



Pressekonferenz

Linz, 12. November 2024

Wintergemüse aus OÖ: Klimawandel verlängert die Saison

Oberösterreich ist Spitzenreiter im Biogemüse-Anbau

Klimaforscher bestätigen, dass sich die Vegetationszeit durch die Klimaerwärmung hierzulande verlängert. Weniger strenge Frosttage im Herbst bieten den heimischen Gemüsebauerinnen und -bauern die Möglichkeit, vermehrt spätreifende Gemüsesorten frisch vom Feld anzubieten, wie z.B. Vogerlsalat, Stangensellerie, Salatherzen oder auch neue Trendsetter aus dem Gewächshaus wie Ingwer. Besonders stolz kann Oberösterreich auf den mit 29 Prozent höchsten prozentuellen Anteil an biologisch erzeugtem Gemüse im Bundesländervergleich sein. Verantwortlich dafür sind Pioniere wie der Biohof Achleitner in Eferding. Die Konsumentinnen und Konsumenten können also auch in der kalten Jahreszeit zu einer großen Vielfalt von regional produzierten Gemüsearten greifen, obwohl die Rahmenbedingungen für den heimischen Gemüsebau nicht einfach sind.

„Hohe Energiepreise, zunehmendes Umweltbewusstsein und der wachsende Wunsch nach gesunder, biologischer Ernährung bieten eine Gelegenheit zum Umdenken und zur verstärkten Orientierung am saisonalen, heimischen Angebot. Es gilt, die Vielfalt und den vielseitigen Geschmack von lokal produziertem Gemüse auch im Herbst und Winter neu zu entdecken. Aufgrund des Klimawandels und der damit verbundenen geringeren Frostgefahr ist heimisches Gemüse länger verfügbar als noch vor wenigen Jahren. Um diese Vielfalt langfristig zu sichern, benötigt der heimische Gemüsebau jedoch entsprechende Rahmenbedingungen. Andernfalls droht der derzeit bei 58 Prozent liegende Eigenversorgungsgrad bei Gemüse zu sinken“, erläutert Franz Waldenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

Chancen und Risiken durch den Klimawandel

Seit der Jahrtausendwende gibt es eine signifikante und messbare Zunahme von nutzbaren Vegetationstagen durch die Klimaerwärmung. Speziell die Herbstmonate sind durch wärmere Temperaturen und weniger Frosttage gekennzeichnet. Auch das Jahr 2024 entwickelt sich aus heutiger Sicht nach diesem Trend. Da ein Großteil der heimischen Herbst- und Wintergemüsearten leichte Frosttemperaturen bis zu minus acht Grad Celsius vertragen, testen einige OÖ Gemüsebaubetriebe schon sehr erfolgreich spätreifende

Gemüsesorten, welche bis Dezember auf dem Feld verbleiben können und frisch vom Feld für den Lebensmittelhandel angeboten werden. Dazu zählen immer öfter z.B. Porree, Sprossenkohl, Karfiol, Kalettes, Salatherzen, Vogerlsalat, Stangensellerie oder auch Schwarzwurzeln.

„Innovative Gemüsebauern sehen darin die Chance, der wachsenden Importflut aus südlichen Ländern entgegenzuwirken und sich frühzeitig einen festen Platz in den Supermarktregalen zu sichern“, erklärt Waldenberger. Doch zugleich weist er darauf hin, dass der Klimawandel nicht nur Vorteile bringt: Extremwetter wie Starkregen gefährden die Böden zunehmend durch Erosion, während die Häufung von Dürreperioden den Bedarf an kostspieligen, künstlichen Bewässerungsanlagen immer weiter steigen lässt.

Dringende Forderungen an ein künftiges Regierungsprogramm

Die Gemüseanbaufläche stieg in Oberösterreich von 1.750 Hektar im Jahr 2017 auf 2.164 Hektar im Jahr 2022. Dazu haben insbesondere die Kulturen Zuckermais, Kraut, Speisekürbis, Rote Rüben, Bohnen und Radieschen beigetragen. Seit 2023 gehen die Anbauflächen jedoch zurück. Derzeit liegt OÖ bei einer gesamten Gemüseanbaufläche von 1.948 Hektar.

