4

2026 33. JAHRGANG

DAS FACHMAGAZIN FÜR GEMÜSEBAU IN ÖSTERREICH

GEMÜSEBAUPRAXIS



SCHON MEHR INDIEN IM GLAS ALS ÖSTERREICH

ERDÄPFEL MIT KI-KONTROLLE

BEWÄSSERUNGSTECHNIK

KRANKHEITEN AN KÜRBIS

Österreichische Post AG · GZ 18Z041463 M · GEMÜSEBAUPRAXIS – EFERDINGER GEMÜSELUST, A-4600 WELS, RENNBAHNSTRASSE 15

BUNDESGEMÜSEBAUVERBAND ÖSTERREICHS

WWW.BGVOE.AT

INHALT

3 **Tag des frischen Gemüses**
Zeige Dich und sprich über die Herausforderungen, denen Du bei der Gemüseerzeugung gegenüberstehst. Am ersten Tag des frischen Gemüses sprachen Vertreter der Praxis auch mit hochkarätigen Politikern.

10 **Umsatzsteuersenkung**
Bei der Umsatzsteuer gibt es für den Lebensmittelhandel und für regelbesteuerte landwirtschaftliche Betriebe seit 1. Juli 2026 eine Änderung. Unsere Autorin informiert über die Umsatzsteuersenkung auf 4,9 Prozent.

18 **Krankheiten an Speisekürbissen**
Es geht in die zweite Jahreshälfte. Bevor Kürbis geerntet werden kann, braucht er Aufmerksamkeit, um ihn gesund zu erhalten. Unser Pflanzenschutz-Fachmann beschreibt die wichtigsten Krankheiten.

22 **Anbaualternativen**
Nicht selten brauchen Betriebe Veränderungen. Ab Seite 22 informieren wir über mögliche zukünftige Anbaualternativen. Kann man zum Beispiel mit Nüssen Geld verdienen?

31 **Impressum**



Sujet Wirtschaften am Land

ZUM TITELBILD:
Oberösterreichs Gurkerlbauern schlagen Alarm: In den Eigenmarkengläsern im LEH sind mehr indische Gurkerln als österreichische.

Wenn Gold auf Bäumen wächst



Foto: privat

Die Erzeugung von Salaten, Kohl und Fruchtgemüse wird durch hohe Kosten belastet. Der Absatz gerät schnell unter Preisdruck. Die Teuerung schlägt bei allen Lebensmitteln zu, Verbraucherzurückhaltung folgt auf dem Fuß.
In dieser Lage einmal von der Geraden abweichen und in andere Richtungen denken, erlauben sich Gemüseerzeuger vielleicht zu wenig. Da ist die Direktvermarktung, die schon lange als rettendes Ufer gilt. Direktabsatz verlangt von der Unternehmerfamilie jedoch alles ab, was sie leisten kann. Und 24/7-Automaten lösen das Personalproblem nur bedingt. Bleibt der Anbau von Nischenkulturen, sofern der Handelspartner Interesse an ausgefallenen Gemüsearten und Abnehmer für deren Vermarktung hat.
Und wenn man noch weiterdenkt, ganz weg vom Gemüsebau, wenigstens in Teilbereichen? Ein neues zusätzliches Standbein aufbauen, wie es in manchen Betrieben schon die Erdbeeren, andere Beerenobstarten oder Äpfel, Zwetschken, Marillen und Kirschen sind? Gibt es weitere Pflanzenarten, mit denen man sich profilieren und ein gutes Auskommen finden kann? Könnte die Zukunft für manchen Anbauer in der Produktion beispielsweise von landläufig „Nüssen“ liegen?
Die Vorderpfalz in Deutschland war schon immer ein Neuheitentreiber. Ein rüstiger Altenteiler, Willi Kuhn, 81 Jahre alt, mit Pioniergeist ausgestattet und interessiert an sinnvollem Zeitvertreib, ließ jüngst hinter seine Erfahrungen mit dem Anbau von Nüssen blicken. Auf den Feldern in seiner Heimat Neupotz veranstaltete das Projekt NuPiWi – Nüsse, Pilze, Wissenstransfer – der Universität Kassel gemeinsam mit Kuhn und den Beratern Peter Hilsendegen und Herbert Knuppen einen Schalenobsttag über die Produktion von Mandeln, Haselnüssen, Pecannüssen und Maronen. Mehr dazu in einem Beitrag ab Seite 22 in dieser Ausgabe der Gemüsebaupraxis. Er kann freilich das Thema nur anreißen und eventuell zu dem deutschen Anbauer Willi Kuhn und zu den Beratern einen Kontakt anbahnen. Die Pfälzer Veranstaltung fand breiten Anklang. Erzeuger aus allen Fachrichtungen besuchten den Tag, um für sich etwas „mitzunehmen“.
Warum nicht Nüsse in Mitteleuropa anbauen, wenn die Lage stimmt, also nicht extrem frostgefährdete, aber gut mit Wasser versorgte Regionen ausgewählt werden? Um gute Erträge zu bringen, benötigen Mandeln und Haselnüsse ausreichend Niederschläge. Nach Ergebnissen in Spanien konnte bei einem Jahresniederschlag von 450 mm der Ertrag verdoppelt werden, wenn vor der Nussbildung zusätzlich 250 mm Wasser beregnet wurden.
Allein Deutschland führt jährlich rund 100.000 t Mandeln ein, die deutschen Landwirte produzieren aber selbst keine dieser beliebten Knabberfrüchte, sagt Hilsendegen. Gibt es in Kalifornien echte Wasserprobleme – was nicht auszuschließen ist – kann die Mandelversorgung in heimischen Gefilden nicht mehr gewährleistet werden. Mit dem Haselnussanbau beschäftigen sich bereits einige Gruppen unter anderem in Bayern, aber auch im westdeutschen Raum. Auch Österreich importiert jährlich etwa 46.000 t Nüsse und auch hier stammen 90 Prozent aus dem Ausland. Trotz ungefähr einer Million Walnussbäumen in Österreich kann der Bedarf bei Weitem nicht gedeckt werden.
Für Nüsse sprechen die modernen Gesundheitstrends. Zunehmend gibt es Veganer und Vegetarier, die ihren Eiweißbedarf auch über Nüsse decken. Und die Preise der knackigen Eiweißbomben steigen. Der erwerbsmäßige Anbau von Mandeln, Haselnüssen, Walnüssen und Maronen bietet nach Ansicht der deutschen Pioniere durchaus wirtschaftliches Potenzial.
Klar ist der „Ausflug“ in das Neuland Nussproduktion zuerst unwegsam. Aber das ist er immer, wenn man etwas Neues angeht. Tut man es nicht, machen es aber vielleicht die anderen. Also doch lieber zu den Ersten gehören und die Herausforderungen annehmen? Die Situation der stark reglementierten Zulassung von Pflanzenschutzmitteln beispielsweise macht vor dem Nussanbau nicht Halt. Interessierte Betriebe mit Baumobst oder Weinbau fällt der Einstieg in die Nusserzeugung fürs Erste leichter, weil sie die vorhandene Technik nutzen können. Für die Weiterverarbeitung braucht es Maschinen zum Trocknen, Knacken, Lagern und Verpacken. Diese Schritte sind auch in der Pfalz noch in der Entwicklung, aber unausweichlich, soll sich der weitestgehend mechanisierte Nussanbau als „Gold vom Baum“ auszahlen.

Elke Hormes, Alsbach-Hähnlein/D



1 Der Präsident des Bundesgemüsebauverbandes Österreichs Karl Auer bringt gemeinsam mit den Vertretern aus den Bundesländern Ewald Mayr (OÖ), Johann Blatt (NÖ) und Walter Plank (T) am ersten „Tag des frischen Gemüses“ einen Korb mit erntefrischen Produkten u.a zu Bundeskanzler Christian Stocker und weiteren wichtigen Persönlichkeiten in Politik- und Interessenvertretung und informierten jeweils über die großen Herausforderungen, denen sich die Gemüseproduzenten in ganz Österreich derzeit stellen müssen.

Tag des frischen Gemüses 2026

Gemeinsam für die Zukunft des heimischen Gemüsebaus

Gemüse ist bunt, gesund und vielfältig – und dennoch wird oft vergessen, wie viel Arbeit und Engagement hinter seiner Produktion steckt. Genau deshalb haben wir den Tag des frischen Gemüses heuer erstmals zum Anlass genommen, nicht nur Konsumenten für heimisches Gemüse zu begeistern, sondern auch mit politischen Entscheidungsträgern über die Zukunft des Sektors zu sprechen.

Gemeinsam mit der AMA-Marketing wurde der Tag des frischen Gemüses rund um den 16. Juni sowohl medial als auch vor Ort in Wien in Szene gesetzt. Während die AMA-Marketing mit zahlreichen Aktionen, Social-Media-Kampagnen und TV-Beiträgen die Vorteile von frischem Gemüse aus Österreich in den Mittelpunkt stellte, nutzten wir die Gelegenheit, um mit einer Delegation von Gemüseproduzenten aus mehreren Bundesländern das Gespräch mit der Politik zu suchen. Vertreten waren unterschiedlichste Produktionsrichtungen – vom intensiven Freilandgemüsebau über Fruchtgemüse bis hin zum Tiefkühlgemüse.

Einer der Höhepunkte war der Empfang bei Bundeskanzler Christian Stocker. Im Mittelpunkt des Gesprächs standen die aktuellen Herausforderungen des Gemüsebaus – insbesondere der zunehmende Wettbewerbsdruck, die Situation im Pflanzenschutz sowie der immer schwierigere Zugang zu Saisonarbeitskräften.

Arbeitskräfte am drängendsten

Vor allem die steigenden Lohnnebenkosten sowie die Unsicherheit bei Kontingenten

HOLZINGER & PARTNER
Steuerberatung und Wirtschaftsprüfung GmbH & CO KG
4070 Eferding, Gem. Fraham - Simbach 7
Telefon 0 72 72 / 39 79-0 - Fax: 0 72 72 / 39 79-9
E-Mail: office@holzinger.at - http:/www.holzinger.at





2 (v.l.) Alexander Jezik-Osterbauer, Polona Scheuba, Walter Plank, Ewald Mayr, Karl Auer, Ulrike Jezik-Osterbauer, Thomas Mayer und Johann Blatt im Büro von Bundeskanzler Christian Stocker.

3 Intensive Gespräche über die Anliegen und Sorgen der heimischen Gemüsebauern wurden von der Abordnung insbesondere mit Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig geführt.

und der Organisation von Arbeitskräften stellen viele Betriebe vor große Herausforderungen. Dieses Thema konnten wir anschließend mit Innenminister Gerhard Karner vertiefen. Dabei ging es insbesondere um die langen Bearbeitungszeiten bei der Blauen Karte bzw. um die Beschäftigung ukrainischer Arbeitskräfte. Die geschilderten praktischen Probleme waren dem Minister in dieser Form nicht bekannt. Er sagte zu, sich insbesondere die langen Wartezeiten bei der Blauen Karte genauer anzusehen und mögliche Verbesserungen zu prüfen – etwa, ob Beschäftigungen künftig bereits nach Antragstellung erleichtert werden können. Gleichzeitig wurden wir darüber informiert, dass auf europäischer Ebene zusätzliche Einschränkungen bei der Beschäftigung ukrainischer Männer im wehrfähigen Alter vorbereitet werden, die nicht mehr anzupassen sind.

Mehr Planungssicherheit für die Betriebe

Auch beim Termin mit Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig spielte das Thema Arbeitskräfte eine zentrale Rolle. Besonders die Auslastung der Saisonarbeitskontingente bereitet den Betrieben große Sorgen – nicht nur für heuer, sondern auch mit Blick auf die kommenden Jahre. Der Trend zu Arbeitskräften aus Drittstaaten ist deutlich spürbar. Umso wichtiger sind verlässliche Rahmenbedingungen. Niemand sollte bis kurz vor der Ernte um die notwendigen Arbeitskräfte bangen müssen. Auch die bürokratischen Verpflichtungen in diesem Bereich, wie z. B. der Ersatzkraftverfahren, gehören dringend reduziert bzw. abgeschafft.

Darüber hinaus konnten wir mit dem Landwirtschaftsminister weitere wichtige Themen ansprechen – darunter die Herausforderungen im Pflanzenschutz sowie die nachhaltige (öffentliche) Beschaffung. Besonders erfreulich war, dass bereits am darauffolgenden Tag ein weiterer Koordinierungsschritt gesetzt wurde und die Branche dabei aktiv eingebunden werden konnte.

Ein geplanter Termin mit Bundesministerin Korinna Schumann – auch zuständig für das Thema Kontingente – musste leider kurzfristig abgesagt werden. Trotz mehrerer Bemühungen konnte uns bisher kein Ersatztermin angeboten werden. Wir hoffen jedoch, dass unsere Anliegen innerhalb der Bundesregierung weitergetragen werden. Denn eines ist klar: Die wirtschaftliche Situation vieler Gemüsebaubetriebe ist angespannt. Es darf nicht passieren, dass hochwertiges österreichisches Gemüse auf den Feldern bleibt, weil Arbeitskräfte für die Ernte fehlen.

Wertvoller Austausch mit zahlreichen Partnern

Neben den Ministerterminen konnten wir viele weitere Gespräche mit wichtigen Partnern führen. Unser Dank gilt unter anderem Sektionschef Johannes Fankhauser und seinem Team im BMLUK, Bauernbund-Direktorin Corinna Weisl, dem Präsidenten der Landarbeiterkammer Andreas Freistätter, der Geschäftsführerin der AMA-Marketing Christina Mutenthaler-Sipek, dem Generalsekretär und dem Generalsekretär-Stellvertreter der LK Österreich, Ferdinand Lembacher und Johann Zimmermann, den Geschäftsführern von AGES und BAES, Anton Reinl und Josefine Sinkovits, sowie Alexander Huber, dem Generalsekretär des Bildungsministeriums.

Ein gelungener Auftakt

Der erste Tag des frischen Gemüses war aus unserer Sicht ein voller Erfolg. Er hat gezeigt, dass die Branche geschlossen auftritt, den Dialog mit der Politik sucht und gleichzeitig das Bewusstsein für heimisches Gemüse in der Bevölkerung stärken kann.

Ein herzliches Dankeschön gilt der AMA-Marketing für die hervorragende Zusammenarbeit und die starke Kommunikationskampagne – von den Aktionen in Wien bis hin zu den Social-Media- und TV-Aktivitäten, mit denen der Tag eine breite Öffentlichkeit erreicht hat.

Wir freuen uns schon jetzt darauf, den Tag des frischen Gemüses in den kommenden Jahren weiter auszubauen und als festen Termin im Kalender der österreichischen Gemüsebranche zu etablieren.

Karl Auer & Polona Scheuba





1 IGE Obmann bei Erdäpfelernte
Foto + Text: Anita Kamptner, LK NÖ

2 Michael Bachl aus Streitdorf ist seit dem heurigen IGE-Fachtag in Stockerau neuer Obmann der Interessensgemeinschaft Erdäpfel. Der heimische Erdäpfelbau befindet sich nach einer herausfordernden Vermarktungssaison in einem extrem schwierigen Produktionsjahr. Umso wichtiger ist ihm eine klare, aufmerksame und verlässliche Interessenvertretung der Erdäpfelbauern. Foto: Pomassl

Probegrabungen zeigen deutlich unterdurchschnittliche Erträge – Trockenheit und Hitze bremsen Knollenwachstum massiv

IGE: Heimische Erdäpfel brauchen jetzt kostendeckende Preise

Die anhaltende Trockenheit und die wiederkehrenden Hitzephasen setzen den Erdäpfelbeständen massiv zu. Aktuelle Probegrabungen zeigen für diese Jahreszeit deutlich unterdurchschnittliche Erträge, während die Erzeugerpreise weiterhin weit unter einem kostendeckenden Niveau liegen. Die Interessengemeinschaft Erdäpfelbau (IGE) fordert daher eine rasche Preisanpassung, um die Versorgung mit heimischen Erdäpfeln langfristig abzusichern.

