

GEMÜSEBAUPRAXIS



EIN TREND GEHT ZU CONVENIENCE

PARADEISER MIT BIOMASSE

NEU: PFLANZENSCHUTZMITTEL-FILTER

ARBEITSKRÄFTE – REKRUTIERUNG

BUNDESGEMÜSEBAUVERBAND
ÖSTERREICHS



WWW.BGVOE.AT

3 Oberösterreich Gemüsesaison 2025
Trotz klimatischer und arbeitsbedingter Herausforderungen startet die öö. Gemüsesaison unter optimalen Bedingungen. Der Trend zu regionaler Herkunft und Convenience-Produkten wächst, während neue EU-Normen die Transparenz fördern. Die Branche fordert faire Wettbewerbsbedingungen und Maßnahmen zur Sicherung der Versorgung mit heimischem Gemüse.

9 Merschl Gartenbau
Ein traditionsreicher Familienbetrieb in vierter und fünfter Generation in Wien-Donaustadt, spezialisiert auf den Anbau von Paradeisern unter Glas. Mit modernster Technik wie dem einzigen vollautomatischen Erntesystem Österreichs, nachhaltiger Bewässerung und Heizung sowie Photovoltaik setzt der Betrieb auf Innovation und Qualität.

16 Schäden und Krankheiten an Hausgurken
Im dritten Teil der Serie werden pilzliche Erreger vorgestellt, die charakteristische Blattflecken an Schlangengurken verursachen. Neben Schadbildern werden praxisnahe Gegenmaßnahmen erläutert. Ziel ist es, Ertragseinbußen durch frühzeitige Erkennung und gezielte Kulturführung zu vermeiden.

20 Bayer CropScience – Sonderkulturen 2025
Beim Pressegespräch stellte Bayer CropScience seine Strategien zur Sicherung der Pflanzenschutzmittel-Zulassungen und zur Entwicklung resistenter Gemüse- und Erdbeersorten vor. Angesichts wachsender regulatorischer Hürden fordert das Unternehmen eine effizientere, wissenschaftsbasierte Zulassungspolitik. Investitionen fließen in Forschung, neue Wirkstoffe und Züchtungsprogramme.

23 Impressum / Termine



Eisberg Österreich GmbH

ZUM TITELBILD:
Fresh-Cut und Halbfertigprodukte haben vor 10 Jahren als großer neuer Trend begonnen – was sagen die Marktzahlen heute?

Paprikapulver deckt „scharfe Cocktails“ auf

Ende Mai veröffentlichte Greenpeace eine Presseausendung zum Thema „Pestizide in Lebensmitteln“, in der vor „bedenklichen Pestizid-Cocktails im Paprikapulver“ gewarnt wurde. In österreichischen Supermärkten wurden 13 Proben entnommen – in allen wurden Rückstände von Pflanzenschutzmitteln festgestellt. Laut Greenpeace handelte es sich dabei auch um Substanzen, die in der EU verboten sind und als gesundheitsgefährdend gelten. Diese werden teilweise mit Nervenschäden, Hormonstörungen oder Beeinträchtigungen der Fruchtbarkeit in Verbindung gebracht. Greenpeace fordert daher strengere Kontrollen sowie ein generelles Verbot derartiger Pestizide in Lebensmitteln.



Foto: privat

spricht 10 €/kg. Für die Herstellung von einem Kilogramm Paprikapulver werden rund 10 kg Frischpaprika benötigt. Der Paprika, der für die Verarbeitung verwendet wird, unterscheidet sich selbstverständlich deutlich von jenem für den Frischmarkt – sowohl hinsichtlich der Sorten als auch der Produktionsschritte wie etwa der Ernte. Zur Veranschaulichung dennoch folgendes Beispiel: Der derzeit günstigste Clever-Paprika bei einer anderen Handelskette kommt aus Marokko und kostet 4,58 €/kg. Allein der Rohstoff für die Produktion von 1 kg Paprikapulver würde also bei heimischer Produktion über 45 € kosten – das Endprodukt wird jedoch um ein Fünftel dieses Preises angeboten.

Unfairer Wettbewerb

Das Thema Pflanzenschutzmittel ist ein sehr komplexes. Aktuell kämpfen viele Betriebe in Österreich mit der sinkenden Verfügbarkeit zugelassener Mittel und tun sich häufig schwer, Gemüse in Österreich überhaupt noch zu produzieren. Es zeigt sich immer deutlicher: Nicht nur außerhalb der EU, sondern sogar in Nachbarländern stehen den ProduzentInnen deutlich mehr Wirkstoffe zur Verfügung als in Österreich. Umso größer ist das Unverständnis, dass weiterhin – ohne nennenswerte Einschränkungen – Produkte nach Österreich importiert werden dürfen, die unter Bedingungen erzeugt wurden, die hierzulande längst unzulässig wären. Die PSM-Rückstände im Paprikapulver sind ein gutes Beispiel dafür. Ein Blick auf das Frischgemüseangebot zeigt, dass auch während der heimischen Saison immer mehr Ware aus Drittstaaten – etwa Marokko – in die Regale kommt. Noch drastischer ist die Situation im Bereich der Verarbeitung, wo der Preisdruck auf Rohstoffe noch mal höher ist.

Surrealer Preis

Am Beispiel Paprikapulver wird deutlich, wie billig die Rohstoffe, die in der Verarbeitung zumindest zum Teil eingesetzt werden, sind und wieso die heimische Produktion damit nicht in Frage kommt: In dem erwähnten Greenpeace-Bericht war auf der Titelseite ein „Edelpaprikapulver“ von S-Budget abgebildet – 140 g Paprikapulver kosten dort 1,40 €, das ent-

Unvergleichbare Standards

Wie gesagt, die Art der Produktion und die Qualität der Verarbeitungsware unterscheidet sich deutlich von der vom Frischmarkt. Trotzdem fallen auch bei der Verarbeitung zusätzliche Kosten an – wie z. B. für den Prozess der Trocknung. Der entscheidende Punkt, wieso Paprikapulver trotzdem so günstig verkauft wird: Die in der Verarbeitung eingesetzten Rohstoffe stammen in den meisten Fällen aus Drittländern, wo hinsichtlich Pflanzenschutz, Wasserverbrauch oder Arbeitsbedingungen Standards gelten, die mit jenen in der EU nicht vergleichbar sind – und oft weit darunter liegen.

Herkunftskennzeichnung

Die Verarbeitung ist für den heimischen Gemüsebau wichtig, weil sie eine sinnvolle Verwertung von Rohware zweiter Qualität ermöglicht. Allerdings sind viele der heute verarbeiteten Rohstoffe – sei es in Ketchup, Fruchtsäften oder Marmeladen – längst nicht mehr regional. Daher unser Appell: Bitte auf die Herkunft achten – sofern sie überhaupt ausgelobt ist. Unsere Forderung bleibt klar und aufrecht: Für eine bewusste Kaufentscheidung braucht es eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung – auch bei verarbeiteten Produkten.

Polona Scheuba, BSc, BSc, ÖBOG



Freuen sich über die frische Ernte, fordern aber die Verbesserung „alter“ Probleme: v.l. Obmann GEO_ OÖ LKR Ewald Mayr, LK OÖ Präsident Mag. Franz Waldenberger, Landesrätin Michaela Langer-Weninger, Landwirt und Direktvermarkter Karl Hofer, Obmann BBK Eferding Thomas Kraxberger, LK OÖ Gemüsebaureferent Ing. Stefan Hamedinger. Foto: LK OÖ

Eröffnung der oberösterreichischen Gemüsesaison 2025

Bio historisch bei 30% – und nimmt „Convenience“ zu?

Nach einem sehr trockenen Winter und vielen vergleichsweise warmen Tagen Ende Februar und im Monat März waren die Anbaubedingungen für das oö. Frischgemüse in diesem Frühjahr im Freiland optimal. Die Ackerflächen konnten bislang im ganzen Bundesland in perfektem Zustand und zur geplanten Zeit bearbeitet werden. Seit Mitte Februar erfolgen Saaten und Pflanzungen nach ih-

rem exakten „Anbauplan“ und so können viele Gemüsearten wie z.B. Radieschen, Salate, Jungzwiebel, Kohlrabi und vieles mehr bereits jetzt in besten Qualitäten und in großen Mengen an den Lebensmittelhandel (LEH) geliefert werden. Der abwechslungs- und vitaminreiche Genuss fördert nun wieder Lebensfreude und Wohlbefinden bei den Konsumentinnen und Konsumenten.

„Der erwerbsmäßige landwirtschaftliche und gärtnerische Gemüseanbau wird in Oberösterreich 2025 von 175 Betrieben auf einer Gesamtanbaufläche von etwa 2.059 Hektar betrieben. Damit reduziert sich gegenüber dem Vorjahr die Betriebsanzahl der Gemüseproduzenten um vier Betriebe. Die Anbaufläche hingegen steigt erfreulicherweise nach ersten Erhebungen dieses Jahr (nach Rückgängen 2023 und 2024) wieder kräftig um ca. 111 Hektar an“, beschreibt Franz Waldenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer Oberösterreich, die Struktur im heimischen Gemüseanbau. Für die Saison 2025 werden bei den rund 80 verschiedenen Gemüsearten ca. 85.000 Tonnen Erntemenge mit einem Gesamtproduktionswert von ca. 38 Millionen Euro erwartet.

Bio-Gemüse-Anteil erreicht die historische Marke

Der flächenmäßige Anteil des biologisch produzierten Gemüses nimmt weiter kontinuierlich leicht zu und erreicht in Oberösterreich mit 618 Hektar Anbaufläche für alle Gemüsekulturen im Erwerbsanbau erstmals einen Anteil von 30 Prozent der Jahresgesamtproduktion. Die restliche Gemüseanbaufläche von 70 Prozent wird nach den Kriterien der

Produktionsjahr	1977	1997	2017	2020	2022	2024	2025
Anzahl der Betriebe	1.250	365	170	161	186	179	175
Gesamtfläche in ha (inkl. Mehrfachnutzung)	862	1.525	1.750	1.864	2.164	1.948	2.059
davon Frischgemüse	633	1.207	1.363	1.428	1.662	1.559	1.683
davon Sauergemüse	229	318	387	436	502	389	353
davon Geschützte Fläche in ha (Folientunnel, Glashaus)	1	10	12	12	23	23	23
Integrierte Produktion / AMAG.A.P. in %	0	39	78	76	73	71	70
Bio Gemüseanteil in %	1	6	22	24	27	29	30
Gemüse auf Pachtflächen	5	30	55	57	62	63	64
Kontingentplätze Saisonarbeiter	0	450	995	1.164	1.513	1.526	1.526
Anbaufläche Speiseerdäpfel OÖ	2.597	2.028	959	1.014	1.031	1.065	1.117

Tabelle 1: Entwicklung der Eckdaten in Oberösterreich

kontrollierten AMA-GAP-Produktion bestellt. Die Aufteilung Frischgemüse – Sauergemüse (Vertragsproduktion) beträgt rund 80 Prozent zu 20 Prozent und entwickelt sich immer stärker in Richtung Frischgemüse. Um den für den Gemüseanbau wichtigen Fruchtfolgewechsel durchführen zu können, wird ca. 64 Prozent des Gemüses auf Pacht- bzw. Tauschflächen angebaut. „Einzelne Gemüsebaubetriebe findet man praktisch auf alle Bezirke in OÖ verteilt, jedoch macht der Anteil des Bezirkes Eferding rund die Hälfte des oö. Gemüseanbaus aus“, so Waldenberger.

Die Zunahme 2025 hat unterschiedlichste Ursachen

Das Marktumfeld für biologisches Gemüse ist derzeit positiv, sodass Lebensmittelhandel und die Verarbeitungsindustrie Abnahmegarantien bieten. Wermutstropfen ist, dass die Spannen geringer werden. 2024 gab es hohe Ertragsausfälle. Ursachen waren Hitze, Wassermangel, Überschwemmung nach Starkregen, überdurchschnittlich hohe Verluste durch Wildverbiss sowie Qualitätsverluste durch nicht wirksame bzw. weggefallene Pflanzenschutzmittelwirkstoffe. Diese Verluste dürfen sich bei einem Lieferanten für den Lebensmitteleinzelhandel nicht wiederholen, weshalb 2025 die Anbauflächen aus Sicherheitsgründen leicht erhöht wurden – trotz gleichbleibender Abnahmemengen.

Die Zuckerrübenfläche ist aufgrund gekürzter Kontrakte innerhalb eines Jahres in Österreich um ca. 16.000 Hektar, in OÖ um ca. 3.500 Hektar zurückgegangen. Diese spezialisierten Ackerbauern mussten innerhalb weniger Wochen eine rentable pflanzenbauliche Alternative suchen. Einige versuchen es erstmals oder wieder mit Gemüse oder auch Erdäpfeln.