„Der schmerzhafteste Rückgang seit dem Rekordjahr 2022 ist klar auf die verschärften Rahmenbedingungen, steigende Produktionsrisiken und den deutlichen Anstieg an Importmengen zurückzuführen“, erklärt Präsident Waldenberger. „Der hohe Importanteil im Lebensmitteleinzelhandel führt zu massiven Marktverlusten für heimische Produzenten. Deshalb benötigen die Gemüsebauern politische Maßnahmen, die im Regierungsprogramm Berücksichtigung finden müssen. Dazu gehören eine wettbewerbsfähige Lohnkostenstruktur, die Herkunftskennzeichnung für verarbeitetes Gemüse, der Ausbau des Anteils von Bio- und regionalen Lebensmitteln in Gemeinschaftsküchen, Chancengleichheit beim Zugang zu Betriebs- und Pflanzenschutzmitteln im Vergleich zu anderen EU-Ländern und die Begrenzung des Bodenverbrauchs, um langfristig Anbauflächen zu sichern.“

Entwicklung der Gemüse-Produktion in OÖ (1977 – 2024)

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
Gemüse auf Pachtflächen	5	30	55	57	61	62	63	63
Kontingentplätze Saisonarbeiter	0	450	995	1.164	1.746	1.513	1.526	1.526
Anbaufläche Speiseerdäpfel OÖ	2.597	2.028	959	1.014	995	1.031	1.038	1.065

* Schätzung LK OÖ Gemüsebaureferat, Quelle: Landwirtschaftskammer OÖ

Regionale und saisonale Lebensmittel helfen sparen

Die gestiegenen Energiepreise haben vielen Konsumentinnen und Konsumenten deutlich gemacht, wie wertvoll schmackhaftes Wintergemüse aus der Region ist und welchen Beitrag es zur Versorgungssicherheit in der kalten Jahreszeit leistet. Der Einsatz von Heizung und künstlicher Belichtung für die Produktion von Tomaten, Gurken und Paprika im Winter steht im Widerspruch zu den dringenden Klimazielen und zeigt in Zeiten knapper Rohstoffe und steigender Energiekosten schnell die Grenzen der Rentabilität und Machbarkeit auf.

„Saisonales Freilandgemüse, das größtenteils bis in den späten Herbst wächst, gehört nicht zu den Preistreibern im Einkaufswagen – anders als das teure, im Glashaus produzierte Wintergemüse,“ betont Waldenberger. „Gerade in den Wintermonaten lohnt es sich, auf regional und saisonal produziertes Gemüse zu setzen. Bewusst und günstig einzukaufen heißt vor allem, auf die Herkunft zu achten und Preise sowie Mengen genau zu vergleichen. Wer bewusst zu heimischem Gemüse greift, unterstützt zudem die Landwirtschaft und fördert die Wertschöpfung in der eigenen Region.“

OÖ führend im Anbau von biologischem Gemüse

Oberösterreich hat mit 29 Prozent den höchsten prozentuellen Anteil an biologisch erzeugtem Gemüse im Bundesländervergleich, Tendenz steigend. Grund dafür sind einige sehr erfolgreiche Pioniere, die bereits seit Ende der 1980er Jahre Erfahrung mit den Grundsätzen und Grundwerten des erfolgreichen Bioanbaus sammeln. Als leuchtendes Beispiel dafür können wir heute den Biohof Achleitner in Popping kennenlernen, der uns Einblicke in seine biologische Betriebsführung sowie die vielseitige Vermarktung inkl. Abokisten-Verkauf gibt. Zudem seien stellvertretend die Betriebe Stadler mit der LEH-Marke „Morgentau-BioGemüse“ in Hofkirchen und der Biohof Pflügelmeier mit der Marke „Pepi's Originale“ in Fraham genannt.