„Viele Bestände weisen nur einen geringen Knollenansatz auf. Die vorhandenen Knollen bleiben aufgrund der Trockenheit und der hohen Temperaturen klein und entwickeln sich kaum weiter. Vor allem in den nicht beregneten Gebieten kommt das Knollenwachstum derzeit nahezu zum Erliegen“, schildert IGE-Obmann **Michael Bachl** die aktuelle Situation. Besonders angespannt ist die Lage in den trockenen Regionen des Wein- und Waldviertels.

Während es bei den Frühkartoffeln zuletzt noch Überhänge gegeben hatte, zeichnet sich inzwischen eine Veränderung am Markt ab. Der bisher hohe Vermarktungsdruck nimmt bereits ab. Gleichzeitig geht die IGE davon aus, dass lagerfähige frühe Sorten im weiteren Saisonverlauf noch benötigt werden.

Erzeugerpreise spiegeln Realität auf den Feldern nicht wider

Besonders kritisch sieht die IGE die derzeitige Preisentwicklung. Mit Erzeugerpreisen von lediglich rund 15 bis 20 Euro je Dezitonne liegen die österreichischen Notierungen deutlich unter jenen wichtiger europäischer Vergleichsländer. In Deutschland bewegen sich die Preise aktuell bei 38 bis 44 Euro je Dezitonne. „Diese Preisunterschiede sind angesichts der aktuellen Ertragssituation nicht nachvollziehbar. Die Erzeugerpreise passen weder zur Lage auf den Feldern noch zu den Marktpreisen in den Nachbarländern“, so Bachl.

In den besonders trockenen Gebieten liegen die derzeit erwarteten Rohwarenerträge vielfach lediglich bei rund 15 bis 20 Tonnen je Hektar. Wie stark die Bestände bis zur Ernte noch zulegen können, hängt entscheidend von der weiteren Witterung ab und ist derzeit kaum abschätzbar.

Heimische Versorgung langfristig absichern

Aus Sicht der IGE werden heimische Erdäpfel heuer dringend benötigt. Dafür brauche es jedoch rasch eine entsprechende Marktreaktion. „Die Erzeugerpreise müssen jetzt deutlich anziehen und mindestens bei 30 Euro je Dezitonne liegen. Selbst dieses Niveau ermöglicht vielfach noch keine kostendeckende Produktion. Nach den bereits enttäuschenden Preisen im Vorjahr können sich die heimischen Erdäpfelbetriebe ein weiteres Jahr mit nicht kostendeckenden Preisen nicht leisten. Nur wirtschaftlich tragfähige Erzeugerpreise sichern den heimischen Erdäpfelanbau auch in Zukunft“, betont Bachl.

Die IGE appelliert daher an Handel und Vermarktungspartner, die tatsächliche Situation auf den Feldern in der Preisgestaltung zu berücksichtigen. Nur so könne der Erdäpfelanbau in Österreich langfristig abgesichert und die Versorgung mit heimischer Ware gewährleistet werden.



1 (v.l.): Die Geschäftsführer Thomas Eder und Peter Heftberger (Fa. Geißlmayr), geschäftsführender Obmann Manfred Schauer (Eferdinger Landl-Erdäpfel), Geschäftsführerin Susanne Kreimecker (REGEF), Projektverantwortlicher Helmut Kreilmeier (Eferdinger Landl-Erdäpfel), Landesrätin Michaela Langer-Weninger, Obmann Bgm. Mario Hermüller (REGEF), Thomas Kraxberger BBKO Bez. Eferding

2 Der optische Sortierer kann Erdäpfeln u.a. nach vielerlei Qualitätsmängeln wie Flecken, Schorf, Drahtwurm oder Verletzungen aussondern.

3 Durch die ermittelten Daten von Länge, Durchmesser und Quadratmaß kann eine Größensortierung erfolgen.

Einzigartige Sortiertechnik erstmals in Oberösterreich

Start der Erdäpfelsaison mit KI-Knollen-Kontrolle

Mit dem Start der oberösterreichischen Erdäpfelsaison 2026 begann im Eferdinger Land nicht nur die Ernte der ersten heimischen Heurigen, sondern auch eine neue Ära in der Qualitätskontrolle. Bei den Eferdinger Landl-Erdäpfelbauern kommt erstmals eine optische Sortieranlage zum Einsatz, die mithilfe von Kameras und künstlicher Intelligenz jede einzelne Knolle prüft. Die Kombination aus frischen regionalen Erdäpfeln und moderner Sortiertechnik soll die Qualität weiter verbessern, Lebensmittelverluste reduzieren und die regionale Versorgung langfristig absichern.

Die Erdäpfelproduktion steht vor vielfältigen Herausforderungen. Steigende Anforderungen des Handels, ein zunehmender Mangel an Arbeitskräften sowie Effizienz in Produktion und Vermarktung erfordern laufende Weiterentwicklungen. Vor diesem Hintergrund haben die Eferdinger Landl-Erdäpfelbauern auf dem Standort des Logistikpartners Geißlmayr in eine neue optische Sortiertechnik investiert. Die Anlage ermöglicht eine präzisere Qualitätskontrolle der Erdäpfel und trägt dazu bei, Arbeitsabläufe zu optimieren und die heimische Vermarktung langfristig wettbewerbsfähig zu halten. Die Technik arbeitet mit hochauflösenden Kameras, Sensoren und künstlicher Intelligenz, um jede einzelne Knolle präzise zu überprüfen. Dabei werden Größe, Form, Farbe sowie äußere Schäden oder Qualitätsmängel automatisch erkannt. Beschädigte oder nicht marktfähige Erdäpfel werden sofort aussortiert. „Wir Eferdinger Landl-Erdäpfelbauern haben große Erwartungen in diese neue optische Sortiertechnik, was Qualitätssteigerung, Arbeitseffizienz im Sinne von Kosteneinsparung und Vermeidung von Lebensmittelverlusten anbelangt“, betont der geschäftsführende Obmann Manfred Schauer.

Die Investition sei ein wichtiger Schritt, um langfristig die heimische Versorgung mit regionalen Erdäpfeln abzusichern. Denn Wetterextreme, steigende Produktionskosten und zunehmender Wettbewerbsdruck stellen die Landwirtschaft vor neue Aufgaben. Das Projekt wird daher vom Eferdinger Regionalverband (REGEF) gefördert: „Mit finanzieller









4 Drei Dual Kameras mit Infrarotscanner und KI-Vision Steuerungseinheit samt LED-Controller holographiert jede einzelne Kartoffel bis zu 40 mal.
5 Bedienterminal – eine einfache Handhabung ist sichergestellt durch Touch Screen-Bildschirm.
Fotos: Land OÖ, Daniel Kauder

Unterstützung dieser modernen Technik stärken wir die regionale Lebensmittelproduktion und sichern gleichzeitig Nachhaltigkeit und Wettbewerbsfähigkeit der heimischen Landwirtschaft. Der neue optische Sortierer ist ein gelungenes Beispiel dafür, wie Innovation und Regionalität erfolgreich miteinander verbunden werden", ergänzt REGEF-Obmann Mario Hermüller.

Zuversichtlicher Blick auf 2026 und die Zukunft

Der österreichische Erdäpfelmarkt war in den vergangenen Monaten von einem hohen Angebot und entsprechend angespannten Marktverhältnissen geprägt. Nach einer guten Ernte 2025 befanden sich bis weit ins Frühjahr 2026 große Mengen an lagerfähigen Erdäpfeln in den Kühlhäusern. „Dabei zeigte sich einmal mehr, wie wichtig regionale Vermarktungsstrukturen und eine starke Kunden-Nachfrage nach heimischen Erdäpfeln sind", so Schauer. In anderen europäischen Ländern war die Situation dramatischer. Dort mussten erhebliche Mengen als Tierfutter oder für Biogasanlagen verwertet werden. Das schwierige Vermarktungsjahr 2025 hat deutliche Spuren hinterlassen: Aufgrund der unbefriedigenden Marktsituation und des anhaltenden Preisdrucks wurde die österreichische Erdäpfelanbaufläche im Jahr 2026 im Vergleich zum Vorjahr um rund 11 Prozent reduziert.
Die oberösterreichischen Erdäpfelbauern blicken trotz der aktuellen Herausforderungen zuversichtlich in die Zukunft. Mit Investitionen in moderne Technologien steigern sie Effizienz und Qualität entlang der gesamten Produktionskette. Gleichzeitig setzen sie auf die Konsumentinnen und Konsumenten, die mit ihrer bewussten Kaufentscheidung für regionale Erdäpfel die heimische Landwirtschaft stärken.

Eferdinger Land

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union
WIR leben Land
LAND OBERÖSTERREICH
LEADER
Entwicklung durch die regionale Bevölkerung



SPIRIT 9200 i
ENTDECKEN SIE UNSEREN NEUEN
2-REIHIGEN SEITENBUNKERRODER!

IHR AVR-KONTAKT
JanJippes@avr.be
+49 (0)151 27 25 11 41

IHR AVR-HÄNDLER
HAMMERSCHMIED
+43 (0)2954 30500



Appellieren gemeinsam für eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung bei verarbeiteten Lebensmitteln: LK OÖ Präs. Franz Waldenberger, Obm. WAL Robert Pichler, Landwirt Alfred Aichinger und GF Thomas Krahofer, efko

Mehr Indien als Österreich im Gurkenregal:

Heimische Gurkenbauern schlagen Alarm

Wirtschaften am Land zeigt auf: Bei rund zwei Drittel der Essiggurkenprodukte im heimischen Regal ist die Herkunft nicht erkennbar. Besonders intransparent sind Eigenmarken des Handels: Bei 80 Prozent fehlt die Herkunftsangabe vollständig. Besonders alarmierend bei den Eigenmarken: Über ein Viertel enthält Gurken aus Indien, nur 5 von 40 Gurkengläsern enthalten österreichische Herkunft.

Wirtschaften am Land überprüfte Anfang Juni 2026 in Filialen des Lebensmitteleinzelhandels insgesamt 98 Essiggurkenprodukte – davon 58 Markenartikel und 40 Eigenmarkenartikel. Die Ergebnisse wurden gemeinsam mit der efko Frischfrucht und Delikatessen GmbH und der Landwirtschaftskammer Oberösterreich im Rahmen einer Pressekonferenz am Betrieb von Alfred Aichinger in Hartkirchen präsentiert. Dabei fordern die drei Organisationen die Handelsketten dazu auf, die Herkunft transparent auszuweisen.

Acht von zehn Eigenmarken mit unklarer Herkunft

Bei 77,5 Prozent der Eigenmarken des Handels wird die Herkunft am Etikett für die Konsumenten nicht ausgewiesen. Auf Nachfrage von *Wirtschaften am Land* übermittelten die Handelsunternehmen zwar Informationen zur Herkunft, zum Teil wurden aber Listen mit bis zu 15 möglichen Herkunftsländern genannt. Seit dem EU-Beitritt Österreichs im Jahr 1995 und der damit verbundenen Marktöffnung sank der oberösterreichische Marktanteil bei Einlegegurken im Lebensmitteleinzelhandel von mehr als 80 Prozent auf rund 50 Prozent. Damit stehen immer öfter Gurken aus Indien, Russland oder der Türkei in heimischen Supermärkten. Besonders dramatisch: **Ein Viertel enthält Gurken aus Indien! Nur 5 von 40 Gurkengläsern der Handelseigenmarken enthalten österreichische Herkunft.**

„Die Konsumenten erwarten sich heimische Gurkerl, bekommen jedoch oft unwissentlich Gurken aus Indien. Speziell bei den Eigenmarken des Handels ist die Herkunft nicht erkennbar. Wir sehen hier eine dramatische Entwicklung für die Konsumenten und für die heimischen Gemüsebauern. Wer keine indischen Gurken will, muss beim Einkauf zu Produkten greifen, die die Herkunft ausloben und so sicherstellen, dass Wertschöpfung und Arbeitsplätze in Österreich bleiben." sagt **Mag. Robert Pichler, Obmann von Wirtschaften am Land**.

Importdruck gefährdet den Produktionsstandort Österreich

Importgurken aus Ländern wie Indien werden zu deutlich niedrigeren Kosten produziert. Das erhöht den Druck auf heimische Bauern und Verarbeiter. Gleichzeitig steigen in Österreich die Kosten für Arbeit, Energie und Betriebsmittel. **efko-Geschäftsführer Mag. Thomas Krahofer** fordert deshalb faire Bedingungen für regionale Rohware, Verarbeitung und Arbeitsplätze.

„Heimische Lebensmittelproduktion braucht faire Wettbewerbsbedingungen. Unsere Betriebe produzieren nach hohen Qualitätsstandards, schaffen regionale Wertschöpfung und sichern Arbeitsplätze und unsere Kulturlandschaft. Gleichzeitig tragen auch Konsumentinnen und Konsumenten Verantwortung: Wer bewusst Lebensmittel aus Österreich kauft, stärkt die Wertschöpfung im eigenen Land. Qualität aus Österreich hat ihren Wert – Transparenz schafft die Grundlage für bewusste Kaufentscheidungen", betont **Krahofer**.

„Österreichische Gurken stehen für hohe Produktionsstandards und maximale Lebensmittelsicherheit. Bei importierten Produkten aus Ländern wie Indien bleibt hingegen unklar, ob und wie Standards eingehalten werden. „Auch auf Nachfrage liegen uns dazu keine überprüfbaren Informationen vor und eine Rückverfolgbarkeit ist absolut unmöglich", so **Mag. Franz Waldenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer Oberösterreich**.

Arbeitsintensive Kulturen sichern Tausende Arbeitsplätze

Erst kürzlich wurde seitens der AK in den Medien behauptet, dass Konsumenten

Herkunft der 31 Eigenmarkenartikel ohne Herkunftsangabe am Etikett:

Türkei	2	6,5 %
Polen	2	6,5 %
keine Rückmeldung	2	6,5 %
Österreich	3	9,7 %
Deutschland	3	9,7 %
Indien	9	29,0 %
mehrere Herkunftsländer	10	32,3 %
	31	100 %

Quelle: WAL

Entwicklung der Betriebsanzahl und der Anbauflächen bei Einlegegurken seit 1977

	Betriebe in OÖ	E-Gurken in ha Ö	E-Gurken in ha OÖ	Anteil OÖ von Ö
1977	399	1.128	75	7 %
1987	481	711	107	15 %
1997	117	321	156	48 %
2007	43	242	162	67 %
2017	22	173	156	90 %
2019	18	162	142	88 %
2021	17	157	132	84 %
2023	14	141	129	91 %
2025	13	136	118	87 %
2026	12	122	104	85 %

Quelle: LK OÖ

beim Kauf von Eigenmarken Geld sparen können. Das Beispiel Gurkerl zeigt, dass dieser Ansatz oft zulasten heimischer Produzenten, heimischer Arbeitsplätze und der regionalen Wertschöpfung geht. „Einlegegurken gehören neben anderen Gemüsen zu den arbeitsintensivsten Kulturen und werden überwiegend händisch geerntet. Unsere Betriebe brauchen verfügbare Saisonarbeitskräfte zu wettbewerbsfähigen Konditionen, niedrigere Lohnnebenkosten und praxistaugliche Lösungen beim Pflanzenschutz. Davon hängen mehr als 1.000 direkte Arbeitsplätze allein im oberösterreichischen Gemüsebau und in ganz Österreich ca. 1.500 weitere Arbeitsplätze in nachgelagerten heimischen Bereichen ab“, betont **Waldenberger**.

Pichler stellt abschließend klar: „Der Konsument hat ein Recht darauf, die Herkunft seines Warenkorbs zu kennen. Nur wenn diese Information transparent ist, kann bewusst zu österreichischer Qualität gegriffen werden. Gerade bei den Eigenmarken hat der Handel einen mächtigen Hebel in der Hand und kann dafür sorgen, dass Herkunft ausgelobt wird und österreichische Produkte verwendet werden.“



Auch viele Gemüsearten sind betroffen

Umsatzsteuersenkung auf ausgewählte Lebensmittel

Seit 1. Juli 2026 gilt für zahlreiche Lebensmittel ein neuer ermäßigter Umsatzsteuersatz von 4,9 %. Neben Milch, Butter, Joghurt, Eiern, Weizenmehl, Nudeln, Stein- und Kernobst, Brot und Gebäck unterliegen auch Gemüsearten dem neuen Umsatzsteuersatz.

