

Helmut REINER
 Dipl.-Ing. für Lebensmittel- und Biotechnologie
 Grünentorg. 19 / 12
 A 1090 Wien
 tel und fax 0222 / 310 59 62



Recherchen, Fachberatung und Auftragsarbeiten:

Pflanze - Lebensmittel - Qualität

Ausarbeitung für

2. 4. 1997

Agrarmarkt Austria Marketing
 Dresdnerstr. 70
 A-1200 Wien

Gemüse aus Österreich

Recherche von Grunddaten und Aufbereitung von Inhalten

Inhaltsangabe:

- ⇒ Die Vielfalt der Gemüse - der Supermarkt Natur S 2
- ⇒ Gesunde Küche durch alle Jahreszeiten S 4
- ⇒ Gemüse schützt unsere Gesundheit S 6
- ⇒ Österreichs Gemüsebau S 9
 - Vorarlberg
 - Tirol
 - Salzburg
 - Oberösterreich
 - Kärnten
 - Steiermark
 - Burgenland
 - Niederösterreich
 - Wien
- ⇒ Moderne Produktionsmethoden - neue Qualitäten S 17
- ⇒ Lagerung und Haltbarmachung S 19

Die Vielfalt der Gemüse - der Supermarkt Natur

Bei keiner anderen Lebensmittelgruppe bietet uns die Natur eine solche Vielfalt wie beim Gemüse. Aus allen Teilen der Pflanzen haben unsere Vorfahren die Gemüse gezüchtet und in fast allen großen Pflanzenfamilien findet sich eine wertvolle Gemüsepflanze. Jede Gemüseart hat ihren eigenen Charakter und ihren besonderen Wert.

Gemüse aus allen Pflanzenteilen

Der Mensch hat es gelernt, alle Teile der Pflanzen zu nützen. Es gibt Wurzelgemüse, Stengelgemüse, Blattgemüse, Blütengemüse oder aber es werden die Früchte der Pflanzen als Gemüse gegessen.

Wurzelgemüse: Die Wurzeln der Pflanzen speichern viele Nährstoffe und werden als Gemüse genutzt. Die Wurzelgemüse sind relativ gut lagerfähig und waren daher wichtig für die Ernährung im Winter. Viele Namen aus der Küche weisen darauf hin: Suppenwurzeln werden der Rindsuppe beigegeben und zum Wurzelfleisch gehören Karotte, Sellerie und Wurzelpetersilie. Auch Rüben zählt man in der Küche zum Wurzelgemüse. Die wichtigsten Rüben bei uns sind die Rote Rübe, die Herbstrübe oder Mairübe und das Radieschen.

Stengelgemüse: Der Stengel lagert die Nährstoffe ein und ist stark verdickt. Das bekannteste Stengelgemüse ist der Spargel.

Blattgemüse: Diese Gruppe der Gemüse ist eine der wichtigsten in unserer Ernährung. Je nach Zubereitungsart unterscheidet man Kochblattgemüse und Salatgemüse. Kraut, Wirsing und Spinat sind z.B. Kochblattgemüse, während Kopfsalat, Chinakohl und Vogerlsalat zu den Salatgemüsen gerechnet werden.

Blütengemüse: Bei den Blütengemüsen wird der ganze Blütenstand als Gemüse verspeist. Den größten Blütenstand haben Karfiol, Brokkoli und Artischocken. Die neue Küche hat alte Blütengemüse, wie z.B. Hollunderblüten und Zucchini Blüten wieder entdeckt.

Fruchtgemüse: Bei den Fruchtgemüsen wird die ganze Frucht der Pflanze als Gemüse gegessen. Gurken, grüne Paprika, Fisolen, Erbsen und Zucchini sind Früchte, die noch unreif geerntet werden. Diese schmecken umso besser, je jünger sie sind. Andere Fruchtgemüse läßt man ausreifen, z.B. Paradeiser, rote und gelbe Paprika.

schön wären kleine Miniaturzeichnungen jeweils am Rand von Wurzel-, Stengel-, Blatt-, Blüten- und Fruchtgemüse !

oder die Werbeseite aus der Salat- und Gemüsefibel der VFI , die Seite Blatt für Blatt, gesund und satt, die die Salate zeigt ! (fragen müßte man Herrn Alfred Lehner VFI Wels)

Die großen Gemüse Familien

Alle Gemüsearten, die sich zu einer Familie zusammenfassen lassen, haben sehr viel gemeinsam. Neben der Ähnlichkeit im Aussehen sind es vor allem die Inhaltsstoffe, die auch den Geschmack bestimmen. Drei bekannte große Familien mit zahlreichen Gemüsearten sind:

Kohlfamilie: Die größte und wichtigste Familie sind die Kohlgewächse. Aus der wilden Kohlpflanze haben die Bauern und Gärtner über die Jahrhunderte diese Vielfalt an Kohlgemüsen gezüchtet: Weißkraut, Rotkraut, Wirsingkohl, Kohlrabi, Karfiol, Brokkoli und viele mehr.

Nachtschattengewächse: Die Vertreter dieser Familie sind: Paradeiser, Paprika, Melanzani und Erdäpfel. Die meisten von ihnen sind Gemüse aus der neuen Welt.

Liliengewächse: Die gewöhnliche Gartenzwiebel ist die wichtigste Gemüsepflanze aus dieser Familie. Aber auch Porree, Schnittlauch, Schalotte und Knoblauch sind Liliengewächse. Das einzige Liliengewächs unter den Gemüsen, das keine Lauchöle enthält, ist der Spargel.

Könnte noch ausgeweitet werden, falls es Interesse findet auf: Baldriangewächse, Doldengewächse, Gänsefußgewächse, Korbblütler, Kürbisgewächse, Schmetterlingsblütler

Arten, Varietäten und Sorten - eine große Verwandtschaft

Die Gemüse einer Art werden unterteilt in Varietäten. So sind z.B. Brokkoli, Kohlrabi, Sprosskohl eigentlich nur Varietäten der Gemüseart Kohl. Für jede Gemüsevarietät haben die Gärtner und Pflanzenzüchter viele Sorten gezüchtet, die sich im Anbau bewähren. Über den Sortennamen kann man übrigens leicht eine gentechnische Veränderung der Gemüsepflanze herausfinden, weshalb sich auch der Konsument in Zukunft für die Sorten interessieren wird.

(Die Sortenzugehörigkeit, also die Einteilung auf der untersten Stufe, bei den Gemüsepflanzen wird auch für den Konsumenten sehr große Bedeutung erlangen. Denn ein Gartenbaubetrieb oder ein Landwirt kann über den Namen der angebauten Sorte nachweisen, daß er kein gentechnisch verändertes Gemüse anbaut. Über den Sortennamen kann er nämlich vom Züchter die genauen Daten über die Sorte bekommen. Gerade beim Gemüse, wo man ja lebende, ganze Pflanzen isst, wird der Konsument, besonders in Österreich, sehr daran interessiert sein, daß das Qualitätsmerkmal „gentechnikfrei“ gut abgesichert ist.)

Der Text in Klammer ist etwas anspruchsvoller. Meiner Meinung nach wäre es wichtig, am Beispiel Gemüse aufzuzeigen, wie leicht es ist, das Merkmal „gentechnikfrei“ abzusichern und das Gemüsesortiment 100 % gentechnikfrei zu erhalten, was ja bei anderen Lebensmittelgruppen eher schwieriger ist. Am Beispiel Gemüse läßt sich dieser Inhalt im Marketing gut erklären.