Bildtext: Die Gemüsevielfalt aus heimischem Anbau ist auch in der kalten Jahreszeit groß.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

Ewald Mayr, Obmann GEO_OÖ Die Gemüse-, Erdäpfel- und Obstbauern

2024: herausfordernde Witterungsbedingungen für Herbst- und Wintergemüse

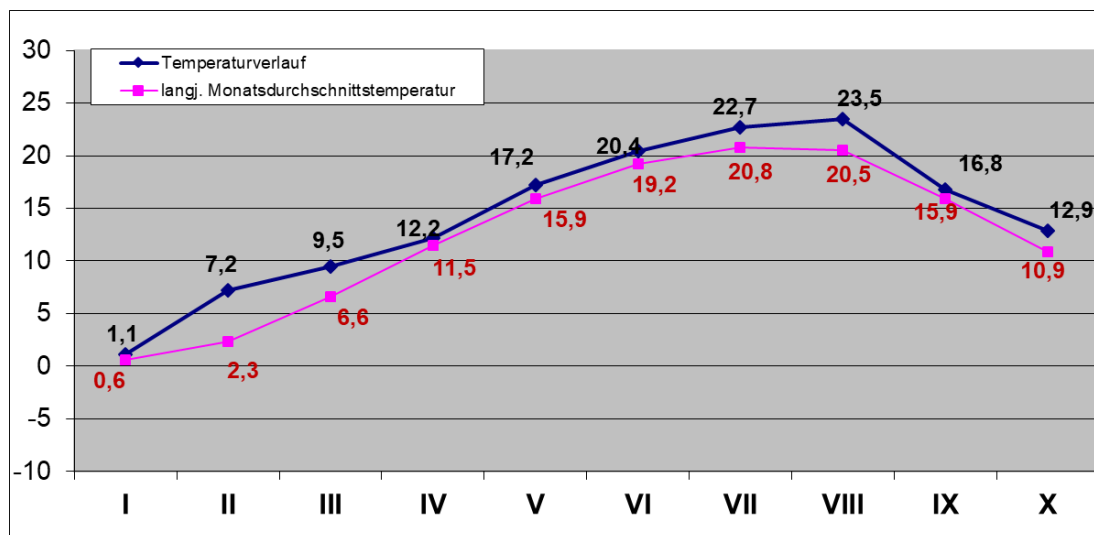
Während in vielen Hausgärten die Gartensaison Mitte November längst vorbei ist, geht es für die oberösterreichischen Gemüsebauern noch bis Weihnachten intensiv weiter: Ernte- und Einlagerungsarbeiten stehen an, und in den meist unbeheizten Gewächshäusern wird bereits wieder gesät und gepflanzt. Viele Winter- und Lagergemüsearten wurden schon im späten Frühjahr und Sommer ausgesät und benötigen für das Wachstum eine konstante Wasserversorgung.

Das Jahr 2024 stellte die Gemüsebauern vor große Herausforderungen: Überdurchschnittliche Temperaturen und teils historisch geringe Niederschläge erschwerten die Arbeit. Hinzu kamen verstärkte Schutzmaßnahmen gegen Krankheiten, Schädlinge und „wassersuchende“ Wildtiere, die durch Verbiss erhebliche Schäden verursachten.

„Glücklicherweise blieben Mitte September – anders als in Niederösterreich – über 95 Prozent der Gemüsefelder vom Hochwasser verschont. Lediglich einige flussnahe Bestände wurden beeinträchtigt oder vernichtet,“ erklärt Ewald Mayr, Obmann des Verbandes der Gemüse-, Erdäpfel- und Obstbauern GEO_OÖ. Dennoch fällt die Saison 2024 in Bezug auf die Erträge insgesamt unterdurchschnittlich aus. Dabei hatte der Frühling – ohne Spätfröste und mit ausreichenden Niederschlägen – vielerorts noch Rekordernten versprochen.

