

# Pressekonferenz

## Heimische Essiggurkerl in Gefahr

Fehlende Herkunftskennzeichnung und höhere Arbeitskosten belasten Gemüsebaubetriebe

**Vier Jahre nach den großen Beteuerungen des Lebensmittelhandels (LEH) und der Öffentlichkeit zur systemrelevanten Bedeutung der heimischen, agrarischen Produktion und zur enormen Wichtigkeit der Selbstversorgung sorgen sich nun die heimischen Gemüsebaubetriebe um ihre wirtschaftliche Existenz. Die Verfügbarkeit von Arbeitskräften zu wettbewerbsfähigen Konditionen ist bei handarbeitsintensiven Kulturen entscheidend für den Produktions-Standort. Dies bedeutet im Umkehrschluss: Hohe Lohnnebenkosten fördern den Import. Außerdem macht den Produzenten von heimischem Einlegegemüse der weiter steigende Anteil von Eigenmarken im Lebensmitteleinzelhandel zu schaffen: Bei diesen Produkten ist die Herkunft meist nicht klar definiert und Eigenmarken werden meist wesentlich günstiger angeboten als Markenartikel.**

„Seit dem Jahr 2022 wird es in der heurigen Saison nach bisheriger Auswertung der Flächen- und Produktionszahlen bei den Landwirten zum zweiten Mal hintereinander eine deutliche Abnahme bei Gemüseflächen geben. Auch die Anzahl der erwerbsmäßig produzierenden Betriebe ist leicht rückläufig. Neben den gesetzlich strengeren Regelungen in der Produktion und den nachteilig kleinen Strukturen im Vergleich zu den großen EU-Gemüseproduktionsländern wie zum Beispiel Spanien, Frankreich, Italien, Polen und Deutschland sind es vor allem die hohen Lohn- und Lohnnebenkosten sowie Nachteile bei der Zulassung von dringend notwendigen Pflanzenschutzmitteln, welche den Betrieben aufgebürdet werden“, erläutert Franz Waldenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

### **Forderung nach verpflichtender Herkunftskennzeichnung bei verarbeitetem Gemüse**

Einlegegurken sind für die OÖ Landwirte und die verarbeitenden Betriebe seit nahezu 80 Jahren eine bedeutende Frucht im Anbau und in der Vermarktung.

„Das Know-how und die umfangreichen Investitionen dürfen nicht gefährdet werden. Ebenso kann die händische Ernte nicht durch eine Erntemaschine ersetzt werden. Die mühsame Arbeit muss fair entlohnt werden können. Diese Kosten sind mit der Preiseinstiegsklasse von einem Euro für ein Glas Eigenmarken-Essiggurkerl nicht annähernd abbildbar und umsetzbar. Es gibt von Seiten der Konsumenten den eindeutigen Wunsch zu regionaler österreichischer Herkunft und das Bekenntnis zu einem angemessenen und fairen Preis bei Sicherstellung von Qualität und Nachhaltigkeit. Die Landwirtschaftskammer OÖ fordert daher den Handel auf, die ‚Marke Österreich‘ durch eine eindeutige Herkunftskennzeichnung leicht ersichtlich zu machen und fordert von der Politik die Umsetzung einer generell verpflichtenden Herkunftskennzeichnung bei allen verarbeiteten Gemüsearten“, so Präsident Waldenberger.

### **Store-Check offenbart Defizite bei der Deklaration**

Die derzeit gültige Kennzeichnungsverordnung in Österreich und der EU erlaubt es, die Herkunft von verarbeitetem Gemüse nicht zwingend angeben zu müssen. Eine im letzten Herbst durchgeführte Erhebung des österreichischen Branchenverbandes für Obst und Gemüse (ÖBOG) bei Einlegegurken im LEH brachte das Ergebnis, dass nur circa 26 Prozent der angebotenen Gläser eindeutig mit einer österreichischen Herkunft gekennzeichnet waren (z.B.: Wir sind echte Österreicher, 100 Prozent Gurken aus Österreich, Gutes aus der Region OÖ, Herkunft: Nordburgenland, ...). Bei circa 65 Prozent der angebotenen Gläser war das genaue Herkunftsland nicht sofort und eindeutig erkennbar (z.B.: Hergestellt in Österreich für ..., Sorgfältig abgefüllt in Österreich für..., Sorgfältig abgefüllt in Deutschland für..., Sorgfältig abgepackt in Deutschland für..., DE-ÖKO-001 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft, ...). Die restlichen neun Prozent konnten eindeutig der Herkunft Deutschland oder der Türkei zugeordnet werden.