Die Nutzung von Gemüse ist sehr alt

Die wildwachsenden Vorfahren unsererer Gemüsepflanzen waren sicher die älteste Nahrung der Menschheit. Durch die sorgfältige Pflege wurden unsere Gemüsearten daraus gezüchtet. Die Küchenzwiebel war z.B. schon für die Ägypter ein wichtiges Nahrungsmittel, das in den Grabkammern auf Reliefs abgebildet ist. Auch die Märkte der Antike waren reichlich mit gutem Gemüse versorgt. In den Klostergärten des Mittelalters und in den Küchengärten des Barock wurden die Gemüsepflanzen weitergezüchtet und verfeinert. Der Gemüsegarten wurde als „Garten der Gesundheit“ bezeichnet, Gemüsepflanzen und Heilpflanzen wurden gar nicht streng getrennt. Die gewerblichen Gärtner des 19 Jh. haben den Anbau weiter perfektioniert und heute können auch die Erfahrungen der mechanisierten Landwirtschaft auf den Gemüsebau angewendet werden.

Definition von Gemüse:

Über die Geschichte des Wortes

Früher war die tägliche Nahrung häufig eine Art Brei oder Mus, in dem neben den Getreiden auch viele andere Pflanzen mitgekocht wurden. Dafür hat es im Mittelalter den Ausdruck: „gemüse“ gegeben. Wenn man sich das Wort so überlegt, macht es wenig Appetit, wenn man sich aber eine dicke Gemüsesuppe mit verschiedenen Gemüsearten vorstellt, dann kann man verstehen, daß dies sehr gute Rezepte gewesen sein könnten. Unsere verschiedensten Gemüsecremesuppen sind eigentlich auch nichts anderes und dabei sehr beliebt. (nach Herkunftswörterbuch S 229)

Über die Botanik

Beim Gemüse können die Pflanzenteile in allen Stadien des Heranwachsens geerntet werden und es ist sogar so, daß die „Jungen Gemüse“ besondere Delikatessen sind. Deshalb kann man strenggenommen auch nicht von Reife sprechen. Alle Gemüse haben einen sehr niedrigen Zuckergehalt von nur 0,3 bis 3 %. Im Gegensatz dazu umfaßt das Wort Obst reife Früchte, die nur im Spätsommer oder Herbst zur Verfügung stehen. Während des Heranreifens in der Sonne werden die Fruchtsäuren in Zucker umgewandelt. Obst hat daher meist einen relativ hohen Zuckergehalt von 5 bis 15 %. (nach Daßler, Heitmann S 12)

Über die Warenkunde

Der Warenhandel schlägt sich klugerweise nicht mit so spitzfindigen Definitionen herum und sagt einfach: Gemüse, das sind die eßbaren Anteile von meist einjährigen Nutzpflanzen, die weder zum Obst noch zum Getreide gerechnet werden und welche roh, gekocht oder konserviert der menschlichen Ernährung dienen. Die Erdäpfel aber werden in Österreich in der gesetzlichen Erfassung vom Gemüse ausgenommen.

Definitionen wurden gekürzt

Gesunde Küche durch alle Jahreszeiten

Durch das ganzjährige Angebot fast aller Gemüsearten, die heute aus aller Welt herbeigeschafft werden, vergißt man allzu schnell, daß Gemüse immer dann die beste Qualität hat, wenn es in unseren Gemüseanbauregionen heranreift und frisch auf unsere Märkte kommt. Die Nahversorgung hat beim Gemüse eine besonders große Bedeutung. Früher waren immer nur jene Gemüsearten günstig zu kaufen, die der Jahreszeit entsprachen. Deshalb war die Verwendung in der Küche gemäß den Jahreszeiten eine Selbstverständlichkeit und für alle Jahreszeiten gab es typische Gerichte. Dies wäre natürlich auch in der heutigen Zeit sehr wünschenswert, ist jedoch bedingt durch die verwirrende Vielfalt an Angeboten, nicht immer so leicht zu verwirklichen. Die außersaisonale Verwendung von Importgemüse ist nicht zu empfehlen, da die Qualität unter der verfrühten Ernte und den langen Transportwegen leidet.

Frühling

Im Frühling wird die Winterkost ersetzt durch frische Frühlingspflanzen. Wenn nicht frisch geernteter Bärlauch, Gartenkresse, Schnittlauch, Frühlingszwiebel, Radieschen und der erste Freilandsalat in unserer Küche Einzug halten, dann haben wir den Frühlingsanfang in der Ernährung verpaßt. Die Fastenzeit hat den Zweck, den Fleischkonsum zu reduzieren und auf vitaminreiche Pflanzennahrung hinzuweisen. Der Spinat war im Mittelalter eine wichtige Gemüsepflanze der Fastenzeit und heute wissen wir um seinen hohen Gehalt an Vitamin C. In unserer Fitness bewegten Zeit nennen wir dies Winteraustreiben mit einer leichten Frühlingsdiät und einer grünen Gemüseküche. Die ersten Kohlgemüse, wie frischer Kohlrabi und junges Kraut kommen auf unseren Tisch. Der Spargel kündigt den Sommer an.

Sommer

Im Sommer ist das Gemüseangebot überschwenglich: Gurken, Paradeiser, Paprika, Zucchini, Fisolen, Karotten, Kraut, Brokkoli, Karfiol ... Der Sommer ist die Zeit der frischen Salate, der leichten Gemüseteller und der Gemüsestrudel. Was wäre der Sommer ohne den erfrischenden Paradeis- oder Gurkensalat !

Herbst

Was dem Sommer die Gemüse sind, das sind dem Herbst die süßen Früchte. In der Herbstsonne reifen noch duftende Paradeiser heran. Der Herbst ist die Zeit der Ernte. Von allen grünen Gemüsen können wir noch ein letztes Mal kosten, bevor der Winter dem Wachstum der Pflanzenwelt wieder Ruhe gönnt.

Winter

Viele Gemüse können aber noch bei Schnee und Eis im Gemüsegarten geerntet werden: Kohlsprossen und Lauch trotzen jedem Wetter. Die echten Wintergemüse sind aber Wurzelgemüse, wie Sellerie, Karotten, Pastinaken, Schwarzwurzel, Rote Rüben. Sie sind von Natur her so ausgestattet, daß sie bei richtiger Lagerung bis weit ins nächste Jahr hinein ihre Qualität behalten. Auch die Sauergemüse, wie Sauerkraut und Essiggurken, sind typische Lebensmittel für den Winter. An milderer Wintertagen wächst sogar Blattspinat und Vogelsalat und versorgt uns mit wertvollen Vitaminen.

Tips für die Zubereitung in der Küche:

Vitamine haben 4 Feinde: Licht, Wasser, Luft und Hitze.

Mit folgenden Tips schützt man das Gemüse vor Vitaminverlusten:

1. Frisches Gemüse immer im Kühlschrank aufbewahren und möglichst bald verwerten, um Vitaminverluste bei der Lagerung zu verhindern
2. Gemüse immer unzerkleinert und möglichst kurz waschen, um Vitaminverluste durch Auslaugen zu verhindern
3. Salate möglichst kurz vor dem Essen waschen, zerkleinern und sofort durch Zugabe von Essig oder Zitronensaft vor Vitaminverlusten schützen, Zitronensäure verlangsamt den Vitamin-C-Abbau
4. Gemüse am besten dämpfen oder dünsten. Kocht man Gemüse, so soll man erst das Wasser zum Kochen bringen und dann das Gemüse einlegen, um das Auslaugen der Vitamine zu verhindern. Fertig gekochte Speisen abkühlen und wieder erwärmen, anstelle von langen Warmhaltezeiten, um Vitaminverluste beim Warmhalten zu vermeiden

aus AID-Broschüre Vitamine mit Illustrationen: Vitaminmännchen mit Regenschirm usw.

Die Österreicher müssen beim Gemüse-Essen noch zulegen

In Österreich wird verhältnismäßig wenig Gemüse gegessen. Der Jahresverbrauch steigt zwar derzeit leicht an, liegt aber nur bei 80,0 kg / Kopf. Die Länder im Norden Europas essen eher weniger Gemüse, die im Süden aber sehr viel mehr, sodaß der Durchschnittskonsum in der EU immerhin bei 120 kg / Kopf liegt. Es gilt also nach wie vor, daß der Gemüsekonsum vom gesundheitlichen Standpunkt noch weit unter dem wünschenswerten Ausmaß liegt.