Die umsatzsteuerpauschalierte Land- und Forstwirtschaft ist von der Umsatzsteuersenkung nicht berührt. Pauschalierte Betriebe zu Umsatzsteuerpauschalierte Betriebe verrechnen beim Verkauf ihrer Produkte weiterhin die bisher geltenden Steuersätze:

- 10 % an Konsument:innen und Nichtunternehmen
- 13 % an ein anderes Unternehmen (z. B. Handel, Gastro, Schlachthof, Molkerei)

An diesen Sätzen ändert sich durch die Einführung des Steuersatzes in der Höhe von 4,9 % nichts.
Der Hintergrund: Umsatzsteuerpauschalierte land- und forstwirtschaftliche Betriebe sind nicht vorsteuerabzugsberechtigt. Im Gegenzug müssen sie die vereinnahmte Umsatzsteuer grundsätzlich nicht an das Finanzamt abführen. Der dafür vorgesehene Durchschnittssteuersatz ist dementsprechend festgesetzt und bleibt daher durch diese Änderung unberührt. Ausnahmen dieser Regelung betreffen z. B. den Verkauf bestimmter Getränke wie Edelbrand, Obst-, Gemüse- und Beerensäfte (Zusatzsteuer 7 % bzw. 10 %).

Handel und regelbesteuerte Landwirte betroffen

Der ermäßigte Umsatzsteuersatz von 4,9 % betrifft u. a. den Lebensmittelhandel, aber auch die in der Umsatzsteuer regelbesteuerte Land- und Forstwirtschaft. Das bedeutet, die Senkung gilt für Betriebe entlang der gesamten Lieferkette, wenn sie umsatzsteuerpflichtig sind oder in die USt-Option gewechselt haben.

Welche Produkte fallen unter den neuen Steuersatz?

Der reduzierte Umsatzsteuersatz gilt für folgende Produktgruppen:

- Gemüse, frisch, gekühlt oder gefroren
- Milch, Butter und Joghurt
- Frische Hühnereier
- Mehl und Grieß aus Weizen und Dinkel
- Reis
- Brot, Semmeln, Kornspitz (Schwarzbrot, Weißbrot, Sauerteigbrot, Mischbrot)
- Bestimmte Obstsorten wie Äpfel, Birnen, Quitten sowie Steinobst
- Teigwaren weder gekocht noch gefüllt
- Salz



Ob tatsächlich der ermäßigte Steuersatz von 4,9 % anzuwenden ist, richtet sich nach der Einreihung des jeweiligen Produkts in die Kombinierte Nomenklatur (KN). Es empfiehlt sich eine genaue Prüfung.
Die Zurechtmachung von Gemüse (waschen, schälen, schneiden) zum Beispiel ändert nichts an der grundsätzlichen Einreihung eines Gemüses in der KN, wenn sonst keine weiteren Zutaten zur Haltbarmachung oder geschmacklichen Verfeinerung zugesetzt werden. Hingegen sind z. B. Essig-/Einlegegurken (im Glas mit Essig oder Essigsäure haltbar gemacht) nicht erfasst, da sie in einer anderen Kategorie der KN eingereiht werden.
Auch Grillmais fällt z. B. nicht unter den neuen Steuersatz von 4,9 % da er eine Vorbehandlung (kochen/garen) voraussetzt und daher nicht mehr als frisch einzustufen ist. Besonders bei Mischprodukten oder weiterverarbeiteten Erzeugnissen ist eine korrekte KN-Einstufung entscheidend.
Die Verantwortung für die richtige steuerliche Zuordnung liegt beim jeweiligen Verkäufer.

Weiterführende Informationen durch das Bundesministerium für Finanzen:

Allgemeine Informationen zur Umsatzsteuersenkung auf ausgewählte Lebensmittel können über die Website des Finanzministeriums (www.bmf.gv.at) abgerufen werden. Hier wurde ein Fragenkatalog mit Antworten zu Zweifelsfragen und näheren Abgrenzungen der betroffenen Lebensmittel veröffentlicht, der laufend ergänzt wird.
Durch die zeitgleiche Änderung der Registrierkassenverordnung wurde festgelegt, dass der neue Umsatzsteuersatz von 4,9 % in der Registrierkasse als „Betrag-Satz-Besonders“ zu erfassen ist.

Mag. Sonja Reinl, LKÖ

Bejo Open Days für Anbauer und Partner der Wertschöpfungskette

Vom 22. bis 25. September öffnet Bejo in Warmenhuizen seine Türen für die jährlichen Open Days. Besucher haben an diesen Tagen die Möglichkeit, die neuesten Bejo-Sorten zu entdecken. Gleichzeitig gibt es zahlreiche Gelegenheiten, sich über Chancen und Herausforderungen innerhalb der Branche auszutauschen.

Gemeinsam mit Kunden und Geschäftspartnern erforscht Bejo kontinuierlich aktuelle Entwicklungen im Anbau, auf den Märkten und bei den Verbrauchern. Diese Erkenntnisse bilden die Grundlage für die Entwicklung neuer und verbesserter Gemüsesorten und ermöglichen es Anbauern weltweit, gesundes und schmackhaftes Gemüse zu ernten. Auf den Demofeldern werden Sorten mit Fokus auf Krankheitsresistenzen, verbesserte Lagerfähigkeit, höhere Erträge, Geschmack und eine hohe Widerstandsfähigkeit im Feld präsentiert. Während der Open Days präsentiert Bejo verschiedene innovative Gemüsekonzepte, die Geschmack, Gesundheit und eine einfache Verwendung miteinander verbinden.

Innovative Gemüsekonzepte

Im Mittelpunkt stehen die rote Spitzkohlsorte ‚Red Power F1', die Vielseitigkeit der Möhre sowie ein breites Angebot an Snackgemüse wie Möhren, Kohlrabi und Sellerie. Bejo zeigt, wie Züchtung und Marktkenntnis in Sorten zusammenkommen, die entlang der gesamten Wertschöpfungskette Mehrwert schaffen.
Exklusiv auf Einladung findet zudem das Möhren-Symposium „Together, we shape the future of carrots" statt. Dort werden die neuesten Entwicklungen und Chancen innerhalb des Möhrensektors diskutiert.

Geführte Touren und Demonstrationen

Bei Führungen durch die Saatgutaufbereitungsanlage und das Research Center erhalten Besucher Einblicke in die Welt der Züchtung, Saatgutbehandlung und Technologie. Die Seed Research Expo bietet einen vertieften Einblick in aktuelle Themen der Saatgutforschung, darunter Saatgutqualität, Saatgutbehandlung und Beständung.
Darüber hinaus finden auf den Demofeldern Vorführungen innovativer Aussaat-, Ernte- und Beikrautbekämpfungstechniken statt, die von verschiedenen Zulieferern der Agrarbranche präsentiert werden.

Besucherinformation

Die Bejo Open Days finden von Dienstag, 22. September, bis Freitag, 25. September 2026 statt und sind ausschließlich für Geschäftskunden und -partner geöffnet. Am Samstag, 26. September, sind dann auch Familienangehörige und Freunde herzlich eingeladen, Bejo zu besuchen.
Veranstaltungsort: Trambaan 2 in Warmenhuizen (Niederlande). Weitere Informationen finden Sie unter www.bejo.com und www.bejosamen.de.



Bewässerungsfeldtag in Hessen, Teil 3

Fasterholt: Selbstfahrende Trommelregenmaschine mit Düsenwagen

Der dritte Teil der Serie über den Bewässerungsfeldtag in Hessen sei einer ganz neuen Art von Bewässerungsmaschine gewidmet. Sie stammt von Beregnung Fasterholt und vereinigt Trommelregenmaschine und Starkregner beziehungsweise Düsenwagen auf einem Selbstfahrer.

Unter den im Teil 2 zu der Maschinenausstellung am Bewässerungsfeldtag in Hessen beschriebenen Herstellern klassischer Rohrtrommelmaschinen fiel die Beregnung Fasterholt GmbH (www.fasterholt.de), Uelzen, mit ihrer selbstfahrenden Regenmaschine als echter Exot auf.
Diese Art von Bewässerungsmaschinen ist zum Beispiel in Hessen bisweilen noch nicht im Einsatz und im Vergleich zu herkömmlichen Rohrtrommelregenmaschinen dahingehend besonders, dass sich die komplette Maschine, bestehend aus Trommelregenmaschine und Düsenwagen, übers Feld bewegt. Der Selbstfahrer ist nicht auf Geradeausfahrten beschränkt, sondern kann auch Kurvenbahnen fahren. Im Betrieb orientiert sich die Maschine am zuvor abgelegten, dünnwandigen und flexiblen PE-Rohr.

Der Selbstfahrer muss nicht umgesetzt werden

Während klassische Rohrtrommelregenmaschinen immer nur auf einem Einzugstreifen beregnen können und einen Düsenwagen am Rohr einziehen, kann die Maschine von Fasterholt in Abhängigkeit der Geometrie eines Feldes mehrere Bewässerungsgassen in nur einer einzigen Aufstellung eigenständig abfahren, ohne umgesetzt werden zu müssen. So wird im Betriebsablauf Arbeitszeit eingespart und Stillstandzeiten von Bewässerungsmaschinen werden reduziert. Die Aufstellung kann von einer Person bewerkstelligt werden. Je nach Gegebenheit vor Ort beträgt die Rüstzeit circa fünf Minuten.
Präsentiert und vorgeführt wurde die Maschine FM 4800 HYDRO (H) mit aufgebautem Starkregner. Für Rohrdurchmesser Ø 100 mm beträgt die Rohrlänge 800 m, für Ø 110 mm liegt sie zwischen 550 und 700 m, und für Ø 125 mm zwischen 450 und 550 m. Mit einem 675 m langen Rohr (Ø 110 mm) wiegt die Maschine mit Wasser 9.300 kg; bei 800 m Rohr derselben Größe steigt das Gewicht auf 11.800 kg.
Nach Herstellerinformationen werden rund 8 bar Eingangsdruck an der Maschine benötigt. Orientiert man sich an einer Beispielrechnung, benötigt die Teilstromturbine für die konstante und stramme Wicklung des Schlauchs und den gleichmäßigen Antrieb des Fahrwerks rund 0,5 bar Druck. Je nach Ausführung fallen nochmal zwischen 1,6 und 2,9 bar Druck in der Rohrleitung ab. Insgesamt verbleiben so noch rund 4,5 bar am Starkregner für die Beregnung.
Die FM4800 H hat eine Transportbreite von 2,30 m und eine Transporthöhe unter 4,0 m und entspricht damit den Anforderungen der deutschen Straßenverkehrsordnung. Im Transportmodus wird die Maschine vom Schlepper mittels speziellem A-Rahmen an der Deichsel gezogen. Soll bewässert werden, so muss zuvor das Rohr mit Hilfe zweier Erdspieße im Boden verankert werden. Zum Auslegen des Rohrs wird auch die Anhängeposition des Schleppers an der Maschine gewechselt. Eine Zwangslenkung an der Vorderachse erleichtert das Handling der Maschine im Feld, insbesondere bei der Kurvenfahrt.

Komplett App-basierte Steuerung

Die Maschinensteuerung kann in die Software Raindancer integriert werden und komplett App-basiert gesteuert werden. Das beinhaltet unter anderem ein Kurvenprogramm und eine automatische Regelung der Einzugsgeschwindigkeit. Neben dem Betrieb mit Starkregner gibt es optional auch die Möglichkeit, zusätzlich sogenannte Auslegerarme mit Mittelstarkregnern anzubauen. Aus der Raind-

1 Maschine FM 4800 Hydro von Beregnung Fasterholt GmbH in Transportstellung; die selbstfahrende Maschine wird über den mitgelieferten A-Rahmen an Traktoren angekoppelt. Foto: Stefan Nauheimer

2 Selbstfahrende Regenmaschine bei der Beregnung mittels Starkregner kurz vor der Einfahrt in eine Kurvenbahn. Foto Stefan Nauheimer

3 Blick von hinten unter die Maschine: Im Vordergrund die Traktoranhängung zum Auslegen des Rohrs sowie der Hydraulikzylinder für die Zwangslenkung der Vorderachse, der die Wendigkeit im Feld verbessert. Foto: Stefan Nauheimer

4 Selbstfahrende Regenmaschine von Fasterholt mit teleskopier- und hydraulisch klappbarem Düsengestänge. Foto: Julian Veit






3


4

ancer-Anwendung heraus kann dann automatisch zwischen dem zentralen Hauptregner der Maschine und den beiden Auslegerarmen umgeschaltet werden. Vorteile dieser Art von Bewässerung kommen laut Hersteller im Vorgewende und bei Gegenwind zum Tragen.

Ein festgelegtes Einsatzspektrum für die Maschine gibt es nicht. Wird beabsichtigt, die Maschine in Mais einzusetzen, empfiehlt der Hersteller den Maschineneinsatz auf einer zuvor gemulchten Bewässerungsgasse.

Auch die Entwicklung eines Düsengestänges für selbstfahrende Regenmaschinen treibt Fasterholt kontinuierlich voran. Auf der letzten Agritechnica wurde ein teleskopier- und hydraulisch klappbares Auslegergestänge DL66 Pro vorgestellt. Mit dieser Entwicklung erhielten sie im Jahr 2023 die Silbermedaille des DLG-Innovation Awards. Laut Fasterholt wird die Entwicklung in diesem Bereich weiter fortgesetzt, auf weitere Fortschritte darf man gespannt sein.

Julian Veit und Pierre Klüber, Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen (LLH)



Facharbeiter:in im Feldgemüsebau:

Ein besonderer Jahrgang feiert seinen Abschluss

An der Landwirtschaftlichen Berufs- und Fachschule Waizenkirchen (OÖ) fand im vergangenen Schuljahr die Abendschule für Erwachsene – Fachrichtung Feldgemüsebau – zum letzten Mal in dieser Form statt. Grund für Wehmütigkeit gibt es trotz allem keinen: Im Herbst vereinen sich die Fachschulstandorte Bergheim, Mistelbach und Waizenkirchen im neuen, gemeinsamen ABZ Waizenkirchen. Und der Feldgemüsebau bleibt auch zukünftig ein fixer Bestandteil des Ausbildungsprogramms.



Mit großem Stolz feierten 15 frisch gebackene Feldgemüsebau-Facharbeiter:innen mit Ausbildnern und Funktionären.

In Waizenkirchen im Herzen Oberösterreichs hat die gemüsebauliche Ausbildung eine Heimat gefunden, und genau dort haben wieder Teilnehmer:innen ihre Facharbeiterprüfung im Feldgemüsebau abgelegt. Bemerkenswert: Angereist wurde nicht nur aus Oberösterreich. Die frisch gebackenen Facharbeiter:innen kommen aus vier Bundesländern – ein klares Zeichen, dass die Ausbildung weit über die Region hinaus gefragt ist.

Zwei Semester – Theorie und Praxis

Auf dem Weg zum Abschluss auf Facharbeiterniveau wird in 500 Unterrichtseinheiten (mit entsprechender Vorbildung reichen 250 Einheiten) fachspezifisches Wissen im Feldgemüsebau vermittelt. Der Stundenplan deckt die ganze Bandbreite des intensiven Gemüsebaus ab – von Produktionstechnik über Betriebswirtschaft bis zu aktuellen Fragen rund um Bio- und konventionellen Anbau.

Wie praxisnah das Ausbildungsangebot ist, zeigt das Fazit einer Absolventin: „Die Facharbeiter-Ausbildung im Feldgemüsebau war für mich eine äußerst wertvolle und prägende Zeit. Besonders beeindruckt hat mich der hohe Praxisanteil. Durch die vielen unterschiedlichen Betriebe, die ich kennenlernen durfte, konnte ich verschiedenste Arbeitsweisen, Strukturen und Herangehensweisen im Gemüsebau aus nächster Nähe erleben.“ [Nina Ridisser, Graz/Stmk.]