### **Eigenmarken ermöglichen die Verschleierung der Herkunft**

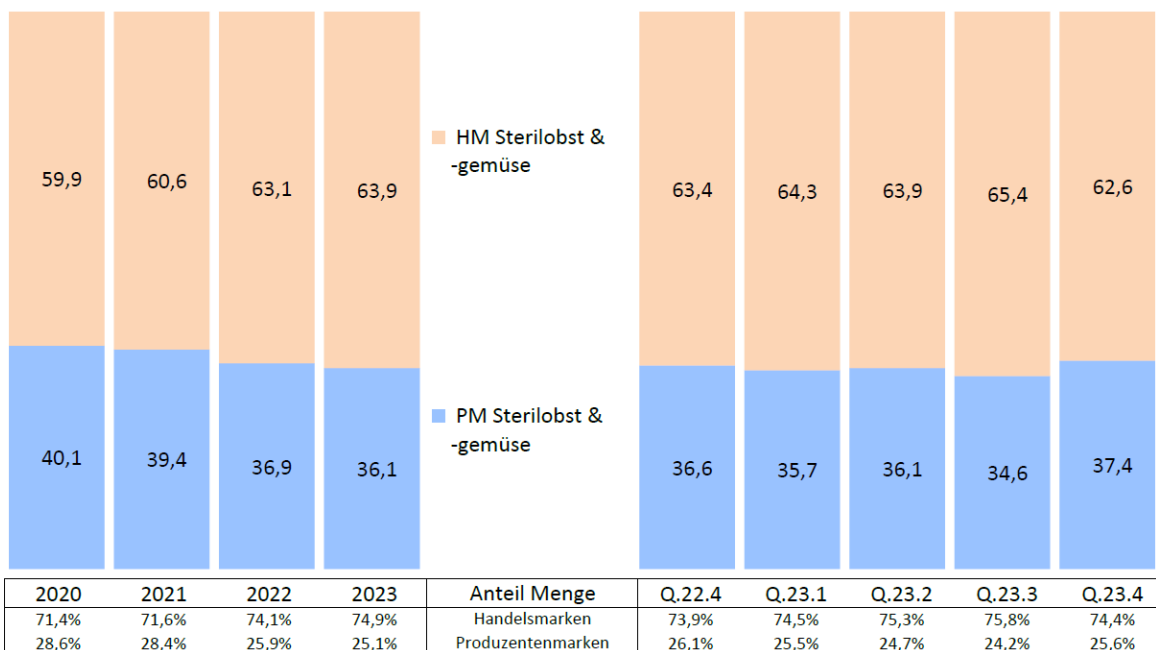
Bei diesem ÖBOG Store-Check wurden allerdings nur die sichtbaren Stück an Produkten im LEH-Regal abgezählt und prozentuell ausgewertet. Aus einer aktuellen Analyse des Marktforschungsunternehmens Nielsen, wo die exakten Umsätze und Absatzmengen, welche bei der LEH Kasse verrechnet wurden, erhoben wurden, lässt sich Folgendes ableiten: Neben den 26 Prozent nachvollziehbarer österreichischer Herkunft „verstecken“ sich noch circa weitere 24 Prozent österreichische Gurkerl hinter den immer häufiger gekauften „Eigenmarken“ der Supermarktketten. Der Anteil an biologisch produzierten Essiggurkerln liegt laut Nielsen im LEH-Absatz demnach nicht bei zehn Prozent, sondern bei nur knapp zwei Prozent.

Neueste Roll-AMA Daten zeigen, dass der Anteil der „Eigenmarken“ bei Steril-Gemüse (siehe AMA-Tabelle) schon beinahe 64 Prozent ausmacht. Hier besteht aus Sicht der Landwirte eine große Gefahr, jederzeit durch ein anderes Herkunftsland ersetzt werden zu können. Zudem werden die Eigenmarken vom LEH bewusst – im Gegensatz zur Markenware – in der niedrigen Preiseinstiegsklasse positioniert.