Zahlen sind aus der Ernährungbilanz 1993/94, ÖSTAT

Gemüse schützt unsere Gesundheit

Wegen der Nahrungsknappheit wurde in früheren Zeiten die ausreichende Versorgung mit energiereichen Nahrungsmitteln in den Mittelpunkt gestellt. Ein Essen sollte möglichst viele Kalorien haben und alle Lebensmittel, die relativ wenig Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate enthalten, wurden gering geschätzt, weil für Schwerarbeitende Nahrungsmittel mit hohem Energiegehalt sehr wichtig sind. Gemüse, das einen geringeren Energiewert hat, wurde daher meist nur als Beilage gereicht. Die große Bedeutung der Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe war damals noch nicht bekannt. Die vielen anderen Inhaltstoffe konnten erst in den letzten Jahrzehnten analysiert werden und langsam erkennt die Wissenschaft, daß auch sie für die Erhaltung unserer Gesundheit und für die Stärkung unserer Abwehrkräfte unersetzlich sind.

Schlemmen ohne Reue

Dies ist der Titel eines bekannten Gemüsekochbuches. Tatsächlich können wir aus Gemüse die reichhaltigsten Mahlzeiten zubereiten ohne dabei bei den Kalorien zu sündigen.

Tabelle: Nährstoff- und Energiegehalt ausgewählter Gemüsearten

Gemüseart	Eiweiß	Fett	Verwertbare Kohlenhydrate	Ballaststoffe	Mineralstoffe	Wasser	Energie	
							KJ	Kcal
in g / 100 g Frischgewicht								
Brokkoli	3,3	0,2	4,0	1,7	1,1	89,7	132	31
Erbsen	6,6	0,5	12,3	2,4	0,9	77,3	344	81
Gurke	0,6	0,2	1,9	0,5	0,6	96,3	54	13
Karotte	1,0	0,2	7,8	1,9	0,9	88,2	157	37
Kopfsalat	1,3	0,2	1,4	1,4	0,7	95,0	54	13
Kraut	1,4	0,2	4,1	1,6	0,6	92,1	101	24
Paradeiser	1,0	0,2	2,4	1,6	0,6	94,2	72	17
Radieschen	1,1	0,1	2,2	1,3	0,9	94,4	60	14
Zucchini	1,6	0,4	4,3	0,8	0,7	92,2	116	27
Zwiebel	1,3	0,3	8,1	2,1	0,6	87,6	171	40

Quelle: Waren- und Verkaufskunde Obst und Gemüse, Seite 182

Gemüse sichern die Versorgung mit Vitaminen

Dem Gemüse wird ernährungsphysiologisch ein besonders hoher Stellenwert in unserer Nahrung zugeschrieben. Die Versorgung mit Carotin (Provitamin A), Vitamin B₁, Vitamin B₂, Niacin, Vitamin K und Vitamin C wird zu einem Großteil durch Gemüse gedeckt. Bei einer ausgewogenen Ernährung kommt z.B. mehr als die Hälfte des täglichen Bedarfs an Vitamin C vom Gemüse. Eine halbe Paprika, eine große Portion Spinat oder Karfiol decken den ganzen Tagesbedarf an Vitamin C.

Welche schrecklichen Auswirkungen ein Mangel an Vitamin C hat, zeigt die Krankheit Skorbut, die früher bei langen Seefahrten immer auftrat, wenn die Vorräte an frischen Lebensmitteln zu Ende gegangen waren. Die Schiffe mußten an Land gehen, damit die Seeleute vitaminreiche Nahrungsmittel zu sich nehmen konnten. Eine Insel im südlichen Atlantik, auf der eine wilde Kohlart vorkommt, mußte immer wieder angelaufen werden.

Die Kohlgemüse sind besonders reich an Vitamin-C. Sauerkraut und saure Rüben sicherten schon im Mittelalter die Versorgung mit Vitamin C über den Winter hinweg. Mit den heutigen Methoden der Tiefkühlung und der modernen Lagerung, ist es auch mitten im Winter möglich, vitaminreiches Gemüse aus österreichischem Anbau zu genießen. Eine kleine Tabelle zeigt den Gehalt einiger besonders vitaminreicher Gemüse:

besonders reich an Provitamin A Angabe in Mikrogramm / 100 g		besonders reich an Vitamin C Angabe in Milligramm / 100 g	
Karotten	1100	Wirsingkohl	140
Wirsingkohl	830	Paprika	140
Spinat	816	Brokkoli	110
Vogerlsalat	650	Rosenkohl	102
Mangold	583	Kohlrabi	66

(Quelle: Anemüller: Lebensmittelkunde, Seite 213)

Ballaststoffe im Gemüse - Garant für eine funktionierende Verdauung

Die Rohfaser, das sind die Zellwände und das Stützgewebe der Pflanze. Dazu rechnet man Cellulose, Lignin, Pektin und viele andere Stoffe, die von den menschlichen Verdauungsenzymen nicht abgebaut werden können. Früher glaubte man, diese Stoffe seien in der Ernährung nur unnützer Ballast und nannte sie abwertend Ballaststoffe. Heute weiß man, daß sie eine wichtige Rolle für eine funktionierende Darmtätigkeit ausüben. In neuerer Zeit hat man sogar entdeckt, daß es neben der Rohfaser auch lösliche Ballaststoffe gibt, an denen z.B. Brokkoli, Knollensellerie und Kohlsprossen besonders reichhaltig sind.

Mineralstoffe sorgen für die Regulation des Stoffwechsels

Auch zur Mineralstoffversorgung hat Gemüse einen wesentlichen Beitrag. Natrium, Chlorid und Kalium sind besonders wichtig für den Elektrolythaushalt unseres Körpers, der die Voraussetzung bildet für die Regulation des Stoffwechsels und die Gewebespannung. Calcium und Phosphor sind wichtig für den Aufbau von Knochen und Zähne. Eisen und Magnesium sind auch Bausteine vieler Enzyme, die an der Energiegewinnung beteiligt sind. Eisen ist Bestandteil des Hämoglobins und somit für den Transport von Sauerstoff notwendig.

Pflanzeninhaltsstoffe stärken unser Abwehrsystem

Im Pflanzenreich werden zahlreiche Substanzen aufgebaut, die in der Natur die verschiedensten Funktionen haben. Manche sollen Insekten abwehren, manche sollen sie anlocken. Viele sind wirksame Abwehrstoffe gegen Pilze und Bakterien. Alle charakteristischen Geruchs- und Aromastoffe der Gemüse zählen zu dieser Gruppe. Gemüse ist besonders reich an einer großen Zahl von verschiedenen Inhaltsstoffen. Viele sind für die Ernährung besonders wertvoll, weil man entdeckt hat, daß sie als Antioxidantien wirken.

Wie Antioxidantien unsere Zellen gegen die Entstehung von Krebs schützen !

Die Pflanzen leben von der Photosynthese. Das heißt sie nehmen Kohlendioxid der Luft auf und bilden daraus ihre Körpersubstanz. Da die Luft nur ca. 0,03 % Kohlendioxid enthält, müssen die Pflanzen große Mengen an Luft durch ihre Chloroplasten schleusen. Die Luft enthält aber auch 21 % Sauerstoff, der sehr reaktionsfähig ist. Jede Zelle muß daher Substanzen enthalten, die sie vor dem sehr reaktionsfähigen Sauerstoff schützen. Diese Substanzen heißen Antioxidantien.

Neueste Forschungen haben ergeben, daß diese Antioxidantien den Menschen vor Krebs schützen können. Wenn nämlich z.B. durch ein Umweltgift in einer Zelle unseres Körpers ein Molekül geschädigt wird und ein sogenanntes freies Radikal entsteht, dann können die Antioxidantien dieses abfangen und entgiften. Dies ist der Mechanismus, der die Entstehung von Krebs verhindert. Auch die Vitamine A und C sind solche Radikal-Fänger.

