



INTERVIEW

Erntefrisch tiefgekühlt: Zeitpunkt, Menge und Qualität müssen stimmen

Wer einkaufen geht – ob auf den Markt oder in einen Supermarkt – bemerkt, dass die Auswahl an heimischem Gemüse langsam größer wird. Während manche Sorten eine lange Saison haben, sind andere nur kurz als regionale Frischware erhältlich. Außer, man begibt sich in den Tiefkühlgang. Dort finden wir regionales Gemüse das ganze Jahr über erntefrisch konserviert. Der Tiefkühler ist dabei so etwas wie ein „Frischetresor“, der Vitamine und Nährstoffe optimal erhält. Wie der Anbau von Tiefkühlgemüse organisiert ist und wie die beste Qualität in die Packung kommt, erklärt DI Norbert Friedrich, Geschäftsführer der Erzeugerorganisation Tiefkühlgemüse.

Herr Friedrich, was macht die Erzeugerorganisation Tiefkühlgemüse, kurz ETG, genau?

Friedrich: Die ETG ist eine Genossenschaft, deren Mitglieder Landwirte aus dem Marchfeld sind. Die Landwirte – aktuell sind das 350 bis 400 Betriebe –, die an uns liefern, bauen Gemüse für die Genossenschaft an, das dann im Werk in Groß-Enzersdorf zu Tiefkühlgemüse verarbeitet wird.

Durch die Organisation als Genossenschaft können wir nachhaltig und langfristig Erfahrung und Wissen bündeln, etwa zu den Themen Feldberatung, Anbau- und Erntetechniken oder Saatgutbeschaffung. Die Betriebe sind also nicht auf sich alleine gestellt, sondern werden durch Wissen aber auch durch Arbeitskraft, etwa bei Anbau und Ernte, unterstützt. So können wir sicher sein, dass wir die benötigten Mengen in bester Qualität produzieren können. Dabei spielt insbesondere Planung eine wichtige Rolle. Denn in unserem Geschäft geht es darum, am richtigen Tag, die richtige Menge, in der richtigen Qualität vom Feld in die Verarbeitung zu bringen.

Was bedeutet das konkret?

Friedrich: Die Qualität des Endprodukts, egal ob das jetzt eine iglo Erbse oder ein iglo Spinat ist, wird hauptsächlich am Feld produziert. Heißt nichts anderes, als dass das Gemüse zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden muss. Spinat darf zum Beispiel weder überreif noch zu jung sein. Eine Grünerbse hat bei warmem Wetter nur ein Erntefenster von maximal zwei Tagen, in dem sie zart, jung und süß ist. Damit wir genau zu diesem optimalen Zeitpunkt die benötigten Mengen ernten können, müssen wir in einem ersten Schritt planen. Welche Felder und wie viele brauchen wir für welche Sorte? Wann müssen wir anbauen, damit wir über einen gewissen Zeitraum eine bestimmte Menge ernten können, die das Werk auch verarbeiten kann? Welche Sorten sind am besten geeignet – für die Jahreszeit, den Boden, das Klima, etc.

Haben wir die Felder geplant, unterstützen wir die Landwirte beim Anbau und weiter bis zur Ernte mit Feldberatung. Wir betreiben nachhaltige Landwirtschaft, wollen also mit minimalem Einsatz den maximalen Output erreichen. Egal es ob um Bewässerung geht, wo durch Bodenfeuchtemessungen festgestellt wird, ob und wie viel Wasser eine Kultur braucht, oder ob es um Düngung geht.

Wenn Erbsen, Spinat, Karotten, Fisolen oder Rotkraut reif sind, ernten wir. Auch hier unterstützen wir als Erzeugerorganisation, denn wir kaufen und betreiben die Erntemaschinen in enger Zusammenarbeit mit den Landwirten. So eine Erntemaschine für Erbsen kostet rund 800.000 Euro,



ein einzelner Landwirt kann sich in den meisten Fällen so eine teure Spezialerntemaschine gar nicht leisten.