PM Sterilobst & -gemüse / HM Sterilobst & -gemüse

## Handelsmarkenanteil Sterilobst & -gemüse steigt

MA PRD Wert an... Sterilobst & -gemüse - LEH mit Hofer/Lidl



AMA MARKETING RollAMA Gesamtjahr 2023 © AMA Marketing – Feldarbeit: Consumer Panel Austria GfK GmbH / Auswertung: KeyQUEST Marktforschung GmbH GfK YouGov keyQUEST Marktforschung

## Arbeitskräfte und Flächen: Situation in OÖ

Produktionsjahr	1977	1997	2017	2020	2021	2022	2023	2024*
Anzahl der Betriebe	1.250	365	170	161	172	186	184	179
Gesamtfläche in ha (inkl. Mehrfachnutzung)	862	1.525	1.750	1.864	1.997	2.164	2.053	1.948
davon Frischgemüse	633	1.207	1.363	1.428	1.511	1.662	1.594	1.559
davon Sauergemüse	229	318	387	436	486	502	459	389

davon Geschützte Fläche in ha (Folientunnel, Glashaus)	1	10	12	12	13	23	23	23
Integrierte Produktion /AMAG.A.P. in %	0	39	78	76	74	73	72	71
Bio Gemüseanteil in %	1	6	22	24	26	27	28	29
Kontingentplätze Saisonarbeiter	0	450	995	1.164	1.746	1.513	1.526	1.526
<b>Anbaufläche Speiseerdäpfel OÖ</b>	<b>2.597</b>	<b>2.028</b>	<b>959</b>	<b>995</b>	<b>1.014</b>	<b>1.031</b>	<b>1.038</b>	<b>1.045</b>

Tabelle 1: \*Schätzung LK OÖ - Gemüsebaureferat

In Oberösterreich werden von allen landwirtschaftlichen Sektoren (vorwiegend Gemüsebau, Obstbau und Baumschulen) gemeinsam rund 5.000 Beschäftigungsverhältnisse mit Saisonarbeiterinnen und Saisonarbeitern pro Jahr abgeschlossen. Davon entfallen rund 3.600 Anstellungen auf Nicht-EU-Bürger und rund 1.400 Anstellungen auf EU-Bürger. Von den Nicht-EU-Bürgern machen circa 2.000 Anstellungen alleine die Vertriebenen aus der Ukraine aus, circa 1.000 Anstellungen entfallen auf das Herkunftsland Kosovo. Durch die im Oktober 2022 eingeführte Stammmitarbeiterregelung und dem in Folge möglichen Zugang zur Rot-Weiß-Rot-Karte konnten rund 1.200 Stammmitarbeiter registriert und somit das Kontingent entlastet werden. Auch der freie Arbeitsmarktzugang für ukrainische Staatsbürgerinnen und Staatsbürger trug zur Entlastung bei. Rund 100 Drittstaatsangehörige stammen dieses Jahr bereits aus Asien (Vietnam, Kambodscha, Sri Lanka, ...), Tendenz steigend.

### **Arbeitskosten bestimmen den Produktionsstandort und damit die Herkunft**

In Oberösterreich werden sehr viele handarbeitsintensive Kulturen auf größeren Flächen produziert. Die Parade Früchte sind unter anderem Einlegegurken, Erdbeeren, Marillen, Salate, Spargel, Radieschen, Rote Rüben, Porree und Zuckermais.

Mit der Nachbarschaft zu Bayern hat OÖ schon immer eine spezielle „Konkurrenzsituation“ zu Deutschland sowohl am Markt als auch bei den Arbeitskräften. So hat seit dem EU-Beitritt Österreichs 1995 und der damit verbundenen Marktöffnung beispielsweise bei Einlegegurken der hohe Wettbewerbsvorteil des lohnnebenkostenfreien „70-Tage-Modelles“ in Deutschland den OÖ Marktanteil im LEH von über 80 Prozent auf rund 50 Prozent sinken lassen. Auch bei frischem Spargel hat Deutschland trotz ähnlicher klimatischer Bedingungen eine Selbstversorgung von fast 85 Prozent aufbauen können, während in Österreich circa 52 Prozent des Verbrauches importiert werden.

„Wir brauchen in Österreich wirksame Maßnahmen, die zu einer Lohnkostensenkung führen. Schaffen wir das nicht, wird der Eigenversorgungsgrad bei Gemüse tendenziell nicht steigen, sondern weiter sinken. Generell gilt: Von je weiter weg Gemüse oder auch Obst importiert wird, desto weniger haben die österreichische Politik oder auch die Konsumentinnen oder Konsumenten Einfluss darauf, unter welchen Bedingungen dieses produziert wird – egal ob

es sich dabei um den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln handelt oder auch die Arbeitsbedingungen der Menschen in Produktion, Ernte oder Verarbeitung“, ist Präsident Waldenberger überzeugt.



