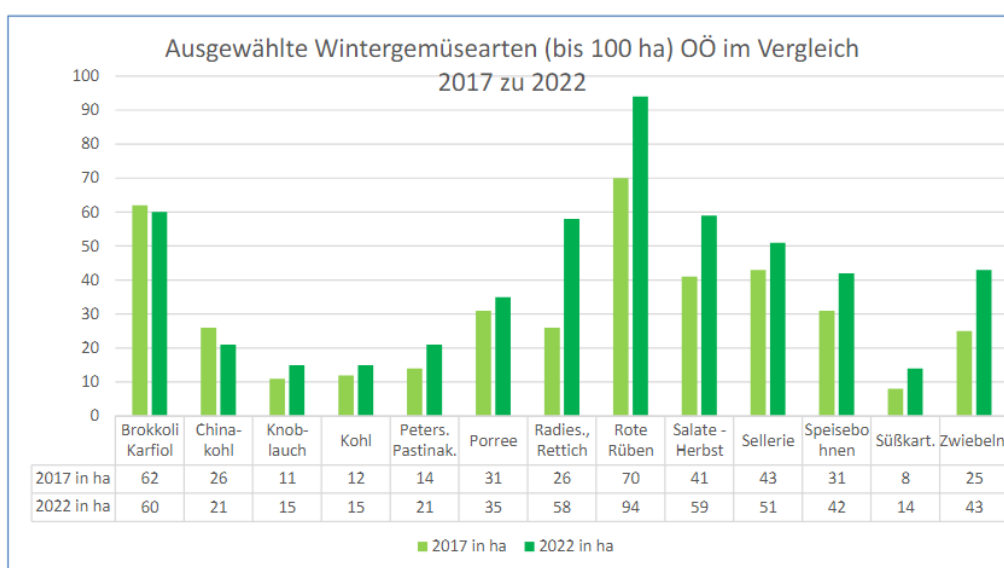
Viele der Wintergemüsearten werden bereits in den warmen Sommermonaten gesät bzw. gepflanzt und benötigen zum Keimen und Anwachsen eine gute und gleichmäßige Wasserversorgung. Dafür war der heurige August ideal. Im September war es zwar kühler und regnerischer als im Durchschnitt der Jahre, jedoch war dadurch keine Zusatzberegnung erforderlich und genügend Feuchtigkeit für die „goldenen“ Herbstwochen im Oktober und November gegeben. Bis zum ersten Frostauftreten in der letzten Novemberwoche herrschten somit optimale Arbeits- und Erntebedingungen für die OÖ Gemüsebauern. „Die eingebrachten Qualitäten sind hervorragend, die Mengen bis zur nächsten Saison garantiert ausreichend“, so Mayr.