Starke Partner – Blick nach vorne

Besonders hervorzuheben ist eine enge Zusammenarbeit mit der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle OÖ und der GEO OÖ (Die Gemüse-, Erdäpfel- und Obstbauern OÖ). Diese Kooperation sorgt dafür, dass die Inhalte nah an der Praxis bleiben und aktuelle Themen aus der Branche direkt in den Unterricht einfließen. Für den nächsten Ausbildungsturnus 2027/28 im neuen ABZ Waizenkirchen sind noch Plätze frei. Wer sich fachlich auf ein solides Fundament stellen will – sei es für den eigenen Betrieb oder als Grundlage für weiterführende Ausbildungen wie die Meisterprüfung im Feldgemüsebau –, findet hier das passende Bildungsangebot.

lehrlingsstelle.at
Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Werde Gartenbau-Meister:in

- Gewinne fachliches und betriebswirtschaftliches Know-How
- Wähle zwischen Gemüsebau, Zierpflanzenbau und Baumschule
- Profitiere von zahlreichen Wahlmodulen und einer flexiblen Ausbildungsstruktur

Anmeldung & Info:
Bundes- LFA | + 43 (0) 50 2595 3363
anna.altmanninger@lk-salzburg.at
www.lehrlingsstelle.at



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft
WIR leben Land – Gemeinsame Agrarpolitik Österreich
Kofinanziert von der Europäischen Union





1 Familie Oberer aus Markt Hartmannsdorf, Stmk
2 Ochsenherz mit Info der LGV-Sonnengemüse

„Der Ochs – entweder du magst ihn oder nicht“

Die Familie Oberer ist einer der größten Ochsenherzparadeiser-Produzenten des Landes. Warum der Anbau dieser Spezialkultur so nervenaufreibend und zugleich lohnend ist.

Knapp 30 Folientunnel, 350 Tonnen Paradeiser im Jahr und eine spezielle Kultur: Bei der Familie Oberer in Markt Hartmannsdorf in der Steiermark dreht sich vieles um „den Ochs“. Der Ochs ist in diesem Fall aber kein männliches Rind, sondern eine besondere Tomate – pardon: Paradeiser. Und für den Ochs gibt es nur zwei Möglichkeiten, weiß Seniorchef Johannes Oberer: „Entweder du magst den Ochs oder du magst ihn nicht.“ Dazu später mehr.

Begonnen hat die Geschichte des heutigen Betriebs in den 1990er-Jahren. Johannes Oberer übernahm mit seiner Frau Gertrude den Betrieb, den zuvor sein Vater von einem 20 Kilometer entfernten Hof aus mitbetreut hatte – die ursprüngliche Heimat seines Großvaters. Weil das Geld für einen Schweinestall fehlte, fiel die Entscheidung auf zwei Folientunnel, „das Billigste, das es gab“. Ehefrau Gertrude arbeitete parallel als Krankenschwester. Schulden habe man zu dieser Zeit nicht gehabt, sagt Gertrude, „aber sonst auch nichts.“ Aus den bescheidenen Anfängen sind zwei Betriebe mit insgesamt 24 Hektar Wald und 20 Hektar Ackerland gewachsen, auf dem heute rund 30 Folientunnel stehen.

Mit Sohn Richard, 32, steht nun die nächste Generation bereit. Er hat die Gartenbauschule sowie einen Feldgemüsebaulehrgang in Großwilfersdorf absolviert und einen Masterkurs, zum Teil in der Steiermark und in Tirol, erfolgreich abgeschlossen. Seit 2020 betreibt er seinen eigenen Hof, rund 800 Meter vom Elternhaus entfernt, wo er mit seiner Lebensgefährtin Helena und zwei Söhnen lebt. Seine Eltern haben Richard bewusst früh in die Selbstständigkeit gelassen: „Wenn du einem Junior erst mit 30 oder 35 etwas gibst und er vorher nichts hat, dann ist die Neugierde – und die erste Schaffenskraft – schon weg“, sagt Vater Johannes Oberer, der bereits in Pension ist. Mutter Gertrude folgt ihm heuer im Herbst in den Ruhestand.

Haupteinkommen durch Tomaten

Das Haupteinkommen erzielt der Betrieb aus dem Tomatenanbau. Auf rund 2,5 Hektar wachsen Paradeiser unter Folienhäusern, allen voran der Ochsenherzparadeiser. Damit zählt die Familie Oberer zu den größten Erzeugern dieser Spezialkultur in Österreich. Was macht den Ochs so besonders? „Er ist ein echter Allrounder, eignet sich für Salate, zum Grillen, zur Jause oder auch zur Weiterverarbeitung in Suppen oder Soßen“, erklärt Richard. Die im Vergleich zu anderen Paradeisersorten größere Frucht gilt als aromatischer, kann im Geschmack aber auch ins Mehlige gehen.

Der Ochsenherzparadeiser gilt als anspruchsvolle Kultur: Die Frucht hat eine feine, empfindliche Schale und reift von innen nach außen sehr schnell nach. Sie muss fast grün geerntet werden, was für eine Gratwanderung sorgt. Mal war dem Handel die Ware in der Vergangenheit zu grün, mal zu rot. Auch die Lagerung ist deshalb heikel. „Selbst nachdem wir innerhalb der Ochsenherzen eine Sorte getauscht haben, können wir die Früchte nun nur rund neun Tage im Kühlhaus bei etwa zwölf Grad lagern“, erklärt Richard. Allerdings gebe es immer wieder Phasen, in denen fast mehr Früchte anfallen, als sich verkaufen lassen – und dann wieder solche, in denen kaum etwas nachkommt. Richard: „Aber damit muss man umgehen, da hilft nichts.“

Sortiert wird nach Klasse I und II sowie nach grüner und roter Farbe. Klasse II wird dabei nicht mehr an den Handel verkauft. Ab einem Durchmesser von 75 Millimeter ist ein Ochsenherzparadeiser vermarktbar. Ein marktfähiges Kaliber beginnt bei 150 bis 170 Gramm, verkauft werden überwiegend Paradeiser zwischen 200 bis 500 Gramm. Dabei wären größere Früchte durchaus möglich. „Wir hatten auch schon einen Ochsen mit 1,7 Kilogramm“, erzählt Johannes lachend und betont, „dabei litt der Geschmack nicht unter der Größe.“ Bei den runden Paradeisern setzt der Betrieb auf die Sorte „Gaheris F1“. Sie sind im Sommer vor allem als Salattomate nachgefragt und machen in der Direktvermarktung, aufgeteilt auf zwei Hofläden, einen erheblichen Anteil aus. Der „Ochs“ wird nur zu drei Prozent direkt vermarktet. Der überwiegende Teil wird über die Erzeugerorgani-





3 Folientunnels mit Bewässerungsteich
4 Saisonarbeiter auf Tuktuk

sation LGV Wien direkt vor allem an die Zentrallager von Hofer und Lidl geliefert. Die Fahrten übernehmen die Speditionspartner Fedl Kühllogistik und Müller Transporte. Die LGV fungiert dabei als „Sprachrohr" zum Handel.

Weißer und grüner Spargel als Zubrot

Flächenmäßig nimmt der Spargel mit 2,8 Hektar mehr Platz bei den Oberers ein. Doch dabei handelt es sich für die Familie mehr um ein „Zubrot", wie sie betont. Auf den Flächen dominiert der Grünspargel. Nur elf Reihen entfallen auf den weißen Spargel, weil die Böden für den klassischen Bleichspargel zu schwer sind. Beim Spargel liegt das Verhältnis von LGV zu Direktvermarktung bei 50:50. Ergänzend liefert der Betrieb den Spargel über das Kollektiv „Junge Wilde", wo Richard ein Mitglied ist, an Spar. Preislich sieht Johannes Oberer den Spargel „an der Grenze" der Wirtschaftlichkeit, mitverursacht durch Importware. Dieser Druck sei auch bei Käferbohnen spürbar. Beim Ochsenherz sei man in einer deutlich komfortableren Situation mit höheren Preisen und hoher Nachfrage. Weiters stehen Kürbis, Käferbohnen (alternativ Kichererbsen oder Kidneybohnen) und Mais im Sortiment. Richard Oberer hat darüber hinaus ein vielfältiges Standbein aufgebaut: Wassermelonen, Süßkartoffeln, Erdbeeren, Karfiol und Zwiebeln – alles ausschließlich in Direktvermarktung ab Hof. „Vom Arbeitsaufwand her ist das sehr hoch, aber es zahlt sich aus", so Richards Fazit. Auch im Winter wird produziert: Vogerl-, Gentile-Salat und weiteres Wintergemüse wie Radieschen gehen zu 100 Prozent direkt an die Kundschaft. Das sei aber laut Gertrude Oberer mehr eine „Spielerei".

Die Düngetechnik wurde stark weiterentwickelt

Die Düngung baut auf einer Grunddüngung auf Basis von Bodenuntersuchungen des Labors Dr. Pottmann in Leopoldsdorf bei Wien auf. Über die Bewässerung werden anschließend Kalksalpeter, Kaliumnitrat, Bittersalz und Kaliumsulfat zugeführt. Laufend liefern Blattuntersuchungen und Pflanzensaftanalysen die Grundlage für ein fein abgestimmtes „Düngemenü", eine Düngeempfehlung, die sortenspezifisch angepasst und fortlaufend nachjustiert wird – etwa, wenn einzelne Sorten einen Magnesiummangel aufweisen.
Die Technik hat sich über die Jahre stark weiterentwickelt. Anfangs standen zwei Tanks für zwei Tunnel, der Dünger wurde von Hand in die Tanks gegeben und von dort in die Tunnel geleitet. Über Zeitschaltuhren wurde das System nach und nach zentralisiert. Heute nimmt die Düngeanlage automatisch den Dünger aus drei Becken, mit unterschiedlichen Inhaltsstoffen, mischt nach eingestelltem EC- und PH-Wert und leitet ihn an die Pflanzen.
Die Bewässerung wird über Zeitschaltuhren gesteuert, kombiniert mit einem Lichtsensor, der die Sonneneinstrahlung misst. Die Werte lassen sich in einem Bereich von 50 bis 2.500 Lux einstellen. Das bedeutet: Je niedriger der eingestellte Wert, desto häufiger wird bewässert – ergänzt um langjährige Erfahrungswerte. Die Setzlinge werden vom Jungpflanzenbetrieb Scherr in Weixelbaum bezogen. Damit die Pflanzen ordentlich anwachsen, braucht es von Beginn an täglich Wasser. In der Spitzensaison steigt der Bedarf auf fünf bis sechs Liter pro Quadratmeter und Tag.
Der Betrieb ist gut mit Wasser versorgt: Man hat ein langjähriges Wasserrecht auf einen Brunnen mit einer Schüttung von drei Liter Wasser pro Sekunde und einen zusätzlichen Gemeinschaftsteich, der mit einem benachbarten Obstbaubetrieb geführt wird und zwischen sieben und acht Millionen Liter Wasser fasst.

Kultur in unterschiedlichen Tunnelsystemen

Einerseits werden doppelwandige, andererseits einfache Tunnelsysteme verwendet. Während die Temperatur bei den doppelten Tunneln in etwa um zwei Grad höher liegt und ein Heizsystem in kalten Nächten frostfrei hält, gibt es in den einfachen Tunneln keine fixe Heizung. Dort kommen bei Bedarf Heizkanonen zum Einsatz, die händisch aktiviert werden müssen. „Das hat uns heuer – speziell um die Zeit der Eisheiligen mit Temperaturen von minus 2,5 Grad Celsius – schon ein paar schlaflose Nächte gekostet", gibt Gertrude Oberer zu. Neben finanziellen Aspekten mache es auch aus praktischen Gründen keinen Sinn, nur doppelwandig zu fahren: Durch gestaffelte Pflanztermine vermeidet man, dass alle Kulturen zugleich zur Ernte kommen.
Beim Pflanzenschutz arbeitet man in enger Abstimmung mit der Landwirtschaftskammer. Eine Nützlingsberaterin kontrolliert im Abstand von 14 Tagen die Kulturen auf Schädlinge und bestellt bei Bedarf Nützlinge. Aktuelle Herausforderungen sind eingewanderte Wanzenarten wie die Reiswanze und die Marmorierte Baumwanze, deren Eigelege derzeit noch von Hand zerdrückt werden müssen. Dazu kommen Blattläuse. Sorgen bereitet der Familie die schwindende Zahl zuge-





5 Kiste Grünspargel mit Banderole Oberer
6 Im Hofladen wird eine bunte Auswahl an Gemüse und Produkten angeboten.

lassener Mittel. Eine Neuzulassung dauert im Schnitt rund elf Jahre, während laufend Mittel wegfallen. Zudem liegt die Zulassungskompetenz nicht auf EU-, sondern auf Staatenebene. So kann ein Mittel in Bayern zugelassen sein, wenige Kilometer auf österreichischer Seite aber verboten – trotz gleicher Bedingungen. „Da sind wir noch päpstlicher als der Papst", kritisiert Johannes Oberer.

In der Hauptsaison beschäftigt der Betrieb bis zu 14 Arbeitskräfte, die am Hof in Containern wohnen. Seit drei Jahren kommen sie überwiegend aus Drittstaaten wie Sri Lanka und Nepal, zuvor waren es vorrangig rumänische Saisonarbeitskräfte. Entlohnt wird nach Kollektivvertrag. Hinzu kommen eine freie Unterkunft samt Strom sowie die Möglichkeit, selbst zu kochen. Schwierig hingegen ist die Arbeitskräfteverfügbarkeit. Für ausländische Arbeitskräfte ist ein Ersatzkraftverfahren nötig, das den Nachweis erbringt, dass keine heimischen Kräfte verfügbar sind. Kontingente für Drittstaatsangehörige werden auf Bundeslandebene geregelt und sind immer wieder knapp. Zudem wird die Planung erschwert, weil man auf ein Arbeitsvisum zum Teil bis zu einem Monat warten muss.

In Zukunft möchte Richard Oberer die Heizung noch mehr als bisher auf Biomasse umstellen, ansonsten gibt es derzeit noch keine konkreten Pläne für einen Ausbau der Tätigkeiten: „Wir haben in den letzten Jahren viel investiert. Es passt derzeit gut so, wie es ist und solange die Familie zusammenhält und sich unterstützt, kann das auch so weitergehen. Mal schauen, was die Zukunft bringt."

Florian Eder, Graz



Nichtparasitäre, viröse, bakterielle und pilzliche Schaderreger

Krankheiten an Speisekürbissen

Neben dem bekannten steirischen Ölkürbis mit der größten Anbaufläche von 37.000 ha (2022) werden in Österreich bis zu zweihundert Speisekürbissorten angebaut. Zwischen Pflanzung oder Aussaat und der Ernte sind Kürbisse, botanisch sind sie Beeren, zahlreichen Schadursachen ausgesetzt, auf die Produzenten mit geeigneten Gegenmaßnahmen reagieren sollten. Sie werden im vorliegenden Beitrag vorgestellt.

Zu den wichtigsten Schadursachen an Speisekürbissen zählen nichtparasitäre Beeinträchtigungen sowie viröse, bakterielle und eine Reihe von pilzlichen Erregern. Die wichtigsten Krankheiten werden vom Pflanzenschutz-Fachmann erläutert und Gegenmaßnahmen genannt.

Nichtparasitäre Schadursachen

Zu den nichtparasitären Schadursachen an Kürbis zählen Sonnenbrand, Korkwucherungen und Verbänderungen.
So können Kürbisse durch starke Sonneneinstrahlung geschädigt werden. Durch den Sonnenbrand sind dann an den Früchten aufgehellte bis weißliche Flecken zu sehen. Vor allem Früchte, die nicht von Blättern beschattet sind, sind gefährdet.
Korkwucherungen entstehen, wenn kurzzeitig hohe Boden- und Luftfeuchtigkeit zusammentreffen. Es handelt sich bei den Korkwucherungen um so genannte Intumeszenzen (Schwellungen), die an Pflanzenteilen (Blätter, Stängel und Früchte) unter dem Einfluss zu hoher Luftfeuchtigkeit entstehen. Es sind abnorm vergrößerte Pflanzenzellen, die vom Grundgewebe gebildet werden.



Ein ebenso nichtparasitär verursachter Schaden sind breite Verbänderungen auf Stängel und Trieben. Auf kleinen Stielchen werden dabei unzählige Blüten gebildet. Ursache hierfür ist eine genetische Störung.

