

## Pressemitteilung

### Oberösterreichische Exoten – tatsächlich?

Oberösterreichs Direktvermarkter weisen erste Erfolge in der Kultivierung exotischer Sorten vor

**Urlaub einmal anders, nämlich einfach auf Weltreise in der Heimat gehen. Also warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so naheliegt? Auf Oberösterreichs Böden gedeihen seit einigen Jahren für unsere Breiten eher ungewöhnliche Lebensmittel. Egal, ob Kichererbsen, Safran, Reis, Mandeln, Erdnüsse, Yacon-Wurzeln, Okra-Schoten, Kardonen, Indianerbananen, Quinoa & Co. – Oberösterreichs Bäuerinnen und Bauern sind leidenschaftlich, experimentierfreudig und mutig-kreativ, wenn es um das Kultivieren erstaunlicher Produkte geht.**

„Local Exotics‘ sind einer DER Ernährungstrends. Gleichzeitig ermöglicht uns der Klimawandel gezwungenermaßen, neue Obst- und Gemüsesorten zu kultivieren. Unsere Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter bringen hier außergewöhnliche Delikatessen nachhaltig, frisch und regional hervor. Derzeit gibt es sogar erste Versuche mit Papaya und Maracuja. Die kulinarische Landschaft Oberösterreichs wird also immer bunter und abwechslungsreicher“, freut sich LK-Vizepräsidentin Rosemarie Ferstl.

In den letzten Jahren hat sich eine Entwicklung abgezeichnet: Immer mehr für uns „exotische“ Produkte finden ihren Weg in die oberösterreichische Direktvermarktung. Safran, Ingwer, Reis, Mandeln, Igelstachelbart- oder Shiitakepilze, Kichererbsen, Indianerbananen, Erdnüsse, Amaranth, Shoyos (Würzsaucen) aus regionalen Grundstoffen statt Einheits-Sojasauce und viele andere für unsere Breiten fremdländische Produkte.

Neben interessanten Geschmackserlebnisse in der regionalen Küche, entdecken die oberösterreichischen Bäuerinnen und Bauern neue Märkte und Kundenkreise für sich.

„Letztendlich ist diese Innovationskraft auch ein wesentlicher Beitrag zur Sicherung von hohen Lebensmittel-Standards, Arbeitsplätzen und unabhängiger Produktion. Zusätzlich wird es für unsere Konsumentinnen und Konsumenten in Zukunft noch leichter, durch ihren regionalen

Einkauf einen persönlichen Beitrag zum Klimaschutz und verringerten CO<sub>2</sub>-Abdruck zu leisten. Eine klare Win-Win-Situation“, fasst Rosemarie Ferstl zusammen.

### **Wo sind die „oberösterreichischen Exoten“ zu finden?**

**Safran** ist eine der kostbarsten Gewürzpflanzen der Welt und erfreut sich auch in Oberösterreich einer wachsenden Beliebtheit. Die Krokusse, aus denen das Gewürz gewonnen wird, benötigen einen gut durchlässigen Boden und ein gemäßigtes Klima. Sie werden meist im Herbst gepflanzt und im Frühjahr geerntet. Safran kann sehr gut auf kleinen Anbauflächen kultiviert werden und bietet somit auch kleineren Höfen interessante Möglichkeiten.

- Carina Hanl aus Luftenberg an der Donau - [www.safina.at](http://www.safina.at)
- Kräuterhof Riederer aus Hartkirchen
- Familie Prinz aus Naarn im Machland

Auch der Anbau von **Reis** hat in Oberösterreich Fuß gefasst. Trockenreis ist eine besondere Sorte, die in der Region angebaut wird. Der Boden sollte gut drainiert sein und ein warmes Klima mit ausreichend Feuchtigkeit bieten. Die Reispflanzen werden im Frühjahr gepflanzt und reifen im Sommer heran. Der regionale Trockenreis erfreut sich, aufgrund seines einzigartigen Geschmacks und der kurzen Transportwege, großer Beliebtheit.

- Familie Engl – Sonnenfarm aus Marchtrenk
- Sophia und Daniel Hofer (feldreis\_vom\_hofacker) aus Hargelsberg

**Mandeln** sind sehr anpassungsfähig und können in gemäßigtem Klima wachsen. Sie benötigen jedoch eine ausreichende Sonneneinstrahlung und gut durchlässige Böden. Frost kann den Mandelbäumen erheblichen Schaden zufügen, daher ist eine geschützte Lage empfehlenswert. Die Ernte der Mandeln erfolgt im Spätsommer. Die heimischen Mandeln zeichnen sich durch ihren aromatischen Geschmack und ihre hohe Qualität aus.

