Presseinformation

18. M rz 2015

Erste Ergebnisse des Projekts „Wintergemüsevielfalt" präsentiert

LR Bohuslav: „Kombination alter Traditionen mit moderner Technologie"

Im Winter erwartet die Konsumentinnen und Konsumenten in unseren Breiten ein sehr eingeschränktes Angebot an regionalen Gemüsesorten. Zusätzlich wird Gemüse im Winter meist sehr energieintensiv produziert. Dass es auch anders geht, zeigt das Projekt „Wintergemüsevielfalt", das 2013 als „beste Kooperationsidee" mit dem Clusterland Award ausgezeichnet und bei dem seither viel an Forschungs- und Entwicklungsarbeit geleistet wurde. Erste Ergebnisse wurden heute, Mittwoch, im Rahmen einer Pressekonferenz von Wirtschafts-Landesrätin Dr. Petra Bohuslav, Rudi Vierbauch, dem Obmann von Bio Austria, und Gerhard Zoubek vom Biohof Adamah in Glinzendorf präsentiert.

Der Lebensmittelsektor sei sowohl wirtschaftspolitisch als auch gesellschaftspolitisch sehr wichtig, so Landesrätin Bohuslav. 1.750 Betriebe mit 20.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern seien in diesem Bereich tätig. Darüber hinaus gebe es insgesamt 42.500 landwirtschaftliche Betriebe. Das zeige die „gesamte Bedeutung" dieses Sektors. Ziel sei es, „die Innovationskraft zu fördern", so Bohuslav. Durch die Cluster habe man in Niederösterreich eine „Vernetzung von Betrieben und Forschungseinrichtungen" geschaffen. „Der Lebensmittel-Cluster ist eine Serviceeinrichtung und der Motor für innovative Projekte", so Bohuslav. Schwerpunkte seien vor allem „qualitativ hochwertige und sichere Produkte zu schaffen" und „neue Lebensmitteltechnologien zu entwickeln". Das sei auch „ein wichtiger Bestandteil der Wirtschaftsstrategie 2020".

Das Projekt „Wintergemüsevielfalt" sei ein Best-Practice-Beispiel für die Kategorie „Forschung, Entwicklung und Marktumsetzung". Es gehe darum, „alte Kulturweisen wiederzuentdecken" und um eine „Kombination alter Traditionen mit moderner Technologie", so Bohuslav. „Biologische Produktionen, Regionalität und Nachhaltigkeit gewinnen für die Kunden immer mehr an Bedeutung. Sie wollen wissen: Wo kommen unsere Lebensmittel her und wie werden sie produziert", so die Landesrätin. Die Menschen seien sehr sensibel geworden, was die Geschichte der Lebensmittel betreffe und seien auch gerne bereit, mehr für regionale und nachhaltige Lebensmittel zu bezahlen, so Bohuslav.

In den Wintermonaten gebe es bei uns nicht sehr viel Frischgemüse, der ökologische Fußabdruck sei in dieser Zeit nicht optimal, so Vierbauch, Obmann von Bio Austria. Während früher noch 3.000 Getreidesorten angebaut worden seien, seien es heute nur mehr 300. Es sei zu einer „Einengung der Sortenvielfalt" gekommen. Durch schwierige Umstände in den Wintermonaten, greife man wieder auf Sorten zurück, „die unter normalen Umständen nicht gebraucht werden", so Vierbauch. Das Projekt

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion – Pressedienst
www.noe.gv.at/presse

Anita Quixtner, BA
Tel: 0 27 42/90 05 -12 16 3
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

„Wintergemüsevielfalt" zeige, dass es auch in Österreich möglich ist, eine Vielfalt an Salaten, Spinat, Zwiebel, Radieschen und Kräutern ohne Heizung zu erzeugen und so die Anbausaison der Betriebe zu verlängern.

Träger des Projekts „Wintergemüsevielfalt" ist die Bio Austria. Kooperationspartner sind der Lebensmittel-Cluster Niederösterreich, sieben Bio Austria Betriebe mit Praxisversuchen - Biohof Adamah in Glinzendorf (NÖ), Biohof Achleitner in Eferding (OÖ), Ökohof Feldinger in Salzburg Biohof Haitzmann in Salzburg, Biofuchs Jaklhof in der Steiermark, Natur Fair in Kärnten sowie Monika und Walter Stockenhuber in Oberösterreich - die Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau - Schönbrunn, FiBL Österreich, die Universität für Bodenkultur in Wien, die Gartenbauschule Langenlois und die Versuchsstation für Spezialkulturen Wies. Es gehe um „Ressourceneffizienz in der Erzeugung" und „Chancen für Direktvermarkter", so Vierbauch. „Die Zusammensetzung aus Praxis, Wissenschaft, Bildung und Beratung" sei sehr wichtig bei dem Projekt und funktioniere gut, daher wolle man auch ein Nachfolgeprojekt einreichen, so Vierbauch.

Zoubek vom Biohof Adamah betonte, dass es wichtig sei, dem Kunden Ehrlichkeit vorzuleben und „die Wichtigkeit der Lebensmittel in den Vordergrund" zu stellen, da die Geringschätzung dieser Überhand gewinne. 5.500 Biokistl werden pro Woche an die Haushalte geliefert und sehr gut angenommen, so Zoubek. Mit dem Projekt „Wintergemüsevielfalt" wolle man „kreative und einfache Produkte im Winter schaffen".

Nähere Informationen: Büro LR Bohuslav, Mag. Doris Mayer, Telefon 02742/9005-12322, e-mail d.mayer@noel.gv.at, ecoplus, Michaela Horsky, Telefon 02742/9000-19660, e-mail m.horsky@ecoplus.at, Bio Austria, Büro Wien, Telefon 0732/403 70 850-456, e-mail sekretariat@bio-austria.at, Biohof Adamah, Gerhard Zoubek, Telefon 02248/2224 13, e-mail gerhard.zoubek@adamah.at, http://www.ecoplus.at/, http://www.bio-austria.at/, http://www.adamah.at/.

Anita Quixtner, BA
Tel: 0 27 42/90 05 -12 16 3
E-Mail: presse@noel.gv.at