Viröse Schadursachen

Die wichtigste viröse Schadursache an Speisekürbis ist das Zucchinigelbmosaikvirus (Zucchini yellow mosaic potyvirus). An den Blättern entstehen scharf abgegrenzte, dunkelgrüne, blasenartig aufgewölbte Blattpartien oder Flecken. In der Folge werden kleine, verzerrte Blätter gebildet, manchmal fehlt die Blattfläche überhaupt. An größeren Blättern zeigen sich Fleckungen, mosaikartige Zeichnungen, Adernaufhellungen oder Adernbänderungen. Infizierte Pflanzen fallen auch durch ihren starren Wuchs auf. Werden die Pflanzen vor der Blüte infiziert, wird nur eine stark verringerte Anzahl weiblicher Blüten gebildet. Junge Früchte platzen auf. Infektionen an älteren Früchten verursachen starke Buckel und Beulen, die oft gelb, orange oder rot gefärbt sein können. Bei extremem Krankheitsverlauf sind die Früchte verkleinert. Bei höheren Temperaturen treten die Krankheitssymptome nicht so stark hervor. Die Pflanzen scheinen zu gesunden. Die Ertragsausfälle können je nach Infektionszeitpunkt erheblich sein.
Das Zucchinigelbmosaikvirus wird durch Blattläuse übertragen. Das Virus ist nichtpersistent. Das Virus kann aber auch mechanisch übertragen werden, so zum Beispiel durch Bearbeitungsgeräte, Schnittwerkzeuge, beim Pflücken und durch Aneinanderreiben der Blätter. Samen von infizierten Pflanzen können ebenfalls befallen sein. Die Samenübertragung tritt jedoch nur in geringem Ausmaß auf, oft nur bis 1 %. Dies genügt aber, dass Blattläuse das Virus im Bestand relativ schnell verbreiten können.
Zu den Gegenmaßnahmen zählt, virusverdächtige Pflanzen sofort aus dem Bestand zu entfernen. Behandlungen gegen Blattläuse erbringen nur Teilerfolge. Eine mechanische Übertragung möglichst verhindern. Im nächsten Jahr auf derselben Fläche keine Gurken, Zucchini und andere Kürbisse anbauen. Saatgut aus garantiert virusfreien Vermehrungen anbauen und resistente oder tolerante Sorten bevorzugen.



Bakterielle Schadursachen

Zu den wichtigsten bakteriellen Schadursachen an Speisekürbis gehört das Nassfäule verursachende Bakterium *Pectobacterium carotovorum* ssp. *carotovorum*.
Die Infektionen durch *Pectobacterium* erfolgen bereits auf dem Feld, vor allem bei stauender Nässe, und setzen sich auch noch bei der Lagerung der Früchte fort. An den Früchten sind zunächst wasserdurchsogen aussehende, eingesunkene Flecken zu finden, die später braun werden und schließlich in einen faulenden Brei übergehen. Der Befall beginnt oft im Inneren der Stängel und an Früchten, die gänzlich zerstört werden. Ein Fruchtbefall im Frühstadium ist kaum sichtbar, bei einem Druckversuch bemerkt man jedoch das weichgewordene Gewebe.
Die Bakterien dringen über Wunden in die Pflanzen ein. Sie leben interzellular und lösen durch Enzyme die Mittellamellen des Pflanzengewebes auf. Hohe Bodenfeuchtigkeit und nasse Witterung begünstigen die Krankheitsentwicklung. Infiziertes Gewebe wird zur Produktion von Äthylen stimuliert, das einen weiteren Befall durch Bakterien fördert. An der Ausbreitung der Bakterien und an der Schaffung von Wunden sind Insekten beteiligt.
Um dieser bakteriellen Schädigung vorzubeugen, sollte ein ausreichender Fruchtwechsel eingehalten werden. Vor allem kein Wurzelgemüse dazwischen anbauen. Felder mit stauender Nässe meiden.

1 Sonnenbrand (J. Hinrichs-Berger)
2 Korkwucherungen (G. Bedlan)

Pilzliche Schadursachen

Die pilzlichen Schaderreger an Speisekürbis sind der Falsche Mehltau, der durch den Zellulosepilz *Pseudoperonospora cubensis* hervorgerufen wird, die Gummistängelkrankheit, die die Pilze *Ascochyta cucumeris* (asexuelle Form) und *Didymella bryoniae* (sexuelle Form) verursachen, die Pilze *Gloeosporium orbiculare* und *Septoria cucurbitacearum*, der Blattbrand *(Corynespora cassiicola)*, *Phyllosticta*-Fruchtbefall *(Phoma cucumeris = Phyllosticta cucurbitacearum)* und Echter Mehltau (*Golovinomyces cichoracearum*, möglich sind auch *Golovinomyces cucurbitacearum* und *G. orontii*) schädigen Speisekürbisse.

Beim **Falschen Mehltau** sind blattoberseits kleine rundliche bis unregelmäßige gelbliche Flecken mit dunkelbraunem Zentrum zu sehen, die für einen Falschen Mehltau eher untypisch sind. Auf den Blattunterseiten bildet der Zellulosepilz auf diesen Flecken einen violettschwarzen Sporangienrasen aus.

Der Lebenszyklus des Falschen Mehltaus ist an Wasser gebunden (in Form von tropfbarem Wasser, zum Beispiel Tau). Der Pilz soll in kühlen Klimaten nicht überwintern. Es wird daher die Ansicht vertreten, dass für die Primärinfektionen Sporangien aus wärmeren Gebieten herangetragen werden. In Gewächshäusern hingegen konnten an Gurken bereits Oosporen nachgewiesen werden, so dass diese Sporenform als Überdauerungsform des Pilzes auch bei uns in Frage kommt (in milden Wintern wahrscheinlich auch im Freiland). Gelangen die Sporangien nun auf ein Kürbisblatt, benötigen sie eine mindestens vierstündige Blattnässedauer, um zu keimen. Dies geschieht hauptsächlich während der Nachtstunden. Die optimalen Keimtemperaturen liegen zwischen 10 und 20 °C. Die Sporangien öffnen sich nun und entlassen 2 bis 15 mit je zwei Geißeln versehene Zoosporen. Mittels dieser Geißeln bewegen sich die Zoosporen aktiv zu den Stomata der Blätter, in die sie eindringen. Sie keimen nun mit ungekammerten Hyphen, die sich zwischen den Zellen des Wirtsgewebes ausbreiten. Kleine, ovale Haustorien werden hierbei in die Wirtszellen eingesenkt. Unter feuchten Bedingungen und bei Temperaturen zwischen 10 und 25 °C werden die Sporangienträger und Sporangien gebildet. Aus den Stomata der Blattunterseiten wachsen je ein bis fünf Sporangienträger. Im oberen Drittel sind sie mehrfach verzweigt und bilden an den Spitzen einzeln stehende Sporangien. Ein Sporangienträger kann bis zu 20 Sporangien gleichzeitig ausbilden.

Eine Blattnässedauer von mehr als ein bis fünf Stunden sollte nach Möglichkeit vermieden werden. Die Bestände mindestens alle zwei Tage auf Befall kontrollieren. Kontaktfungizide vorbeugend, systemische Fungizide kurativ oder nach Eigenbeobachtungen oder Warndienstmeldungen (für das Freiland) einsetzen. Die Präparate, auch systemische, abwechselnd



3 Verbänderung (G. Bedlan)









4 Zucchinigelbmosaikvirus: Beulen an Früchten, oft andersfarbig (J. Hinrichs-Berger)
5 Falscher Mehltau blattoberseits (G. Bedlan)
6 Befall durch die Gummistängelkrankheit an Frucht (J. Hinrichs-Berger)

einsetzen. Bei Kontaktfungiziden Düsen mit feinen Tropfen verwenden, bei systemischen Fungiziden Düsen mit großen Tropfen. Systemische Präparate sollen lange in wässriger Phase vorliegen, damit sie besser in die Pflanzen eindringen können.
Ursache für die **Gummistängelkrankheit** sind die Pilze *Ascochyta cucumeris* (asexuelle Form) und *Didymella bryoniae* (sexuelle Form).
Zunächst erkennt man an befallenen Pflanzen eine schwache Welke. Die Welke schreitet rasch voran, bis schließlich völlig braun verfärbte Blätter an welkenden Stängeln herabhängen. Die größeren, äußeren Blätter liegen ebenfalls welk am Boden und sind zunächst gelb verfärbt, bis auch sie absterben. Die Pflanze kann dann sehr leicht aus dem Boden gezogen werden. Die Stängel solch befallener Pflanzen sind meist an einer Stelle nicht weit von der Bodenoberfläche entfernt geknickt, wo das Stängelgewebe weich, manchmal bereits verfault und aufgerissen ist. Auf diesem geschädigten Gewebe kann man mit einer Lupe die sehr kleinen Fruchtkörper des Pilzes sehen. Bei noch nicht weiter fortgeschrittenem Befall fühlt sich die Befallsstelle am Stängel gummiartig weich an, daher auch der Name der Krankheit.
Für starke Infektionen sind längere Blattnässeperioden und Luftfeuchtigkeit von über 95 % und hohe Sporenmengen des Pilzes notwendig. Die Gummistängelkrankheit ist eine typische Fruchtfolgekrankheit.
Der Pilz überdauert auf befallenen Pflanzenresten. Er existiert oft in seiner asexuellen (Pyknidien) und sexuellen (Pseudothezien) Form gleichzeitig an den Pflanzen. Die Konidien und Ascosporen werden durch verspritzende Wassertropfen und Wind verbreitet. Der Pilz dringt über Verletzungen in die Pflanzen ein. Die optimale Temperatur für Infektionen beträgt bei Kürbissen 24 bis 25 °C.
Der Pilz sporuliert bei Temperaturen ab 5 °C. Nach Sonnenuntergang findet eine vermehrte Sporenausbreitung statt. Eine Übertragung durch das Saatgut kommt vor. Es ist auf eine ausgewogene Bewässerung zu achten. Nach einem starken Krankheitsauftreten die Kultur von Kürbisgewächsen mindestens drei Jahre auf Befallsflächen aussetzen, ist eine weitere wichtige Gegenmaßnahme. Befallene Pflanzenteile und Pflanzen, wenn dies möglich ist, aus dem Bestand entfernen.
Die Krankheitsursachen für ***Gloeosporium*** und ***Septoria*** an Kürbisfrüchten sind die Pilze *Gloeosporium orbiculare* und *Septoria cucurbitacearum*.
Beim Schadbild von ***Gloeosporium orbiculare*** fallen Brennfleckeninfektionen an älteren Früchten auf. Zu sehen sind runde, braune bis schwarze Flecken, die leicht eingesunken sind. Sie sind verschieden groß und erreichen mehrere Zentimeter im Durchmesser. Bei feuchter Witterung werden aus den Konidienlagern (Acervuli) des Pilzes, die sich meist im Zentrum der Flecken befinden, rosa Sporenmassen abgegeben. Meist werden die Kürbisse noch durch Fäulnispilze zerstört, die über die Risse der infizierten Schalenteile eindringen.
Die Pflanzen können in all ihren Entwicklungsstadien infiziert werden. Bei höherer Luftfeuchtigkeit keimen die Konidien und dringen in die Pflanzen direkt ein. Etwa drei Tage nach der erfolgten Infektion sind die ersten Symptome zu sehen. Einige weitere Tage benötigt der Pilz, um seine Konidienlager auszubilden und sich mit Hilfe der Konidien weiter zu verbreiten. Die Konidien werden durch verspritzende Wassertropfen oder Kulturarbeiten auf umliegende Pflanzen verbreitet. Eine starke Krankheitsentwicklung findet bei Temperaturen zwischen 20 und 30 °C statt. Der Pilz kann an abgestorbenen Pflanzenresten im Boden überwintern. Er wird aber auch mit dem Saatgut übertragen, dem er außen anhaftet oder sich unter der Samenschale befindet.
Zu den Gegenmaßnahmen zählt, eine mindestens dreijährige Fruchtfolge einzuhalten. widerstandsfähige Sorten und einwandfreies Saatgut tragen dazu bei, den Befall durch diesen Pilz einzudämmen. Pflegearbeiten in befallenen Beständen sollen nicht bei feuchtem Wetter durchgeführt werden, um die Konidien nicht zu verbreiten.
Der Pilz *Septoria cucurbitacearum* befällt Blätter und Früchte von Kürbissen aller Art. Er verursacht rundliche bis unregelmäßige, beige bis fast weißliche Flecken auch auf den Blättern von circa 1 bis 2 mm im Durchmesser, die jedoch auch größer werden können. Ein schmaler, brauner Rand begrenzt diese Flecken. Auf älteren Flecken werden kleine, schwarze Pyknidien gebildet. Unter feuchten Bedingungen werden aus den Pyknidien die in ihnen gebildeten Konidien herausgepresst. An Früchten entstehen 1 bis 2 mm große weißliche Flecken, auf denen manchmal auch Pyknidien gebildet werden. Oft siedeln sich auf diesen Flecken jedoch auch andere Pilze an.
Dieser Pilz überdauert auf befallenen Pflanzenresten im Boden. Die Konidien werden durch verspritzende Wassertropfen verbreitet.
Feuchtes Wetter begünstigt die Pilzentwicklung. An der Bodenoberfläche liegende Pflanzenreste ergeben eine höhere und über eine längere Periode hinweg keimfähigere Rate an Konidien als von untergegrabenen Pflanzenresten. Befallene Ernterückstände sind die hauptsächlichen Quellen einer Infektion.
Es gilt, einen mindestens dreijährigen Fruchtwechsel einzuhalten. Befallene Pflanzenreste nach dem Räumen der Kultur vernichten oder besonders tief unter-







7 *Gloeosporium* und *Septoria* an 'Butternut'-Kürbis (G. Bedlan)
8 Blattbrand an Speisekürbis (J. Hinrichs-Berger)
9 *Phyllosticta*-Fruchtbefall (G. Bedlan)
10 Echter Mehltau (G. Bedlan)

pflügen. Der Einsatz einer Tröpfchenbewässerung bewährt sich.

Der **Blattbrand des Kürbisses** wird durch den Pilz *Corynespora cassiicola* verursacht. Auf jüngeren Blättern zahlreiche kleine, eckige und von den Blattadern begrenzte Flecken. Die Ränder der Flecken sind etwas heller. Die Flecken vergrößern sich und sehen dann zoniert aus. Ganze Blattpartien können vergilben. Auf den Flecken sind dann schwarze Konidienträger sichtbar.

Die Konidienträger sind meist einfach, mehrzellig und glatt und messen 110 bis 850 × 4 µm. Die Konidien sind einzeln oder in Ketten, verkehrt keulenförmig bis zylindrisch, glatt, 5 bis 21 × eu- oder distoseptiert und messen 40 bis 220 × 9 bis 22 µm. Die Konidien keimen nur bei circa 30 °C.

Als Gegenmaßnahmen bietet sich die Wahl geeigneter Sorten an. Denn viele Sorten sind resistent oder ausreichend widerstandsfähig. Extrem hohe Temperaturen und Temperaturschwankungen fördern die Krankheitsentwicklung. Blätter, die ersten Befall zeigen, sollte man entfernen.

Krankheitsursache für den ***Phyllosticta*-Fruchtbefall** an Kürbis ist der Pilz *Phoma cucumeris (= Phyllosticta cucurbitacearum)*. Auf den Früchten sind rundliche, punktförmige schwarze Pyknidien zu sehen, meist auf großen weißlichen Flächen auf den Früchten, die wie Sonnenbrand aussehen. Auf den Blättern verursacht der Pilzbefall rundliche bis unregelmäßige, hellbraune bis hellgraue Flecken, die braun umrandet sind. Auf diesen Flecken bildet der Pilz ebenfalls Pyknidien aus.

Die Pyknidien haben einen Durchmesser von 72 bis 200 µm (im Durchschnitt 147,84 µm), die Konidien messen 4,13 bis 7,17 × 2,03 bis 4,10 µm, im Durchschnitt 5,61 × 2,69 µm.

Nur bei sehr starkem Befall lohnt sich als Gegenmaßnahme auch ein Einsatz von Fungiziden.

Krankheitsursache für den **Echten Mehltau** ist der Pilz *Golovinomyces cichoracearum* (möglich sind auch *Golovinomyces cucurbitacearum* und *G. orontii*).

