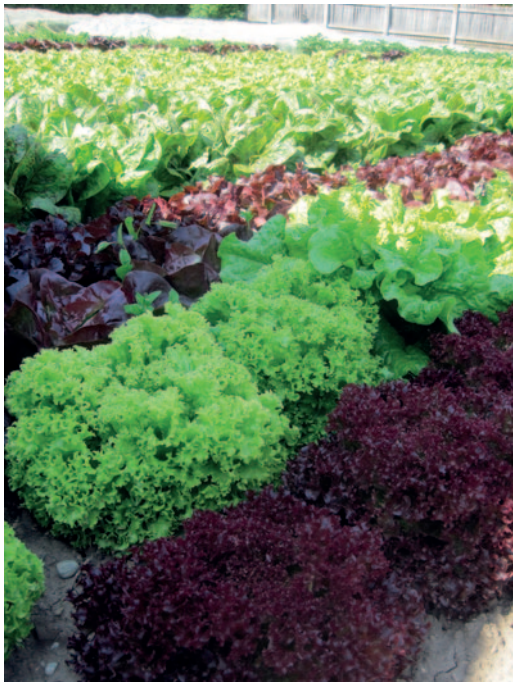
Mehr Gemüse – mehr Zukunft

60 Jahre Landesverband steirischer Gemüsebauern

Der Landesverband steirischer Gemüsebauern ist das gemeinsame Dach für alle steirischen Gemüsebäuerinnen und Gemüsebauern und besteht seit nunmehr 60 Jahren. Im Jubiläumsjahr 2022 können Obmann Fritz Rauer, der Vorstand und Geschäftsführer Thomas Hackl auf bedeutende Erfolge des Verbands zurückblicken. Im Gründungsjahr 1962 waren Einlegegurken eine der Hauptkulturen und die wichtigste Aufgabe des neugegründeten Verbands war es, den Verarbeitungsgemüseanbau auf geordnete Beine zu stellen. In den darauffolgenden Jahrzehnten wurden – auch mit Unterstützung von Land Steiermark und der Landwirtschaftskammer Steiermark – das Versuchswesen und die Forschungsarbeit initiiert, es folgten zahlreiche neue Kulturen, Flächenausweitungen, große Verbesserungen in den Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten, fachliche Unterstützung der Betriebe, innovative Vermarktungsinitiativen, zwei erfolgreiche EU-Herkunftsschutzverfahren, verstärkte Öffentlichkeitsarbeit, zahlreiche Spezialprojekte und vieles mehr.

Die ausgezeichneten Steirischen Gemüsebotschafter: Andreas Hamler (Restaurant Stammtisch am Paulustor), Christof Widakovich (Genießerei am Markt, Restaurant Schlossberg, El Gaucho), Ferdinand Hladik (Kitschen 12) mit seiner Marketingchefin Nadia Pichler mit Fritz Rauer, Obmann der Steirischen Gemüsebauern (v.l.n.r.). Foto LK-Danner

Bei der diesjährigen Neuwahl wurde LKR Fritz Rauer einstimmig für eine weitere Periode als Obmann gewählt. Auch die Wahl der weiteren Vorstandsmitglieder fiel einstimmig aus. Erste freudige Aufgabe des erneut gewählten Obmanns war es, die Ehrungen im Rahmen der Feier zum 60-jährigen Verbandsjubiläum an Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher, Ehrenobmann Franz Potzinger, Gerhard Czelecz, Wolfgang Weingerl und Helmut Pelzmann für ihre langjährigen Verdienste um den steirischen Gemüsebau zu überreichen. Alle Geehrten bedankten sich sehr herzlich und brachten ihre Verbundenheit zum steirischen Gemüse zum Ausdruck.



Heute sind die Herausforderungen für die steirischen Gemüsebäuerinnen und Gemüsebauern andere, aber nicht kleiner geworden und steigen stetig. KonsumentInnen und Handel haben hohe Erwartungen, was Qualität, Frische, Geschmack und Vielfalt der Produkte betrifft. Gleichzeitig werden die Auswirkungen des Klimawandels in Form von Trockenheit, Stürmen, Hagel und Starkregen immer deutlicher spürbar und müssen bewältigt werden. Dazu kommen in den aktuellen Krisenjahren empfindlich gestiegene Energie-, Betriebsmittel- und Lohnkosten aber stagnierende Produzentenpreise im Lebensmitteleinzelhandel und geringere Kaufkraft der KonsumentInnen.