Jede Pflanzen-Familie hat ihre charakteristischen Antioxidantien. Besonders die Familie der Kohlgewächse hat sich in Versuchen als äußerst wirksam erwiesen: Wenn man in der Woche nur einmal Kohl isst - roh, gekocht oder als Sauerkraut -, so kann man das Risiko Dickdarmkrebs zu bekommen um mehr als die Hälfte verringern. Auch Brokkoli, Kohlsprossen und Karfiol verhindern nachgewiesenermaßen die Entstehung von Krebs.

Quelle: Nahrung ist die beste Medizin S 80ff, könnte auch an das Vitamin Kapitel angeschlossen werden

Österreichs Gemüsebau

Die Herkunft - ein wichtiges Qualitätsmerkmal

Die Herkunft des Gemüses ist eines der wichtigsten Qualitätsmerkmale. Das Gemüse aus unserem eigenen Garten kennen wir am besten und es schmeckt uns auch am besten. Aber auch das Gemüse der Gärtner und Landwirte, die die Nahversorgung unserer Städte sicherstellen, ist uns vertraut. Die Herkunftsangabe informiert über Klima, Boden, Umwelt und alle Bedingungen unter denen das Gemüse herangewachsen ist. Kennen wir die Anbauregion, so wissen wir sofort, welche Qualitäten von dort kommen. Viele Anbauregionen haben sich einen so guten Namen erarbeitet, der allein schon für gute Qualität bürgt.

Gemüsebau - punktgenau

Gemüsebau, der wirtschaftlich rentabel betrieben wird, konzentriert sich auf bestimmte Anbauregionen und Anbauorte, wo die Bedingungen optimal sind. Alle Bundesländer Österreichs haben ihre großen Anbauregionen. Viele Gemüseanbauorte nahe der großen Städte haben sich einen Namen gemacht. Diese sind besonders wichtig für die Nahversorgung mit Frischgemüse. Eine Spritzfahrt oder eine Radtour lohnt sich und man kann einmal direkt bei den Gärtnern oder Bauern frisch geerntetes Gemüse kaufen und zugleich die Anbauregion kennen lernen. Ein kleiner Gemüseführer soll Sie durch alle Bundesländer Österreichs führen und aufzeigen, welche Gemüseart Sie an welchem Ort finden. Gemüsebau - punktgenau !

Vorarlberg

Der Gemüsebau findet sich vorwiegend im Rheintal und im Walgau, dem großen Ballungsraum Vorarlbergs. Dort gibt es 50 Gemüsebaubetriebe, die auf 120 ha vor allem Kopfsalat, Kraut, Kohlrabi, Karotten und Rettich anbauen. Leider besteht das Problem, daß die Betriebe nicht in ausreichendem Maße produzieren können, um ihre Ware direkt an die Handelsketten abzusetzen. Die Mehrzahl der Betriebe vermarktet daher über den Ab-Hof-Verkauf, den Wochen- oder den Bauernmarkt. Eine besondere Bedeutung hatten früher die Sauergemüse: die Montafoner Krauthobler wanderten bis weit nach Deutschland und Frankreich, um ihre Dienstleistungen anzubieten. In der Gemüse-Gemeinde Lauterach am Rande des Dornbirner Riedes wurden Kraut und Rüben zum Einsäuern angebaut.

Ein Gemüseprospekt aus Vorarlberg zeigt ein Salatfeld im Rheintal. Quelle: Ing Hotz LWK Bregenz

Tirol

Tirol ist ein gutes Beispiel dafür, daß der Gemüsebau zur Nahversorgung weiter seine Bedeutung behalten wird. Obwohl über den Brenner das Gemüse aus Italien günstig importiert werden kann, hält sich der nordtiroler Gemüsebau wacker. Im Inntal besonders an den südexponierten Terrassen gibt es alte Anbaugelände, die schon in der Römerzeit für Weinbau und andere Kulturen intensiv genutzt wurden. Die Gemeinde Thaur bei Hall hat einen intensiven Gemüsebau. Dieser setzt sich fort in die Stadt Innsbruck, wo es viele Gemesegärtnereien gibt. Westlich von Innsbrucks findet sich bei Kematen ausgedehnter Gemüsebau. Immerhin kann der Tiroler Gemüsebau 40 % des Gemüseverbrauchs der Tiroler und ihrer Touristen decken, was für ein Gebirgsland wie Tirol, beachtlich ist. Entsprechend dem Auftrag, die Nahversorgung mit Frischgemüse zu sichern, werden vor allem folgende Kulturen im Freiland angebaut: Salat Weiß/Blaukraut, Karotten, Chinakohl, Radieschen.

Infos von DI Unmann LWK Innsbruck

Salzburg

Das Walser Gemüseland

Im Bundesland Salzburg ist der Gemüsebau auf die Gegend um Wals, in den Orten Gois, Loig, Siezenheim, Viehausen und Wals, konzentriert. Es gibt rund 70 Gemüsebaubetriebe, von denen die meisten in einem Verband organisiert sind. Es wird hauptsächlich im Freiland das typische Saisongemüse angebaut. Für ihr „Walser Gemüseland“, das sich in einer weiten Ebene westlich von Salzburg erstreckt, haben die Gemüsebauern ein sehr schönes Logo gefunden: das „Walser Kraut“. Die Firma Seeburger in Seekirchen ist der größte Verarbeiter von Sauerkraut in Österreich.

Kresse für Österreich von Walser Gemüsebauern

Für Ihre besondere Idee, die Gartenkresse in Österreich anzubauen und zu vermarkten, bekam die Familie Feldinger den Agrarmarketing Preis 1989. Das vitaminreiche Gewürzkräutlein, das unseren Frühlingsalat so unvergleichlich würzt, mußte immer importiert werden. Das Geheimnis ist die gute Verpackung der Kresse: mit einem Tiroler Kartonhersteller wurde eine feste Schachtel entwickelt. Heute wird die Kresse auf einem Flies aus Flachs gekeimt. Die gebrauchten Fliese können kompostiert werden, gelangen also in den Biomüll. Und die Kresse stammt aus biologischer Landwirtschaft und hat die Bio Prüf-Nr. AT-O-02-BIO 00069L. Dies ist ein schönes Beispiel für die perfekte Qualitätssicherung von Produkten des Gartenbaues durch Rückverfolgbarkeit bis zum Betrieb.

Das Gemüse wächst hier wie in alten Zeiten vor den Toren der Stadt Salzburg. Heute ist dies eine gute Voraussetzung, den Weg der Produkte rückverfolgen zu können, was die Grundlage der modernen Qualitätssicherung ist. Viele Betriebe haben sich auch hier der freiwilligen strengen Kontrolle durch das AMA-Gütesiegel für heimische Qualitätsprodukte unterzogen. Leider haben die österreichischen Handelsketten, bis auf Adeg, diesem Anbaugelände nicht die Treue gehalten, sodaß die meisten Bauern direkt vermarkten. Ihre Gemüsestände findet man auf den alten Salzburger Märkten: dem Grünmarkt und auf der Schranne.

Miniatur-Abbildung vom „Walser Kraut“ Logo würde gut dazu passen. Abbildung: Gemüsestand in der Salzburger Altstadt. (Fotos von Frau Smejkal).

Kärnten

Noch schwieriger als die Tiroler haben es die Kärntner Gemüseproduzenten. Durch das Kanaltal kann jederzeit billigeres Gemüse aus Italien importiert werden, was den Kärntner Gemüsebauern arg zu schaffen macht. Die Bedeutung der Nahversorgung und die Einbettung des Gemüsebaus in eine ganzheitliche, gesunde Landwirtschaft muß hier besonders betont werden. Vom Gemüse, das im eigenen Land wächst, kennt man nämlich die Qualitäten, denn alle Umstände seiner Produktion sind bekannt. Es gibt nur 30 bis 40 Gemüsebaubetriebe in Kärnten, viele haben sich aber jetzt zum Verein Kärntner Frischgemüse zusammengeschlossen, damit dem Gemüsebau in Kärnten auf die Beine geholfen wird. Denn 95 % des in Kärnten konsumierten Gemüses wurde nicht in Kärnten angebaut, obwohl das Land äußerst fruchtbar ist. Im Klagenfurter Becken haben sich die Gemüsebaubetriebe der Familien Schweizer und Lerchster für die Nahversorgung der Stadt Klagenfurt und die Versorgung des Benediktiner Marktes bisher schon große Verdienste erworben.

