

Saisonaler Einkauf braucht Bewusstsein

PONGAU, SALZBURG. „Saisonaler Einkauf ist so unübersichtlich geworden“: Wenn Maria Fanning, Vorständin des Vereins „Land schafft Leben“ für ihre Familie einkaufen geht, schaut sie genau auf die Herkunft der Lebensmittel. Jetzt im Sommer fällt der regionale Einkauf aber leicht. Gemüse und Obst sind in Österreich in Hülle und Fülle vorhanden. „Sogar mein älterer Sohn Luis, der im Volksschulalter ist, weiß schon so einiges über die Saison unseres heimischen Gemüses. Er liebt zum Beispiel Gurken, weiß aber auch genau, dass diese nur zwischen Mai und Oktober Saison haben und isst sie auch nur dann. Außerdem weiß er, dass man auf die Herkunft schauen muss. Denn Gurken bestehen zu 97 Prozent aus Wasser und wenn man nicht aufpasst, passiert es oft, dass man auch während der Saison zu Gurken aus dem wasserknappen Spanien greift. Ich denke, dass wir schon früh anfangen sollten, bei unseren Kindern ein Bewusstsein für heimische Lebensmittel zu schaffen. So können wir als ganze Familie mit jedem Griff ins Regal einen bewussten Produktionsauftrag erteilen“, sagt die Lungauerin.

Saisonkalender online

Infos zur Saison unserer heimischen Gemüse- und Obstsorten, finden Sie übrigens auf der Webseite des Vereins: www.landschafttleben.at/saisonkalender



Maria Fanning, Vorständin
Land schafft Leben. Foto: Land schafft Leben

Sommergemüse: Zeit für regionalen Genuss

Viele wasserreiche Gemüsesorten haben jetzt Saison. Bei uns gibt es drei Anbauarten für Gemüse.

LUNGAU. „Jetzt haben wir die Fülle in Österreich – jetzt ist es am einfachsten heimisch und saisonal einzukaufen,“, sagt Maria Fanning, Lessacherin (Lungau) und Vorständin des Vereins „Land schafft Leben“. Denn die sommer-

Salzburg is(s)t besser

liche Wärme macht nicht nur uns Menschen aktiver, auch unsere heimischen Pflanzen gehen in die Produktion. Saisonales Sommergemüse gibt es daher gerade jetzt in Hülle und Fülle. Der Lungau ist zwar kein typisches Gemüsegebiet, doch lohnt es sich auch zu Gemüse aus dem umliegenden Salzburger Land und den österreichischen Bundesländern zu greifen.

Heimisches Saisongemüse

In den warmen Sommermonaten haben viele wasserreiche Gemüsesorten Saison in Österreich. Darunter fallen unter anderem Salat, Gurken, Radieschen, Paprika, Fenchel und allen voran das Lieblingsgemüse der Österreicher: die Tomate. Pro Kopf essen wir etwa 30 Kilogramm Tomaten im Jahr, sowohl frisch als auch in verarbeiteter Form. Und das, obwohl Österreich über das Jahr betrachtet nur 20 Prozent des Eigenbedarfs deckt. In den warmen Monaten können saisonbedingt hingegen sogar mehr Tomaten in Österreich geerntet werden, als wir essen können. Da lohnt es sich, auf heimische Herkunft zu achten. Auch später im Herbst zahlt sich der Griff zu heimischem Gemüse aus. Kohlgemüse wie Brokkoli und Karfiol oder Rüben wie die



Maria Fanning, Vorständin von „Land schafft Leben“ weiß, warum saisonales und regionales Gemüse mehr(-)Wert hat. Fotos (3): Land schafft Leben 2020



Salat, Gurken, Radieschen, Paprika und Tomaten haben Saison.



Pro Kopf essen wir etwa 30 Kilogramm Tomaten im Jahr.

Pastinake oder die Rote Rübe aus Österreich drängen in die Regale.

Saisonaler Gemüseanbau

Gemüse in Österreich wird, grob betrachtet, auf drei Arten angebaut: im Freiland, im unbeheizten Folientunnel und im beheizten Glashaus. In den ersten beiden Anbaumethoden sorgt die Sonne für die nötige Wärme. Das beheizte Glashaus braucht hingegen zusätzliche Energie. Daher wird das Glashaus in der Klimadebatte oft aufgrund seines hohen Verbrauchs an Ressourcen und Energie kritisiert. Gleichzeitig verlängert der Glashausanbau jedoch die Saison einiger Gemüsesorten wie etwa der Tomate, des Paprika oder der Gurke. So sorgt das Glashaus für eine bessere Selbstversorgung mit heimischem Gemüse.

Warum überhaupt saisonal?

„Wer regional und saisonal einkauft, lebt mit der Natur, sichert Arbeitsplätze und trägt dazu bei,

unsere schöne Landschaft zu erhalten“, ist sich Maria Fanning sicher. Sich nach der Natur zu richten bedeute, aus der Fülle unserer Landschaft zu schöpfen und unseren Lebensmitteln Wertschätzung entgegen zu bringen.

Unsere Kooperation

Der Verein „Land schafft Leben“ verfolgt das Ziel, Bewusstsein für österreichische Lebensmittel zu schaffen. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von der Lessacherin Maria Fanning, Bergbauer Hannes Royer und Mario Hütter gegründet. Gemeinsam mit den Bezirksblättern rückt Maria Fanning von „Land schafft Leben“ ab jetzt jeden Monat das Scheinwerferlicht auf regionale und saisonale Köstlichkeiten.

ERFAHRE MEHR

– über heimische Lebensmittel: www.landschafttleben.at