Bildtext: Essiggurkerl aus oberösterreichischem Anbau: ein Anblick der immer seltener wird.  
Bildnachweis: Landwirtschaftskammer OÖ, Abdruck honorarfrei

## **Entwicklung der Essiggurkerlproduktion in OÖ**

Geschichtlich gesehen werden die „Umurken“ im Eferdinger Becken erstmals bereits im 18. Jahrhundert nachweislich erwähnt. Ihr unaufhaltsamer Aufstieg ist in OÖ aber mit der Gründung der Firma efko im Jahr 1941 eng verbunden. Der Gurkerl-Anbau hat speziell in den letzten 15 Jahren innerhalb Österreichs einen Flächenanteil von mehr als 75 Prozent erreicht. Wurde das Gurkerl bis Ende der 1980 Jahre fast ausschließlich auf Kleinstflächen kultiviert und ohne „Flieger“ geerntet, so sind es heute nur noch zwölf Betriebe, welche eines der beliebtesten Sauer Gemüse Österreichs herstellen.

„Diese zwölf Betriebe produzieren für die OÖ Verarbeiter efko/machland und elfin rund 93 Prozent (circa 6.500 Tonnen) der in Österreich verzehrten Essiggurkerl, welche in Summe laut Statistik Austria circa 13.000 Tonnen ausmachen. Auf neun Millionen Einwohner in Österreich umgelegt ergibt dies einen durchschnittlichen Verzehr pro Jahr von 1,4 Kilogramm Essiggurken pro Kopf. Wenn die Auswertungen der Marktforschung von der Firma Nielsen mit rund 50 Prozent Herkunft Österreich zutreffen, dann bedeutet das eine Importmenge von circa 6.500 Tonnen pro Jahr“, rechnet Ewald Mayr, Obmann von GEO\_OÖ, vor.

	Betriebe in OÖ	E-Gurken in ha Ö	E-Gurken in ha OÖ	Anteil OÖ von Ö
1977	399	1.128	75	7%
1987	481	711	107	15%
1997	117	321	156	48%
2007	43	242	162	67%
2017	22	183	156	85%
2018	21	167	144	86%
2019	18	162	142	88%
2020	18	157	140	89%
2021	17	149	133	89%
2022	14	145	131	90%
2023	12	141	129	91%
2024	12	132	123	93%

Quelle: Gemüsebaureferat LK OÖ

### **Verlust von Marktanteilen und Stamarbeitskräften**

Mit 1. Oktober 2022 hat die deutsche Bundesregierung den Mindestlohn von 12 Euro pro Stunde auch für Saisonarbeiterinnen und -arbeiter im sogenannten „70-Tage-Modell“ ohne Sozial- und Lohnnebenkostenverpflichtung bzw. auch ohne Urlaubs- und Weihnachtsgeld wie in Österreich, verpflichtend eingeführt. In Österreich betrug der Nettolohn 2022 circa acht Euro

pro Stunde – das bedeutete ein Drittel mehr Nettolohn oder vier Euro mehr pro Arbeitsstunde für die Saisonkräfte in Deutschland. Seit 1. Jänner 2024 beträgt der Mindestlohn in Deutschland 12,41 Euro pro Stunde, der kollektivvertragliche Nettolohn in OÖ liegt für Saisonarbeiter heuer netto bei 8,43 Euro pro Stunde – dies bedeutet für Saisonarbeiter in OÖ weiterhin einen Auszahlungsnachteil von circa vier Euro pro Stunde. Für die Arbeitgeber erwachsen hingegen in OÖ Gesamtbruttokosten pro Arbeitsstunde von 17,22 Euro, was gegenüber den deutschen Arbeitgebern Mehrkosten von 4,81 Euro pro Stunde ausmacht. Beispiel: Auf einem Hektar Einlegegurken mit einem Arbeitskraftbedarf von ca. 3.000 Stunden pro Hektar bedeutet dies einen Kostennachteil von mindestens 15.000 Euro pro Hektar.

„Neben den oben erwähnten kontinuierlichen Marktanteilsverlusten bei vielen Produkten in den letzten Jahren ist es nun zusätzlich der direkte Verlust von vielen abwandernden Stammarbeitskräften nach Deutschland durch den verlockend höheren Nettolohn pro Stunde, was den heimischen Betrieben große Sorgen bereitet. Nicht wenige Betriebe berichten deswegen von freiwilligen Mehrzahlungen, um ihr Personal halten zu können. Diese Kosten können dann wiederum nicht in den Produktpreis eingerechnet werden“, betont Mayr.