Dauerbrenner Pflanzenschutz

Für den wirtschaftlichen Anbau kleiner Kulturen ist die ausreichende Verfügbarkeit von Pflanzenschutzverfahren ein essenzieller Erfolgsbaustein. Die Sicherstellung der Anbauwürdigkeit mancher Gemüsearten und damit deren Erhalt ist ein Ziel, das von der Forschung, Beratung und Politik im Sinne der Konsumenten und Produzenten verfolgt werden muss – besonders dann, wenn ein Land seiner Bevölkerung Versorgungssicherheit bieten will. Deshalb plädiert Präsident Walden-

berger für EU-weit gleiche Produktionsmöglichkeiten und stärkere Kontrollen von in der EU nicht zugelassenen Pflanzenschutzmittelwirkstoffen bei Importen. Ein praktisches Beispiel für die Folgen verschärfter Pflanzenschutzregelungen im Lebensmitteleinzelhandel ist die neue Vorgabe für 2025, Radieschen und Kohlrabi ab Sommer vorwiegend ohne Blattgrün anzuliefern. Der Grund: Blätter mit Fraßspuren durch Insekten gelten zunehmend als unzumutbar für Konsumentinnen und Konsumenten. Kurios mutet das im Vergleich mit Importware an – denn Tomaten an der Rispe oder Zitronen mit Blatt aus südlichen Ländern gelten nach wie vor als attraktives Verkaufsargument, obwohl der Blattbehang hier reinen Marketingzwecken dient. Während heimische Betriebe unter strengeren Regeln wirtschaften, gelangen über Importe weiterhin Produkte in die Regale, die mit in Österreich verbotenen Wirkstoffen behandelt wurden.

„Das ist eine Schiefelage, die für viele Gemüsebaubetriebe zur Existenzfrage wird. Unser Appell und die klare Forderung lauten daher: Die EU-PSM-Wirkstoffzulassung und die einhergehende PSM-Anwendung müssen mit dem Grundgesetz des freien Warenverkehrs innerhalb der Mitgliedstaaten, zumindest für den klein-kulturigen Gemüseanbau, unverzüglich in Einklang gebracht und die PSM-Gesetzgebung nicht nur harmonisiert, sondern vereinheitlicht werden“, so Waldenberger.

Eiskalte Preispolitik

Im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel gibt es kaum noch einen Tag ohne Rabattaktionen. Ob „Joker“, „Extrem-Ak-

tion“ oder „Fette Beute“ – Konsumentinnen und Konsumenten können nahezu täglich mindestens 25 Prozent auf Lebensmittel sparen. Bei Frischgemüse entwickelt sich der Aktionsanteil je nach Gemüseart unterschiedlich und variiert im Jahr 2024 zwischen 16 und 30 Prozent.

Doch was für viele wie ein Vorteil wirkt, hat eine Schattenseite: Der Anteil solcher Aktionen steigt stetig – zulasten der heimischen Wertschöpfung. Laut Daten der Agrarmarkt Austria hat sich der wertmäßige Anteil von Aktionsverkäufen seit 2003 mehr als verdreifacht und lag 2024 bereits bei 32,4 Prozent. „Diese eiskalte Preispolitik untergräbt langfristig die Existenz vieler landwirtschaftlicher Betriebe“, ist Waldenberger überzeugt.

Regionale Vielfalt, vielseitiger Vertrieb, ökologischer Anbau

Oberösterreichs Stärke im Gemüsebau liegt in der Vielfalt: Zahlreiche Kulturen werden für die regionale Vermarktung und saisonale Verarbeitung angebaut. Doch mit durchschnittlich nur knapp zwölf Hektar Anbaufläche pro Betrieb ist die Struktur im internationalen Vergleich – etwa mit Spanien, Italien oder Polen – kleinräumig. Daraus resultieren Kosten und auch Handelsnachteile bei der Vermarktung an große überregionale Abnehmer. „Unsere Betriebe sind stark, wenn es um Vielfalt und Qualität geht, aber im Wettbewerb mit Großproduzenten stoßen sie rasch an wirtschaftliche Grenzen, weil geforderte Aktionsrabatte nicht gewährt werden und die gewünschten Volumina nicht auf wenigen Schlägen produziert werden können“, erläutert Langer-Weninger.

AKTIONSANTEIL SEIT 2003 FAST VERDREIFACHT
IM LEBENSMITTELEINZELHANDEL, WERTMÄßIGER ANTEIL IN PROZENT, ROLLAMA TOTAL*

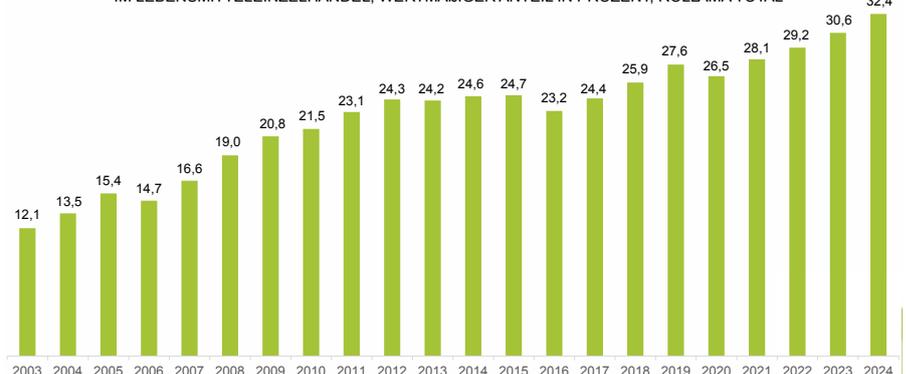


Abb. 1: Alle RollAMA-Warengruppen: Weiße und Bunte Palette, Käse, Gelbe Fette, Fleisch & Geflügel, Wurst & Schinken, Frisch-/TK-/Sterilobst & -gemüse, Eier, Fertiggerichte, exkl. Brot
Quelle: RollAMA/Ama-Marketing ©

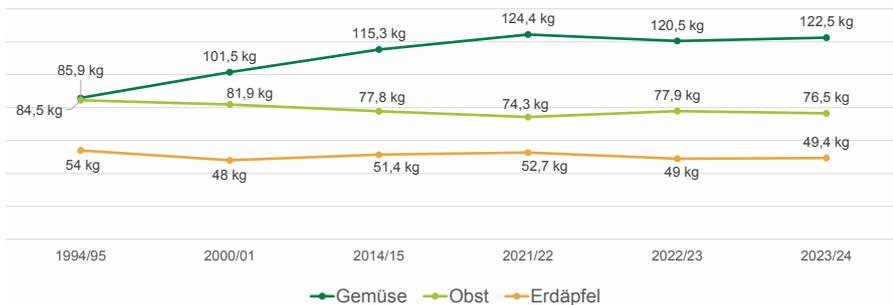


Abb. 2: Entwicklung Pro-Kopf-Verbrauch: Gemüse nimmt 2024 leicht zu, Erdäpfel und Obst stagnieren.

Quelle: Statistik Austria

Gemüseart	Erzeugung	Einfuhr	Ausfuhr	Inlandsverwendung ¹⁾	Verluste	Nahrungsverbrauch	Pro-Kopf in kg	SVG in %
Champignons und Pilze	3 200	18 454	1 780	19 874	554	19 321	2,1	16
Erbsen	8 654	5 582	3 923	10 313	285	10 028	1,1	84
Gurken (Cornichons)	8 148	7 675	1 895	13 928	244	13 684	1,5	58
Gurken (Salat)	35 277	31 236	9 323	57 189	2 687	54 502	6,0	62
Karfiol	4 302	8 988	1 780	11 510	966	10 544	1,2	37
Karotten, Möhren	121 037	25 232	12 109	134 160	26 731	107 430	11,7	90
Kohl, Chinakohl u. ä.	17 547	11 585	963	28 169	3 883	24 287	2,7	62
Kraut weiß u. rot	38 817	12 182	2 559	48 439	5 267	43 172	4,7	80
Melonen	2 263	62 761	8 706	56 318	9 754	46 564	5,1	4
Paprika, Pfefferoni	13 485	44 263	6 789	50 959	5 101	45 859	5,0	26
Paradeiser	56 952	492 221	223 723	325 450	31 586	293 864	32,1	17
Rote Rüben	8 907	5 481	5 966	8 423	2 055	6 367	0,7	106
Salat (Hauptel-, Eissalat)	42 653	5 775	350	48 078	6 975	41 102	4,5	89
Salat (Sonstige)	10 729	38 703	2 557	46 875	5 480	41 395	4,5	23
Sellerie	13 423	3 289	824	15 888	2 783	13 105	1,4	84
Spargel	2 321	3 401	198	5 524	518	5 005	0,5	42
Spinat	7 765	4 600	5 986	6 379	233	6 146	0,7	122
Zwiebeln	159 533	42 598	78 876	123 255	36 166	87 089	9,5	129
Zucchini	7 116	15 990	988	22 117	2 666	19 451	2,1	32
Übrige Gemüsearten	87 205	222 093	91 947	217 351	31 473	185 877	20,3	40
Marktproduktion	649 334	1 062 110	461 243	1 250 200	175 407	1 074 794	117,4	52
Haus- und Kleingärten ²⁾	72 148	-	-	72 148	25 252	46 896	5,1	-
Gemüse gesamt	721 482	1 062 110	461 243	1 322 349	200 659	1 121 690	122,5	55

Tabelle 2: Versorgungsbilanz in Tonnen. - ¹⁾ Einschließlich Verarbeitungserzeugnisse aus Gemüse in Frischgewicht. - ²⁾ Erzeugung geschätzt, da Anbauflächen nicht erhoben werden. - SVG=Selbstversorgungsgrad.

Quelle: STATISTIK AUSTRIA

Entwicklung Pro-Kopf-Verbrauch

Es gibt zwar keine Detailedaten für OÖ, jedoch zeigt die Grafik der Statistik Austria den steigenden Trend des Gemüsekonsums in Österreich seit 1995 und damit aus Sicht der Gemüsebauern eine erfreuliche Entwicklung bis 2022. Schlechte Ernteerträge und rückläufige Anbauflächen ließen diesen Aufwärtstrend im Jahr 2023 stark einbrechen, jedoch besteht für 2025 durch die österreichweite Zunahme der Gemüseanbaufläche um 633 Hektar (+ 3,8 Prozent), davon 111 Hektar in OÖ (+ 5,7 Prozent) die Hoffnung, dass sich der langfristige Trend zur pflanzlichen Ernährung im Sinne der Gemüsebauern fortsetzt. Hohe Investitionen in moderne Anbau-, Pflege- und Erntemaschinen, Bewässerungstechnik, Kühlung und Lagerung sowie Mitarbeiterwohnungen etc. können sich nur durch faire Handelsbeziehungen (Einhaltung von Abnahmezusagen) und kostendeckende Erzeugerpreise amortisieren. Wie die nachfolgende Tabelle zeigt, liegt der Selbstversorgungsgrad im Durchschnitt (ohne die Haus- und Kleingärtenproduktion) nur bei 52 Prozent und viele auch in Österreich problemlos kultivier-

bare Gemüsearten werden zu einem hohen Anteil importiert.

Versorgungsbilanz für Gemüse

„Die Sicherung unseres Selbstversorgungsgrades bei Gemüse, Erdäpfeln und Obst ist eine zentrale Zukunftsfrage. Der

heimische Gemüseverbrauch steigt seit Jahrzehnten, und die Nachfrage nach regionaler Herkunft nimmt stetig zu – doch gleichzeitig konnten wir 2023/24 nur 52 Prozent des Bedarfs aus österreichischer Produktion decken. Bei Erdäpfeln lag der Wert zuletzt bei 78 Prozent, bei Obst sogar nur bei 40 Prozent. Diese Entwicklung zeigt klar, dass wir unsere Versorgungssicherheit nicht als selbstverständlich ansehen dürfen. Unsere Gemüsebäuerinnen und -bauern erweitern laufend ihr Angebot, bereichern unsere heimische Kulinarik und treffen die Wünsche der Konsumentinnen und Konsumenten zielgenau. Umso wichtiger ist es auch, uns als Land OÖ für entsprechende zielgerichtete Unterstützungsmaßnahmen zu sorgen“, erläutert Langer-Weninger.