Der Pilz besitzt zwei Fruchtformen, ein asexuelles Stadium mit Oidien und ein sexuelles Stadium mit dickwandigen, braunen Fruchtkörpern (Chasmothecien). Da das sexuelle Stadium seltener zu finden ist, kommt dem asexuellen Stadium und der Verbreitung des Pilzes mittels Oidien große Bedeutung zu. Der Echte Mehltau tritt hauptsächlich an den Blättern auf, vorwiegend an den Blattoberseiten. Es zeigen sich runde, weiße, wie mit Mehl bestäubte Flecken, die sich sehr rasch ausbreiten und schließlich die Blätter vollständig überziehen können. Der Mehltaubelag wird dichter und filzig und verfärbt sich im Alter grau bis braun. Solch befallene Blätter sterben dann ab. Der weiße Belag besteht ausschließlich aus dem Myzel, den Oidienmutterzellen und den Oidien des Pilzes. Der Pilz lebt an der Oberfläche der Pflanzen und senkt in diese Haustorien ein, um aus den äußeren Zellschichten der Pflanzen die benötigten Nährstoffe zu entziehen. Bei fortschreitender Entwicklung des Pilzes entstehen die Chasmothecien, mit denen der Pilz überwintern kann. In den Chasmothecien werden Asci mit Askosporen gebildet. In Gewächshäusern und bei fortgeschrittener Kulturdauer kann es auch zu einem Befall auf Blattunterseiten, Stängeln und Früchten kommen. Werden die Früchte nicht regelmäßig geerntet, lässt man also wenige Früchte groß werden, wird die Pflanze anfälliger für den Echten Mehltau (durch den ständigen Pflückreiz sind die Pflanzen nicht so anfällig).

Der Pilz wird durch die Oidien verbreitet, die in Ketten abgeschnürt werden. Der Wechsel von Feuchtigkeit und Trockenheit fördert die Loslösung der Oidien.



Durch Luftbewegung werden sie vertragen. Nach drei bis sieben Tagen bildet sich aus den keimenden Oidien ein Myzel und eine erneute Sporulation folgt. Die Oidien des Echten Mehltaus weisen einen sehr hohen Gehalt an Wasser und Fett auf und sind daher bei der Keimung kaum auf externe Feuchtigkeit angewiesen. Sie keimen auf trockenen Oberflächen aus, meist reicht eine relative Luftfeuchtigkeit von 70 bis 80 %. Tropfbar flüssiges Wasser übt einen negativen Einfluss auf die Pilzentwicklung aus. Die Oidien werden im Wasser irreversibel geschädigt, meist platzen sie. Auch die Sporulation und die Verbreitung der Oidien werden durch Nässe beeinträchtigt. Echte Mehltaupilze entwickeln sich daher unter trockenwarmen Bedingungen sehr rasch. Größere Temperaturschwankungen mit Perioden erhöhter Luftfeuchtigkeit fördern die Entwicklung des Pilzes zusätzlich.

Primärinfektionen können durch Oidien, die an Pflanzenresten oder der Gewächshauskonstruktion verbleiben, und von im Freiland überdauernden Wildpflanzen (zum Beispeil Sonchus, Arctium) geschehen.

Resistente Sorten anbauen, ist die wohl wichtigste Gegenmaßnahme. Meist tritt der Echte Mehltau an Kürbissen erst zu Kulturende auf. Eine Behandlung mit Fungiziden sollte nur in Ausnahmefällen notwendig sein.

Univ.-Doz. Dr. Gerhard Bedlan
phytopathologie@bedlan.at



1 Mandelanlage im zweiten Jahr, hier die Sorte ‘Penta’, braucht jedes Jahr Schnittmaßnahmen.
Fotos: Hormes

Schalenobst-Feldtag, Neupotz/Pfalz, Teil 1

Auf der Suche nach Alternativen zu Gemüse – vom Boden auf die Bäume?

Steigende Lohn- und Betriebskosten, Arbeitskräftemangel, fehlende Pflanzenschutzmittel, Wetterextreme und schmalere Renditen machen die Kultur von Gemüse in Teilen unwirtschaftlich. Viele Produzenten sehen sich nach Alternativen um. Das in Deutschland gegründete NuPiWi-Projekt (Nüsse Pilze Wissenstransfer) veranstaltete kürzlich in Neupotz/Pfalz einen Schalenobst-Feldtag, auf dem sich rund dreißig Anbauer unterschiedlichster Fachrichtungen über den Anbau von Mandeln, Haselnüssen, Pekannüssen und Maronen informierten.

Kann die Kultur von Schalenobst, wie Nüsse botanisch korrekt bezeichnet werden, manchen Betrieben eine Alternative für Gemüse oder ein zweites Standbein Wert sein? Das NuPiWi-Projekt der Universität Kassel trägt den Titel „Heimische Erzeugung von Nüssen und Pilzen als gefragte und gesunde Eiweißquellen durch Wissenstransfer fördern“. Birge Michaela Wolf leitet diese Initiative und führt seit Herbst 2025 Online-Webinare, Tagesseminare, Feldtage, Exkursionen und Studienreisen durch. In Neupotz am Rande der gemüsebaulich hochfrequentierten Region Vorderpfalz, im südpfälzischen Altrhein-Gebiet, veranstaltete NuPiWi kürzlich einen Schalenobst-Feldtag auf den Flächen von Willi Kuhn. Der rüstige 81-jährige Unternehmer, ehemals Besitzer von Kieswerken und ehrenamtlich engagierter Vorsitzender der Industrie- und Handelskammer sowie anderer Positionen, wollte noch einmal etwas ganz Neues wagen. Die Insellage zwischen Baggerseen und fernab von anderen Kulturpflanzen nutzt er, um auf insgesamt 15 ha Ackerland Mandeln, Haselnüsse, Pekannüsse und Maronen anzubauen. Beraten wird Kuhn von den Obstbau-Experten Herbert Knuppen, Bonn, und Peter Hilsendegen, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum, Neustadt, der auch Schalenobstbeauftragter in Rheinland-Pfalz ist. Wie Willi Kuhn sagt, baut er die vier Schalenfrüchte an mit dem Ziel vergleichbare Ertragszahlen zu bekommen. Es ist sozusagen ein Pilotprojekt unter echten Bedingungen. Von seinen Anfangserfahrungen, auch von den ersten Fehlern, sollen Interessierte profitieren können.

Mandeln fruchten sehr gut

Für den Anbau von Mandeln *(Prunus dulcis)* aus der Familie der Rosengewächse (Rosaceae) sprach, dass dieses Schalenobst sehr gut fruchtet und zwar am ein- und zweijährigen Holz. Aus diesem Grund ist auch Dichtpflanzung möglich. Während in der Pfalz ein Bodenaufleser eingesetzt wird, der die heruntergefallenen Mandeln mit rotierenden Sammlern auf dem Boden zusammenfegt und in einen Bunker fördern, kann auch mit dem Trauben-Vollernter geerntet werden, wie es beispielsweise in Spanien praktiziert wird. Dieser hat eine Einzugsbreite von 40 cm, das ist die Vorgabe für das Wachstum der Bäume in die Erntegasse. Alles harte Holz, das weiter als 35 cm in die Gasse steht, schlägt der Ernter weg. Deshalb sind konsequente Schnittmaßnahmen, auch nach einigen Jahren in der Baumhöhe notwendig. Der Wein-Ernter hat den Vorteil, dass







2 Mandeln fruchten am ein- und zweijährigen Holz; Dichtpflanzung und Ernte mit dem Traubenvollernter sind nach Peter Hilsendegen gut möglich.
3 In der Gunstlage der Südpfalz haben Mandeln bereits Mitte April Frucht angesetzt.
4 So liebt sie der Verbraucher: Mandeln, geröstet und gesalzen.

er auch noch bei Steillagen mit 28 % Neigung fahren kann.
Botanisch gesehen, sind Mandeln keine Nüsse, sondern Steinfrüchte und eng mit Pfirsichen, Aprikosen und Kirschen verwandt. Gegessen werden bei Mandeln nicht die ganzen Früchte, nur die Samen (Kerne) im Innern. Die Pflanzen werden aus Spanien und Ungarn bezogen, für den professionellen Anbau vorgesehenes Pflanzgut aus deutschen Baumschulen steht momentan nicht zur Verfügung. Die Vorlaufzeit für eine Bestellung aus Spanien liegt bei zwei Jahren, wenn man bestimmte Unterlagensorten (nicht den Standard GF 676) haben möchte. Für die Dichtpflanzung werden schwächer wachsende Unterlagen gebraucht, die nicht standardmäßig zu haben ist. Für schwache Böden eignet sich die stark wachsende GF 676 am besten, für andere Böden die Unterlage St. Juliant A oder R-Unterlagen (schwächste R 20) aus der Rootpac-Serie. Letztere sollen sehr anpassungsfähig, vital und schwachwüchsig sein. Noch ein Tipp für den Transport: Es sollte kein Frost herrschen, wenn die Pflanzen eintreffen. Man stellt sie am besten sofort in Wasser, um keinen Stress zu verursachen. Die Ansprüche der Mandel sind leichte bis trockene Böden, lehmigere Böden, wenn sie gut wasserdurchlässig sind. Staunässe verträgt die Mandel nicht. Saure, alkalische und kalkhaltige Böden sind möglich bei einer angepassten Unterlage.
Die ersten Mandelbäume pflanzte Willi Kuhn 2023 im Versuchsgarten im Abstand von 4 m, die jetzt erstmalig geschnitten wurden, vielleicht ein Jahr zu spät. Bei den Schnittmaßnahmen kommt es darauf an, „Lichtschächte“ zu schaffen, Licht auf den Stamm fallen zu lassen, damit die Erträge näher am Stamm bleiben und nicht ganz nach außen wandern, empfahl Peter Hilsendegen. Die Fruchtzone ist immer nur 50 bis 60 cm breit, sie sollte immer möglichst nah am Stamm liegen, um eine reine, nicht fruchtende Holzproduktion zu verringern.
Nach dem Auftrag von 80 cm sandigem Lehm und 20 cm nährstoffreichem Oberboden auf den am Standort befindlichen Schotterboden kam 2024 die Anlage mit den Mandelsorten ‘Penta’, ‘Vairo’, ‘Laurane’ (selbstfruchtbar, sehr spät blühende Sorte aus Frankreich) und ‘Makako’ dazu, die entsprechend ihres unterschiedlichen Baumtyps jedes Jahr entsprechende Schnittmaßnahmen verlangt. Nach den Erfahrungen in Spanien wurden die zunächst im Abstand von 4 m gepflanzten Bäume auf 2 m in der Reihe verpflanzt und in den Bereich zwischen den Reihen düngendes Kleegras eingesät, das gemulcht wird, vielleicht einen Schnitt als Heu, und einen weiteren rechtzeitig vor der Ernte, um nicht zu viel Klee-Gras-Beimengung beim Erntegut zu haben. Zu testen ist, wie tief gemäht werden muss, um möglichst viel Erntegut zusammenzubringen, ohne noch von Hand auflesen zu müssen.
Beim Pflanzenschutz waren bisher und in der isolierten Lage keine Maßnahmen erforderlich. „Aber das wird kommen“, sagte Peter Hilsendegen. Milben an den Triebspitzen mit Symptomen wie Triebstauchungen wurden schon beobachtet. Dagegen hilft Schwefel. Zu rechnen ist mit der Kleinen Pflaumenlaus, die kurz vor oder kurz nach der Blüte bekämpft werden muss, wenn sie sichtbar ist. Zu erwarten ist Blüten-*Monilia*, die zwei bis drei Spritzungen in der Blütezeit erforderlich macht. Ende April/Anfang Mai kann noch einmal Lausbefall auftreten. In feuchten Lagen sind Blattpilzkrankheiten zu beachten, die sich ähnlich Schorf an der Rinde festsetzt. Die Sorte ‘Soleta’ beispielsweise ist da sehr empfindlich. Im Sommer ist Wanzen-Befall möglich, der aber allgemein als noch überschaubar gilt. Grundsätzlich betonte Berater Hilsendegen, dass es wichtig ist, mit gesundem Pflanzmaterial zu starten und darauf zu achten, dass Schnitt bei Trockenheit stattfindet und die Schnittstellen abtrocknen können. Marienkäfer machen eine sehr gute Arbeit und vertilgen Läuse.
Interessant war die Frage nach Bio-Mandelanbau in Deutschland. Es gebe einen Betrieb, der zwar nicht biologisch wirtschafte, aber trotzdem keinen chemischen Pflanzenschutz einsetze. Neem-Öl (Verträglichkeit noch nicht geprüft), Seifen und andere Bio-Präparate stehen für Bio-Betriebe zur Verfügung.
Hinsichtlich der Pflege der Mandelkultur gab Willi Kuhn den Ehrgeiz auf, die Bäume am Boden mit einer Fräse freizuhalten. Denn dadurch entstanden Gräben, in die erntereife Mandeln hineinfielen.
Ein Mandelbaum kostet je nach Abnahmemenge zwischen 10 und 15 Euro. Nach drei bis fünf Jahren erreicht ein Mandelbestand den Maximalertrag. Bei Einzelbäumen (40 Jahre Standzeit) können 2,5 bis 3,5 t Mandeln/ha geerntet werden, beim schnittintensiven Spalieranbau (20 Jahre Standzeit) sind sogar Erträge zwischen 3,5 und 6 t Mandeln/ha möglich. Letzteres bezeichnet Kuhn als faszinierend.
Das weiß Kuhn auf Grund seiner Erfahrung inzwischen: Bei Erweiterungsabsich-







5 Willi Kuhn hat in vier Jahren Schalenobst-Anbau viel gelernt und gibt gerne sein Wissen weiter.
6 Obstbauberater Herbert Knuppen erklärte, dass Tropfer an die Pflanze zu setzen, gut ist, weil die Haselnuss nicht zum Wasser wächst.
7 Haselnüsse und Schädlinge: Der Frostspanner hinterlässt diese Symptome auf den Blättern.

ten würde er Einzelbäume im Pflanzabstand 6 x 6 m pflanzen und mit einem günstigen ausziehbaren Schirm oder einem Planwagensystem (150.000 Euro) die Mandeln von den Bäumen abschütteln und auffangen, um die Arbeitswirtschaft zu verbessern. Denn beim Spalieranbau sind Schnitt und Erziehung sehr aufwendig und teuer.

Haselnüsse – keine Frucht für Ungeduldige

Bei der Haselnuss *(Corylus avellana)* aus der Familie der Birkengewächse (Betulaceae) handelt es sich um eine der wenigen echten Nüsse, die botanisch als Nussfrucht (Schließfrucht) eingeordnet ist. Auf der Haselnuss-Plantage in der Pfalz war am Schalenobst-Feldtag Mitte April nicht viel zu sehen. Man spricht von der sogenannten „Scheintot-Phase“. Erst nach weiteren sechs bis acht Wochen sieht man die Frucht. „Das ist mit einem Marathonlauf vergleichbar und deshalb ist die Hasel keine Frucht für Ungeduldige“, meint Willi Kuhn. Dennoch ist bei der derzeitigen Preisentwicklung der Haselnussanbau sehr interessant.

Gepflanzt wurde im Frühjahr 2023 auf einer Fläche von 8 ha die Sorten ‘Butler’, ‘Ennis’ und ‘Corabel’. Die Hasel ist ein Fremdbefruchter, aber Wind tut es auch. Wichtig sei ein schöner Abstand von 3 bis 4 m zwischen den Bäumen. Wichtig ist eine gute Wasserversorgung vor allem von April bis Juni, weil dann erstens die diesjährigen Nüsse entwickelt und zweitens schon fast unsichtbar Früchte für das nächste Jahr angelegt werden. Nach Knuppen lohnt es sich, Sorten anzubauen, die von der Industrie gewünscht sind. Die Sorten ‘Butler’, ‘Cosford’, ‘Lange Zeller Nuss’, ‘Gustavs Zeller Nuss’ und ‘Hallesche Riesen’ (gute Bestäubersorte) sind zudem frostverträglich. Auch ‘Wunder von Bollweiler’ soll eine gute Bestäubersorte sein. Ein Sorten-Tipp vom Fachmann zur Fruchtform lautet: Runde Früchte lassen sich besser knacken und rösten.