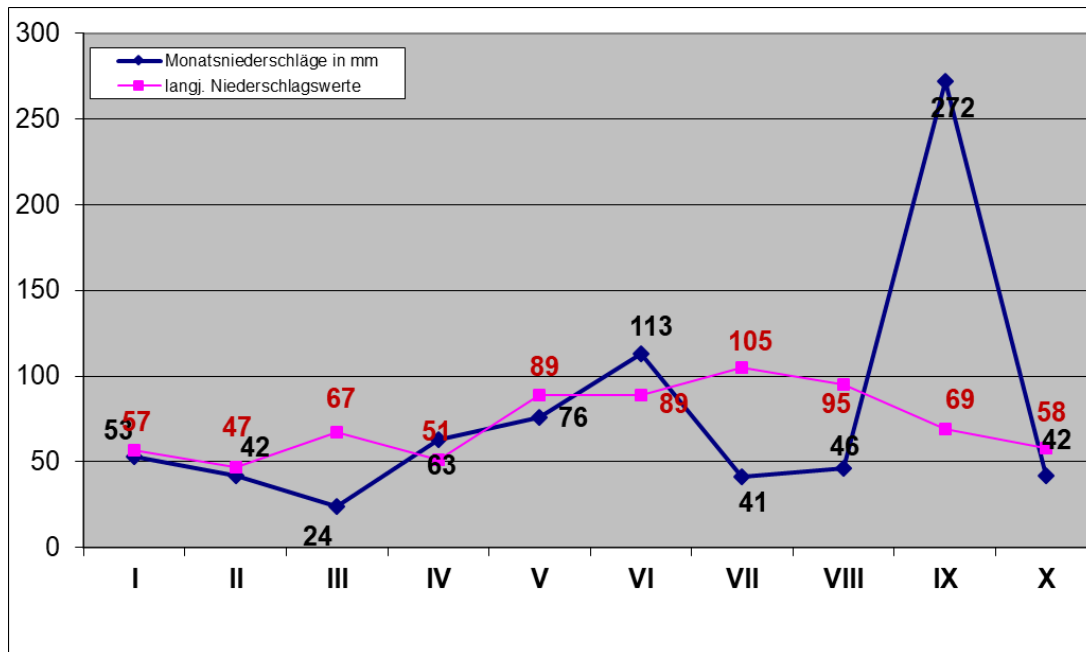
Temperaturverlauf im Vergleich (Linz) - Jänner bis Oktober 2024

Quelle: GeoSphere Austria/Hagelversicherung



	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
Temperaturverlauf	1,1	7,2	9,5	12,2	17,2	20,4	22,7	23,5	16,8	12,9
langj. Monatsdurchschnittstemperatur	0,6	2,3	6,6	11,5	15,9	19,2	20,8	20,5	15,9	10,9

Niederschlagswerte Oberösterreich (Linz) –Jänner bis Oktober 2024



	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
Monatsniederschläge in mm	53	42	24	63	76	113	41	46	272	42
langj. Niederschlagswerte	57	47	67	51	89	89	105	95	69	58

Ernte und Lagerung ist derzeit voll im Gange

Die Ernte und Lagerung des heimischen Wintergemüses aus Oberösterreich beginnt teils schon im Oktober und dauert, je nach Sorte, bis in den März hinein. Dieses Gemüse, das im Winter vorwiegend aus dem Freiland oder aus unbeheizten Folienhäusern ohne zusätzlichen Energieaufwand geerntet wird, wird als „Winter- oder Lagergemüse“ bezeichnet.

Auch bereits geerntetes Herbstgemüse aus professionellen Lagern sowie eingelegte oder milchsauer vergorene Sorten wie Essiggurken, Senfgurken und Sauerkraut erweitern das facettenreiche Angebot an Herbst- und Winterprodukten. Die Palette reicht von Wurzelgemüse wie Karotten und Roten Rüben über Kohlsorten wie Chinakohl und Weißkraut bis hin zu kälteunempfindlichen Salaten wie Zuckerhut und Vogersalat. Auch Zwiebelgewächse wie Porree und Fruchtgemüse wie Kürbis und Zuckermais zählen dazu. Nicht zu vergessen sind die heimischen Erdäpfel, die in den vergangenen Jahren im Anbau wieder an Bedeutung gewonnen haben.

Alte und neue Winter-Fit-Gemüsearten aus OÖ für LEH und Direktvermarkter

Wintergemüse überzeugt nicht nur durch seinen ausgezeichneten Geschmack, sondern ist auch reich an wertvollen Ballaststoffen und Vitaminen. Sorten wie Brokkoli, Rote Rüben, Sauerkraut, Grünkohl, Spinat und Erdäpfel gelten dabei als echte Vitalstoffbomben. Zu den etablierten neueren Trendsettern im LEH zählen inzwischen Stangensellerie und Süßkartoffel aus dem Freiland und in der Direktvermarktung Ingwer und Vogersalat aus dem Gewächshaus – alles Bereicherungen für die kalte Jahreszeit.