Arbeitskosten bestimmen den Produktionsstandort

Neben Einlegegurken, Spargel und Obst zählen auch sehr viele Frischgemüsearten zu den handarbeitsintensiven Kulturen. Das sind z. B.: Bundzwiebel, Broccoli, Chinakohl, Kohlrabi, Kraut, Karfiol, Kürbisse, Knoblauch, Radieschen, Rote Rüben, Porree, Kräuter, Salate, Stangensellerie, Süßkartoffel, Zucchini, Zuckermais etc. sowie Gurken, Paprika und Tomaten. Die Verfügbarkeit von Arbeitskräften zu wettbewerbsfähigen Konditionen ist bei handarbeitsintensiven Kulturen entscheidend für den Produktions-Standort. Dies bedeutet im Umkehrschluss: Hohe Lohnnebenkosten fördern den Import.



Unsere hochwertigen Rohwaren für unser Frische-Sortiment beziehen wir je nach Saison aus den besten Anbaugebieten. In der Sommer-Saison stammen unsere frischen Zutaten, wenn immer es möglich ist, aus Österreich.

In unserem hochmodernen Convenience-Werk in Marchtrenk – im Herzen Europas – setzen wir seit 2019 neue Maßstäbe was Nachhaltigkeit, Qualität und Produktionssicherheit angeht; weit über die Grenzen des deutschsprachigen Raums hinaus. Unser Slogan „Colour Your Life“, spiegelt dabei unsere Leidenschaft wider, Farbe ins Kühlregal unserer Kunden und auf die Teller unserer Konsumenten zu bringen. Mit unserer Sortiments-Vielfalt, angefangen von Fresh-Cut-Obst- über Gemüse- und Salat-Convenience bis hin zu unterschiedlichsten Snacking-Artikeln, lassen wir zahlreiche Herzen von gesundheitsbewussten Genießern höher schlagen.

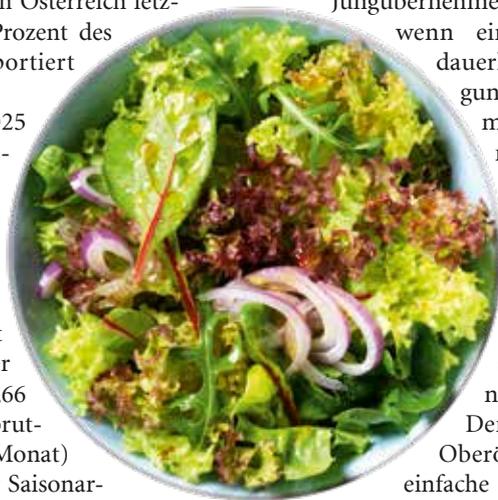
Mit der Nachbarschaft zu Bayern hat OÖ schon immer eine spezielle „Konkurrenzsituation“ zu Deutschland sowohl am Markt als auch bei den Arbeitskräften. So hat seit dem EU-Beitritt Österreichs beispielsweise bei Einlegegurken der hohe Wettbewerbsvorteil des lohnnebenkostenfreien „70 Tage-Modelles“ in Deutschland den oö. Marktanteil im LEH von über 80 Prozent auf rund 45 Prozent sinken lassen. Auch bei Frischgemüse wie z. B. frischem Spargel hat Deutschland trotz ähnlicher klimatischer Bedingungen eine Selbstversorgung von circa 85 Prozent aufbauen können, während in Österreich letztes Jahr circa 58 Prozent des Verbrauches importiert wurden.

Seit 1. Jänner 2025 beträgt der Mindestlohn in Deutschland 12,82 Euro pro Stunde, der kollektivvertragliche Nettolohn in OÖ liegt für Saisonarbeiter heuer netto bei 8,66 Euro pro Stunde (brutto 1.800 Euro pro Monat) – dies bedeutet für Saisonarbeiter in OÖ weiterhin einen Auszahlungsnachteil von circa vier Euro pro Stunde. Für die Arbeitgeber in OÖ erwachsen hingegen ab der ersten Beschäftigungsminute Gesamtbruttokosten pro Arbeitsstunde von 18,10 Euro, was gegenüber den deutschen Arbeitgebern Mehrkosten von mehr als fünf Euro pro Stunde ausmacht. Beispiel: Auf einem Hektar Salat mit einem Arbeitskraftbedarf von circa 800 Stunden pro Hektar bedeutet dies einen Kostennachteil von mindestens 4.000 Euro pro Hektar. Noch

viel eklatanter ist der Wettbewerbsnachteil z.B. bei Kraut, Sellerie und Porree gegenüber der Herkunft Polen oder Slowenien.

Lohnnebenkosten senken

„Wir brauchen für die handarbeitsintensiven Kulturen in OÖ dringend eine Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit und eine Senkung der Lohnnebenkosten. Es muss alles getan werden, um die erforderlichen bäuerlichen Strukturen auch für eine Belieferung des österreichischen LEHs aufrecht zu erhalten bzw. für Jungübernehmer zu schaffen. Nur



wenn eine entsprechende dauerhafte Eigenversorgung mit frischem Gemüse und Obst erreicht wird, ist man unabhängig von Importen aus aller Welt mit vielfach unbekanntem Produktionsstandards“, plädiert Langer-Weninger.

Der Gemüsebau in Oberösterreich braucht einfache und pragmatische Lösungen für den Zugang zum Arbeitsmarkt. In diesem Zusammenhang fordert der oberösterreichische Gemüsebau die Abschaffung der sogenannten „Ersatzkraftprüfung“, welche nach Beantragung durch den Landwirt und vor Ausstellung einer Beschäftigungsbewilligung derzeit vorgeschrieben ist. Das zuständige AMS ist angehalten, zwei Wochen lang vorgemerkte Leistungsbezieher (Arbeitslose, Asylwerber, ...) auf diesen Arbeitsplatz zu vermitteln. Dies entspricht einerseits einer bürokrati-

schen Hürde ohne Aussicht auf Erfolg und bedeutet vor allem einen enormen Zeitverlust auf dem Antragsweg für frühe Erntekulturen wie zum Beispiel Radieschen und Salate.

Fresh-Cut, Halbfertigprodukte oder Convenience

„Die Komplexität unseres Tagesablaufs erfordert immer häufiger, außer Haus zu essen bzw. es bleibt immer weniger Zeit, aufwändig und selbstständig im Haushalt zu kochen. In rund 3.000 österreichischen Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben wie zum Beispiel in Großbetrieben, Krankenhäusern, Kindergärten, Schulen und Altenheimen werden circa 2,2 Millionen Mahlzeiten täglich zubereitet und es muss zunehmend bei Personalkosten gespart werden. Daher geht auch beim Gemüse-Vertrieb der Trend zunehmend in Richtung Convenience-Produkte“, erläutert Ewald Mayr, Obmann von GEO_OÖ, dem Verband der OÖ Gemüse-, Erdäpfel- und Obstbauern. Diese Form der Gemüsevermarktung hat einige Besonderheiten, die hier gezeigt werden sollen.

Frischgemüse im LEH

Die Haushaltseinkäufe bei Frischgemüse im Lebensmitteleinzelhandel betragen im Jahr 2024 laut AMA-Marketing in Summe Euro 888,68 Millionen (238,55 Tonnen an Menge). Davon entfiel der Hauptanteil auf Fruchtgemüse wie zum Beispiel Tomaten, Gurken etc. mit 45,4 Prozent. Blattgemüse (dem Hauptsegment und Hauptbestandteil bei vorbereitetem Gemüse) machte hier nur lediglich 14 Prozent aus und das restliche Gemüse zusammen nur 40,6 Prozent.

Von den gesamten Frischgemüseinkäufen 2024 macht der Anteil für vorbereitete Frischgemüse in Summe Euro 73,99

CA. 2,2 MIO.* MAHLZEITEN TÄGLICH IN GROSSKÜCHEN UND KANTINEN



Abb. 3 und 4: Hinweis: teilweise inkl. Frühstück, Mittag- und Abendessen

FERTIGPRODUKT IST NICHT GLEICH FERTIGPRODUKT DIE CONVENIENCE-GRADE



Quellen: Infografik © Land schafft Leben

Crystal™

der neue Maßstab für Frische und Knackigkeit



Crystal™

- ✓ **Wirtschaftlicher Anbau im Freiland**
Hohe Erträge, leicht zu kultivieren
- ✓ **Maximale Widerstandsfähigkeit**
Robuste Sorten mit hoher Resistenz für stabile Erträge
- ✓ **Längere Frische & Haltbarkeit**
Reduziert Verluste und sorgt für mehr Planbarkeit in der Lieferkette
- ✓ **Optimale Blattform & Struktur**
Gleichmäßige, großflächige Blätter für effiziente Verarbeitung
- ✓ **Ideal für die Gastronomie**
Perfekt für Burger & Sandwiches – die Alternative zu Lollo- und Eisbergsalat



Interesse geweckt?
Dann fragen Sie Ihren
Produktberater nach Crystal™
oder scannen Sie den QR-Code.

 **RIJK ZWAAN**



GUT ZU WISSEN!

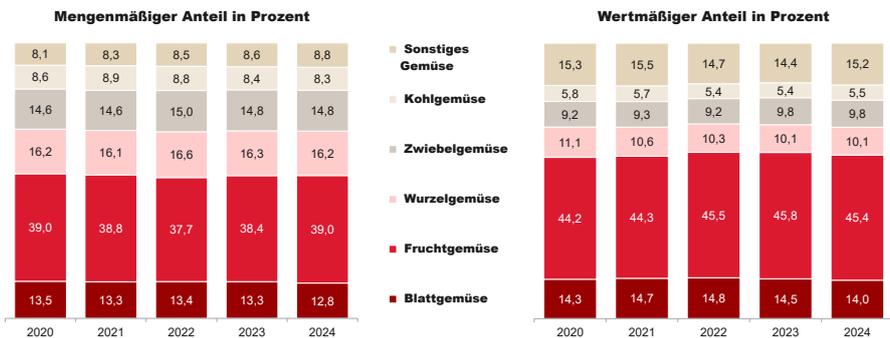


Abb. 5: Segmententwicklung Frischgemüse im Lebensmitteleinzelhandel 2020-2024

Quelle: RollIAMA/AMA-Marketing © - YouGov Shopper Panel/KeyQUEST Marktforschung

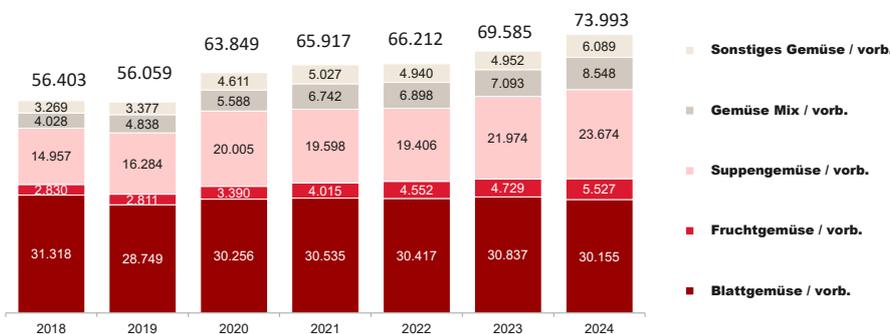


Abb. 6: Haushaltsausgaben im LEH – Vorbereitetes Frischgemüse 2018-2024 / Wert in 1.000 Euro

Quelle: RollIAMA/AMA-Marketing © - YouGov Shopper Panel/KeyQUEST Marktforschung

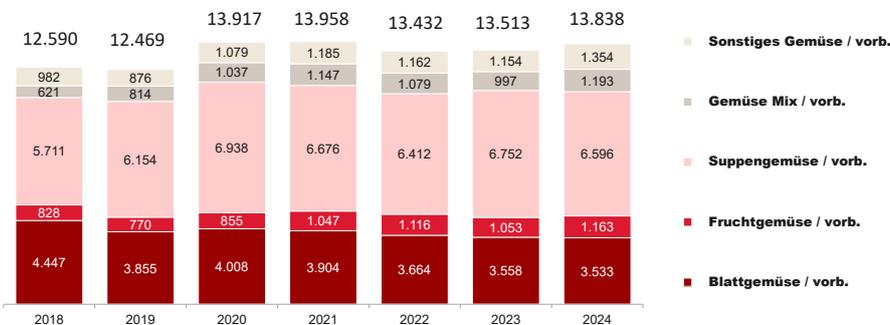


Abb. 7: Hauhaltseinkäufe im LEH – Vorbereitetes Frischgemüse 2018-2024 Menge in Tonnen

Quelle: RollIAMA/AMA-Marketing © - YouGov Shopper Panel/KeyQUEST Marktforschung

Millionen oder 8,33 Prozent aus. Wenn man wiederum die Gruppe der „Blattgemüse/vorbereitet“ näher betrachtet, so ergibt das einen Wert von 30,16 Millionen Euro oder 40,75 Prozent von den gesamten Haushaltsausgaben für vorbereitetes Frischgemüse. Nach eigenen Erhebungen bei den drei größten Erzeugern von Frische Convenience-Produkten (Firma Vitana, Firma Eisberg, Firma Wiegert) in Österreich werden demnach circa 14 Prozent oder circa 230 Hektar der gesamten Fläche an Salatgewächsen in Österreich (2024: 1.636 Hektar) für vorbereitetes Blattgemüse verwendet, wobei laut Firmenangaben je nach Saison davon auch nennenswerte Menge in den Export

(hauptsächlich nach Deutschland) vermarktet werden.

