



Gut geerdet

Paprikaproduzent Michael Unger, Seewinkler-Chef Josef Peck, ORF-Kräuterhexe Uschi Zezelitsch, Christian Domschitz (Vestibül) und SchauTV-Koch Gerhard Dragschitz.

Seewinkler punktet mit Spezialitäten

Seewinkler Sonnengemüse hat ein gutes Jahr 2016 mit vitaminstrotzenden 15 Prozent Umsatzplus absolviert.

WALLERN. Das Gemüsejahr 2016 war erfolgreich für Seewinkler Sonnengemüse: Ideales Wetter und neue Produkte standen für ein sonniges Umsatzplus von rund 15%. Dabei machten sich vor allem die Anbauversuche der letzten Jahre positiv bemerkbar.

Neue Produkte von Seewinkler Sonnengemüse finden jetzt wieder den Weg in den Lebensmittel-einzelhandel – die strategische Sortimentserweiterung und das dazugehörige Marketing werden konsequent fortgeführt. Für die kommende Gemüsesaison wird somit ein Umsatzplus von drei Prozent angepeilt. Ein gestrenger Winter und das fehlende Licht im Jänner und Februar haben den Erntestart beim grünen Paprika verzögert. Ebenso sind die Erntemengen geringer als im Vorjahr ausgefallen. Jedoch: Pünktlich zum Saisonstart vor Ostern werden Salat (Kopfsalat und Gentile), Radieschen, bun-

te Blockpaprika, Grillpaprika, Pfefferoni und Jungzwiebel geerntet.

Sortenvielfalt gefragt

2017 werden von den Gemüsebauern von Seewinkler Sonnengemüse insgesamt über 40 Gemüsesorten kultiviert; sie finden über die Partner im Lebensmittel-einzelhandel den Weg zum Konsumenten. Paprika ist dabei am umsatzstärksten – mit knapp 80% Umsatzanteil das absolute Hauptprodukt.

Seewinkler hat den Paprika professionell diversifiziert: Neben dem klassischen Blockpaprika in allen Farben hat sich auch der süße Spitzpaprika gut etabliert. Der Dolma Paprika verweist indes auf eine orientalische Herkunft – er wird bei den Konsumenten immer beliebter. Neu im Paprikasortiment 2016 gab es den Grillpaprika und den Pfefferoni. Heuer werden wieder einige Neuheiten sprießen;

beispielsweise sollen die trendigen Snack-Gemüsearten (gelbe, rote und orange Mini-Paprika, ein scharfer Mini-Pfefferoni, runde, ovale, getigerte, gelbe und rote Mini-Tomaten und Mini-Gurken) aus dem Seewinkel in die Supermarkt-Regale wandern. Je nach Gusto können bei diesen Produkten die Kon-

sumenten ihren persönlichen Mini-Gemüse-Mix zusammenstellen.

Hinzu kommt eine Fülle an Spezialitäten und Raritäten, etwa Midi-Melanzani, Zitronentomaten, Ananas-Fleischtomaten, Zucchini Blüten, Mairüben, Steckrüben und Exoten wie Stachelgurken und Zuckermelonen. Der Erfolg in Anbau und Absatz von Süßkartoffeln aus dem Seewinkel hat Seewinkler Sonnengemüse zu einer Ausweitung der Anbauflächen ermutigt. Möglich macht das die intensive Zusammenarbeit mit LEH und der Gastronomie. In Abstimmung mit Kunden, Konsumenten und Köchen werden neue Produkte entwickelt und alte Sorten reaktiviert – dieses Jahr werden mehr als 20 zusätzliche Spezialitäten in Kleinmengen kultiviert. (red)



Seewinkler Sonnengemüse setzt auch 2017 auf Vielfalt und Spezialitäten.