- Theresa und Simon Hinterplattner aus Mauthausen - [www.spitzlehner.at](http://www.spitzlehner.at)

**Kichererbsen** und Co. bevorzugen einen leicht sandigen Boden und warmes, trockenes Klima. Die Pflanzen werden im Frühjahr gesät und reifen im Herbst heran. Die regionalen Kichererbsen erfreuen sich aufgrund ihrer vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten in der Küche immer größerer Beliebtheit.

- Familie Poinstingl aus Wolfers
- Hoellerl Leo aus St. Georgen bei Obernberg - [www.inngold.at](http://www.inngold.at)

**Indianerbananen** (Pawpaw) bevorzugen feuchte, nährstoffreiche Böden, einen gewissen Schutz vor Winden und ist frostempfindlich. Die Früchte werden im Herbst geerntet und zeichnen sich durch ihr süßes Aroma aus.

- Theresa und Simon Hinterplattner, Mauthausen - [www.spitzlehner.at](http://www.spitzlehner.at)
- Gabi Wild Obermayr aus Niederneukirchen – [www.gemuesehof.jimdo.com](http://www.gemuesehof.jimdo.com)

**Erdnüsse** sind eigentlich keine Nüsse, sondern gehören zur Familie der Hülsenfrüchte. Sie benötigen einen langen, warmen Sommer um gut zu gedeihen. Die Böden sollten sandig und gut durchlässig sein, um Staunässe zu vermeiden. Die Ernte erfolgt im Spätsommer. Heimische Erdnüsse sind frisch, knackig und eignen sich sowohl als Snack als auch als Zutat in verschiedenen Gerichten.

- Familie Engl – Sonnenfarm aus Marchtrenk

**Feigen** sind widerstandsfähige Bäume, die sowohl in kontinentalen als auch mediterranen Klimazonen gut wachsen können. Die Bäume benötigen einen geschützten Standort und durchlässigen Boden. Sie gedeihen am besten im warmen und sonnigen Klima. Die Ernte der Feigen erfolgt im Spätsommer. Die heimischen Feigen zeichnen sich durch ihre Süße und saftige Konsistenz aus.

- Theresa und Simon Hinterplattner aus Mauthausen - [www.spitzlehner.at](http://www.spitzlehner.at)
- Bio-Obst & Gemüsehof Wild-Obermayr– [www.gemuesehof.jimdo.com](http://www.gemuesehof.jimdo.com)

**Yacon** (Peruanische Bodenbirne) ist eine Wurzelknolle, die ähnlich wie die Süßkartoffel angebaut wird. Die Pflanzen bevorzugen einen humusreichen Boden und ein gemäßigtes Klima. Die Knollen werden im Herbst geerntet und haben einen süßlichen Geschmack. Yacon kann sowohl roh als auch gekocht verzehrt werden.

- Familie Haslinger aus Ort im Innkreis - [www.yaconbauer.com](http://www.yaconbauer.com)
- Bio-Obst & Gemüsehof Wild-Obermayr– [www.gemuesehof.jimdo.com](http://www.gemuesehof.jimdo.com)

**Artischocken und Kardonen** sind Pflanzen, deren essbare Teile in der oberösterreichischen Direktvermarktung immer beliebter werden. Sie bevorzugen einen humusreichen Boden und ein gemäßigtes Klima. Die Ernte erfolgt im Sommer. Artischocken und Kardonen sind eine kulinarische Bereicherung und bieten zahlreiche Zubereitungsmöglichkeiten.

- Bio-Obst & Gemüsehof Wild-Obermayr- [www.gemuesehof.jimdo.com](http://www.gemuesehof.jimdo.com)

**Okra** (Gombo, Ladyfinger) benötigt heißes und sonniges Klima, um gut zu gedeihen. Die Böden sollten fruchtbar und gut durchlässig sein. Die Ernte erfolgt im Sommer. Okra ist vor allem in der orientalischen und afrikanischen Küche beliebt und bringt eine exotische Note in die heimischen Gerichte.

- Bio-Obst & Gemüsehof Wild-Obermayr- [www.gemuesehof.jimdo.com](http://www.gemuesehof.jimdo.com)

**Wasser- und Zuckermelonen** bevorzugen einen sandigen Boden und warmes, sonniges Klima. Die Ernte der Melonen erfolgt im Spätsommer. Die regionalen Melonen sind saftig, süß und eignen sich hervorragend als erfrischender Snack oder Zutat in Salaten.