EU-Vermarktungsnorm und AMA-Gütesiegel

Betrachtet man die Entwicklung zurück bis ins Jahr 2018, lässt sich allerdings nüchtern feststellen, dass es in den letzten sieben Jahren keine nennenswerten Steigerungen bei der Absatzmenge gegeben hat, obwohl die genannten drei großen Firmen hohe Investitionen in modernste Technologie, Produktforschung und Marketing getätigt haben. Auch die öö. Gemüsebauern haben vielfach ihr Sortenspektrum, ihre Logistik und das Zeitmanagement am Betrieb an höhere Absatzmengen geknüpft.

„Seit 1. Jänner 2025 gilt die neue EU-Vermarktungsnorm für Obst und Gemüse (2023/2429). In dieser ist erstmals geregelt, dass auch bei „geschnittenen“ (nicht verarbeiteten) Produkten das Ursprungsland verpflichtend zu kennzeichnen ist. Häufig wird dies im Rahmen des Aufdruckes zum Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) angegeben: Wenn ein Produkt nur aus einer Zutat besteht, das konkrete Herkunftsland – wenn ein Produkt aus mehreren Zutaten, aber alle aus der EU besteht, mit Herkunft „EU“. Produkte mit rein österreichischen Zutaten haben nun die Chance, sich beispielsweise mit einer Auslobung AMA-Gütesiegel bzw. AMA-Bio-Siegel von Billiglöhnländern wie Polen und Ungarn abzuheben“, sagt Obmann Mayr.

Transparenz der Herkunft

Seit 1. September 2023 besteht in der Gemeinschaftsverpflegung eine Verordnung zu verpflichtender Herkunftsangabe bei Speisen, die Fleisch, Milch und Eier enthalten. Das große Umdenken stellt nun die Frage auf, wie man die neuen gesetzlichen Verpflichtungen am einfachsten umsetzen kann. Die Initiative „Gut zu wissen“ der Landwirtschaftskammer Österreich bietet ein einfaches transparentes Herkunftskennzeichnungssystem mit jährlicher Kontrolle durch unabhängige Kontrollstellen. Das „Gut zu wissen“-Zertifikat erfüllt die Kriterien der Verordnung und ersetzt somit die Kontrolle der Lebensmittelbehörde. Jetzt liegt es auch in den Händen der Gastronomie, auf freiwilliger Basis an der Initiative teilzunehmen, die Herkunft der Lebensmittel anzugeben und sich dadurch einen Wettbewerbsvorteil zu sichern. Anlässlich der heutigen Pressekonferenz fordern wir als Interessenvertretung erneut und vehement auch für die Bereiche Gemüse, Erdäpfel und Obst die verpflichtende Herkunftsangabe insbesondere bei „VERARBEITETEN“ Produkten. Unser Seminarhaus auf der Gugl hat die Initiative „Gut zu wissen“ von Beginn an umgesetzt und geht hier auch beim Gemüse als Vorbild voran.

Stefan Hamedinger, LK OÖ



- 1 Thomas Merschl vertritt mit seiner Schwester Verena die fünfte Generation der Gärtnerefamilie.
- 2 Bei Paradeisern müssen der Ertrag und der Geschmack stimmen.

Merschl Gartenbau, Wien

Paradeiser: Man muss eine Pflanze lesen können

Dattel-, Cherry-, Cocktail- und Rispen-Paradeiser erfordern die ganze Aufmerksamkeit von Martin und Thomas Merschl in ihrem Betrieb im 22. Wiener Bezirk Donaustadt. Das einzige vollautomatisch auf der Kette fahrende Erntesystem Österreichs bringt Ruhe ins Gewächshaus.

Den traditionsreichen Betrieb Merschl Gartenbau führt heute in der vierten Generation Martin Merschl mit seiner Frau Irmi, Sohn Thomas und Tochter Verena sind bereits die fünfte Generation seit dem Beginn im Jahr 1898, als der aus Kargran stammende Urgroßvater den Familienbetrieb gegründet hat. Mit seinen Eltern arbeitet der junge Thomas Merschl (29), der nach seiner Schulausbildung im Francisco Josephinum Wieselburg, in den Betrieb einstieg, gerne und gut zusammen, so dass er sie selbstverständlich auch vertritt, wie am Besuchstag. Schwester Verena managt mit der Mutter zusammen das Büro. Vater Martin, Absolvent der Schule Schönbrunn, und Sohn Thomas sind für die Produktion der Tomaten verantwortlich.

Spezialität Paradeiser unter Glas Merschls haben sich auf die Produktion von Paradeisern unter Glas spezialisiert. 2005 und 2010 wurden die Gewächshäuser

noch einmal erneuert. 7 ha Fläche unter Glas mit 6 m hoher Stehwand stehen zur Verfügung. Das Haus wurde erst vor Kurzem von Haweco/Niederlande gebaut, nachdem das alte Kulturhaus abgerissen worden war. Der 22. Bezirk liegt in der geschützten Wiener Gärtnersiedlung. Von früher 1.000 Gärtnern sind noch etwa zehn Betriebe geblieben. Damit die Erneuerung der Gewächshäuser den Folgegenerationen Zukunftsperspektiven bieten kann, werden Neubauten zu 35% gefördert. Im Falle der Merschls ist die

Fördersumme von 850.000 Euro für den großen Glashauskomplex beim besten Willen nicht viel.

Rund 3 ha der Gesamtfläche nehmen Datteltomaten und Cocktail-Paradeiser ein. Während mit 'Sweet Tail', F₁, und 'Duelle' F₁, gute Sorten für den Datteltomatenanbau gefunden wurden, sucht Thomas Merschl bei den Cocktail-Sorten noch nach der richtigen. Bei Dattel- und Cherry-Paradeisern erreichen sie Erntemengen zwischen 25 und 30 kg/m², bei Cocktail-Rispen zwischen 35 und 40 kg/m². Wobei





3



4



5

das Ziel lautet, Cherrytomaten mit 15 bis 20 g/Frucht und Cocktailtomaten mit circa 40 g/Frucht zu ernten.

Auf der anderen Fläche von 4 ha stehen Cherry-Paradeiser und Pflaumen-Paradeiser, die als Rispen kultiviert werden. Dabei zwicken sie einmal in der Woche überzählige Blüten der Rispen weg, so dass sich sechs bis sieben Früchte an einer Rispe entwickeln können. Ist die letzte bei der Ernte noch grün, wird sie auch noch weggenommen. Umso besser sie schmecken, desto kleiner sind die roten Früchte und desto geringer ist dann auch der Ertrag. Die Sortenwahl wird so getroffen, dass Ertrag und Geschmack möglichst in der Balance sind.

Ein Satz je Paradeiserform und Jahr

In der zweiten und dritten Januar-Woche werden die Tomaten gepflanzt, sie kommen vom Jungpflanzenproduzenten Brabant Plant aus den Niederlanden. Schon etwa zwei Wochen später werden die ersten Nützlinge eingesetzt, damit sich eine Population aufbaut, die für die biologische Insektenbekämpfung unter Glas sorgt. Angebaut wird bei Merschl Gartenbau bei jeder Produktform jährlich ein Satz Paradeiser auf Kokosmatten, sie haben sich bewährt. Große Rispentomaten wie früher machen sie heute nicht mehr. Beim niederländischen System werden die Pflanzen wöchentlich einmal abgesenkt und die Triebe aufgebunden. Bis etwa Mitte/Ende September werden die Bestände geköpft. Ende September bringen die Mitarbeiter Blattwerk und Tomaten-

pflanzen aus dem Haus. Ein Lohnunternehmen braucht circa zwei Tage, um die Pflanzen mit kompostierbaren Schnüren kleinzuhäckseln. Das Häckselgut holt ein Kompostierer und verwertet es.

Geerntet wird zweimal pro Woche, damit immer möglichst reife Paradeiser zur Verfügung stehen. Die Erntewagen des niederländischen Herstellers Metazet fahren in einer immer gleichmäßigen Geschwindigkeit auf einer Kette. Es ist das derzeit einzige vollautomatische Erntesystem in Österreich und bringt eine große Ruhe in das Haus, informiert Thomas Merschl nicht ohne einen gewissen Stolz.

Da momentan noch mit Gas geheizt wird, nimmt man das ertragsfördernde CO₂ in der Heizperiode aus der Gasheizung. Im Sommer wird CO₂ zugekauft. Martin und Thomas Merschl planen die Investition einer Holzhackschnitzelheizung. Ist sie einmal da, muss generell CO₂ eingekauft werden. „Licht, Wasser und CO₂ sind einfach die wichtigsten Faktoren für die Paradeiser-Pflanze, davon muss immer genug vorhanden sein“, sagt Junior Merschl. Damit die Lichtverhältnisse im Produktionshaus stimmen, wird eine fest installierte Maschine auf dem Dach genutzt, die sowohl das Glas reinigen als auch Schattierfarbe aufbringen kann. Bis gegen Ende September hat sich die Schattierung von alleine abgebaut.

Für die Bewässerung der Kulturen wird die Regenwassermenge der kompletten Dachfläche in Regenwasserauffangbecken direkt neben dem Gewächshaus aufgefangen. Das sind insgesamt etwa 20 Millionen Liter Regenwasser. Durchschnittlich

3 Das Ziel bei Rispen: sechs möglichst gleichmäßig ausgefärbte Paradeiser-Früchte.

4 Hummeln aus diesen Kästen tragen zu einer guten Bestäubung der Paradeiser bei.

5 Am melodischen Klicken im Gewächshaus erkennt man, dass die Arbeitskräfte beim Umhängen der Schnüre/Herablassen der Tomatenpflanzen viel Übung haben.

6 Immer auf Kurs: Merschl nutzt das derzeit einzige vollautomatische Transportsystem in Österreich.

braucht es zur Produktion von 1 Kilogramm Paradeiser etwa 7 Liter Wasser. „Wie gießen im geschlossenen Bewässerungssystem bewusst immer zu viel“, berichtet Thomas Merschl. Gegossen wird nach Lichtangebot, Zeit und Gewicht, das mittels Waagen ermittelt wird. Übriges Wasser läuft zurück ins Sammelbecken, durchläuft zur Desinfektion und zur Verhinderung der Ausbreitung von Krank-



6

Rijk Zwaan-Tomaten

Geschmack macht den Unterschied

Taste Matters!



Rugose Defense™

Mehr Brix für mehr Geschmack!

Unsere neuen Highlight-Sorten mit hohem Ertragspotenzial.



Cherrytomate
HATENO | HYRULE



Cocktailtomate
REXOSO



Standardtomate
MONDICIA | CURZIO



Scannen und mehr erfahren

 RIJK ZWAAN

heiten eine kleinere Ozonierungsanlage. Das Wasser wird nährstoffsparend aufbereitet. Bevor es im Gewächshaus wiederverwendet werden kann, fließt es durch die zweite größere Ozonierung. Die Geräte eines italienischen Herstellers stellen immerhin eine Investition von insgesamt 90.000 Euro dar. Es geht kein Wasser verloren. Zum Wasser-, Düngereinsatz und zu den Pflegearbeiten sagt der Fachmann: „Man muss eine Paradeiserpflanze lesen können und ihr geben, was sie braucht, um die von Erzeuger und Konsumenten gewünschten Geschmacks- und Ertragseigenschaften hervorzubringen.“

Den Strom für Bewässerungspumpen, Lüftungsmotoren und andere Technik liefert die Photovoltaik-Anlage, die seit 2012 das gesamte Dach des Bürogebäudes bedeckt.

Bisher werden in diesem Betrieb noch keine gegen das Jordanvirus (Tomato brown rugose fruit virus, ToBRFV) resistenten Sorten angebaut. Da man sich zwei- bis dreimal im Jahr bei den Züchtern in den Niederlanden Informationen über neue Sorten einholt, ist die Nutzung resistenter Paradeiser-Sorten nur noch eine zeitliche Frage. Denn das Jordanvirus stellt eine ernste Bedrohung des Tomatenanbaus dar.