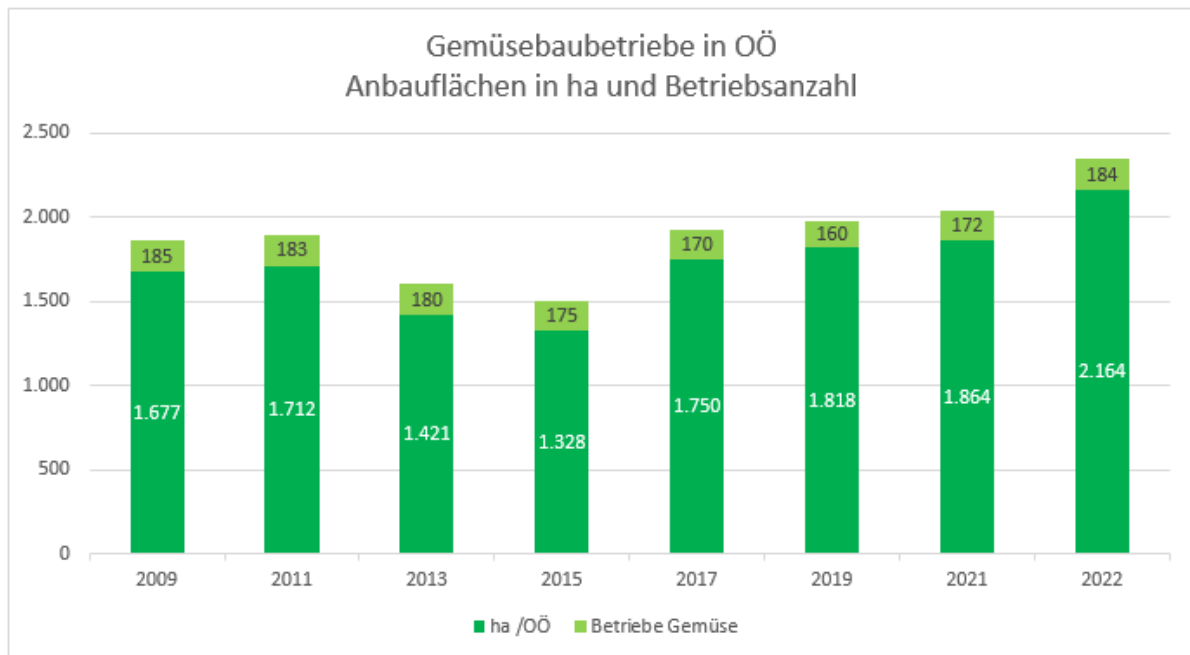
Beschäftigung von Saison-Arbeitskräften

Viele Obst- und Gemüseproduzenten, welche in den letzten Jahren ihr Stammpersonal an Saisonarbeitskräften aus der Ukraine rekrutiert haben, waren durch den Kriegsausbruch Ende Februar in der Ukraine gezwungen, Ersatzpersonal zu suchen bzw. beschäftigten sie geflüchtete ukrainische Frauen. Nach wie vor sind viele dieser Frauen mit ihren Kindern auf den Höfen untergebracht und können aus verschiedensten Gründen nicht in ihre Heimat zurück. Seit Anfang Oktober gibt es durch eine Änderung des Ausländerbeschäftigungsgesetzes sowohl ein „dynamisches Saisonarbeitermodell“ als auch die Möglichkeit, über einen Stammmitarbeiterstatus nach zwei Jahren ganzjähriger Beschäftigung in der Landwirtschaft eine Rot-Weiß-Rot-Karte mit dauerhaftem Aufenthalt auch für Drittstaatsangehörige zu erlangen. Weiterhin ist allerdings ein sehr großer Wettbewerbsnachteil bei Beschäftigungen bis zu drei Monaten ohne Lohnnebenkosten zu Deutschland gegeben, was jährlich zu Marktanteilsverlusten, insbesondere bei heimischen Vertragsgemüsen, führt.

Daten und Fakten zum heimischen Gemüsebau

Der erwerbsmäßige landwirtschaftliche und gärtnerische Gemüseanbau wird in Oberösterreich momentan von 184 Betrieben auf einer Gesamtanbaufläche von etwa 2.164 Hektar (inkl. Mehrfachnutzung) betrieben. Zu dieser beachtenswerten Flächenausweitung (2013 gab es eine Gemüse-Anbaufläche von 1.328 Hektar) haben insbesondere die Kulturen Zuckermais, Kraut, Speisekürbis, Rote Rüben und Radieschen beigetragen. Rückblickend auf die letzten zehn Jahre kann somit gesagt werden, dass trotz der zunehmenden internationalen Konkurrenz die Bedeutung und Wertschöpfung von heimischem Gemüse ausgebaut werden konnte. Auch die Anzahl der Gemüseanbaubetriebe hat sich in den letzten zehn Jahren stabilisiert.





