



© www.zweischrittweiller.at (2)

Auferstehung

Lila Karotten, weiße Tomaten, schwarzer Mais oder blaue Kartoffeln – diese Farben sind für das „gelernte“ Auge bei Gemüse fremd. Trotzdem erleben die „alten Sorten“ gerade einen Aufschwung.

Die neue Lust an alten Sorten

Verbraucher und Handel entdecken alte Gemüsesorten wieder, u.a. angebaut von Seewinkler Sonnengemüse.

WALLERN. Geschmack ist weitgehend erlernt. Was uns schmeckt, hängt häufig davon ab, wo wir aufgewachsen sind. In Österreich dreht sich den meisten der Magen um beim Gedanken daran, Insekten zu essen. Wäre man daran gewöhnt, würde man sie aber essen – und sie würde sogar munden. „Was der Bauer nicht kennt, schmeckt ihm nicht“, heißt es im Volksmund. Dasselbe lässt sich aber auch vom Verbraucher sagen. Warum sollte dieser plötzlich zu violetten Karotten oder blauem Karfiol greifen oder zu gestreiften Tomaten?

Geschmack will gelernt sein

Zuerst einmal muss probiert werden. Das tat zum Beispiel die Erzeugervereinigung Seewinkler Sonnengemüse aus Wallern im Burgenland schon 2013; damals wurden zum „Tag der Paradeiser“ im August den Konsumenten alte Tomatensorten als

Geschmacksproben angeboten. „Es steht nicht im Vordergrund, ob die Sorte einfach zu kultivieren ist beziehungsweise welche die höchsten Kiloerträge erzielt. Was zählt, ist der Geschmack“, so der Geschäftsführer Josef Peck.

Ein paar Jahre dauert die Überzeugungsarbeit verschiedener Erzeuger nun schon an. Aber tatsächlich scheint das Interesse an „alten Gemüsesorten“, die untypische Farben oder exotische Namen tragen, gewachsen zu sein. Der Konsument hat dazugelernt. Alte Sorten tauchen nach und nach aus der Versenkung auf. Wurzelgemüse namens Topinambur braucht man auch nicht zu fürchten, es ist einfach eine nussig schmeckende Knolle. Doch ein einfacher Ab-Hof-Verkauf würde Gemüserzeugern nicht reichen. Vor allem den hiesigen Lebensmittelhandel gilt es zu überzeugen. Seewinkler Sonnengemüse produziert dafür re-

gelmäßig Kleinmengen mit neuen Gemüsesorten und Raritäten, die zur Verkostung an die Gastronomie und den Handel weitergegeben werden – verschiedenfarbige Mini-Snack-Paprika, ein Raritätenmix aus Paradeisern, rote Jungzwiebeln oder Kiwanos, eine stachelig aussehende

Gurke. Für den Winter fährt die Erzeugergemeinschaft ebenfalls ein Sonderprogramm: blauer Karfiol, Romanesco und heimische Süßkartoffeln stehen da auf dem Plan.

Größere Anbauflächen

Besonders die heimischen Süßkartoffeln erfreuen sich einer immer größer werdenden Beliebtheit, die Erzeuger im Seewinkel verdoppeln dafür sogar ihre Anbaufläche. „Seewinkler Sonnengemüse steht für Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit“, so Peck. Wir arbeiten bereits auf Hochtouren an der Planung weiterer Anbauversuche und natürlich am Ausbau der Produktion der erfolgreichen Spezialitäten für das kommende Jahr.“ (red)



Geschäftsführer Josef Peck: „Was zählt, ist der Geschmack.“