Stellvertretend für die OÖ Gemüsebauern stellen wir heute den Betrieb Biohof Achleitner vor

BIOHOF
Achleitner

Seit 1990 wird die eigene Bio-Landwirtschaft nun schon zu 100 Prozent biologisch bewirtschaftet. Auf rund 100 Hektar Ackerfläche und rund 4.600 Quadratmetern Foliengewächshäusern wachsen frische Salate sowie knackiges Wurzel-, Kohl- und Fruchtgemüse. Rund 40 verschiedenen Obst- und Gemüsesorten stammen über die Saison vom eigenen Feld in Eferding: von beliebten Dauerbrennern wie Salat, Karotten, Rote Rüben, Porrée über viele Gemüseraritäten, alten Sorten bis hin zu Exoten wie herzhafte Süßkartoffeln und exotisch anmutende Indianerbananen (Papau-Frucht). Zu guter Letzt wird in den 0,5 Hektar Gewächshäusern die Genusszeit ganz umweltfreundlich (unbeheizt und unbelichtet) mit diversen Wintergemüsespezialitäten (Spinat, Winter-Portulak, Asia-Leaf-Salaten, etc.) verlängert.

Bis zu 35 Saisonarbeitskräfte, die teils schon viele Jahre zu uns kommen, unterstützen uns bei unserer Bio-Landwirtschaft. Mit Ende 2023 dürfen die Pioniere, Ilse und Günter Achleitner, den wohlverdienten Ruhestand genießen und seither leitet Sohn Andreas sowohl die Landwirtschaft als auch den Vermarktungsbetrieb.

Wir arbeiten mit der Natur, nicht gegen sie und sind überzeugt, dass die biologische Landwirtschaft einen signifikanten Beitrag zur Sicherung unseres Ökosystems sichern kann.

Alles beginnt beim Boden und dem Humusaufbau. „Kompost ist die Grundlage für die Nährstoffversorgung unserer Kulturen und die Basis für einen dauerhaft gesunden Boden“, ist Günter Achleitner überzeugt. Schon vor 30 Jahren begannen die Achleitners Kompostkurse zu besuchen und selbst Kompost herzustellen. Heute kommen jährlich rund 1.000 Kubikmeter Kompost aus der eigenen Kompostieranlage, in der auch „Obst- und Gemüseabfälle“ noch einen sinnvollen Weiternutzen finden. Außerdem wird aus reifem Kompost so genannter Komposttee hergestellt, der zur Pflanzenstärkung eingesetzt wird.

Seit mehr als 30 Jahren liefern wir unsere vielseitigen Biokisten möglichst unverpackt in umweltfreundlichen Mehrweg-Kisten, mit unseren eigenen Biohof-Fahrzeugen (und auch schon mit Elektro-Bussen) direkt vor die Haustüre.

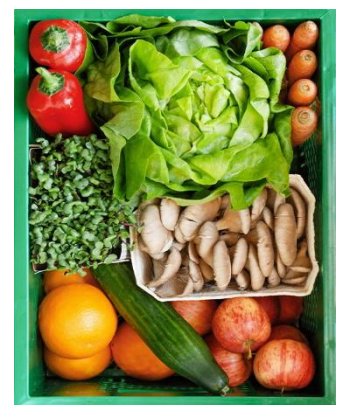
Viele weitere knackfrische Infos unter www.biohof.at



*Bildtext: Biohof-Betriebsleiter und Geschäftsführer Andreas Achleitner (l.) mit seinen Eltern Ilse und Günther Achleitner.
Bildnachweise: Biohof Achleitner,
Abdruck honorarfrei*