Schweizer und Lerchster haben sich konsequent ums Kärntner Gemüse gekümmert. Es geht um das Bekanntmachen österreichischer Betriebe und Herkünfte gegen Importware - hier spielt die Konkurrenz zwischen den Gemüsebaubetrieben Kärntens sicher eine weit untergeordnete Rolle ! Man könnte die Namen also, wie ich glaube in dem speziellen Fall, nennen.

Steiermark

Die Gemüseanbaufläche der Steiermark beträgt 1500 ha, die von ca. 1000 Betrieben bewirtschaftet werden. Südlich von Graz gibt es im Grazer Feld in der Ebene der Mur einen bedeutenden Gemüseanbau und über die ganze Steirische Thermenregion von Bad Waltersdorf bis Bad Radkersburg im Oststeirischen Hügelland gibt es Gemüsebau, eingebunden in eine kleinbäuerliche Agrarstruktur. Das „Steirerland“ ist also auch für Gemüse ein Markenzeichen.

Die Hauptkulturen sind: Salat (Grazer Krauthäuptel), Paprika, Salatgurken, Paradeiser, Zucchini, Chinakohl, Kren und Kraut. Seit neuem gibt es auch Melanzani, Bleichsellerie, Knollenfenchel, Zuckermais und Zuckermelonen.

Gemüse-Spezialitäten aus der Steiermark:

- Das **Grazer Krauthäuptel** ist eine Salatspezialität mit hellgrünen, mürben Blättern und einem zarten, dunkelroten Rand. Die Sorte wird der Salat Varietät „Batavia“ zugerechnet und wurde in weiser Voraussicht in die Gemüse-Sortenliste der EU aufgenommen. Südwestlich des Semmering ist er die wichtigste Salat-Sorte und wird von 200 Betrieben der Erzeugerorganisation angebaut. Das Grazer Krauthäuptel ist auf dem dem besten Weg, eine nationale Spezialität zu werden.
- Das Oststeirische Hügelland ist nicht nur ein Apfel-Paradies, es ist auch für **Paradeiser** bestens geeignet. Auf 45 ha werden Qualitäts-Paradeiser in Folientunnel angebaut.
- In der Oststeiermark wird erfolgreich **Chinakohl** angebaut. Der Anteil der steirischen Chinakohl-Produktion innerhalb Österreichs beträgt 70 %.
- Die Steirer bauen den in Österreich so beliebten **Kren** auf 200 ha an. Sie haben damit das einzige größere Anbauggebiet in Österreich für diese Kultur.
- Die Steirer mögen den **Vogersalat** besonders gern: letztes Jahr wurden allein in der Steiermark auf 50 ha 500 t Vogersalat angebaut, mehr als 2/3 der österreichischen Produktion. (ÖSTAT Zahl)

Infos sind von Dr. Kinder, LWK Graz

Oberösterreich

Der Gemüseanbau im Land Oberösterreich wird von etwa 400 Betrieben auf einer Anbaufläche von ca. 1500 ha mit Mehrfachnutzung durchgeführt. Die durchschnittliche Anbaufläche liegt sehr niedrig, was ein Zeichen dafür ist, daß viele bäuerliche Betriebe mit Viehwirtschaft auch eine oder mehrere kleinflächige Gemüsearten anbauen. Innerhalb der Gemüsearten liegen die Anbauswerpunkte bei Kohlgemüse (Einschneidekraut, Frischmarkt- und Lagerkraut, Kohlrabi, Karfiol, Brokkoli, Sprossenkohl und Chinakohl), Salaten (Kopf- und Eissalat, Bunte Salate, Zuckerhut), Einlegegurken und Wurzelgemüse (Rote Rüben, Karotten, Rettich, Petersilie und Sellerie). Insgesamt ergibt sich eine Aufteilung in 60 % Verarbeitungsgemüse und 40 % Frischgemüse

Die Gemüseanbauregionen Oberösterreichs

Die Gemüseanbaugebiete finden sich entlang der großen Flüsse. Am Inn gibt es zwischen Altheim, Obernberg und Schärding einerseits spezialisierte große Salatanbaubetriebe, andererseits auch kleine Gemüsebetriebe, die ab Hof verkaufen und den Markt in Braunau und Schärding beliefern. Auch im Vöcklabrucker Gebiet und in der Welser Heide wird Gemüse angebaut. Ein Betrieb hat sich sehr erfolgreich auf Chicoree-Treiberei spezialisiert. Im ganzen Traunviertel findet sich immer wieder kleinbäuerlicher Gemüseanbau.

Die Hauptanbaugebiete in Oberösterreich aber finden sich an der Donau, westlich von Linz im Eferdinger Becken und östlich von Linz im Machland. Beides sind weite fruchtbare Schwemmländer der Donau. Im Eferdinger Becken, in Hinzenbach hat die Fa. Efko ihren Betrieb, an den 200 oberösterreichische Bauern ihre Ernte zur Verarbeitung abliefern. Die Marke Machland wurde auch von Efko übernommen.

Die Gurkerl - Echte Oberösterreicher

Die Efko Gurkerl bleiben echte Oberösterreicher mit großer Produktvielfalt: Delikateßgurken, Partygurken, Kräutergurken, Jänergurken, Gewürzgurken, Salzgurken, Senfgurken, Sandwichgurken, Schlemmergurken, Gurkenhappen und Essiggewürzgurken. Um diese Vielfalt an Gurkerl herzustellen mußten im Jahr 1996 in Oberösterreich von 175 ha fast 5000 t Einlegegurken geerntet werden, das ist ca. die Hälfte aller in Österreich angebauten und verarbeiteten Gurkerl. (ÖSTAT Zahlen) Auch das Machland ist ein traditionelles „Gurkerl-Land“. Früher hat es dort die berühmten Pfeffer Gurkerl gegeben. Das Gurkerl wird immer noch hochgehalten und Efko und Machland geben es nicht auf, obwohl der Preiskampf bei den Gurkerl enorm ist und Billigware aus aller Herren Länder auf den Markt drängt.

Efko hat reprobeignete Abbildungen geschickt von einem Gurkenglas Bierrettich und von einem.

- Die Nähe zu Bayern kann man an den Anbauzahlen des Bierrettichs ablesen. 60 ha Bierrettich bauten die Oberösterreicher an und bekamen fast 2000 t Bierrettich.
- Die Oberösterreicher haben eine spezielle Liebe für die seltenen und bunten Salat-Varietäten. Nirgends in ganz Österreich wird soviel davon angebaut: Eichblattsalat (5 ha), Frisée (4 ha), Lollo Rossa (20 ha), Radicchio (10 ha), Fleischkraut und Zuckerhut (20 ha).

- Durch die von der Natur gegebenen relativ hohen Niederschläge in Oberösterreich sind alle Kohlgemüse sehr begünstigt. Die Oberösterreichische Bauernküche kennt viele Rezepte mit Kraut: das Stöcklkraut und der warme Krautsalat werden zum Schweinsbraten serviert.

Infos sind von Ing. Hamedinger/Eferding, Post von Efko (Herr Mag. Thomas Enzenberger), die vielen Salate, vielleicht nur von einem Betrieb, Strobl.