### **Forderung Lohnnebenkosten senken**

Wir brauchen für die handarbeitsintensiven Kulturen in OÖ dringend eine Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit und eine Senkung der Lohnnebenkosten. Es muss alles getan werden, um die erforderlichen bäuerlichen Strukturen auch für eine Belieferung des österreichischen LEHs aufrecht zu erhalten bzw. zu schaffen. Nur wenn eine entsprechende dauerhafte Eigenversorgung mit frischem Gemüse und Obst erreicht wird, ist man unabhängig von Importen aus aller Welt mit vielfach unbekanntem Produktionsstandards.

„Oberstes Ziel muss es sein, eine möglichst breite Palette an Lebensmitteln zur Versorgungssicherheit der österreichischen Bevölkerung im eigenen Land zu produzieren. Der zuletzt deutlich gestiegene Pro-Kopf-Verbrauch bei Gemüse muss als Auftrag gesehen werden, den Selbstversorgungsgrad von derzeit durchschnittlich nur 57 Prozent zu steigern um umweltbelastende Importe zu vermeiden“, so Mayr.

### **Harmonisierung der Pflanzenschutzmittelzulassung in der EU ist notwendig**

Österreich ist – wie man am jüngsten Beispiel Bierrettich nachvollziehen kann – auch bei der Zulassung von Pflanzenschutzmittelwirkstoffen eindeutig gegenüber Deutschland und anderen EU-Staaten benachteiligt. Beim Beispiel Rettich ist es so, dass das Unkrautbekämpfungsmittel mit dem Handelsnamen Butisan im Herbst 2023 EU-weit verboten wurde. Deutschland kann allerdings über den sogenannten „§22“ im deutschen Pflanzenschutzgesetz eine „Einzelbetriebliche“ Genehmigung zur Verwendung von Butisan erteilen, was in der Regel für Großbetriebe, welche den LEH bedienen, gemacht wird.

„Da Österreich diese Möglichkeit nicht hat, musste kürzlich der letzte verbliebene Rettichanbauer für den LEH in OÖ nach 47 Jahren Rettichanbau das Handtuch werfen. Als



Obmann der Gemüse-, Erdäpfel- und Obstbauern OÖ fordere ich daher die heimische Politik im Sinne der Produzenten und der Konsumenten dringend auf hier entweder Waffengleichheit zu schaffen oder dafür zu sorgen, dass die Produkte mit in Österreich verbotenen, aber in der EU erlaubten Wirkstoffen nicht importiert werden dürfen“, so Obmann Mayr.



"Wir wünschen uns im heimischen Gemüsebau Chancengleichheit", betonen LK OÖ-Präsident Mag. Franz Waldenberger (M.), efko-Geschäftsführer Klaus Hruby (r.) und Ewald Mayr, Obmann von GEO\_OÖ (Gemüse-, Erdäpfel- und Obstbauern OÖ).  
Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

# STORE-CHECK

## Essiggurken



10% BIO ANTEIL

### GEWÜRZGURKEN BZW. ESSIGGURKEN:

in Essig bzw. Essigwasser eingelegte Gurken mit aromatischen Gewürzen, Dill, Kapern, Knoblauch, Zwiebeln, Pimentkörnern oder Senfkörnern.

Unterscheidung durch Größe:  
Essiggurken 6-12 cm,  
Cornichons max. 6 cm.

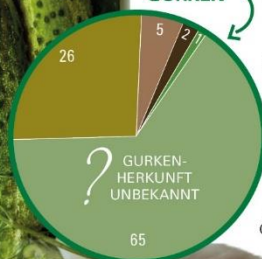
### SALZGURKEN („SAURE GURKEN“):

Saure Gurken werden zur Konservierung in Salzlake eingelegt und durch Milchsäuregärung haltbar gemacht.

- NICHT BEKANT
- ÖSTERREICH
- DEUTSCHLAND
- EU
- EU / NICHT-EU GEMISCHT
- TÜRKEI

### HERKUNFTSLAND GURKEN

(Zahlen in %)



Die Angabe "Hergestellt in Österreich" bedeutet, dass die Verarbeitung des Lebensmittels in Österreich erfolgt, die Rohstoffe müssen aber nicht aus Österreich sein.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



©LKÖ/Erhardt; Fotos: Pixabay; Quelle: ÖBOG Storecheck 2023, grünes-archiv.de; Land schafft Leben

**Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:** Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,  
T 050 6902 1491, medien@lk-ooe.at