Während sich Vater und Sohn Merschl auf die Produktion konzentrieren, sorgt der Partner für Paradeiser, die LGV Sonnengemüse Wien für die Vermarktung. Dort werden Cherrytomaten in 250 g-Schalen verpackt. Für die Vermarktung ist das AMA-Gütesiegel, das jährlich erneuert wird, ein Muss. In ihrem Bereich Paradeiser sind sie als Anbauer für die LGV Sonnengemüse zu zweit. Martin Merschl senior engagiert sich derzeit Aufsichtsratsvorsitzender der LGV für die Belange von Gärtnern und Genossenschaft.

Freiland für die Arbeitsauslastung

In der Saison beschäftigt der Familienbetrieb Merschl etwa sechzig Arbeitskräfte aus Rumänien und der Slowakei. Es hat sich ein gutes Stammpersonal herausgebildet, 90 bis 95 Prozent der Leute kommen jedes Jahr wieder.

Die Arbeiter werden nach vier Gehaltsstufen je nach Schnelligkeit und Arbeitsqualität bezahlt. Wer zum zweiten Mal kommt, beginnt automatisch in der zweiten Lohnstufe und wird nicht mehr nach dem Kollektivlohn bezahlt. Freitag mit-



tags gehen die Leute heim, die Slowaken fahren in ihre Heimat. Der Samstag ist frei, es sei denn, das Wetter und hohe Erntemengen erfordern ihre Anwesenheit. „Unser Personal weiß, dass die Arbeit fertig werden muss und sie dann heimgehen können, das motiviert sie“, sagt Thomas Merschl. Viele der Rumänen sind schon in der zweiten Generation da und leben in Wien. Im Betrieb sind Getränke für die Mitarbeiter frei, Gemüse dürfen sie sich mitnehmen.

Seit 2023 wird eine kleine Freilandfläche, Eigentum neben der Gewächshausanlage, bewirtschaftet. Bewässert wird mit Tropfschläuchen. Je vier Reihen drei Schläuche, das spart Zeit und Pflanzenschutzmittel. Begonnen wurde mit dieser Erzeugung in der sich anbahnenden Energiekrise zur Auslastung der Arbeitskräfte. Auf 2 ha wachsen hier drei Sorten Karfiol und Stangenbrokkoli im satzweisen Anbau. Im Versuch steht zum Beispiel die Sorte 'Fioretto', ein langstieliger Karfiol. Der Stangenbrokkoli 'Bimi' wird zweimal beerntet. Nach drei bis vier Wochen bildet er näm-

7 Hohe fünfstellige Investition: zwei italienische Ozonierungsanlagen für die Wasserdessinfektion.

8 Zur Auslastung der Arbeitskräfte wird im Freiland Blumenkohl angebaut.

9 Den grünen Stangenbrokkoli 'Bimi' kennt man schon länger...

10 ...weißer Stangenblumenkohl (Sorte 'Whitello') dagegen wird erst ausprobiert. Fotos: Hormes

lich Seitentriebe. Daneben stand mit einem deutlich grüneren Blatt der weiße Stangen-Karfiol 'Whitello', der nach rund vier Wochen noch keine Blüten zeigte und den es erst auszuprobieren gilt.

Das Hauptaugenmerk der Familie Merschl gilt den Paradeisern, die sie in mehreren Gärtnergenerationen seit 1898 direkt in Wien anbaut und sich um „Geschmack aus der Hauptstadt“ verdient macht. Denn wie der Interessierte auf der Homepage Merschl.com erfährt, lautet ein anderes Wort für Genuss „ganz klar: Paradeiser“.

Elke Hormes,
Alsbach-Hähnlein/D

Volksbank Wien unterstützt Innovation von Merschl Gartenbau

Biomasse statt Gas

Bis 2040 will Österreich klimaneutral sein. Ein Projekt, das dazu beitragen kann, dieses Ziel zu erfüllen, ist jenes des Gartenbau-Betriebs Merschl, ein Familienunternehmen in Wien Donaustadt, dessen Priorität auf den Seiten 9 bis 12 zu lesen ist. Die Gärtnerei setzt mit einer Finanzierung der Volksbank Wien AG ein nachhaltiges und vor allem zukunftsweisendes Projekt um. Der Betrieb wird zur Wärmegewinnung künftig auf feste Biomasse statt wie bisher Gas setzen.

Die geplante Biomasse-Anlage (Leistung 5 Megawatt), die mit Hackschnitzel betrieben wird, ist an eine hochinnovative Carbon-Capture-Anlage zur Trennung des CO₂ angeschlossen. Während klassische CCS-Anlagen (Carbon Capture Store) das CO₂ speichern, wird es bei der Gärtnerei wiederverwendet. Anfang April hat der Spatenstich stattgefunden.

Treibhausgas-Emission um 96,7% reduziert

Über eigene Leitungen wird das CO₂ in die Gewächshäuser eingeblasen und von den Pflanzen aufgenommen, was deren Wachstum fördert. So wird aus dem negativen CO₂ positives CO₂ – ein Meilenstein für die Post-Carbon-Wirtschaft. Das ist das besondere Alleinstellungsmerkmal der CCU-Anlage (Carbon Capture and Utilization) Merschl, deren Investition im Rahmen des Programms „Transformation der Wirtschaft“ gefördert und von der Volksbank Wien AG mittels Kredit finanziert wird. Durch die neue Anlage werden die jährlichen Treibhausgas-Emissionen um 96,7% reduziert. „Die Gärtnerei Merschl ist das erste Unternehmen in Österreich, das eine solche innovative Carbon-Capture-Anlage im Industriemaßstab errichtet. Das Projekt ist ein gutes Beispiel dafür, wie wir als regionale Hausbank die individuellen Investitionsvorhaben unserer Kundinnen und Kunden finanzieren. Wir sind stolz darauf, Partnerin dieses zukunftsweisenden Projekts zu sein“, sagt Gerald Fleischmann, Generaldirektor der Volksbank Wien AG und Sprecher des Volksbanken-Verbundes.

Offensive soll Aufwand bringen

Zeitgleich mit der Grundsteinlegung für die Vorzeige-Anlage startet der Volksbanken-Verbund eine Imagekampagne für Unternehmenskundinnen und -kunden. Wie die jüngste Unternehmer:innen-Studie des Gallup-Instituts im Auftrag des Volksbanken-Verbundes zeigt, haben sich Österreichs Unternehmerinnen und Unternehmer – angesichts der unsicheren Wirtschaftslage – momentan eine Investitionszurückhaltung auferlegt. Dabei könnten gerade antizyklische Investitionen der Unternehmen viel dazu beitragen, die aktuell noch herrschende Flaute zu beenden und in einen Aufwind für die Wirtschaft und ganz Österreich zu verwandeln. Die Volksbanken möchten mit ihrer Offensive Unternehmen diesen Aufwind ermöglichen und ihnen als regionale Hausbank eine Partnerschaft mit Potenzial bieten. Österreichs rund 360.000 Klein- und Mittelbetriebe (KMU) bilden das Rückgrat der heimischen Wirtschaft und tragen maßgeb-



Hinterer Reihe, v.l. Andrea Pape (Volksbank Wien), Vorstandsdirektor Dr. Rainer Borns (Volksbank Wien), Mario Ponecz (Volksbank Wien), Dir. Dipl.-Ing. Martin Rosar (Volksbank Wien); vordere Reihe: Familie Merschl
Foto: zweischrittweiter.at

lich zum Wohlstand bei. Die heimischen KMU sind in den unterschiedlichsten Branchen aktiv und haben individuelle Anforderungen. Damit die Werte und Visionen der österreichischen Unternehmen fortbestehen und wachsen können, unterstützen die Volksbanken bei allen Finanzierungsvorhaben: Von Investitionen in das Unternehmen, über betriebliche Veranlagungen und Vorsorge bis hin zur Übergabe von Familienunternehmen an die nächste Generation.
Volksbank Wien AG



Ihr Unternehmen: IHR FINANZPARTNER.

Nutzen Sie unsere persönliche Beratung im Bereich **Gartenbau- und Agrarinvestitionen.**
VOLKSBANK WIEN AG
Mario Ponecz
Leitung Gartenbau- und landwirt. Betriebe
Tel.: +43 1 40137 6873 Mobil: +43 676 416 65 77
mario.ponecz@volksbankwien.at

Wir nehmen uns Zeit für Sie!

MACHEN SIE
UNS ZU IHRER
HAUSBANK!

Neues Online-Tool steht zur Verfügung

Pflanzenschutzmittelfilter für den österreichischen Gemüsebau im LK Warndienst

Seit Mitte Mai steht auf der Webseite des Pflanzenschutzwarndienstes (warndienst.lko.at) ein neuer Filter speziell für Pflanzenschutzmittel in Gemüsekulturen zur Verfügung. Dieses Online-Tool bietet nicht nur eine breite Übersicht über die verfügbaren Mittel, sondern ermöglicht auch eine individualisierte und benutzerfreundliche Suche.

Der Pflanzenschutzwarndienst bietet Landwirt:innen verschiedene Werkzeuge, um den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu optimieren. Aktuell stehen 39 Prognosemodelle und 60 Monitoringkarten zur Verfügung. Die laufenden Warndienstmeldungen liefern umfassende Informationen zu über 70 Schaderregern quer über alle Produktionssektoren. Für die Sparten Ackerbau, Weinbau und Obstbau gibt es bereits seit längerem den bewährten Pflanzenschutzmittelfilter. Seit Mitte Mai dieses Jahres ist nun auch für Gemüsekulturen und Kräuter ein eigens programmierter Online-Filter verfügbar. Der Filter enthält die Informationen des PSM-Registers der BAES und bietet zusätzlich verschiedene Such- und Filterfunktionen für eine individualisierte und benutzerfreundliche Anwendung. Die wichtigsten Punkte der An-



Abbildung 1: Maske zur Auswahl der Kultur sowie weitere Möglichkeiten die Ergebnisse zu filtern.

wendung sowie einige Vorzüge sollen nun folgend beschrieben werden. Im ersten Schritt wählen Sie die gewünschte Kultur sowie die Produktionsweise (Bio oder konventionell) aus. In einem zweiten Schritt kann nach Schadfaktoren, Anwendungseinschränkungen, Wirkungstypen, Bienengefährlichkeit oder Nützlingen gefiltert werden. Durch die gezielte Auswahl erhalten Sie sehr schnell Informationen zu passenden

Pflanzenschutzmitteln. Treffen Sie hingegen keine weiteren Einschränkungen, erhalten Sie einen breiten Überblick über alle zugelassenen Mittel für die jeweilige Kultur.

Die Ergebnisse sind optisch gut aufbereitet, so sind Biomittel in Grün geschrieben, konventionelle Mittel in Blau und Mittel in der Aufbrauchsfrist in Rot. Mit einem Klick auf die jeweilige Indikation öffnen Sie ein Fenster, in dem Sie detaillierte In-

formationen zur erlaubten Aufwandmenge, Anwendungszeitpunkt und vieles mehr nachlesen können.

Möchten Sie Ihre Suchergebnisse speichern oder ausdrucken, gibt es die Möglichkeit, Listen im PDF- oder Excel-Format zu erstellen. Nutzen Sie das neue Angebot, das Gemüseproduzent:innen bei der Suche und Auswahl von zugelassenen Pflanzenschutzmitteln praxisnahe unterstützen soll (<https://psm.warndienst.at/gemuesebau>).

Andrea Pölz, LK NÖ

Legende: Grün = Bio, Blau = Konventionell, Rot = in der Aufbrauchsfrist

Handelsbezeichnung Indikation	Zulassungsende	Wirkstoffe	Anwendungsbereich	Wirkstoffgruppen Wirkungstyp	48 Produkte gefunden Anzahl Beh. Wartezeit
Allowin (3217-0) 12 Gehäuseschnecken, Nacktschnecken Kulturen: Artischocke	31.8.2027	Metaldelyd	Freiland	Molluskizid	---
Arvalin (4167-0) 5 Feldmaus Kulturen: Gemüsekulturen 6 Feldmaus Kulturen: Gemüsekulturen	31.12.2027	Zinkphosphid	Freiland	Rodentizid	3x ---
Arvalin Forte (4142-0) 7 Feldmaus Kulturen: Gemüsekulturen	31.12.2027	Zinkphosphid	Freiland	Rodentizid	3x ---
Arvalin Phos (4101-0) 2 Wühlmaus Kulturen: Gemüsekulturen	30.11.2027	Aluminiumphosphid	Freiland	Rodentizid	4x ---

Abbildung 2: Liste der Ergebnisse mit Legende und Möglichkeit der Erstellung von PDF- oder Excel-Listen.