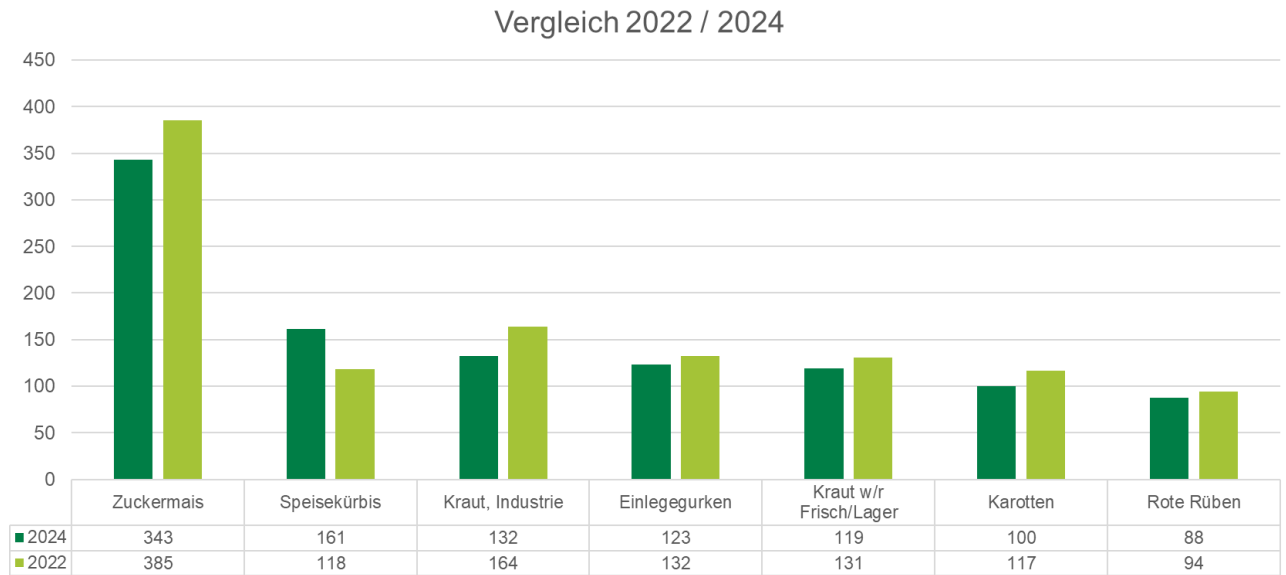


Bildtext: Reifer Kompost und lebendiger Boden sind die Grundlage für das biologische Gemüse am Biohof.

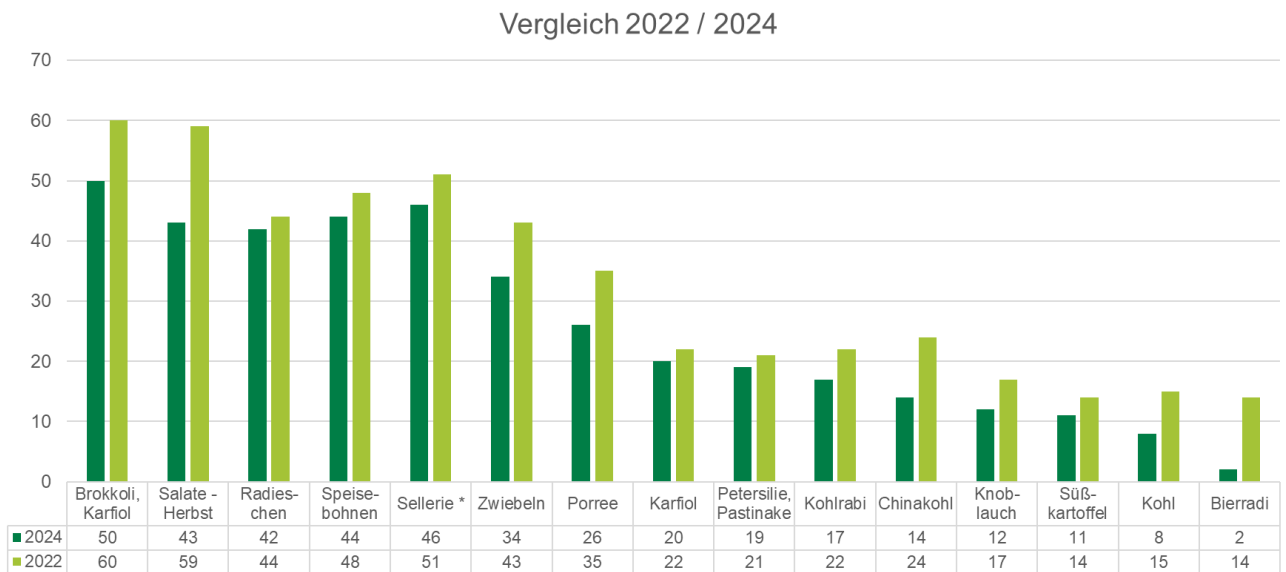


Bildtext: Die Biokiste gibt es in vielseitigen Formen nach Saison und möglichst unverpackt.