Eine grundsätzliche Frage ist die nach dem geeigneten und ertragforcierenden Anbausystems. Zwar ist die Wachstumsform „Busch“ mit wurzelnackten, nicht veredelten Pflanzen billiger und kommt schneller in den Ertrag. Bei wurzelnackten Pflanzen der hohe Grad des Austriebs mehrmals im Jahr jedoch das Hauptproblem. Diese Austriebe müssen geschnitten werden, um die Kraft der Pflanze nicht zu schwächen. Das erhöht vor allem die Arbeitskosten beträchtlich.

Ein Haselbaum kostet je nach Abnahmemenge rund 18 Euro. Mit der Unterlage *Carolus corona* veredelte Pflanzen bringen höhere Erträge. „Diese veredelten Bäume kosten Geld, etwa 22 bis 24 Euro pro Stück. Aber darum kümmert man sich dann auch mehr“, sagt Willi Kuhn augenzwinkernd. Immerhin hat er 3.000 Haselnuss-Bäume gepflanzt. Die Veredelungsstelle der Bäume liegt etwa auf 80 cm Höhe über dem Boden. Veredelte weisen einen grau-weißen Stamm auf. Die Bäume stehen auf Baumstreifen, die chemisch gut freizuhalten sind.

Veredelte Bäume gehen tiefer ins Erdreich und erschließen sich besser das Wasser. Sie brauchen aber zur Stammbildung für die ersten fünf bis acht Jahren einen Pfahl. Hier sind Holzpfosten teurer als dünnere Bambusstäbe und sie können die Wurzelbildung stören. Von Pfahl zu Pfahl wird ein Draht befestigt, der die Tropfleitung trägt. Wie Berater Herbert Knuppen empfahl, soll je ein Tropfer direkt an der Pflanze Wasser abgeben, denn die wächst nicht zum Wasser hin.

Noch waren Schnittmaßnahmen beim pfälzer Haselbestand nicht notwendig. Es ist aber auch bei diesem Schalenobst wichtig, Licht bis nach innen zum Stamm sicherzustellen. Wenn ein Baum den Standraum gefüllt hat, sind üblicherweise Schnittmaßnahmen notwendig. Die Hasel trägt Früchte am zweijährigen Holz und zwar etwa nach acht Jahren. Bis dahin sind für Schnitt und Bodenbearbeitung rund 160 bis 180 Akh/ha erforderlich. Zu Beginn wird händisch, später maschinell geschnitten. Die Baumstreifen werden mechanisch oder mit Herbiziden gepflegt. Im pfälzer Wasserschutzgebiet setzt Willi Kuhn Geräte der ungarischen Firma Busa ein, die eine flache Bodenkrume ohne Rillen erstellen.

Haselnüsse fallen etwa im Juli auf ausgebreitete Netze am Boden.

Leider kann zu der Zeit schon der Haselnussbohrer in die noch weichen, unreifen Nüsse seine Eier abgelegt haben. Der 7 bis 8 mm lange Rüsselkäfer hinterlässt auf den Früchten kreisrunde Löcher und legt im Innern Eier ab, die sich entwickelnden Maden fressen die Frucht aus. Die Maden des Schädlings verschwinden nach dem Fall der Nüsse ganz schnell im Boden, um dort zu überwintern und den Lebenszyklus neu zu starten. In den Netzen sind befallene Nüsse sind leichter als ungeschädigte Haselfrüchte. Durch feinmaschige Kulturschutznetze (1,4 x 1,4 mm) kann man die Larven daran hindern. Sie bleiben auf dem Netz und verdorren in der



8 Haselnüsse sind „keine Frucht für Ungeduldige“, hier Früchte der Sorte ‘Butler’.

Sonne. Die Bekämpfung des Haselnussbohrers mit Pflanzenschutzmitteln muss vor der Nussbildung stattgefunden haben, wenn das adulte Tier aus dem Boden in die Bäume wandert. Auch mit der Auslage von engmaschigen Netzen oder Folien auf den Boden lässt sich diese Wanderung unterbinden.
Vor dem Spannen der Netze von Draht zu Draht muss der Aufwuchs auf den Baumstreifen gemäht und gewalzt werden. Hersteller von Saugmaschinen, die Haselnüsse aus den Netzen oder direkt vom Boden saugen, ist die Firma Chianchia aus Cherasco im italienischen Piemont. Ohne Einsatz von Netzen müssen Haselnüsse alle paar Tage aufgesaugt werden, damit sie möglichst trocken eingefahren werden. Für Sauger gibt es auch Mietangebote.
Bleibt man beim Pflanzenschutz, so ist tatsächlich der Specht einerseits Nützling, weil er die Larven des Haselnussbohrers frisst und sogar gezielt Nüsse aufpickt, um an die Larven im Inneren zu kommen. Meist sind es aber auch Buntspechte, die als „Schädiger“ im Herbst und Winter Samen und Nüsse von den Bäumen „stehlen“, um ihren Energiebedarf zu decken. Zudem schädigen Wanzen wie die Marmorierte Blattwanze, durch die Haselnusskerne ungenießbar bitter werden.
Weitere Schädlinge sind Schildläuse und Gallmilben. Auch *Monilia* oder der bakterielle Erreger *Xanthomonas arboricola* pv. *corylina* sind an Hasel bekannt. Es gibt insgesamt nur wenige zugelassene Pflanzenschutzmittel und meist müssen Erzeuger Einzelfallgenehmigungen beantragen. Hagelschlag, ein Vorteil, kann Haselnüssen nicht gefährlich werden.
Es gibt weitere Schalenfrüchte, die auf der Suche nach Alternativen in der Pflanzenproduktion interessant sein können: Pecannüsse und Maronen. Diesen beiden Kulturen ist der zweite Teil der Veröffentlichung in Gemüsebaupraxis Nr. 5/2026 gewidmet.

Elke Hormes,
Alsbach-Hähnlein/D

agrotech
A MEMBER OF BIOBEST GROUP

Austria
PLANTPRODUCTS

Ihre kompetenten Partner in Kulturtechnik und zeitgemäßen Pflanzenschutz!

Ein kompetentes Team für den Gemüse- und Beerenobstanbau im Auftrag der Nachhaltigkeit!



Dipl.-Ing. Daniela Harb-Steric
Beratung Nützlinge und Hummeln
daniela.harb@agrotech.co.at



Andreas Halbauer
Verkauf Technik, Dünger, Bewässerung
andreas.halbauer@agrotech.co.at
+43 6604378355

Kontaktieren Sie uns via:
WWW.PLANTPRODUCTS.AT

Hummeln, Nützlinge, PSM, BIO Stimulantien, Dünger konv./bio, Folien, Gewebe und Gartenbautechnik.





1 Vielfalt im Anbau braucht eine Warenwirtschaft, die darauf abgestimmt ist.
2 Spezielle Warenwirtschaftssysteme beginnen bereits mit der Erfassung der Erntemengen auf dem Feld.

Für den direkten Absatz bald unverzichtbar

Warenwirtschaftssysteme in der Direktvermarktung

Ohne ein Warenwirtschaftssystem ist eine Direktvermarktung des eigenen Gemüses kaum noch denkbar. Doch welcher Anbieter ist für den eigenen Betrieb der richtige? Und auf welche Funktionen sollte man achten? Dieser Beitrag liefert einen hilfreichen Überblick.

Nutzen Sie bereits ein Warenwirtschaftssystem, und die vorhandene Lösung scheint noch nicht ganz optimal? Oder ist die Thematik für Sie Neuland?
Bei einer Google-Suche nach passenden Anbietern sieht man schnell den Wald vor lauter Bäumen nicht. Es werden zwar viele Treffer angezeigt – doch hilft das nicht unbedingt weiter, da nicht erkennbar ist, welche Vielfalt an Funktionen es am Markt insgesamt gibt und welcher Anbieter welche im Sortiment hat.
Im ersten Schritt ist es hilfreich, sich über die Ziele im eigenen Betrieb bewusst zu werden, die durch einen Ausbau der Digitalisierung und durch ein optimiertes Warenwirtschaftssystem erreicht werden sollen.
Die meisten Direktvermarkter dürften sich in diesen beiden übergeordneten Zielen wiederfinden:

- Die unvermeidliche Arbeitszeit für Abrechnung, Verwaltung und Dokumentation soll so schnell, effektiv und fehlerfrei wie möglich erledigt sein. Hilfreiche Tools sind hier die automatisierte Erfassung von Warenströmen oder eine zentrale Datei mit Kundendaten.
- Die Kunden im Jahr 2026 sollen ein ansprechendes Einkaufserlebnis vorfinden. Hier können ein Online- oder Selbstbedienungs-Shop oder eine Kunden-App mit Bestellfunktion von Bedeutung sein.

Einen Überblick über die Themen, die ein handelsübliches Warenwirtschaftssystem abdeckt, gibt Schaubild 1.
Zusätzlich zur klassischen Warenwirtschaft sei auch der Begriff „Enterprise Resource Planning“ (ERP) ins Spiel gebracht. Darunter versteht sich die Planung und Steuerung aller Betriebsbereiche mit Hilfe digitaler Tools. Dazu zählen:

- Finanzbuchhaltung, Daten fürs Finanzamt
- Controlling, Auswertung betriebswirtschaftlicher Kennzahlen

Warenwirtschafssystem

Einkauf/Produktion	Verkauf	Lager	Wareneingangssystem	Warenausgangssystem
· Angebotsverwaltung · Bestellwesen · Disposition · Reklamation	· Kundendaten-management · Lieferung/ Tourenplanung · Vorbestellungen · Disposition · Retouren · Verkäufermanagement	· Warenauszeichnung · Artikelverwaltung · Inventur · Lagerbestand · Chargenverfolgung · Meldewesen	· Anlieferung/Ernte · Warenkontrolle · Rechnungsprüfung	· Auftragsbearbeitung · Warenausgang · Lieferung · Lieferscheine · Rechnungen

Schaubild 1







3 Manche Systeme wurde speziell für bestimmte Warengruppen entwickelt, wie beispielsweise Obst & Gemüse.
4 Die in Spittal an der Drau ansässige myAcker GmbH hat sich auf Selbstbedienungsläden und die dazu passende Software spezialisiert.
5 Die GetPacked GmbH hat die Abläufe der landwirtschaftlichen Direktvermarktung mit Playmobilfiguren dargestellt. Gesehen auf der ExpoDirekt im November 2025

- Marketing über Newsletter und Soziale Medien
- Personalwesen, Arbeitszeiterfassung
- Vertrieb, Planung aller Absatzkanäle wie Hofladen, Märkte, Wiederverkäufer …
- Projektmanagement, To-Do-Listen und eigene Organisation

Wenn die Frage nach einer neuen oder optimierten Warenwirtschaft oder ERP im Raum steht, dann lohnt es sich, jedem dieser aufgelisteten Themen ein paar Minuten (oder bei Bedarf auch mehr) Aufmerksamkeit zu geben:

- Welche sind im eigenen Betrieb relevant und welche nicht?
- Wie sehen die praktischen Abläufe aktuell aus?
- Was läuft gut?
- Gibt es Bereiche, wo regelmäßig Fehler und/oder Gefühle von Genervtsein oder Überforderung auftreten?

Stichwortartige Antworten auf diese Fragen im Hinterkopf zu haben, ist ungemein hilfreich, wenn man sich im nächsten Schritt am Markt umschaut, welche Systeme mit welchen Funktionen vorhanden sind.

Warenwirtschaftssysteme unterscheiden sich grundlegend in folgenden Aspekten:

- **Kompakte Systeme** bieten eine All-in-One-Lösung mit einer festgelegten Zusammensetzung von Funktionen, die nachträglich nicht mehr erweiterbar ist.
- **Modulare Systeme** bilden ein Baukasten-System. Man kann also zu Beginn wenige Basis-Funktionen einkaufen und jederzeit nach Bedarf weitere Features nachrüsten oder auch Elemente wieder abbestellen – wenn sich beispielsweise der Lieferservice als Absatzkanal für den eigenen Betrieb als nicht mehr passend erweist, kann man weiterhin mit dem gleichen Grund-System arbeiten, muss aber die Lieferservice-spezifische Software nicht mehr monatlich bezahlen.
- **Cloud-basierte Systeme** speichern alle Daten auf einem externen Server – hier sind sie sicher, auch wenn der eigene PC mal den Geist aufgibt. Voraussetzung ist ein stabiles Internet, das im Verkaufshäuschen im Funkloch möglicherweise nicht vorhanden ist.
- **On-Premise-Systeme** speichern die Daten im betriebsinternen Netzwerk.
- Es gibt etliche Systeme, die von Landwirten in Kooperation mit einem Softwareentwickler konzipiert wurden. Diese sind häufig besonders gut auf **einzelne Produktgruppen** ausgerichtet, beispielsweise Fleisch & Wurst, Backwaren oder Obst & Gemüse.
- Es gibt auch Systeme, die einen speziellen Fokus auf **bestimmte Vertriebswege** legen, beispielsweise Liefertouren, Verkaufsstände, Automaten …

Die Investition in ein Warenwirtschaftssystem, mit dem man aller Voraussicht nach über viele Jahre alltäglich arbeitet, will gut durchdacht sein. Dieser Beitrag kann wichtige Impulse geben, eine ausführliche Beschäftigung mit der Materie aber natürlich nicht ersetzen.

Katja Brudermann

Dieser Artikel wurde auf Grundlage eines Vortrags von Nicole Hofmeister, Beraterin für Erwerbskombinationen an der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz (Deutschland), verfasst. Die Referentin hat für die Seminarteilnehmer erstellt:

- eine ausführliche Checkliste, anhand derer jeder Direktvermarkter für sich bewerten kann, welche Funktionen einer Warenwirtschaft für ihn wichtig sind
- eine hilfreiche Firmenliste, in der knapp 20 Anbieter für den deutschsprachigen Raum mit ihren wesentlichen Funktionen und Kontaktdaten tabellarisch dargestellt sind.



Beides können auch Leser der Gemüsebaupraxis auf Anfrage an Nicole.Hofmeister@lwk-rlp.de von der Referentin erhalten.



1 Solawi-Betrieb Aram Quis: Vorbereitungen fürs Kartoffellegen. Endlich kein Frost mehr, trockenes Wetter, Sonnenschein. Fotos: Thomsen

Ein selbstkritischer, aber ehrlicher Einblick

Vom Start-up zum Solawi-Betrieb

Im Jahr 2012 gab es in Deutschland 28 „solidarische Landwirtschaften“, abgekürzt Solawis. Heute sind es ca. 400 Wirtschaftsgemeinschaften in unterschiedlichen Rechtsformen. Private Haushalte und landwirtschaftliche Betriebe bilden eine Wirtschaftsgemeinschaft, in der die Mitglieder (Kunden/Abholer) die landwirtschaftliche Produktion gemeinsam finanzieren, indem sie einen festen Beitrag zur Deckung der Jahreskosten leisten und im Gegenzug einen wöchentlichen Ernteanteil erhalten. Das Angebot ist unterschiedlich: Gemüse, Kartoffeln, Salate, Kräuter, Getreideprodukte und tierische Nahrungsmittel werden je nach Betrieb kombiniert. Wie geht es den Solawis heute, welche Herausforderungen haben sie zu meistern?

Bei der Recherche zu diesem Thema äußersten einige Gesprächspartner die Bitte, wohlwollend zu berichten. Woher kommen diese Bedenken? Viele langjährige Wirtschaftsgemeinschaften haben stabile Strukturen entwickelt und ragen wie Leuchttürme aus der Solawi-Landschaft. Sie beraten die Neugründungen und sind häufig im „Netzwerk Solidarische Landwirtschaft e.V.“ organisiert. Aber das Motto: „Wachsen oder weichen“ ist inzwischen auch in dieser klein strukturierten und besonderen Landwirtschaft angekommen. Gemeint sind hier nicht Hektar oder Kühe, sondern die Anzahl der Mitglieder und die Produktvielfalt. Die Abgrenzung durch eigene Besonderheiten (zertifiziert, samenfestes Saatgut, gentechnikfrei, besonders hohe Mitgliederzahl) gegenüber anderen Solawis, die einfach zu dicht auf die Pelle rücken, ist deutlich erkennbar. Sie hat aber bisher nicht gesiegt über den Zusammenhalt durch gegenseitige Beratung und Unterstützung.