- Familie Haiß aus Hartkirchen - [www.haiss.at](http://www.haiss.at)
- Bernhard Kitzmüller aus Goldwörth – [www.wurzelwerke.at](http://www.wurzelwerke.at)
- Bio-Obst & Gemüsehof Wild-Obermayr– [www.gemuesehof.jimdo.com](http://www.gemuesehof.jimdo.com)

**Ingwer** benötigt eine feucht-warme Umgebung. Idealerweise liegt die Temperatur zwischen 20°C und 30°C. Außerdem sollte der Boden sollte gut durchlässig sein, um Staunässe zu vermeiden.

- Familie Berner aus Popping – [www.bernerpopping.at](http://www.bernerpopping.at)
- Michale Holzer – Biohof Holzer aus Eferding – [www.biohof-holzer.at](http://www.biohof-holzer.at)
- Bernhard Kitzmüller aus Goldwörth – [www.wurzelwerke.at](http://www.wurzelwerke.at)



*Bild: Heimischer Ingwer aus Popping.*

*Bildnachweis: Berner, Abdruck honorarfrei*

**Quinoa** und **Amaranth** können auch in trockeneren Regionen Oberösterreichs erfolgreich angebaut werden. Ein lockerer, gut durchlässiger Boden begünstigt das Wachstum. Die Pflanze bevorzugt ein gemäßigtes Klima ohne extreme Temperaturschwankungen. Quinoa und Amaranth können ähnlich wie Getreide geerntet werden und sind vielseitig in der Küche verwendbar, zB. Quinoa als Beilage und Amaranth gepufft als Topping bzw. in Müslis.

- Hödlhof – Familie Wolfinger, Sierning - [www.hoedlhof-wolfinger.at](http://www.hoedlhof-wolfinger.at)

**Kaki** sind süße und saftige Früchte. Der Anbau von Kaki-Bäumen erfordert einen tiefen, gut durchlässigen Boden, der gut mit organischer Substanz angereichert ist. Die Bäume bevorzugen ein gemäßigtes Klima und sind relativ tolerant gegenüber Trockenperioden. Aufgrund der mäßigen Temperaturen in Oberösterreich ist der Anbau bereits schon im Freiland möglich.

- Bio-Obst & Gemüsehof Wild-Obermayr aus Niederneukirchen - <https://gemuesehof.jimdo.com/>

**Shiitakepilze** und **Igelstachelbart**: Für den Anbau in der oberösterreichischen Direktvermarktung werden in der Regel spezielle Pilzzuchthäuser oder -höfe verwendet. Die Kultivierung von Shiitakepilzen erfordert ein Substrat, in der Regel Holzstämme oder Sägespäne, die mit Pilzsporen infiziert werden. Der Boden oder das Substrat sollte feucht, aber nicht zu nass sein, um optimale Bedingungen für das Pilzwachstum zu schaffen. Das lokale Klima sollte ausreichend feucht und mild sein, da Shiitakepilze empfindlich auf längere Trockenperioden reagieren.

- Familie Berner aus Popping – [www.bernerpopping.at](http://www.bernerpopping.at)
- Familie Scharner – Mosberger Pilzmanufaktur aus St. Georgen an der Gusen - [www.mosberger.at](http://www.mosberger.at)

### **Verarbeitungstipps & kulinarische P(f)annenhilfe**

Kulinarische Rezepte von multikulti bis traditionell. Die Vielfalt der regionalen Zutaten wie Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide, Fisch, Fleisch etc. wird in Kombination mit spannenden Zubereitungs- und Gewürzkombinationen perfekt in Szene gesetzt. In Wok, Pfanne und Topf verschmelzen unsere regionalen Lebensmittel mit den Rezeptinspirationen und Gewürzen anderer Länder aufs Köstlichste. Unser Motto: Kulinarische P(f)annenhilfe für jeden Gusto! 63 Seiten, Broschüre A5.

Link zu Broschüren der Landwirtschaftskammer OÖ: [Broschüren Land- und Forstwirtschaft | LK Oberösterreich](#)



**Bildtext:** Exoten der heimischen Direktvermarkter lassen sich in köstliche Gerichte verwandeln.

**Bildnachweis:** Andrea Schmolzmüller; Abdruck honorarfrei

**Kontakt Rückfragen:** DI Viktoria Minichberger,  
T 050 6902-1447, [viktoria.minichberger@lk-ooe.at](mailto:viktoria.minichberger@lk-ooe.at)

**Kontakt Öffentlichkeitsarbeit** Mag. Anita Stollmayer,  
T 050 6902-1491, [medien@lk-ooe.at](mailto:medien@lk-ooe.at)