VOLTZ Maraichage

Neva F1: Die neue Karottensorte für die nächste Winterernte

Mit Neva F1 präsentiert VOLTZ Maraichage eine leistungsstarke Neuzüchtung, die gezielt für die Vermarktung in der gesamten Winterperiode entwickelt wurde. Die Sorte überzeugt durch ihre glatte, gleichmäßige Wurzel, eine hervorragende Uniformität sowie durch ihren ausgezeichneten Geschmack – ideal für die lose Vermarktung im Wintergeschäft.

Neva F1 wird von Mai bis Juli gesät und ist von Oktober bis Februar erntereif. Der Vegetationszyklus liegt bei rund 115 bis 120 Tagen – perfekt für eine späte Vermarktung mit höchster Qualität. Die gleichmäßige Ausformung erleichtert die Sortierung und unterstützt eine effiziente Vermarktung.

Karottenmarkt in Deutschland weiterhin auf hohem Niveau

Karotten sind nach wie vor eines der beliebtesten Gemüse in Deutschland – im Wirtschaftsjahr 2023/24 lag der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch bei knapp 11 kg, direkt hinter Tomaten. Insgesamt wurden pro Person rund 105 kg Gemüse konsumiert, so die aktuellen Zahlen der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE).

Auch im Anbau spielt die Karotte laut Statistischem Bundesamt eine Schlüsselrolle: Mit 850.600 Tonnen waren Karotten 2024 das am häufigsten geerntete Freilandgemüse in Deutschland, eine Steigerung um 6,8 % im Vergleich zum Vorjahr. Die Anbaufläche wuchs im Vergleich zum Vorjahr um 2,3% auf 13.800 Hektar.



Neva F1 präsentiert sich in exzellenter Uniformität.
Foto: Voltz Maraichage

Diese Entwicklung unterstreicht die Bedeutung leistungsfähiger Sorten wie Neva F1 für den deutschen Wintermarkt.
Graines Voltz Deutschland

**Pflanzenschutzmittel | Pflanzenstärkungsmittel
Düngemittel | Nützlinge | Verwirrungstechnik
diverse Blühmischungen**



Fachberatung für:

Gartenbau

Ackerbau

Vorratsschutz/
Stallhygiene

Weinbau

Obstbau

Landschaftsbau/
Gemeinden



biohelp - biologischer Pflanzenschutz, Nützlings-
produktions-, Handels- und Beratungs-GmbH

Kapleigasse 16 • 1110 Wien
tel: +43-1-769 97 69 • fax: DW 16

www.biohelp.at
office@biohelp.at

Pflanzenschutzmittel vorsichtig verwenden. Vor Verwendung stets Etikett und Produktinformationen lesen.

Schäden und Krankheiten an Hausgurken, Teil 3

Pilzliche Blattfleckenkrankheiten der Gurke

Nach dem ersten Teil zu Schäden und Krankheiten an Hausgurken in Gemüsebaupraxis Nr. 1-2025 und dem zweiten Teil zu pilzlichen Schäden und Krankheiten an Hausgurken in Gemüsebaupraxis Nr. 2-2025 wird im vorliegenden dritten Teil auf den pilzlichen Erreger von unterschiedlichen spezifischen Blattfleckenkrankheiten bei Schlangengurken eingegangen.

Einige pilzliche Erreger verursachen spezifische Blattflecken der Gurke. Im vorliegenden Beitrag werden in der Hauptsache das Schadbild und die Gegenmaßnahmen geschildert. Leser, die mehr über die Biologie des Krankheitserregers erfahren möchten, erhalten gerne Informationen durch die Redaktion der Gemüsebaupraxis.

Echter Mehltau

Krankheitsursache für den Echten Mehltau sind die Pilze *Golovinomyces cichoracearum* und *Podosphaera fuliginea* (= *Sphaerotheca fuliginea*) [möglich sind auch *Golovinomyces cucurbitacearum* und *G. orontii*].

Der Echte Mehltau an Gurken wird durch die zwei genannten Spezies verursacht. Beide Pilze können an den Pflanzen gemeinsam auftreten, in der Regel ist im Freiland eher *Golovinomyces cichoracearum* zu finden und an Hausgurken *Podo-*

sphaera fuliginea. 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. 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 rel. 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.

Beide Pilze leben an der Oberfläche der Pflanzen und senken in diese Haustorien ein, um aus den äußeren Zellschichten der Pflanzen die benötigten Nährstoffe zu entziehen. Bei fortschreitender Entwicklung der Pilze entstehen die Chasmothecien, mit denen der Pilz überwintern kann. In den Chasmothecien werden Asci mit Ascosporen gebildet. In Gewächshäusern und bei fortgeschrittener Kulturdauer kann es auch zu einem Befall auf Blattunterseiten, Stängeln und Früchten kommen. Als Gegenmaßnahme ist zu raten, resis-

tente Sorten zu verwenden. Eine Behandlung mit Fungiziden sollte nur mehr in Ausnahmefällen durchgeführt werden. Alle Einlegegurkensorten, die rein weiblich blühen, und einige der überwiegend weiblich blühenden sind mehltaresistent. Viele Feld- und Hausgurken besitzen diese Resistenz und fallen auch in ihrer Ertragsleistung nicht ab. Eine Schadschwelle von 25 % Bedeckungsgrad mit Echten Mehltau wird allgemein angenommen.

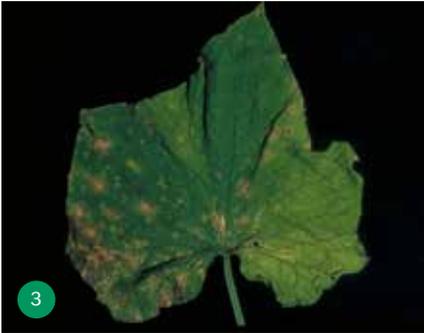
Brennfleckenkrankheit

Krankheitsursache der Brennfleckenkrankheit ist der Pilz *Gloeosporium orbiculare*. Es können alle oberirdischen Teile der Pflanzen befallen werden. An den Blättern beginnt eine Infektion meist mit kleinen gelblichen oder wasserdurchsogen aussehende Flecken, die sich bald vergrößern und sich braun bis schwarz verfärben. Das trockene Pflanzengewebe der Flecken bricht oft aus den Blättern heraus, die auch in der Folge gänzlich absterben können. An den Stängeln sind die Flecken länglich geformt. Werden Fruchtstiele von diesem Pilz infiziert, färben sich die jungen Früchte dunkel, schrumpfen ein und werden abgestoßen.

Am auffallendsten sind Brennfleckeninfektionen an älteren Früchten. Es sind runde, braune bis schwarze, leicht eingesunkene Flecken zu sehen. Sie sind verschieden groß und erreichen mehrere Zentimeter im Durchmesser. Bei feuchter Witterung werden aus den Acervuli des Pilzes, die sich meist im Zentrum der Fle-

- 1 Echter Mehltau, Befall an Hausgurkenblättern (G. Bedlan)
2 Echter Mehltau, Fruchtbefall (G. Bedlan)





- 3 Brennfleckenkrankheit, Befall an Hausgurkenblatt
(G. Bedlan)
- 4 *Myrothecium*-Blattfleckenkrankheit an Gurkenblatt
(J. Hinrichs-Berger)
- 5 *Ulocladium*-Blattfleckenkrankheit an Einlegegurken
(G. Bedlan)

cken befinden, rosa Sporenmassen abgegeben. Meist werden die Gurken noch durch Fäulnispilze zerstört, die über die Risse der infizierten Schalteile eindringen. Die Pflanzen können in all ihren Entwicklungsstadien infiziert werden. Bei höherer Luftfeuchtigkeit keimen die Konidien und dringen in die Pflanzen direkt ein. Etwa 3 Tage nach der erfolgten Infektion sind die ersten Symptome zu sehen.

Einige weitere Tage benötigt der Pilz, um seine Acervuli 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. Eine mindestens dreijährige Fruchtfolge, widerstandsfähige Sorten und einwandfreies Saatgut helfen, den Befall durch

diesen Pilz einzudämmen. Pflegearbeiten in befallenen Beständen sollen nicht bei feuchtem Wetter durchgeführt werden, um die Konidien nicht zu verbreiten.

***Ulocladium*-Blattfleckenkrankheit**
Der Pilz *Alternaria cucurbitae* (= *Ulocladium cucurbitae*) verursacht die *Ulocladium*-Blattfleckenkrankheit. Blattober- und unterseits verursacht dieser Pilz graubraune bis braune, meist ringförmig zonierte Flecken mit hellem Zentrum. Diese sind zunächst nur wenige Millimeter groß, vergrößern sich aber allmählich und fließen dann auch zu-

Askon macht's möglich!

Das doppelt sichere Fungizid im Gemüse.

- zwei bewährte Wirkstoffe in neuer Kombination
- wirkt protektiv und kurativ gegen Blattfleckenkrankheiten
- breit einsetzbar u.a. in Brokkoli, Chinakohl, Grünkohl, Karfiol, Karotten, Kohlsprossen, Kopfkohl und Lauch



Bratkleid bleibt
Bratkleid und
Blattgrün
bleibt
Blattgrün



Syngenta Agro GmbH – Zweigniederlassung Österreich
Anton Baumgartner Straße 125/2/3/1, 1230 Wien
Tel.: 01-662 31 30 | Beratungs-Hotline: 0800/20 71 81 | www.syngenta.at

Pfl.Reg.Nr.: 3077. Pflanzenschutzmittel vorsichtig verwenden. Vor Verwendung stets Etikett und Produktinformationen lesen. Bitte beachten Sie die Warnhinweise und -symbole in der Gebrauchsanleitung.

TM



sammen. Auf den ringförmigen Zonierungen sind Anhäufungen schwarzer Konidien zu sehen. Ein Großteil des Blattes kann absterben.

Der Pilz überdauert auf Pflanzenresten im Boden. Die Konidien werden durch den Wind vertragen. Warme Temperaturen und höhere Luftfeuchtigkeit, Regen, Bewässerung und Tau fördern das Wachstum dieses Pilzes.

In Gebieten, wo dieser Pilz auftritt, wird er in der Regel bei Behandlungen, die gegen den Falschen Gurkenmehltau durchgeführt werden, miterfasst. In Gewächshäusern das Laub auslichten und die Luftfeuchtigkeit absenken. Bewässern mittels Tröpfchenbewässerung.

Sporidesmium-Blattfleckenkrankheit

Für das Auftreten der *Sporidesmium*-Blattfleckenkrankheit ist der Pilz *Sporidesmium cucumis* verantwortlich. Auf beiden Blattseiten treten braune, unregelmäßige, nicht zonierte, manchmal von Blattadern begrenzte Flecken auf. Darauf blattober- und unterseits schwarze, lockere Sporenrasen. Die Flecken können zu größeren Einheiten zusammenfließen. Vollständig befallene Blätter verdorren und fallen ab. Durch die geringere Assimilationsfläche kann sich auch der Ertrag vermindern.

In Gewächshäusern sollte man das Laub auslichten und die Luftfeuchtigkeit absenken. Bewässern mittels Tröpfchenbewässerung ist wichtig. In Gebieten, wo dieser Pilz auftritt, wird er in der Regel bei Behandlungen, die gegen *Alternaria* durchgeführt werden, mit erfasst.

Alternaria-Blattfleckenkrankheit

Der Pilz *Alternaria alternata* ist die Krankheitsursache für die *Alternaria*-Blattfleckenkrankheit.

Auf den Blättern zahlreiche, winzig kleine braune Nekrosen, etwa 5 mm im Durch-



messer, die an Symptome einer Sprühfleckenkrankheit erinnern. Nach ihrer Bildung wachsen sie auch kaum mehr. Bei starkem Befall wird die Blattmasse durch die große Anzahl der Flecken zerstört. Die Flecken sind rundlich bis eckig und stets deutlich vom gesunden Gewebe abgegrenzt, oft dunkel umrandet. Die für *Alternaria* typischen konzentrischen Ringe sind wegen der geringen Fläche der Flecken kaum erkennbar.

Bei Feuchtigkeit bildet sich auf den Blattflecken ein olivgrüner bis schwarzer Konidienrasen mit Konidienträgern und Myzel.

In Gewächshäusern ist das Laub auszulichten und die Luftfeuchtigkeit abzusenken. Bewässert werden sollte mittels Tröpfchenbewässerung. Bei starkem Befall und im Freiland rechtzeitiger Einsatz von Fungiziden ist eine weitere Gegenmaßnahme.

Blattbrand

Blattbrand wird durch den Pilz *Corynespora cassicola* hervorgerufen. Auf jüngeren Blättern entstehen 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. Im Zentrum sind sie hellbraun. Auf den Flecken sind dann schwarze Konidienträger sichtbar.

