

Asiatische Schärfe trifft auf bunte Salatvielfalt

Mit einem botanischen Husarenstück präsentieren LGV und Seewinkler Sonnengemüse die Neuheiten der kommenden Saison.

••• Von Eva Kaiserseder

Willst du gelten, mach dich selten, könnte das Motto lauten, unter dem LGV und Seewinkler Sonnengemüse den Handelspartnern ihre Neuheiten für die kommende Gemüsesaison präsentieren. Allerdings gilt das nur für die Sorten an sich: Rare und alte, in Vergessenheit geratene Sorten reüssieren nämlich aktuell.

„Partnertage“ für den Handel

Die 2018 wiederbelebte Vertriebskooperation zwischen der Erzeugergemeinschaft LGV und dem Seewinkler Sonnengemüse (SSG) trägt jedenfalls beste Früchte: Josef Peck, SSG-Geschäftsführer und seit Jahresbeginn Vertriebsleiter in der Zusammenarbeit mit LGV, hat seine Idee der „Partnertage“ mit in die Kooperation gebracht.

Dabei wird das Portfolio an Neuheiten gemeinsam mit dem Vertriebsteam und Marketingleiterin Angelika Günther den Handelspartnern vorgestellt. „Ziel der Partnertage ist es, neue, gut schmeckende Gemüsearten zu finden und alte Sorten zu reaktivieren, die in den Folgejahren nachhaltig von den Gärtnerfamilien und den Gemüsebauern in Wien und dem Seewinkel produziert und regional in Österreich vermarktet werden können“, beschreibt Peck die Grundidee und Wichtigkeit der Veranstaltungsreihe.

„Mit dem einzigartigen Konzept der Partnertage unterstreichen wir unsere Rolle als Qualitäts- und Innovationsführer und



Josef Peck, Geschäftsführer von Seewinkler Sonnengemüse, holt sich Tipps von Haubenkoch Christian Domschitz.

entwickeln für und mit unseren Kunden die Gemüsetrends von morgen“, fügt Peck ergänzend hinzu.

Im Rahmen der Partnertage wird weiters etwa Haubenkoch Christian Domschitz („Vestibül“) mit den Newcomern aus dem Gemüsekißl groß aufkochen und den Handelspartnern deren

kulinarisches Potenzial präsentieren.

Innovationsschmiede

Dabei wurde in zahlreichen Anbauversuchen im burgenländischen Seewinkel und in den Wiener Gemüseanbaugeländen Simmering und Essling im Laufe des Jahres nebst den

bewährten Sorten auch völlig neues Gemüse gepflanzt. Das Auswahlkriterium galt folgendermaßen: Wer mit Topgeschmack punkten konnte, bekam den Zuschlag. Zum Gemüsebouquet gehören etwa Sorten wie grüner und roter Romana-Salat inklusive Mini-Variante, ein besonders intensiv schmeckender