Die Presse

Wo das Biogemüse schläft

Die Presse/Presse am Sonntag | Seite 12 | 18. August 2019
Auflage: 84.202 | Reichweite: 346.000

blond. communication GmbH

A PRODUCT OF APA-DEFACTO CLIPPING SERVICE

Wo das Biogemüse schläft

Im Marchfeld wurde soeben eine der größten **Kühlhallen** für Biogemüse eröffnet, die eine Verlängerung der Saison ermöglicht. Ein Besuch.

VON **KARIN SCHUH**

Es gibt zwei Schlagworte, ohne die man heute in der Kulinarik nicht mehr auskommt: Regionalität und Saisonalität. Beides scheint nicht nur eine Selbstverständlichkeit zu sein, sondern vielmehr ein Pflichtprogramm. Kein Wirt würde es wagen, auf seiner Speisekarte stolz zu verkünden, dass er Putenfleisch aus Polen oder Paradeiser aus den Niederlanden verwendet. Stattdessen wird die Regionalität gepredigt, die natürlich im Auge des Betrachters liegt (und etwa durch Landesgrenzen oder Kilometerangaben definiert wird). Ähnlich verhält es sich mit der Saison. Es werden zwar nur noch selten die berühmten Erdbeeren im Winter verlangt. Aber die Saison darf gerne verlängert oder auch etwas vorgezogen werden. Da ist es dann eher unerheblich, ob mit Hilfe von frühen und späten Sorten oder auch mit Importen aus anderen Ländern nachgeholfen wird. Da dürfen dann auch die Marillen aus Frankreich, die Zwetschken aus Bosnien oder der Knoblauch aus Spanien kommen. Das kann man schnell einmal übersehen.

Denn würden wir uns nur streng an die Saisonen halten, dann wäre die Verfügbarkeit einzelner Obst- und Gemüsesorten zeitlich sehr begrenzt. Das weiß jeder Hobbygärtner, der es nur hinnehmen kann, dass die unterschiedlichen Sorten, die sich geschmacklich gut kombinieren ließen, nie gleichzeitig reif sind.

Es gibt aber ein paar Tricks, mit denen auch heimische Lebensmittel länger verfügbar sind. Früher einmal war das zum Beispiel der Erdkeller, in dem Erdäpfel und Gemüse bis über den Winter hinaus eingelagert wurden. Heute wird das zunehmend von Professionisten übernommen. Bei Äpfeln etwa haben sich die sogenannten CA-Lager (Controlled Atmosphere) bewährt, die die Reifung der Früchte verzögern und somit die Haltbarkeit verlängern.

7000 Tonnen Gemüse. Beim Gemüse hingegen ist das etwas leichter, da spielen vorwiegend Temperatur und Luftfeuchtigkeit (und weniger Sauerstoff- und Kohlenstoffdioxidgehalt, wie bei Äpfeln) eine Rolle. Bei Karotten, Erdäpfeln oder Zwiebeln geht es vielmehr darum, dass sie möglichst konstant kühl gelagert werden. Wie zum Beispiel in jener unscheinbaren, aber durchaus großen Lagerhalle, die Anfang August in Oberweiden, im Bezirk Gänserndorf, eröffnet wurde. Kein Schild weist von Weitem darauf hin, was hier in der gut 4500 Quadratmeter großen Halle gelagert wird. Das ist auch nicht notwendig, der Endverbraucher kommt damit nur indirekt in Berührung. Handelt es sich doch um eine Zwischenstation für gut 7000 Tonnen Biogemüse jährlich, das vom Landwirt geliefert wird und von der Firma Pur Austria Organic Products ebendort gelagert wird – bis es weitergeht an eine andere Firma, die die Verpackung übernimmt, und dann über den Lebensmitteleinzelhandel (als Produkte der Bio-Eigenmarken) verkauft wird. „Wir wollen mit der Lagerhalle für zwölf Monate die Versorgung mit Biogemüse sichern", sagt David Wais, der gemeinsam mit Johann Ackerl Geschäftsführer von Pur ist und durch die ruhige, große Halle führt. In der Gemüsesaison sei das nicht schwer, meint er. Aber ab Februar werde es spannend, wenn es darum geht, heimische Zwiebel und Erdäpfel anzubieten. „Das geht nur mit einer professionellen Kühlhalle."

David Wais (li.) und Patrik Dangl in der noch beinahe leeren Kühlhalle für Biogemüse. //// Fabry

Süßkartoffeln bis Topinambur. Rund 120 Bauern aus dem Burgenland und Niederösterreich beliefern Pur. In acht unterschiedlich großen Zellen wird das Gemüse gelagert. Noch ist es hier ziemlich leer. Immerhin hat erst die erste Saison begonnen, ein paar Zwiebeln aus dem Seewinkel sind schon da, auch ein paar Kisten Erdäpfel und Karotten. Aber auch Knoblauch, Süßkartoffeln, Topinambur, Pastinaken, Peterswurzel, Sellerie und rote Rüben sollen hier schon bald gelagert werden. Ob es die größte Kühlhalle für Biogemüse sei, trauen sich Wais und sein Kollege Patrik Dangl, der Projektleiter, nicht sagen. Aber sie wüssten keine andere Lagerhalle, die sich ausschließlich auf Biogemüse spezialisiert hat und ähnlich groß sei. Je nach Sorte wird das Gemüse zwischen minus drei und plus 28 Grad gelagert, auch die Luftfeuchtigkeit wird angepasst. Karotten werden mit Erde gelagert, dann halten sie länger. Zwiebel wiederum werden mit einer speziellen Belüftung rund zwei Wochen lang getrocknet und dann kühl gelagert. Die Trocknung und Kühlung passiert unabhängig von der Außentemperatur. „Es gibt viele Lagerhallen, die mit der Außentemperatur arbeiten, aber wir sind bewusst von dem weggegangen, weil es immer wärmer wird und das Zeitfenster, wo man das machen kann, zu knapp wird", sagt Dangl.

Rund 120 Bauern beliefern die Kühlhalle, in der Gemüse teils bis zur nächsten Saison lagert.

Aber es werde die Abwärme der Kühlung für die Trocknung verwendet. Herzstück der Lagerhalle ist die Kälteanlage, die am Stromnetz angehängt ist. Eine Fotovoltaikanlage würde erst in zwei, drei Jahren in Frage kommen, wenn der Betrieb sich eingespielt hat. Als Kältemittel werde Ammoniak verwendet, ein natürliches Kältemittel, das als klimaneutral gelte, erklärt Wais. Der Umweltaspekt war bei der Errichtung der Halle nicht unerheblich, meint er. Immerhin geht es den Betreibern darum, die Saison von regionalen Biogemüse zu verlängern. ////

AUF EINEN BLICK

Die Firma **Pur Organic Products** wurde 2003 in Waidhofen/Thaya gegründet und beliefert Handelsketten mit heimischem Biogemüse. Anfang August wurde in Oberweiden im Marchfeld eine 4500 Quadratmeter große Kühlhalle eröffnet, in der vorwiegend Karotten, Erdäpfel und Zwiebel, aber auch Topinambur und Süßkartoffeln gelagert werden. Rund 120 Biobauern aus Niederösterreich und dem Burgenland beliefern die Kühlhalle. Das Gemüse wird während des ganzen Jahrs über die Bio-Eigenmarken der heimischen Handelsketten verkauft. www.pur-bio.at

Zwei Wochen lang werden die Zwiebeln getrocknet, danach werden sie kühl gelagert. //// Fabry

Alle nötigen Lizenzgebühren sind vertraglich geregelt. Skalierung 82%

APA DEFACTO