Früchte werden nur in deren Jugendstadium befallen, und zwar über die Blüten-



6 *Sporidesmium cucumis* an Gurkenblatt (G. Bedlan)

7 Blattbrand an Gurkenblättern (J. Hinrichs-Berger)

8 *Alternaria*-Blattfleckenkrankheit an Hausgurke (J. Hinrichs-Berger)

blätter und Narben. Die Spitzen der Früchte sind eingeschrumpft, die übrige Frucht wächst aber normal weiter. Die Konidien keimen nur bei circa 30 °C.

Diese Krankheit hat bei Gurken heute kaum mehr eine Bedeutung, da sehr viele Sorten resistent oder ausreichend widerstandsfähig sind. Extrem hohe Temperaturen und Temperaturschwankungen sind jedenfalls zu vermeiden. Blätter, die ersten Befall zeigen, entfernen.

Myrothecium-Blattfleckenkrankheit

Krankheitsursache für die *Myrothecium*-Blattfleckenkrankheit ist der Pilz *Paramyrothecium roridum* (= *Myrothecium roridum*). Auf den Blättern rundliche bis unregelmäßige Flecken von 2–20 mm im Durchmesser. Das Zentrum der Flecken ist gelbbraun mit braunen Rändern und einem gelben Hof herum. Oft sind auf den Flecken konzentrische Ringe zu sehen. Auf den Flecken beiderseits grün-schwarze Sporodochien, die auch konzentrisch angeordnet sein können. Das zentrale nekrotische Gewebe bricht oft aus den Blättern heraus.

Der Pilz kann auch Fruchtfäule, Trieb- und Stängelkrebs verursachen. An den Früchten wird ein Befall als Kraterfäule bezeichnet. Bei stärkerem Befall ist der Einsatz von Fungiziden empfehlenswert.

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

Welche Vorgaben sind einzuhalten?

Rekrutierung von Arbeitskräften aus Drittstaaten mit Hilfe von Agenturen

Drittstaatsangehörige, das sind Personen, die nicht die Staatsangehörigkeit eines Staates der Europäischen Union, des EWR (Island, Liechtenstein, Norwegen) oder der Schweiz besitzen, dürfen in Österreich grundsätzlich nur mit Beschäftigungsbewilligung und gültigem Visum/Aufenthaltsrecht beschäftigt werden.

Die Vermittlung von Arbeitskräften darf von Inhabern einer Gewerbeberechtigung für das Gewerbe der Arbeitsvermittlung durchgeführt werden. Der (Wohn-) Sitz des Arbeitsvermittlers muss in der EU oder in einem Vertragsstaat des EWR liegen. Wesentlich in diesem Zusammenhang ist, dass die Arbeitsvermittler die Arbeitsvermittlung für die Arbeitssuchenden unentgeltlich durchzuführen haben. Sie dürfen daher ausschließlich dem (zukünftigen) Arbeitgeber eine Vermittlungsgebühr in Rechnung stellen. Vor der Einreise des Arbeitnehmers ist jedenfalls sicherzustellen, dass eine Beschäftigungsbewilligung (zum Beispiel als Saisonier in der Landwirtschaft) und ein Visum vorliegen. Die Beschäftigungsbewilligung ist vom österreichischen Arbeitgeber zu beantragen. Der österreichische Arbeitgeber muss dafür Sorge tragen, dass dem Arbeitnehmer in Österreich eine ortsübliche Unterkunft zur Verfügung stehen wird. Die Meldungen zur Sozialversicherung, die Beschäftigungsmeldung etc., sind wie bei allen anderen



Gerade bei Saisonarbeitskräften aus asiatischen Herkunftsländern ist es wichtig auf eine seriöse Rekrutierung bzw. Vermittlung zu achten.
Foto: Hamedinger

Saisonarbeitskräften vom österreichischen Arbeitgeber durchzuführen. Zu beachten ist außerdem, dass einige landwirtschaftliche Kollektivverträge Regelungen zum Ersatz von Umzugskosten bzw. zu Flugkosten vorsehen. Auch bei einer grenzüberschreitenden Entsendung zur Erfüllung eines Werkvertrags oder grenzüberschreitenden Arbeitskräfteüberlassung aus Drittstaaten ist eine Beschäftigungsbewilligung für den Arbeitnehmer bzw. bei Entsendungen von maximal vier Monaten eine Entsendebewilligung erforderlich. Die Entsendebewilligung bzw. die Beschäftigungsbewilligung ist vom Inhaber des Betriebs, in dem die entsandten Arbeitskräfte beschäftigt werden sollen, beim AMS, in dessen Sprengel die Beschäftigung erfolgen soll,

zu beantragen und muss noch vor Aufnahme der Beschäftigung vorliegen. Voraussetzung für die Erteilung einer Entsendebewilligung bzw. einer Beschäftigungsbewilligung ist, dass die Lohn- und Arbeitsbedingungen inländischer Arbeitnehmer nicht gefährdet werden, was das AMS zu prüfen hat. Die grenzüberschreitende Arbeitskräfteüberlassung aus Drittstaaten nach Österreich ist im Übrigen nur dann zulässig, wenn ausnahmsweise eine Überlassungsbewilligung auf Antrag des Beschäftigers erteilt wurde. Eine derartige Bewilligung setzt spezielle Qualifikationen der Arbeitskräfte voraus und ist an Bedingungen geknüpft, die bei Saisonarbeitskräften in der Landwirtschaft im Regelfall nicht vorliegen.

Mag. Ulrike Österreicher, LKÖ



SIVANTO® prime – Einzigartig stark und schnell wirksam

- // Starke Wirkung gegen zahlreiche saugende Schädlinge und Sägewespen
- // Schont wichtige Nützlinge
- // Schnell wirksam – ideal zur Kontrolle von Phytoplasma- und Virusüberträgern



Pfl.Reg.Nr. 4091-0

www.agrar.bayer.at

© = e.Wz. der Bayer Gruppe.
Pflanzenschutzmittel vorsichtig verwenden.
Vor Verwendung stets Etikett und
Produktinformationen lesen.
Warnhinweise und -symbole beachten.

Notfallzulassung für diverse Beeren-, Steinobst und Kohlgemüseulturen beantragt.
Bitte beachten Sie den genauen Status der Zulassung zum Zeitpunkt der Anwendung.



1 Beim Pressegespräch Sonderkulturen in Deidesheim/Pfalz präsentierte Geschäftsführerin Karin Guendel Gonzalez (l.) mit (v.l.n.r.) dem Leiter der Unternehmenskommunikation Heinz Breuer und dem Sonderkulturteam Markus Borkowski (Leiter), Tobias Bendig (Entwicklung), Dr. Torsten Griebel (Weinbau), Frank Kuhmann (Marketing Sonderkulturen) und Grit Vogt (Gemüsesaatgut De Ruiter/Seminis) die Schwerpunkte von Bayer CropScience. Fotos: Hormes

Bayer CropScience Pressegespräch Sonderkulturen 2025, Deidesheim

Pflanzenschutz und Gemüsezüchtung im Fokus

Beim traditionellen Pressegespräch Sonderkulturen in der Pfalz wurden Fachjournalisten über die Unternehmensschwerpunkte von Bayer CropScience Deutschland GmbH, Monheim, informiert. Bayer setzt sich weiterhin für (Wieder-)Zulassungen von Pflanzenschutzmitteln und neuerdings für die Resistenzzüchtung bei Gemüse- und die Weiterentwicklung von Erdbeersorten ein.

Beim Deidesheimer Firmengespräch nahm der gerade in Deutschland verabschiedete Koalitionsvertrag viel Raum ein und die seit 2023 berufene Geschäftsführerin von Bayer CropScience Deutschland GmbH, Karin Guendel Gonzales, fragte: „Wo bleiben die Wertschätzung und die Sicherung der Wettbewerbsfähigkeit der Landwirtschaft?“ Diese Frage ist in Bezug auf die Wirkstoffzulassung über Deutschland hinaus gültig. Die Herausforderungen wie Ertragssicherung, Klimawandel und die Zulassungssituation im Pflanzenschutz blieben nach Guendel Gonzales unverändert groß oder verschärften sich sogar weiter. Sie zeigte, wie das Unternehmen den Herausforderungen begegnet und der landwirtschaftlichen Branche Lösungen für nahezu alle pflanzenbaulichen Fragestellungen anbieten kann. Bayer CropScience investiert beachtliche 10 Pro-

zent des Umsatzes in den Bereich Forschung und Entwicklung (F+E). Gesellschaftspolitische Hemmnisse machten es jedoch immer schwieriger, gute Pflanzenschutz-Lösungen in time zu entwickeln und trotz großer Anstrengungen und Investitionen leidet die Verfügbarkeit von Wirkstoffen europaweit. Der letzte neue Wirkstoff wurde sage und schreibe 2019 in der Europäischen Union (EU) industriübergreifend genehmigt. Auf der anderen Seite sind seither 76 chemische Wirkstoffe weggefallen. Bei den biologischen Wirkstoffen ist es ähnlich. Weitere 40 Prozent der heute verfügbaren Wirkstoffe könnte es, so Guendel Gonzales, in den nächsten zehn Jahren treffen. Je nach Schaderreger entstehen bereits heute kritische Situationen.

Stellenwert Europas und Deutschlands hervorgehoben

„Wir befinden uns in einer Präzedenzperiode“, sagte die Geschäftsführerin. In der Konsequenz steigen die sogenannten Notfallzulassungen, von denen es im Jahr 2024 in Deutschland 76 gegeben hat, dies ebenso im Öko-Anbau und nicht nur bei Sonderkulturen, sondern auch im Ackerbau.

Aus dem gesellschaftspolitischen Willen heraus, Pflanzenschutzzeinsatz weiter zu reduzieren, erwachsen verschärfte Daten-

anforderungen, Komplexität und Unsicherheiten bei Zulassungsfragen und administrative Überlastung der Behörden. Daraus resultieren hohe finanzielle Risiken und Marktunsicherheiten. In der Folge investiert die Industrie verstärkt außerhalb der EU, was nicht der Firmenphilosophie Bayer CropScience entspricht.

Guendel Gonzales hob vielmehr den Stellenwert Europas und Deutschlands hervor: „Mehr als 20 Prozent der Konzern-Mitarbeitenden erfüllen ihre Aufgaben in Deutschland. Die Hälfte der Konzernausgaben in F+E wird in Deutschland investiert, wo auch 30 Prozent der Ertragssteuern verbleiben.“ Trotz Unwägbarkeiten bestehe das Vertrauen in den deutschen Standort weiter. Das zeigt sich unter anderem darin, dass am Firmensitz Monheim derzeit 220 Millionen Euro in Forschung für Umweltsicherheit investiert werden. Es entsteht ein 28.000 m² großer Gebäudekomplex mit Laboren, Büros und einem Gewächshaus, genug Platz für etwa 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Entpolitisierung der Zulassung gefordert

In Deutschland erhofft sich Bayer von der neuen Bundesregierung Verlässlichkeit und Effizienz bei der Zulassung von Pflanzenschutzmitteln (PSM), um die

- 2 Geschäftsführerin Karin Guendel Gonzalez beklagte vor allem den Wegfall von Wirkstoffen und fordert eine Entpolitisierung der Pflanzenschutzmittel-Zulassung.
- 3 Grit Vogt, Market Development Representative beim Bayer CropScience-Partner De Ruiter schilderte, wie es gelingt, eine dauerhafte Resistenz von Tomatensorten gegen das Jordan-Virus zu erreichen und berichtete über neue interessante Erdbeersorten.

Planungssicherheit zu erhöhen. Statt einer reinen Gefahrenbetrachtung müsse auf Grundlage wissenschaftlicher und datenbasierter Risikobewertung von PSM unter Einsatz digitaler Chancen des 21. Jahrhunderts wieder stärker der Nutzen für die Produktion von Nahrungsmitteln einbezogen werden, auch unter dem Gesichtspunkt der Selbstversorgung. Das Zulassungssystem muss nach Guendel Gonzales ökologische, ökonomische und soziale Anforderungen berücksichtigen. Gebraucht wird mittelfristig ein fundamental neuausgerichteter Zulassungsprozess. Hier stimmten die Pläne des EU-Kommissars Christophe Hansen hoffnungsfroh.

Kurzfristig fordert Bayer eine Entpolitisierung der Zulassung und mehr Wertschätzung und Realismus in der Debatte um Risiken und Nutzen von PSM. Zu wünschen sei für Deutschland ein einheitlicher Benehmens-Status der Bewertungsbehörden (JKI, BfR und UBA), idealerweise gebündelt unter einem Ministerium, und damit eine Stärkung des BVL als zentrale Zulassungsbehörde, ähnlich wie in Österreich. Wenn es nach Bayer geht, muss das derzeitige Ausmaß der Wirkstoffverluste in der EU sowie bei Produktzulassungen in Deutschland gestoppt werden.