Ausgewählte Herbst- und Wintergemüsearten OÖ im Vergleich (über 60 Hektar)



Ausgewählte Herbst- und Wintergemüsearten OÖ im Vergleich (bis zu 60 Hektar)



* Sellerie, davon 10 Hektar Stangensellerie

Winter-Gemüse-Vielfalt in OÖ:

Kohlgemüse-Arten	Beschreibung	Spezialitäten
Weißkraut	Rundes Lagerkraut und weiches, flaches "Braunschweiger"	Spitzkraut
Blaukraut (Rotkraut)	Rundes Lagerkraut	
Sauerkraut	Milchsauer vergoren	Sarma-Kraut
Kohl (Wirsing)	Runder Kopfkohl	grüner und roter 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	Beschreibung	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, Erdäpfel	Beschreibung	Spezialitäten
Karotten		Bunte Karotten, 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		Schnittknoblauch
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 / Fisolen/ Linsen	trocken / eingelegt	Käferbohne (Feuerbohne)

Rezepttipps:

Kartoffel-Karotten-Lauch Eintopf für 4 Portionen

Zutaten:

5 große Erdäpfel
3 große Karotten
1 Stange Lauch

700 ml Gemüsebrühe
1 Becher Crème fraîche
1 EL Speisestärke

Salz und Pfeffer
Kurkumapulver
Olivenöl

Zubereitung:

Erdäpfel, Karotten und Lauch waschen und klein schneiden.

Mit wenig Olivenöl alles kurz anbraten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen. Bei mittlerer Temperatur so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit stark reduziert ist. Crème fraîche zugeben und eventuell nochmal nachwürzen.



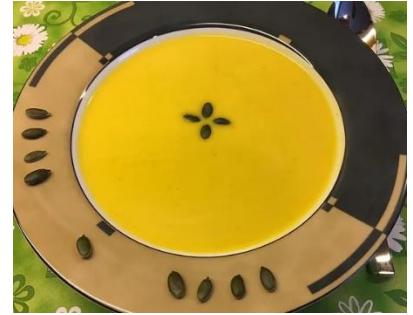
Falls es noch zu flüssig ist, mit angerührter Speisestärke verrühren und kurz kochen lassen.

Rezept: Chefkoch.de (amira2306) Bildnachweis: Chefkoch.de (gaguro15)

Kürbis-Ingwer Suppe für 4 Portionen

Zutaten:

500 g Kürbisfleisch (Muskat-, Hokkaido- oder Butternut), grob gewürfelt	Salz und Pfeffer
100 g Erdäpfel, grob gewürfelt	1 Prise Zucker
1 Stk. große Zwiebel	Muskat
1 Stk. Ingwer (daumengroß), gerieben	500 ml Gemüsebrühe
50 g Butter	100 ml Milch
	100 ml Obers



Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Ingwer in der Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen. Dann den Kürbis und die Erdäpfel hinzugeben. Das Ganze salzen, pfeffern und die Prise Zucker dazugeben. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und ca. 30 min. mit Deckel köcheln lassen. Alles pürieren und schließlich die Milch und Obers unterrühren. Die Suppe abschmecken und nach Belieben Muskat hinzugeben, es reicht wirklich sehr wenig davon.

Rezept: Chefkoch.de (Sunshine250190) Bildnachweis: Chefkoch.de (Mooreule)

Buchtipp:

Ernte mich im Winter: Einfach immer frisches Gemüse

(Wolfgang Palme)

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.

<https://www.loewenzahn.at/produkt/2661/ernte-mich-im-winter/>





Wintergemüse-Saisonauftakt am Biohof Achleitner mit v.l. Ewald Mayr, Obmann des Verbandes der Gemüse-, Erdäpfel- und Obstbauern GEO_OÖ, Günter Achleitner und LK OÖ-Präsident Franz Waldenberger.

Kontakt:

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, GEO_OÖ

Obmann Ewald Mayr, Puppung 26, 4070 Eferding,

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

Öffentlichkeitsarbeit: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,

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