Burgenland

Im Burgenland hat der Gemüseanbau bedingt durch das sonnige Klima eine besonders große Vielfalt. Über 900 ha Gemüse werden angebaut, mehr als 800 davon im Seewinkel in den Gemeinden: Weiden, Gols, Mönchhof, Frauenkirchen, St.Andrä, Wallern und Pamhagen. Dieses Gemüse wird über Neusiedl vermarktet und teilweise auch dort verarbeitet.

Paprika und Paradeiser aus dem sonnigen Osten Österreichs

Für einige Gemüse sind die Burgenländer echte Spezialisten: 120 ha **Paprika** für den Frischmarkt und die Verarbeitung werden angebaut, dazu noch 25 ha Pfefferoni, die man schon zu den scharfen Gewürzen rechnen kann. Der gemahlene süße, ziegelrote Paprika, den wir heute als Gewürz verwenden, der ist ursprünglich eigentlich ein getrocknetes, gemahlenes Gemüse - eine alte, raffinierte Methode der Haltbarmachung. Im Seewinkel liegt auch ein großes Anbaugbiet für **Paradeiser** mit 76 ha. Der Paradeiseranbau im Burgenland erfolgt vor allem im Freiland, wobei aber der Anbau unter Folie zunimmt.

Bekannte Produkte aus Neusiedl sind diverse **Salate** mit 146 ha und **Radieschen** mit 105 ha. Auch die **Kohl-Familie** kommt nicht zu kurz: Karfiol, Kohl (Wirsing), Kraut und Brokkoli werden angebaut. Eine Spezialität der Burgenländer ist der Anbau von **Zuckermais**. Eigens ausgewählte Maissorten werden in der Milchreife geerntet. Ein Pflanze, die sonst zum Getreide gerechnet wird, wird hier als Gemüsepflanze genutzt. Der Gemüsebau im Südburgenland (Paradeiser, Chinakohl) schließt nahtlos an das oststeirische Hügelland an.

Gurkerl- und Salatspezialitäten

Zwischen Eisenstadt und Mattersburg ist der Anbau geprägt von der großen Verarbeitungs-Firma Felix. Felix Austria ist ein Spezialist für **Gurkerl und Gemüse-Salat Spezialitäten** und kann mit stolz von sich sagen, wirklich nur Gemüse aus Österreich zu verarbeiten. Auch bei den Gurkerl wird streng auf die Österreichische Herkunft geachtet, selbst wenn die Versuchung durch Schleuderangebote aus dem Ausland groß ist. Die zum Anrichten fertigen Gemüsesalate sind bestens geeignet, ein Essen, bei dem das Gemüse fehlt, aufzuwerten. Einfach indem man etwas Paprika-, Karotten-, Rote Rüben-, Fisolen- oder Riesenbohnen Salat zugibt. Auch die guten Sauergemüse, die bei keinem Heurigen und bei keiner Snack-Party fehlen dürfen, sind im Programm: Maiskölbchen, Silberzwiebel, Pfefferoni und eine große Produktpalette von verschiedenen Gurkerl.

Quelle: überwiegend Burgenländische LWK,
Infos bekommen von Felix: Mag. Friedrich Wildt

Niederösterreich

Niederösterreich ist ein traditionelles Gemüseanbaugebiet. Bedingt durch die Absatzmöglichkeiten im Ballungsraum Wien entstand über die Jahrzehnte hinweg ein hochentwickelter Gemüsebau am Rande der Großstadt mit dem Zentrum Marchfeld. Fast alle Freilandgemüsearten werden in dieser Region für den Frischmarkt produziert. Am bedeutendsten sind: 1400 ha Zwiebel, 500 ha Karotten, 120 ha Salat, 80 ha Spargel, 100 ha Chinakohl. Besonders fördernd für den Anbau wirken sich die großen Verarbeitungsbetriebe für Sauer- und Tiefkühlgemüse aus. Mit einer Gesamtfläche von 6000 ha Gemüsebau hat das Bundesland Niederösterreich mehr als die Hälfte der gesamtösterreichischen Gemüseanbaufläche.

Einige Spezialitäten des niederösterreichischen Gemüsebaues verdienen besondere Erwähnung:

- In der Gemeinde Seibersdorf haben sich die Bauern auf den Anbau von **Kraut** und die Herstellung von Sauerkraut spezialisiert. Auf 250 ha wird dort eine qualitativ hochwertige Landsorte kultiviert. Einen nennenswerten Krautanbau gibt es auch im Tullner Feld und westlich von Hollabrunn.
- Nicht vergessen darf man auch die niederösterreichischen **Gurkerl**, eine alte traditionelle Spezialität: sie werden im nördlichen Weinviertel, im Großraum Hollabrunn und im Tullnerfeld angebaut.
- Um die neue Landeshauptstadt St.Pölten entwickelt sich zunehmend ein florierender Gemüsebau. Eine Spezialität ist die **Zuckermelone**. Ein tüchtiger Landwirt aus Pottenbrunn hat diese Sonnenfrucht mit dem unvergleichlichen Duft auch für den Anbau in Österreich entdeckt, was uns wieder daran erinnert, daß der Osten Österreichs besonders von der Sonne verwöhnt wird.
- Auf der Universität für Bodenkultur wurde am Institut für Pflanzenbau der **Knoblauch** erforscht. Das Projekt hat ergeben, daß es im Weinviertel eigene Knoblauchsorten gibt, die besonders in den Weinbergen verbreitet sind. Eine unschätzbare wertvolle Entdeckung, die den Grundstein legt für die Produktprofilierung von „Knoblauch aus Österreich“.

Infos von Herrn Dipl.Ing. Keferböck: er hat sicher gute Tips für schöne Gemüse Fotomotive !

Niederösterreich, das Zwiebelland - Zwiebel für das Wiener Saftgulasch

Das Lieblingsrezept der Wiener, das Saftgulasch, hat als wichtigste Zutat neben dem Paprika die Zwiebel, die das Gulasch erst richtig saftig macht. 95 % der österreichischen Zwiebel stammen aus Niederösterreich. Das sonnige Klima ist für die Zwiebel ideal. Im Herbst können sie trocken abreifen und haben eine natürliche Lagerfähigkeit. Der Zwiebelanbau konzentriert sich auf 2 Große Gebiete, dem kleineren sei der Vortritt gelassen:

Im **Zwiebel-Land um Laa** an der Thaya gibt es ein altes traditionsreiches, fruchtbares Zwiebelanbaugebiet, das sich in der weiten Ebene des Fließchens Pulkau erstreckt. Die Böden in diesem alten Hanfanbaugebiet wurden entwässert. Die Landwirte haben über Generationen die Genetik der Zwiebel so genau beobachtet, daß sie in der Lage waren, erfolgreich alte Landsorten, nämlich die Gelbe Laaer, die Rote Laaer, die Schneeweiße und die Unterstinkenbrunner zum EU

Sortenschutz anzumelden - eine Pionierleistung der Pflanzenzüchtung und des Marketing: Sortenidentität und Herkunftsidentität bilden eine Einheit und schaffen die Marke „Laaer Zwiebel“ !

Die **Zwiebelanbauregion Marchfeld** ist von europäischer Dimension. Raasdorf mitten im Marchfeld war schon immer das Zentrum des Zwiebelanbaus: Der „Wiener Zwiebel“ stammt aus dieser Gegend. Hier ist auch eine Idee auf fruchtbaren Boden gefallen: nämlich die Schaffung einer großen Erzeugerorganisation nach EU-Recht. Der Zusammenschluß großer Bauern zur Erzeugerorganisation Marchfeldgemüse (EOM) soll die Marketing-Kraft bündeln, um so auch als Lieferant für die großen Lebensmittelketten und Exportmärkte gerüstet zu sein. Es wurden Markennamen geschaffen: wie Goldene Gusti und Roter Hugo. Damit sind sind Zwiebel von höchster Qualität gemeint, die das AMA-Gütesiegel tragen, das heißt: sie sind Qualitätsklasse I und wurden nach den Richtlinien der integrierten Produktion angebaut.