Wo sehen Sie den Kern nachhaltiger Landwirtschaft?

Friedrich: Wir gehen von vier großen Säulen der Nachhaltigkeit aus. Die Basis bildet einmal die Fruchtfolge. Das heißt nichts anderes, als dass eine Gemüsekultur nicht jedes Jahr am selben Feld angebaut wird. Bei uns wiederholt sich eine Kultur je nach Sorte alle fünf bis sieben Jahre. Warum machen wir das? Ganz einfach, um das Krankheitspotential und den Infektionsdruck durch Schädlinge zu verhindern. Die nächste Säule ist der Boden. Wir fördern Begrünungsflächen, Biodiversitätsstreifen, Dauerbrachen und Landschaftselemente. Die dritte Säule ist das Wasser und seine ressourcenschonende Verwendung. Hier setzen wir auf neueste Bewässerungssysteme, entsprechende Infrastruktur und Bodenfeuchtemessungen bzw. -berechnungen aufgrund von Wetterdaten, um herauszufinden, wann die Pflanze wirklich Wasser braucht. Die vierte und letzte Säule ist der Pflanzenschutz. Die Pflanzen müssen natürlich gegen Krankheiten, Pilze und Viren geschützt werden, damit nicht ganze Felder und damit eine Menge Lebensmittel verloren sind. Hier bedeutet Nachhaltigkeit für uns, jährlich zu hinterfragen, wie wir durch Versuche resistenterer und toleranterer Sorten einsetzen können, die ohne Pflanzenschutzapplikation auskommen.

Um all das zu realisieren, braucht es nachhaltige und langfristige Partnerschaften. Hier im Marchfeld wird seit beinahe 60 Jahren Tiefkühlgemüse für iglo produziert, die Landwirte von damals bauen heute teilweise in dritter Generation immer noch Gemüse für die Tiefkühlverarbeitung auf den gleichen Feldern an. Das ist durch nachhaltige Landwirtschaft, die die Ressourcen schont, möglich.

Kann man Nachhaltigkeit bzw. nachhaltige Landwirtschaft auch konkret an Standards festmachen?

Friedrich: Grundsätzlich gibt es natürlich einmal gesetzliche Rahmenbedingungen für die Landwirtschaft. In Österreich haben wir im globalen Vergleich sehr hohe Standards. Abseits davon geht es darum, was darüber hinaus getan wird. Wir arbeiten nach dem FSA-Gold-Status. FSA bedeutet Farm Sustainability Assessment, das ist ein Standard, der über die gesetzlichen Vorschriften hinausgeht. Das betrifft eben die Fruchtfolge, den Boden, das Wasser, den Pflanzenschutz. Bei der Fruchtfolge beispielsweise gibt es gesetzlich gar keine Auflagen, in Förderprogrammen wären es nur maximal zwei bis drei Jahre, während es bei uns fünf bis sieben sind. Dieser lange Abstand trägt sehr stark dazu bei, Schädlinge und Krankheiten zu vermeiden und braucht weniger Einsatz von Ressourcen.

Das Marchfeld ist so etwas wie die Wiege des Tiefkühlgemüses in Österreich. Was macht das Marchfeld so besonders?

Friedrich: Die zwei größten Vorteile sind das Klima und der Zugang zu Wasser. Wir haben grundsätzlich ein kontinentales und eher trockenes Klima im Marchfeld – das hat für Gemüsebauern große Vorteile. Besonders dann, wenn es auch wie hier im Marchfeld ausreichend Grundwasser gibt, welches durch das Marchfeldkanalsystem nachhaltig sichergestellt werden kann. Denn wir brauchen für die Gemüseproduktion Wasser, eine Ressource, mit der wir sehr achtsam umgehen. Hier im Marchfeld sinkt der Wasserstand im Sommerhalbjahr, im Winterhalbjahr steigt er durch natürliche Niederschläge wieder an. Auch dieses Jahr war das der Fall.