Winter-Fitgemüsesorten aus OÖ

„Die Energiepreiskrise macht zwar Fruchtgemüse teurer, bietet uns aber gleichzeitig die Chance, umzudenken und uns wieder mehr nach dem saisonalen Angebot zu richten. Wir können entdecken, welche Vielfalt und welch vielseitigen Geschmack unser heimisches Gemüse zu bieten hat und das nicht nur im Sommer, sondern auch in der kalten Jahreszeit. Die Wintergemüsearten schmecken gut und sind wie z. B. Broccoli, Sauerkraut, Rote Rüben oder Grünkohl wahre Vitaminbomben“, betont Mayr.

Winter-Gemüse-Vielfalt in OÖ:

Kohlgemüse-Arten		Spezialitäten
Weißkraut	Rundes Lagerkraut und weiches, flaches "Braunschweiger"	Spitzkraut
Blaukraut (Rotkraut)	Rundes Lagerkraut	Rotes Braunschweiger
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		Spezialitäten
Chinakohl	Verschiedene Farben	Asia-Salate
Endivie	Verschiedene Formen	Friseè-Salate
Zuckerhut	Länglicher Herbstsalat	
Radicchio	Runder Kopf	Treviso (lange Blattform), Chicorée
Romanasalat (Kochsalat)		Salatherzen
Vogerlsalat (Feldsalat)		Rucola, Portulak, Kresse, Rauke, Wildgemüse,...
Spinat		Mangold
Fenchel		

Wurzelgemüse und Erdäpfel		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	Kocheigenschaften beachten	Verschiedene Farben
Süßkartoffel (Batate)		Yakonwurzel, Topinambur

Zwiebelgewächse	Beschreibung	Spezialitäten
Porree (Lauch)	teilweise frisch vom Feld	
Knoblauch		

Zwiebel gelb und rot		Bananenzwiebel, Schalotten, Winterheckenzwiebel
Schnittlauch		

Winter-Fruchtgemüse	Beschreibung	Spezialitäten
Speisekürbis	z.B. Hokkaido, Langer von Neapel, Butternuss, Muskatkürbis, ...	Spaghettikürbis
Zuckermais	frisch bis ca. Ende Oktober, dann vorgekocht oder eingelegt	
Einlegegurken	verschiedene Größen	Senfgurken
Chili	Getrocknet od. verarbeitet	
Bohnen		Käferbohne (Feuerbohne)

Rezepttipp: Karottensuppe

Karottensuppe für 4 Portionen

600 g Karotten, 200 g mehliges Kartoffeln,
 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 30 g Ingwer, 2 EL Öl,
 1 Prise Zucker, 1 l Gemüsebrühe, Pfeffer (frisch gemahlen),
 Zitronensaft (frisch gepresst), Petersilie (zum Garnieren)



Zubereitung:

- 1) Karotten schälen, putzen, halbieren und quer in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln.
- 2) Öl in einem Topf erhitzen. Vorbereitete Zutaten unter Rühren kurz andünsten. Zucker und Brühe zugeben, zugedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen lassen. Karotten und Kartoffeln sollten weichgekocht sein.
- 3) Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. In Teller füllen und mit Petersilie garnieren.



Bildtext: Wintergemüse aus Oberösterreich – die preiswerte Alternative für den Vitaminkick in der kalten Jahreszeit.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei



Bildnachweis: Die heimischen Gemüsebauern warten immer wieder mit Innovationen auf, wie z.B. Kalettes, einer Neuheit aus der Familie der Kohlgemüse.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

Kontakt bei Rückfragen:

Ing. Stefan Hamedinger, Gemüsebaureferent der LK OÖ

Tel +43 664 4158175, stefan.hamedinger@lk-ooe.at, www.gemueselust.at

Die Gemüse-, Erdäpfel- und Obstbauern OÖ

Obmann Ewald Mayr, Popping 26, 4070 Eferding,

Tel +43 664 2421471; ewald.mayr@gemuese-mayr.at

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,

Tel +43 50 6902-1491, medien@lk-ooe.at