In der Steiermark wird auf ca. 1.500 Hektar Gemüse pro-

duziert, das frisch und ohne lange Transportwege zu den Konsumentlinnen gelangt. Obmann Fritz Rauer: „Unser Motto im Jubiläumsjahr „Mehr Gemüse – mehr Zukunft" drückt aus, wovon wir überzeugt sind: Unsere Ernährung wird gemüsereicher, genussreicher und fantasiereicher! In den letzten Jahren haben wir die Menschen hinter dem steirischen Gemüse in den Mittelpunkt gerückt. Denn unser Produkt – frisches steirisches Gemüse – liegt im Trend, trotzdem müssen wir uns täglich darum bemühen, von den KonsumentInnen wahrgenommen zu werden." Die Wertschätzung für heimisches Gemüse muss sich in einem fairen Anteil an der Wertschöpfung niederschlagen, damit es auch in Zukunft regionale Gemüsespezialitäten und sichere heimische Versorgung gibt. Denn: Mehr heimisches Gemüse am Teller tut auch unserem Klima gut.

Wichtiger denn je ist daher die interessenspolitische Vertretung der steirischen Gemüsebaubetriebe durch aus den eigenen Reihen gewählte VertreterInnen. Auch die Schaffung von Netzwerken in der Vermarktung, mit denen dem Handel ein starker, verlässlicher Partner gegenübersteht und die Erschließung alternativer Absatzwege, um eine krisensichere, kleinstrukturierte

Produktion zu erhalten ist heute so aktuell wie damals. Die fachliche Unterstützung der Gemüsebaubetriebe und die Aus- und Weiterbildung von jungen Gemüsebäuerinnen muss auch für die Zukunft gesichert werden. Und: Bewusstseinsbildung und Information der Konsumentinnen und Konsumenten über Qualität, Vorteile und Eigenschaften von saisonalem, regionalem Gemüse ist wichtiger denn je! Einer der wichtigen Partner und Multiplikatoren dabei ist die Gastronomie, weshalb im Rahmen der Jubiläumsfeier erstmals 5 ausgewählte und innovative steirische Restaurants als „Gemüsebotschafter" ausgezeichnet wurden. ■

Gärtnermeister Klaus Wenzel

Vitamine für den Winter jetzt anbauen...

Nicht nur der Garten, auch die Pflanzen auf dem Balkon oder der Terrasse freuen sich schon auf etwas kühlere Temperaturen. Auch ist es jetzt Zeit noch, einiges im Garten oder in Töpfen anzubauen, um genügend Vitamine auch im Winter ernten zu können. Späte Karotten, Spinat oder Schnittsalate sind eine tolle Bereicherung für die Herbstmahlzeit. Feldsalat, auch „Vogerlsalat" genannt, kann ebenfalls in regelmäßigen Abständen (alle 2 Wochen) angesät werden. Ich empfehle auch immer, Feldsalatpflanzen in kleine Töpfchen oder „Multizellplatten" vorziehen. Größere Pflänzchen können sehr einfach in den Garten oder auf das Hochbeet gepflanzt werden. Dadurch kann auch im Spätherbst nach der Ernte ein weiterer Satz angebaut werden. Der Vorteil beim Vorziehen ist, dass die Pflanzen nicht mehr einem so großen Beikrautdruck ausgeliefert werden, da sie vom Wuchs her schon ihren Platz behaupten können. Leider kommt es im Sommer, aber auch jetzt immer wieder vor, dass Vögel die neu gepflanzten Salatpflanzen abgezwickt haben. Einfach können Bögen über die Beete gestellt werden und anschließend mit einem Vogelnetz abgedeckt werden. Ich verwende dazu Rohre, die für die Elektroinstallation verwendet werden, die einfach zu biegen und auch günstig sind. Gut geeignet sind natürlich auch entsprechende Drahtbögen oder Haselnussruten.

Vogelmiere und andere Begleiter können im Herbst, wenn es kühler ist, noch so manche Aufmerksamkeit auf sich ziehen. Entfernen sie aber nicht alles an Beikräutern. Vogelmiere beinhaltet mehr Magnesium als Spinat und schmeckt auch gut. Daher kann diese auch sehr gut in Salaten verwendet werden. In manchen Spezialgärtnereien bekommt man sogar Pflanzen davon zu kaufen. Petersilie kann ebenfalls jetzt ausgesät werden. Zarte Blätter verfeinern auch während des Winters so manche Speisen. Knoblauch und Wintersteckzwiebel sollen Ende September in die Erde, um noch vor dem Frost einwurzeln zu können. Triebe, welche noch im Herbst auswachsen, können ebenfalls schon geerntet werden. Für Mangold und Steckrüben gilt das gleiche. Sprossenkohl, der schon im Sommer gepflanzt sein sollte, ist jetzt schon zu einer sehr kräftigen und ansehnlichen Pflanze herangewachsen. Mit einem scharfen Messer können die Pflanzen Ende September „geköpft" werden