Ein weiterer Vorteil sind kurze Transportwege. Die Felder liegen maximal 35 Kilometer von der Fabrik entfernt. Das heißt, auch der Weg vom Feld in die Packung ist kurz. Denn eine rasche Verarbeitung erhält Vitamine, Nährstoffe und Geschmack optimal. Man kann sich den Tiefkühler dabei als „Frischetresor“ vorstellen.

Wie schnell ist schnell?

Friedrich: Grundsätzlich läuft die Ernte bei uns „In-Line“. Wir ernten das, was in der nächsten Stunde verarbeitet wird, erst kurz vorher. Wir stoppen auch die Ernte, wenn es in der Verarbeitung einen kurzen Stopp gibt. Wenn man sich die iglo Erbse ansieht, bedeutet das eine Zeit vom Feld in die Packung von 90 Minuten, also innerhalb der Spielzeit eines Fußballmatches.

Welche Rolle spielt Technik in der Landwirtschaft?

Friedrich: Es gibt in der Landwirtschaft jede Menge Digitalisierung, und das wird immer mehr. Das beginnt bei Wetterstationen, die dabei helfen herauszufinden, welches lokale Klima gerade herrscht, wann ein Krankheitsdruck kommen kann, wann Wind geht und wann nicht, um zum Beispiel die Bewässerungen optimal zu steuern. All das hilft uns beim Field Management und wir können die Landwirte dadurch besser beraten. Unsere Digitalisierungstools haben wir auch zentral für die Genossenschaft angeschafft. Sie sind sehr weit fortgeschritten und wir sind ständig dabei, alles zu optimieren. Gerade die jüngere Generation setzt die Digitalisierungstools sehr effizient in der Landwirtschaft ein. Denn was wir auch sehen: Landwirte sind heute Unternehmer, die die Kosten und Risiken der agrarischen Produktion analysieren.

Was bringt Ihrer Meinung nach die Zukunft und welche Chancen ergeben sich für das Marchfeld?

Friedrich: Die Chancen im Marchfeld sind dadurch gegeben, dass es ein sehr gutes Gemüseanbaugebiet ist. Und wir sind prädestiniert dafür, Innovationen umsetzen zu können – sei es die Entwicklung einer neuen Erntemaschine oder neue Wege im Bereich Pflanzenschutz. Auch was die Sorten angeht, ergeben sich neue Möglichkeiten. Kulturen wie Kräuter, Edamame, also Sojabohnen oder Süßkartoffeln, die mehr im Süden angesiedelt waren, können nun auch im Marchfeld wachsen. Das eröffnet neue Möglichkeiten.



DI Norbert Friedrich ist seit 22 Jahren in Groß-Enzersdorf mit Anbau- und Ernte von Tiefkühlgemüse befasst. Er ist selbst Sohn eines Landwirts im Marchfeld und besuchte die HBLFA Francisco Josephinum in Wieselburg, bevor er an der BOKU Kulturtechnik und Wasserwirtschaft studierte. Seit 2012 ist Norbert Friedrich Geschäftsführer der Erzeugerorganisation Tiefkühlgemüse (ETG).

Die ETG bietet für die Landwirte viele Vorteile, da die Anforderungen an die Landwirtschaft bei Erntetechniken und Pflanzenschutz in den letzten Jahren gestiegen sind. Es braucht immer wieder Lösungen, die alle Bauern betreffen. Auch

zentrale Investitionen können durch die Genossenschaft besser abgewickelt werden. Da die ETG als Erzeugerorganisation anerkannt ist, gibt es auch von der EU Fördergelder. Die Erzeugerorganisation kann zudem die Risiken eines einzelnen Landwirts bündeln. Sogenannte Risikofonds sind als Kompensation bei Ernteausschlag gedacht.