Stress bereiten inzwischen auch auslaufende, aber dringend benötigte Pachtverträge und Mitglieder, die sich endlos Zeit lassen, einen neuen Jahresvertrag abzuschließen. Viele Menschen sind bereit, solidarische Monatsbeiträge zu zahlen, aber sie haben auch Wünsche und stellen Bedingungen. Vorbei die Zeiten der beruhigend langen Wartelisten. Der Umbruch begann nach Auskunft vieler Insider mit dem Ende der Coronazeit und zu Beginn des Ukrainekriegs. Viele Gründer überschätzen ihre Wachstumsfähigkeiten und die Möglichkeiten, Neumitglieder zu gewinnen. Es gab und gibt bis heute eine jährliche Verlustrate je nach Betrieb von 20 bis 50 Prozent.

Für eine neu gegründete Solawi gibt es keine Erfolgsgarantie. Im Internet stehen unzählige Fotos von glücklich aussehenden Menschen, die erntend auf einem Acker stehen und gut gewachsenes Gemüse in die Kamera halten. Aber auf dem mehrjährigen Weg zu einem gut laufenden Betrieb werden sich Produzenten und Mitglieder unweigerlich auch mit folgenden Themen auseinandersetzen: Mangel an Kapital, Wissen, Überlastung, ungünstige Arbeitsbedingungen, Fachkräftemangel und niedrige Löhne. Oder zu hohe Löhne, je nach Blickwinkel. https://www.solidarische-landwirtschaft.org

Biolandhof Aram Quis in Mammoißel, Luckau, Wendland

Man könnte Aram Quis auch Urgestein nennen, aber dafür ist er zu jung. Erst 35 Jahre, verheiratet, ein Sohn, 6 Monate. Er hat den Hof von seinen Eltern übernommen, sein Vater Uli Quis hat hier schon als Biolandwirt gearbeitet, da wussten viele Nachbarn noch nicht, was „bio“ eigentlich ist. Inzwischen wird das Wendland auch etwas übertrieben „Bioregion“ genannt.

Bis zur Hofübernahme arbeitete Aram Quis auf den Höfen der Umgebung und trat dann 2017 in die damals bestehende Familien-GbR ein. Die Hofübernahme war 2021. Er beliefert Bioläden, Wochenmärkte und Gastronomen mit seinem Gemüse und seinen Kartoffeln. Bei den Kartoffeln besteht eine Kooperation mit einem Nachbarbetrieb. 2023 gründete er noch als weiteres Standbein eine Solawi.

2 Aram Quis vor seinem Folientunnel.
3 Quis und zwei Mitarbeiter beim Legen der Frühkartoffeln. Fotos: Thomsen





Auf die Anfrage für diesen Artikel: „Kann ich ein Interview mit Ihnen machen? Es soll auch um Burn-out in Solawis gehen und wie das wieder weggeht“, sagte er nur ganz trocken: „Ja, das wüsste ich auch gerne mal.“

Später, am Gartentisch vor seinem Haus, erzählt er über den Betrieb, den er seit Jahren erweitert, und von seinen Ideen, zur Verbesserung und Erleichterung der Arbeit. Wie fast überall in Gartenbaubetrieben sind der Arbeitskräftemangel und die Lohnkosten enorm hoch, wahrscheinlich die Hauptprobleme. Die Lösung ist eventuell, wenn alles gut geht, ein Hackroboter, der auch sehr dicht an der Kulturpflanze mit dem Laser arbeiten kann. Dieser soll dann ab Sommer als Lohnarbeit auf den Betrieb kommen. Ein Nachbar hat ihn angeschafft und möchte ihn besser auslasten. Im Juni fand eine Vorführung mit Hackrobotern statt, welche gut besucht war.

Auf diesem Biohof gibt es 18 ha Grünland, 15 ha Getreide, 5 ha Gemüse, Schnittblumen, 300 m² Folientunnel und eine kleine Herde Milchschafe. Außerdem Obst und Brot. Angebaut werden zwischen 60 und 90 Kulturen. Das Ehepaar Quis bewältigt das mit 5 Angestellten, diese 5 arbeiten zusammen im Schnitt 77 Wochenstunden und erhalten etwas mehr als der Mindestlohn. Außerdem kommen von Juni bis Oktober Saisonkräfte nach Bedarf dazu.

„Wenn ich Land angeboten bekomme, ich nehme das“, sagt der Landwirt, „auch wenn es in 15 km Entfernung liegt.“ Für diese Angelegenheit ist es günstig, in der Gegend gut verwurzelt zu sein.

Das klingt alles wie ein Betrieb, der voran kommt, und was ist mit der Überlastung, die zum Burn-out mit Reha-Aufenthalt führte? „Das waren eine Reihe von Problemen, die schwer zu lösen waren. Kurz gesagt, ich war von mir selbst enttäuscht, die Hofübernahme war schwierig, es kamen wirtschaftliche Probleme hinzu und ich hatte nicht mehr den Eindruck, dass meine Arbeit wertgeschätzt wird“, ist die Antwort. Ein Misserfolg war 2022 die Zusammenarbeit mit einem neu gegründeten Lieferservice, der von einem Monat auf den anderen seinen Betrieb einstellte und kein Gemüse mehr abnahm. Quis hatte dafür Investitionen getätigt. Dieser Schlag musste erst mal verdaut werden, mündete aber in der Gründung einer eigenen Solawi. Quis sagt heute dazu: „Wenn ich die nicht hätte, hätte ich vielleicht schon hingeschmissen. Der Kontakt mit den Kunden ist gut, hier bekomme ich die Wertschätzung.“ Die ca. 20 Mitglieder zahlen 110 Euro im Monat und holen sich wöchentlich Gemüse ab.

Dies hier ist eine Solawi rustikal, ohne viel Tüddelkram, und das kommt gut an. Authentisch, nennen die Mitglieder das. Auf dem Hof ist Matsch, wohl nicht zu verhindern, wenn das Gemüse gewaschen wird. Die monatliche Summe wurde den Abnehmern einfach mitgeteilt, ohne Bieterrunde. Kann hier noch etwas verbessert werden? „Ja“, sagt Aram Quis, „durch einen neuen Abholraum, dann müssen die Mitglieder mit ihren Büroschuhen nicht mehr durch den Matsch laufen.“ Das ist der nächste Plan, der verwirklicht wird.

Auf den Hof kommt ein Mann mit seinem kleinen Sohn. Er schwenkt einen großen Korb und beide gehen in den Abholraum und suchen Gemüse aus. Auf die Frage: „Warum machen Sie hier mit“, antwortet der Vater: „Ich wohne hier mit meiner Familie, wir möchten zum Dorf dazu gehören, deshalb mache ich das.“ https://www.biolandhof-mammoissel.de

Professionalisierung der Solawis

Janna Herzig, Doktorandin der Uni Kassel, forscht zum Thema „Kurze Wertschöpfungsketten“. Sie ist der Auffassung, dass Solawis noch Entwicklungspotenzial haben. Es könnten sich beispielsweise die Arbeitsbedingungen, aber auch die Zufriedenheit der Mitglieder (Abnehmer) verbessern, wenn sich die Solawis stärker auf Professionalisierung konzentrieren würden. Sie selbst hat während ihres Studiums der Agrarökologie als Aushilfe und danach fest angestellt in mehreren Gemüse-Solawis gearbeitet.

Janna Herzig über Professionalisierung der Solawis:

Ich bin ein absoluter Fan von Solawis. Sie bieten mir eine Möglichkeit, um Lebensmittel in alternativen Strukturen zu bezie-

4 Mammoißel: Typisches wendländisches Rundlingsdorf, der Dorfplatz in der Mitte von Fachwerkhäusers.
5 Insgesamt hat der Betrieb 300 m² Folientunnel.
6 Bei Pflanzkartoffeln besteht eine Kooperation mit einem Nachbarbetrieb. Fotos: Thomsen











7 + 8 Dies ist die Winterauswahl, u.a. mit Schwarzwurzeln und Flower-Sprouts. Vielleicht gibt es bald einen neuen Abholraum, für die Abholer in Büroschuhen. Fotos: Thomsen

hen. Damit kann ich aktiv an einer Ernährungswende teilnehmen, statt nur zwischen Konsumieren und Boykottieren zu wählen. Ich weiß, wo mein Gemüse herkommt, es ist absolut saisonal und regional und ich kenne sogar die Menschen, die es anbauen.

Ich begegne immer wieder Solawis, bei denen in verschiedenen Bereichen eine Professionalisierung sinnvoll wäre. Das sind zum Beispiel zu kleine Flächen, kein gutes Bewässerungssystem, fehlende Maschinen, keine Lagerkapazitäten, aber auch fehlende Pausenräume oder sanitäre Einrichtungen für die Gärtner*innen. Eine Folge davon kann sein, dass das Gemüse nicht sehr gut wird und die Mitglieder denken, dass Solawis nicht in der Lage sind, gutes Gemüse zu produzieren. Und natürlich die Überlastung und auch Frustration der Gärtner*innen.

Es gibt keine magische Zahl dafür, wie viele Anteile eine Solawi braucht. Das ist stark abhängig von der Fläche, Infrastruktur, verfügbarer Arbeitskraft, Anzahl interessierter Abnehmer*innen etc. Aber bei kleineren Solawis fehlen oft die professionellen Strukturen, die die Arbeit erleichtern. Da wird vieles in Handarbeit gemacht und die Verwaltung läuft eher so nebenbei, vieles auch ehrenamtlich. Das ist aufwändig und führt oft dazu, dass die Angestellten überlastet sind. Ab einer bestimmten Größe lohnt es sich dann, gewisse Geräte anzuschaffen oder auch eine Bürokraft für die Verwaltung einzustellen. Es kann durchaus auch gut funktionierende Solawis mit 50 Anteilen geben, aber viele Solawis stabilisieren sich erst mit ca. 150–200 Anteilen. Ich habe aber auch schon häufig gehört, dass 300–400 Anteile anzustreben sind.

Das solidarische Prinzip der Solawi sollte auch für die Gehälter der Gärtner*innen gelten. Ich finde es unsolidarisch, wenn jemand für mich Gemüse anbaut und dafür nur knapp über dem Mindestlohn bezahlt wird. Die Arbeit als Gärtner*in ist anstrengend und belastend. Auch wenn die meisten den Job lieben, sollte die Solawi-Gemeinschaft nicht darauf bauen, dass die Gärtner*innen das nur aus einer starken Überzeugung immer weiter machen. Unterm Strich muss es stimmen und dazu gehören faire Arbeitsbedingungen und auch ein vernünftiges Gehalt.

Man könnte den Mitgliedern eine Orientierungshilfe geben, indem man die Löhne transparent kommuniziert. Das durchschnittliche Gehalt der Mitglieder könnte zum Beispiel als Orientierung für ein faires Gehalt genommen werden. Es sollte Gehaltsstufen geben, also mehr Gehalt bei längerer Mitarbeit bei der Solawi. Einige Solawis setzen solche Dinge bereits um, bei anderen sehe ich da großen Verbesserungsbedarf.

Das Thema Marketing wird oft als etwas Negatives angesehen. Es geht dabei aber um mehr, als Märkte zu verstehen und Angebote zu entwickeln, die für Kund*innen attraktiv und wettbewerbsfähig sind. Auch Solawi-Betriebe könnten davon stark profitieren. Durch ein gezieltes Marketingkonzept könnte die Sichtbarkeit von Solawis erhöht werden und die Angebote könnten alltagstaugli-





9 Abnehmer sind Wochenmärkte, Bioläden, Gastronomen und die eigene Solawi.
10 Fenchel ist sehr gefragt. Fotos: Privat







11 Eine Sommer-Wochenration für Mitglieder der Solawi.
12 Betriebsleiter bei der Haferwurzernte im Winter.
13 Janna Herzig, Doktorandin an der Uni in Kassel.
Fotos: Privat

cher gestaltet werden, um mehr Menschen zur Teilnahme zu motivieren.
Dazu gehört es zum Beispiel, die Funktionsweise, die Nutzung und die Zusammensetzung der monatlichen Anteilsbeiträge gut zu kommunizieren. Aber auch einen Fokus auf die Produkte zu legen: Vielleicht ist es besser, weniger Kulturen anzubieten, diese dann aber besser zu pflegen, um qualitativ gutes Gemüse zu produzieren. Viele Mitglieder wollen das Gemüse nicht selber von Erde befreien müssen. Vielleicht würden mehr Mitglieder dabei sein, wenn es an derselben Abholstelle auch Milchprodukte gäbe. Wenn die Abholstellen gut erreichbar sind und lange Öffnungszeiten haben, senkt das auch die Hürde der Abholung.
Die Arbeitsspitzen im Gemüsebau und die Unberechenbarkeit des Wetters führen dazu, dass die Gärtner*innen zum Teil sehr lange Arbeitstage und Zeiten mit einer extremen Arbeitsbelastung haben. Wenn 2000 Jungpflanzen in den Boden müssen, weil es in der nächsten Woche regnet, dann wird halt gearbeitet, bis alle im Boden sind.
Durch die Vielfalt der angebotenen Kulturen entsteht auch eine höhere Belastung als bei spezialisierten Betrieben. Es fehlen zum Teil passende Anbaugeräte, vieles wird in Handarbeit gemacht. Eine Lösung dafür kann sein, mit anderen Betrieben zu kooperieren und sich zu spezialisieren. Eine Solawi macht Blattgemüse, die andere Wurzelgemüse und die Ernte wird zwischen den Betrieben geteilt. Es kann auch eine gute Option sein, weniger Kulturen anzubauen. Viele Mitglieder freuen sich, wenn es die bekannten Gemüsearten regelmäßig und in ausreichenden Mengen gibt, und Außergewöhnliches nur mal zur Abwechslung.
Für mich beinhaltet der Gedanke des Solawi-Prinzips eindeutig mehr als nur Lebensmittel zu produzieren. Es gibt noch den Sozialen- und den Bildungs-Aspekt. Trotzdem wäre es gut, Solawis mehr als „Betrieb“ zu betrachten und mehr Professionalisierung anzustreben, um in der Realität eines kapitalistischen Marktsystems besser bestehen zu können.

Astrid Thomsen, 29482 Küsten

IMPRESSUM GEMÜSEBAUPRAXIS

Gemüsebau-Infos für Österreich – Das Magazin für den professionellen Gemüsebau in Österreich.

Herausgeber: Bundes-GemüsebauVerband und Landesverbände der Gemüseanbauer Österreichs per Adresse BundesGemüsebauVerband Ö, Schauflergasse 6, A-1015 Wien.

Geschäftsführung: Polona Scheuba, BSc, BSc

Verlag: Eferdinger GemüseLust, Rennbahnstr. 15, A-4600 Wels, Internet: www.gemueselust.at

Redaktion: BundesGemüsebauVerband Ö, E-Mail: stefan.hamedinger@lk-ooe.at, Tel. 0664/415 81 75

Anzeigenverkauf: Eferdinger GemüseLust, Rennbahnstr. 15, A-4600 Wels, E-Mail: stefan.hamedinger@lk-ooe.at, Tel. 0664/415 81 75

Druck + Layout: Print Alliance HAV Produktions GmbH, Druckhausstraße 1, A-2540 Bad Vöslau.

Erscheinungsweise: sechsmal jährlich. Der Jahresbezugspreis beträgt 32 €/inkl. gesetzlicher MwSt. und Porto, Auslandsabopreis 40 €/inkl. Porto und MwSt.

Die Abbestellung eines Abonnements muss schriftlich bis 1. November beim Verlag einlangen.
Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 25.

Bankverbindung: IBAN: AT05 3418 0800 0192 3754; BIC: RZOOAT2L180; UID-Nr.: ATU52373408

Mediadaten unter www.gemueselust.at
Beiträge, Meldungen und Nachrichten sind nach bestem Wissen, aber ohne Gewähr. Nachdruck und fotomechanische Wiedergabe und Einspeisung in elektronische Medien, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlages.



REGIONALE HERKUNFT.

Der volle Geschmack ist nur ein wertvoller Aspekt. Zu wissen, mit welcher Sorgfalt unsere Bäuerinnen und Bauern arbeiten, ein weiterer. Und dass regionales Obst und Gemüse kurze Transportwege hat, ist ein besonderer Wert. Das AMA-Gütesiegel garantiert geprüfte Qualität – auch bei erntefrischem Obst und Gemüse aus der Region.

Mehr Infos unter **amainfo.at**