Bayer hat Antworten

Durch anhaltenden Wegfall von Zulassungen gehen den Produzenten zum Beispiel beim Echten und Falschen Mehltau im Wein, bei Fungiziden in Kernobst, bei Mehltau in Hopfen oder Grauschimmel in Erdbeeren und Steinobst die Handlungsoptionen aus. Wenn auch nicht jeder Wirkstoffwegfall sofort gleichwertig ersetzt werden könne, habe Bayer Antworten parat. „Jeder Anbauer kann sich auf die Kompetenz und Beharrlichkeit des Unternehmens verlassen, dass zu jeder Zeit Lösungen erarbeitet werden“, schloss die Geschäftsführerin.

Nach Markus Borkowski, Leiter des Teams Sonderkulturen, sichern zum Beispiel die



in den letzten fünf Jahren erlangten Wiederzulassungen gute Lösungen, so die Listung von Glyphosat in der Annex-I-Liste und (Wieder-)Zulassungen innerhalb der Roundup-Familie (Aufschub der Zulassung von Roundup Future durch Widerspruch der Deutschen Umwelthilfe e.V. (DHU) am 4. März 2025). Auch die Zulassung für die Insektizide Movento SC & Movento OD (leider sind diese bereits wieder ausgelaufen), Flipper und Sivanto Prime (in Deutschland aktuell nur im geschützten Anbau) wurden genannt.

Auch für mehrere Fungizide in Wein, Kernobst und Hopfen erreichte Bayer Neuzulassungen, Wiederzulassungen und Zulassungserweiterungen. Die erfolgreiche Wiederzulassung von Teldor, das zukünftig einzige Mittel für einen Wirkstoffgruppenwechsel bei *Botrytis* in Erdbeeren bezeichnete Borkowski als essentiellen Baustein einer nachhaltigen Pflanzenschutz-Strategie und in diesem Fall zur Erhaltung des Erdbeeranbaus in Deutschland.

Innovation durch De Ruiter-Züchtung

Unter das Dach von Bayer CropScience gehört seit einigen Jahren die Gemüse-saatgutsparte (Vegetables by Bayer) mit den Marken De Ruiter und Seminis. Wie Grit Vogt, Market Development Representative bei De Ruiter, berichtete, wird das Tomaten-Portfolio anhand von klar definierten Bewertungskriterien bezüglich ToBRFV-resistenten Sorten weiterentwickelt. „Bei diesem umgangssprachlich Jordanvirus genannten gefährlichen Erreger war die komplette Tomatenbranche wirklich kurz vor dem Abgrund. Das Einzige, was bleibt, ist die Resistenzforschung. Es gibt in Europa keine einheitli-



che Bewertung, was Resistenz tatsächlich bedeutet. Bayer legt hier seine Daten ganz stark offen“, betonte Vogt. Es seien in diesem Jahr große Fortschritte erzielt worden. Es wird an der Weiterentwicklung des bestehenden Sorten-Portfolios gearbeitet und ebenso an der Verbesserung der Resistenz bestehender Sorten, der sogenannten ‘Conversion’ zu ToBRFV-resistenten Sorten. Es wird angestrebt, durch die Kombination mehrerer Resistenzgene eine dauerhafte Resistenz zu erreichen und den Anbauern damit eine langfristige Strategie bei der Bekämpfung des Virus’ an die Hand zu geben. Vogt kündigte für dieses Jahr kommerziell verfügbare erste ‘Conversions’ an. Ebenso dürfen Produzenten auf interessante Neuzüchtungen mit höheren Brix-Werten, verbesserter Fruchtqualität sowie Mehltau- und *Cladosporium*-Resistenz gespannt sein.

Ganz neu gibt es aus dem Hause Bayer Erdbeersorten für den geschützten Anbau. Anfang 2024 wurde das Malling-Zuchtprogramm von NIAB übernommen, das aus sechs Sorten (drei Juni-Träger, drei Remontierer) besteht. Der Juni-Träger ‘Malling Centenary’ und die remontierende Sorte ‘Malling Ace’ sind bewährte Züchtungen. Daneben wird derzeit eine neue Sorte im Segment „Juniträger“ in den Markt eingeführt. Mit den Malling-Sorten hat sie das hohe Ertragspotenzial (+20 Prozent Ertrag gegenüber ‘Malling Centenary’ in Versuchen in UK und Belgien 2024) und die gute Fruchtgröße gemeinsam. Sie überzeugt weiter durch eine verbesserte Resistenz gegen Kronenfäule (*Phytophthora cactorum*).

Bayer CropScience hat damit sowohl den Pflanzenschutz als auch Züchtungsprogramme im Fokus.

Elke Hormes, Alsbach-Hähnlein/D

Effizientere Methode für künftige Analysen entwickelt

Forschungsteam entschlüsselt Genom historischer Kartoffelsorten

Die Kartoffel ist Grundnahrungsmittel für mehr als 1,3 Milliarden Menschen. Aber trotz dieser immensen Bedeutung für die weltweite Ernährungssicherheit sind die Erfolge der Züchtung marginal. Einige der am meisten verwendeten Kartoffeln wurden schon vor vielen Jahren gezüchtet. Der Grund für den ausbleibenden züchterischen Erfolg ist das komplexe Genom der Kartoffel. In jeder Zelle sind vier Genome anstatt nur zwei. Das stellt die traditionelle kreuzungsbasierte Züchtung vor erhebliche Herausforderungen.

Einem Team um Professor Korbinian Schneeberger, Leiter der Forschungsgruppe „Genome Plasticity and Computational Genetics“ an der Ludwig-Maximilians-Universität München (LMU) und dem Max-Planck-Institut (MPI) für Pflanzenzüchtungsforschung, ist nun ein wichtiger Fortschritt gelungen: Wie die Forschenden im renommierten Fachmagazin Nature berichten, konnten sie das Genom von zehn historischen Kartoffelsorten rekonstruieren und benutzten dieses Wissen, um weitere Kartoffelgenome bedeutend einfacher und schneller rekonstruieren zu können.

Zusammen mit Forschenden der Universität Wageningen, des Leibniz-Instituts für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung (IPK) in Groß Lüsewitz und der Xi'an Jiaotong University in China, die ebenfalls an der Studie beteiligt waren, wählte das Team historische Sorten aus, die unter anderem schon im 18. Jahrhundert angebaut wurden. „Da diese Kartoffeln aus der Zeit stammen, in der die europäischen Züchtungsprogramme begannen, wollten wir verstehen, wie viel Vielfalt in diesen Kartoffeln vorhanden war, um so zu verstehen, wie hoch das genetische Potenzial unserer Kartoffeln ist“, sagt Schneeberger. Die Ergebnisse zeigten: nicht sehr hoch. Der genetische Pool der Kartoffel ist extrem limitiert: Die zehn untersuchten Kartoffeln decken bereits 85 Prozent der genetischen Variabilität aller modernen europäischen Kartoffeln ab.

Flaschenhals-Effekte nach dem Import aus Südamerika

Die Forschenden erklären diesen Befund mit Flaschenhals-Effekten: Von den ohnehin wenigen ab dem 16. Jahrhundert aus Südamerika importierten Kartoffellinien waren die meisten den europäischen Be-

dingungen nicht gewachsen. Den dadurch reduzierten Genpool machten Krankheiten dann noch kleiner. Das berühmteste Beispiel ist die Knollenfäule, die in den 1840er-Jahren in Irland, aber auch im Rest von Europa zu einem fast kompletten Ernteausfall und katastrophalen Hungersnöten führte. Gleichzeitig zeigte die Studie zur Überraschung der Forschenden, dass die Unterschiede zwischen einzelnen Chromosomen-Kopien enorm sein können. „Weil der Genpool so limitiert ist, gibt es zwar nicht viele unterschiedliche Chromosomen, aber wenn die Chromosomen unterschiedlich sind, dann in einem Ausmaß, wie wir es bei domestizierten Pflanzen noch nie gesehen haben“, sagt Schneeberger. „Die Unterschiede entsprechen etwa dem Zwanzigfachen dessen, was wir beim Menschen sehen.“ Entstanden sind diese Unterschiede vermutlich schon vor der Ankunft der Kartoffel in Europa durch die Vermischung mit Wildarten in Südamerika durch die indigenen Völker, die schon vor 10.000 Jahren die Kartoffeln domestiziert haben. Zuletzt entwickelten die Forschenden einen neuartigen Ansatz, mit dem zukünftig die Genome der circa 2.000 bei der Europäischen Union registrierten Kartoffeln analysiert werden können. Statt aufwendig die Daten zu generieren, die man braucht, um ein Genom zu rekonstruieren, werden einfach zu generierende Daten mit den nun bekannten Genomen verglichen, um festzustellen, welche der bekannten Chromosomen in einer Sorte vorhanden sind. Dass das funktioniert, bewiesen die Forschenden beispielhaft an der Kartoffelsorte Russet Burbank, die seit 1908 existiert und bis heute die Standardsorte für die Herstellung von Pommes frites ist. „Das Wissen über Genomsequenzen ist die Grundlage für viele Ansätze in der Züchtung, angefangen in der traditionellen Züchtung bis hin zu den neuen Methoden der Genommodifikation“, sagt Schneeberger. „In Zukunft werden wir nicht mehr ohne diese Information arbeiten müssen.“

Agrarisches Informationszentrum (AIZ)



Bei Erdäpfeln steckt in Zukunft noch mehr an moderner Züchtung.

Foto: Hamedinger

THERMOHAUS



über 35 Jahre
Ihr Spezialist für perfekte
Gewächshausanlagen



Göttsch & Faltschle GmbH

Gewächshausbau

Polona GmbH Markt 2 - 46000 Wels
 ☎ 0664 415 81 75 ☎ Fax 0664 415 81 75
 ✉ Markt.vorstand@polona.at
 www.gottsch-faltschle.at



Goldenes Ehrenzeichen

BGV-Ehrenpräsident Thomas Blatt wurde am 29. April 2025 im NÖ. Landtagssaal, Landhausplatz 1 in St. Pölten von Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner das „Goldene Ehrenzeichen für Verdienste um das Bundesland Niederösterreich“ verliehen.

Als Begründung wurden insbesondere seine Verdienste in der Berufsvertretung angeführt. Blatt war von 2014 bis 2019 Obmann des Niederösterreichischen Gemüsebauverbandes (NGV).

Zudem fungierte er als Präsident des Bundesgemüsebauverbandes von 2019 bis ins Jahr 2023. Aus dieser Zeit ist besonders die mühsame Abwicklung der Flüge für Erntehelfer in der Pandemiekrise im Jahr 2020 durch seine Fa. TOP Marchfeld zu erwähnen. Ebenso gedankt wurde ihm für seinen vorbildhaften Einsatz für die Biodiversitätsgemeinde Probstdorf, wo er von 2021 bis 2023 als Vizepräsident des Vereines zur Förderung der Biodiversität fungierte.



BGV Präsident Ing. Karl Auer

IMPRESSUM GEMÜSEBAUPRAXIS

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

Herausgeber: Bundes-Gemüsebauverband und
Landesverbände der Gemüsebauern Österreichs per
Adresse Bundesgemüsebau-Verband Ö, Schaufelgasse 6,
A-1015 Wien.

Geschäftsführung:
Polona Globocnik, 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, Tel. 050/6902-4832,
E-Mail: kristina.zitterler@lk-ooe.at

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

Erscheinungsweise:
sechsmal jährlich. Der Jahresbezugspreis beträgt 25 €,
der Auslandsaboppreis 35 € (inkl. gesetzlicher MwSt.
und Porto)
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: RZ00AT2L180;
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.

Fachexkursion Gemüseanbau mit Mulch
28.–30. Juli 2025, Raum Frankfurt
Tagesworkshop am Betrieb live2give,
Betriebsbesichtigung Ackerlei und Biohof Mohr
Anmeldung und Infos bei Andrea Pölz,
LK NÖ: 0664 60 259 22406



**FRISCH AUS
DER REGION.**

**DAS HAT
EINEN WERT.**



Der volle Geschmack ist nur ein wertvoller Aspekt. Zu wissen, mit welcher Sorgfalt unsere Bäuerinnen und Bauern arbeiten, ein weiterer. Und dass heimisches Obst und Gemüse kurze Transportwege hat, ist ein ganz besonderer Wert. Frisch aus der Region gibt es bei uns von März bis November. Der Boden, das Klima, die Bauernschaft. Sie machen den wertvollen Unterschied. Wie die Region, so der Geschmack. Das AMA-Gütesiegel garantiert geprüfte Qualität – auch bei ertefrischem Obst und Gemüse aus der Region.

amainfo.at