Infos: Herr Peitl / Herr DI Mazzucato von der EOM und Herrn Klager junior/ beide Raasdorf

Alle helfen zusammen. Gemüse aus dem Marchfeld bekommt ein Qualitätsprofil:

- **Spargel:** Die ersten Gemüse im Jahr und das erste Gemüse auf der Speisekarte der Haubenköche ist der „Marchfelder Spargel“. Er hat sich nicht nur in Österreich einen großen Ruhm erworben. Alljährlich gibt es ein Spargelfest und in den Ortschaften Großenzersdorf, Raasdorf, Markgrafneusiedl, Aderklaa und Orth a.d. Donau kann man frischen Spargel bei den Bauern kaufen oder in den guten Gasthäusern die Spezialitäten gleich verkosten.
- **Spinat, Erbsen, Fisolen und Co.** Besondere Verdienste um den Gemüsebau haben sich auch die Verarbeitungsfirmen erworben. Die großen Flächen von Spinat, Grünerbsen, Fisolen, Karotten und Kohlsprossen könnten nicht im Marchfeld angebaut werden, wenn nicht der große Verarbeiter Eskimo-Iglo wäre. Die mit hohem technischem Know-How hergestellten und gekonnt vermarkteten Tiefkühlgemüse haben sich großen Verdienst erworben, die Ernährung der Österreicher gesünder zu machen !
- **Karotten:** Der Zusammenschluß großer Bauern zur Erzeugerorganisation Marchfeldgemüse (EOM) soll die Marketing-Kraft bündeln, um so auch als Lieferant für die großen Lebensmittelketten und Exportmärkte gerüstet zu sein. So wird der Name „Marchfeld“ als Gemüseanbaugesbiet auch über die Grenzen unseres Landes hinausgetragen. Die „Marchfelder Zuckerkarotten“ sind schon ein Begriff geworden.

Wien

Die Gärtner Stadt an der Donau

Die Großstadt Wien ist eine der grünen Metropolen Europas. Eingerahmt vom Wiener Wald und den Auen der Donau. In diesen ehemaligen Auegebieten sind im 19. Jh. die vielen Gärtnereien entstanden, die heute die Großstadt mit Gemüse versorgen können. Wien ist somit eine Gartenstadt und das Gartenbauzentrum Österreichs. Geschlossene Produktionsbetriebe finden sich südlich der Donau in Simmering, Kaiser-Ebersdorf, Albern, Erlaa und nördlich in Kagran und den verschiedenen Gebieten des 21. und 22. Bezirks.

Die Hauptkulturen im Freiland sind vor allem Karfiol, diverse Salate, Kohlrabi, Sellerie, Porree und Kohl. Die Wiener Gärtner ziehen aber auch Gemüse in Gewächshäusern für alle Jahreszeiten: jährlich werden rund 40 Mio. Stück Gewächshausgurken, 20 Mio. Stück Paprika 35 Mio. Stück Salat und 10 Mio. Bund Radieschen geerntet.

Leider ist dieser gärtnerische Gemüsebau durch den Beitritt Österreichs zur EU besonders unter Druck geraten. Früher war es nämlich gesetzlich möglich in der Haupterntezeit eines Gemüses dessen Import einzuschränken oder zu verbieten. Dies ist jetzt nicht mehr möglich und viele Gemüsegärtner gelangen unter großen wirtschaftlichen Druck. Die Nahversorgung für Gemüse für eine Stadt mit 1,6 Mill. Einwohnern muß aber gesichert sein. Beim Einkaufen sollte man daher wirklich das Österreichische Gemüse kaufen, damit die Existenz der Gemüsegärtner gesichert werden kann.

In Wien gibt es das traditionsreiche Gewerbe der Sauergemüsehersteller. Es werden Gurkerl, Rote Rüben, Karotten, Kraut, Zeller, Fisolen, Paprika und Knoblauch zu Salaten verarbeitet. Zum Großteil gelangt Österreichisches Gemüse zur Verarbeitung. Einige Firmen haben sich einen Namen für dieses Delikatess-Gemüse gemacht: Staud, Frey, Meindl, Radl und Waldhäusl.

Die Wiener Gärtner Gurke

Ein Großteil der Gurkenernte in Österreich kommt von den Wiener Gärtnern, die die Gurken im Glashaus heranziehen. Dies bedeutet, daß wir schon ab März Gurken aus heimischem Anbau bekommen. Im Juli kommt dann die Gurkenernte aus dem Freiland dazu, vor allem aus dem Burgenland und aus Nieder- und Oberösterreich. Die Gärtnergurke wird in Wien auf ca. 100 ha Glashausfläche gezogen. Die Arbeit ist sehr intensiv: die Gurken sind Kletterpflanzen, sie müssen immer wieder hochgewickelt werden und die überschüssigen Triebe müssen entfernt werden. Außerdem werden Gurken auch sehr sorgfältig nach Länge sortiert: die Gärtner Gurken sind die langen „Schlangengurken“. Der hohe Ertrag von fast 20.000 kg Gurken auf einem ha pro Jahr belohnt diese Arbeit.

Zahlen ÖSTAT von DI Greimel, Aussage „Schlangengurken“ überprüfen nach Qualitätsklassengesetz < 25 bzw 30 cm.

Sonnenregion Ostösterreich

Der Osten Österreichs ist geprägt vom sogenannten Pannonischen Klima: Die Sommer sind sehr heiß und trocken, die Winter hingegen kalt. Man spricht von einem starken kontinentalen Einfluß. Der viele Sonnenschein und die guten Böden geben diesem Land die Fruchtbarkeit: Weizen und Wein sind die wichtigsten Agrarprodukte. Bedingt durch den hohen Grundwasserspiegel der Donau ist eine Bewässerung möglich. Durch diese Bedingungen ist das große Gemüse-Anbaugebiet die „Sonnenregion Ostösterreich“ charakterisiert. Betriebe aus Wien, aus dem Marchfeld, aus dem Weinviertel, aus dem Tullner Feld und aus dem Seewinkel im Burgenland haben sich zu einer Erzeugergemeinschaft unter der Leitorganisation LGV zusammengeschlossen, um so für die Zukunft des Gemüsebaus gerüstet zu sein.

Infos von Dkfm. Nehamer und

Anmerkungen zum gesamten Kapitel:

* für „Gemüselandkarte Österreichs“ können die Gebiete einfach wie im Kartoffelheft eingezeichnet werden. Es wäre aber schön, die Karte über eine Doppelseite zu gestalten und kleine Gemüsesymbole graphisch einzuarbeiten. Es müßten möglichst viele Ortsnamen eingetragen sein. Für diese genaue Ausarbeitung wäre aber eine erweiterte Kontaktaufnahme mit den Landwirtschaftskammern bzw mit den Firmen notwendig ! Weiters wäre auch noch eine Auswertung der Daten der AMA gemeinsam mit Frau DI Oberbauer notwendig ! Ich könnte die graphische Gestaltung mit Freytag-Berndt und Haslinger/Keck versuchen.
* es wäre gut, Abbildungen aus den Werbeprospekten der Bundesländer zu übernehmen !

Moderne Produktionsmethoden - neue Qualitäten !

Was macht die Qualität von Gemüse aus ?

Gemüse ist deshalb so gesund, weil man damit lebende Pflanzen frisch zu sich nimmt. Die Ernährungswissenschaft nennt dies „Rohkost“ und weist darauf hin, daß der Anteil davon in unserer Nahrung sehr hoch sein sollte. Die **Frische** ist damit sicher der wichtigste Qualitätsfaktor beim Gemüse. Zunehmend wichtiger wird auch die **Herkunft**: Kennt man die Herkunft eines Lebensmittels, so ist die Rückverfolgbarkeit gegeben und man kann wichtige Qualitätsmerkmale absichern. Gemüse ist ein gutes Beispiel dafür. Bei Gemüse aus Österreich weiß man ganz genau,

- daß es nicht mit ionisierenden Gammastrahlen behandelt wurde, um die Haltbarkeit zu erhöhen.
 - daß kein gentechnisch verändertes Saatgut von unseren Gemüsebauern verwendet wird und daß wir mit Gemüse keine gentechnisch veränderten Lebensmittel zu uns nehmen.
 - daß alles getan wird, um auch den Schadstoffgehalt im Gemüse so gering wie möglich zu halten und daß die Grenzwerte von unserer Lebensmittelüberwachung kontrolliert werden.
 - daß Stickstoffdüngung heute in der integrierten Produktion sehr behutsam erfolgt und unser Grundwasser nicht mit Nitrat belastet wird.
 - daß das Gemüse nicht dazu beiträgt, auf endlos langen Transportwegen die Straßen zu verstopfen und unnötig Umwelt und Luft durch die LKW-Transporte verpestet werden.
- Diese Liste ließe sich weiter fortsetzen.

Die Qualitätsklassen

Die Qualitätsklassen regeln genau, wie das Gemüse im Handel bezeichnet werden muß, wie es in Größe und Gewicht eingeteilt werden muß, und wie man es bezeichnen muß, wenn kleine Mängel gegeben sind. Diese Regeln sind für die Gemüsebauern und die Händler sehr wichtig, damit jeder weiß, was gemeint ist. Auch der Konsument profitiert letztendlich von der genauen Definition der Qualitäten und von der Kontrolle durch das Marktamt.

Gemüse aus integrierter Produktion

Die umweltgerechte Produktion wird bei Agrarprodukten immer wichtiger. Das Gemüse hat hier eine Vorreiterrolle. Es wurden genaue Regeln für eine umweltgerechte Produktion entwickelt. In der Fachsprache nennt man dies „Integrierte Produktion“. Das Wort „integriert“ bedeutet „ganzheitlich“ und meint, daß alle Maßnahmen im Pflanzenbau ergriffen werden, um den Einsatz an Kunstdünger und Pflanzenschutzmitteln so gering wie möglich zu halten. Wurde früher ein Insektengift einfach schon zum Vorbeugen gespritzt, auch wenn der Befall noch gar nicht so stark war, so wird heute in der Integrierten Produktion von Beratern und Fachleuten die Kultur genau beobachtet, um für die Bekämpfung des Schädling genau den richtigen Zeitpunkt zu erwischen. So kann der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln stark reduziert werden. Stickstoff wird nicht mehr einfach auf die Felder gestreut, sondern es werden genaue Bodenproben genommen, um dann nur soviel Stickstoff zu düngen, wie dies notwendig ist. Der Überschüssige Stickstoff gelangt dann nicht mehr ins Grundwasser und man bekommt die Nitratgehalte wieder langsam in den Griff. Integrierte Produktion ist einfach „intelligenter Gemüsebau“. Ein besonders gutes Beispiel ist der Einsatz von Nützlingen. Gegen diverse Schädlinge können Nützlingsinsekten eingesetzt werden, die in einer Zuchtstation herangezogen werden. Sie fressen die Schädlinge auf dem Gemüse einfach auf.

Gemüse aus biologischem Anbau

Der Lehrmeister der Integrierten Produktion ist der Biologische Gartenbau. Die Regeln sind äußerst streng: es darf weder Kunstdünger noch chemisches Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden. Der biologische Gartenbau ist eine interessante Herausforderung, alle Aspekte der Natur und der Ökologie so zu gestalten, daß unsere Kulturpflanzen optimal darin gedeihen, möglichst gesund und robust sind und dabei gute Erträge bringen. Das Ziel ist das Wirtschaften in Kreisläufen, ein modernes Prinzip, in dem die Zukunft unserer ökologischen Landwirtschaft liegt. Oft ist es noch sehr schwer für die biologisch arbeitenden Gartenbaubetriebe, aber die Erfahrungen und das Wissen nehmen ständig zu. Die Agrarmarkt Austria vergibt auch für die Produktion nach den Richtlinien des Biologischen Anbaus ein Biozeichen.

Abbildung des Herkunfts und Gütezeichens der Agrarmarkt Austria und des Biozeichens

Vielleicht Abbildung der Nützlingstation aus dem Prospekt der LGV

Bestrahlung und Gentechnik unbedingt hinein nehmen. Agressives Marketing - sonst ist das ganze zahnlos !

Lagerung und Haltbarmachung

Die Lagerung des Gemüses war früher immer ein Problem, da es sich ja um frische Pflanzenteile handelt, die schnell welken und verderben und rasch wieder in den Kreislauf der Natur eingehen. Daher mußte man schon in früherer Zeit Gemüse haltbar machen und kam auf sehr viele gute Ideen. Die älteste und wichtigste ist sicher das Vergären mit Milchsäure. Früher wurden Gemüse auch häufig getrocknet. Nach Erfindung der Pasteurisation konnten die Gemüse „eingemacht“ werden. Danach wurde die Tiefkühlung, die modernste Methode der Gemüsekonservierung, erfunden. Heute können viele Gemüse in großen Lagern mit exakt eingestelltem und elektronisch überwachtem Klima sehr lange gelagert werden.

Das Sauergemüse: Die Milchsäure wird heute wieder entdeckt als ein wichtiger Baustein für die Gesundheit. Diese Milchsäure war über die Jahrhunderte das wichtigste und natürlichste Konservierungsmittel. Stampft man frisch geerntetes Kraut oder hobelt man Rüben und gibt eine Salzlake dazu, so vermehren sich die Milchsäurebakterien. Durch ihr Stoffwechselprodukt, die Milchsäure wird der Säuregrad des Gemüses so weit abgesenkt, daß es haltbar wird. Sauerkraut und Salzgurkerl sind die bekanntesten Produkte. Leider wird dieses Herstellungsverfahren immer weniger angewendet.

Pasteurisation und Sterilisieren: Das Haltbarmachen von Gemüse durch Erhitzen war eine große Errungenschaft, die es erstmals ermöglicht hat, geschmacklich gutes Gemüse, auch im Winter zu konsumieren. Es mußte nicht mehr alles so stark angesäuert werden, wovon man ja sehr schell genug bekommt. Die Saure-Gurken Zeit war damit vorbei. Durch Erhitzen haltbar gemachte Spezialitäten, Gemüseeerbsen, Fisolen, Salate, Gurkerl usw. sind fester Bestandteil einer gesunden, pflanzenreichen Ernährung. Da das Gemüse fast genußfertig ist, kann es zu jeder Mahlzeit gereicht werden.

Tiefkühlen: Die Tiefkühltechnologie bietet den Vorteil einer langen Haltbarmachung. Die Vitamine bleiben fast vollständig erhalten und der Geschmack ist praktisch gleich dem eines frischen Gemüses. Tiefkühlprodukte sind sehr beliebt: Spinat, junge Erbsen, Karotten, Fisolen und viele andere. Aber auch bei diesen Produkten sollten wir auf die Herkunft aus Österreich achten !

Moderne Lagerung von Gemüse: Viele Gemüse behalten bei fachgerechter Lagerung sehr lange ihre gute Qualität. Die Lagerbedingungen müssen aber mit modernster Steuertechnik überwacht werden. Bei genau 1 °C und 95 % relativer Luftfeuchtigkeit und bei strenger Sauberkeit können z.B. Karotten über mehrere Monate gelagert werden. Viele Betriebe haben sich auf solches Lagergemüse spezialisiert und versorgen den Markt sogar im Winter mit ausgezeichneten Qualitätsprodukten.

Anmerkungen zum gesamten Text:

- Text in den Kästen ist nur ergänzend und kann weggelassen werden.
- Prinzip: Es sollen möglichst viele geographische Namen genannt werden, auch sehr kleine Ortschaften. Auch Verarbeitungsfirmen wurden möglichst viele bei Namen genannt.
- Eine letzte Kontrolle von Inhalt und Rechtschreibung erfolgt in der Endfassung
- Bitte meinen Namen im Impressum anführen.