

Mini-Rucola, Knox-Eissalate im Wiener Raum sowie roter Chinakohl, Mairüben, Chioggia-Rüben, Steckrüben oder Tomatillos und Spaghettibohnen im Burgenland. Die Innovations-schmiede „Gärtnerschäftl“ hat auch hier wieder eine besondere Rolle inne: Ab der ersten Ernte wurden interne Verkostungen durchgeführt und dokumentiert.

Der Weg in den LEH

Die Favoriten haben schließlich ihren Weg ins Regal gefunden, in dem Fall des „Gärtnerschäftls“ im vierten Wiener Gemeindebezirk; dort werden kleine Mengen aus den Versuchen verkauft und so auf die Akzeptanz bei den Kunden getestet.

Dabei wird es aber selbstredend nicht bleiben, denn „unsere Innovationen im Gemüsegeschäft sind in weiterer Folge immer für den LEH bestimmt. Wir testen und entwickeln Produktideen und neue Sortimente

Heimspiel fürs Gemüse

Großteil bleibt in Österreich

Die 110 LGV-Gemüsegärtner produzieren in ihren Betrieben in Wien und Niederösterreich – vor allem in Glashäusern – rund 37.000 t Frischgemüse pro Jahr und erzielen damit 2017 einen Umsatz von 61,2 Mio. €. Rund 90% der LGV-Ernte gehen an die vorwiegend heimischen Handelspartner sowie Großgrünmärkte. Die insgesamt 50 burgenländischen Gemüsebauern der Erzeugerorganisation Seewinkler Sonnengemüse produzieren ihr Frischgemüse im Freiland, im Folientunnel und in beheizten Gewächshäusern. Zuletzt lag die Jahresmenge hier bei 10.200 t Frischgemüse, und der Umsatz belief sich auf 18,7 Mio. €.

im kleinen Rahmen und bringen diese Gemüseinnovationen dann mit dem Kundenfeedback in den LEH“, so LGV-Alleinvorstand Florian Bell.

Heimischer Asia-Import

Als besonderes, botanisches Husarenstück gilt außerdem heuer die erstmalige Kultivierung von Ingwer in heimischen Gefilden. Im Austausch mit Kennern des asiatischen Raums wurde diese Idee geboren, schließlich sei das milde Klima des Seewinkels für diesen Versuch prädestiniert, so die Experten.

Das besondere Mikroklima im burgenländischen Seewinkel bildet dabei die Basis für die Kultivierung des Ingwers. Gemeinsam wurde also Saatgut ausgewählt und ein Anbauversuch mit Gemüsebauer Gerald Kern und seiner Frau Claudia gestartet. Die erste Ernte deutet jedenfalls auf ein vielversprechendes Ergebnis hin.

Anfang Mai wurden Setzlinge im Freiland sowie im Folientunnel angepflanzt. Schmecken wird der burgenländische Gast aus Asien sehr frisch, kombiniert mit angenehmer Schärfe und intensivem Geruch und Geschmack, wobei die weiße Farbe mit einer leichten rötlichen Färbung im Bereich des Stängels aufwartet.

Die erste Ernte wird aller Voraussicht nach Mitte Oktober starten.

„Am Beispiel des Ingwers aus Österreich sieht man, dass LGV-Frischgemüse die Rolle eindeutig als Innovationsführer im Frischgemüsemarkt sieht. Die Innovationen aus allen Sortimentsbereichen rund um Paprika, Gurken, Paradeiser und sonstige Gemüsesorten sind klare Differenzierungsmöglichkeiten für den Lebensmitteleinzelhandel und ein Geschmackserlebnis für die Kunden“, so Bell dazu.

Gemeinsam menschlich

Beim permanenten Einsatz für eine lebenswerte Gesellschaft setzt das Österreichische Rote Kreuz auf eine Kooperation mit den Schick Hotels.

WIEN. Mit rund 8.300 hauptberuflichen und mehr als 73.000 freiwilligen Mitarbeitern ist das ÖRK eine von global 191 Rotkreuz- bzw. Rothalbmondgesellschaften und damit Teil der größten humanitären Bewegung der Welt.

Die private Hilfsorganisation ist im Völkerrecht verankert, innerstaatlich durch Gesetze anerkannt und handelt unabhängig und überparteilich. Zu ihren Auf-

gaben gehören Rettungsdienst, Gesundheits- und Soziale Dienste, Blutspende, Katastrophenhilfe und Entwicklungszusammenarbeit sowie Aus- und Fortbildung.

Ein effizientes Hilfe-Netzwerk

„Die Kraft der Menschlichkeit“ als Offensivkraft des Roten Kreuzes steckt in den Mitarbeitern, die sich von der Rotkreuz-Idee begeistern lassen, dass es um die Erhaltung von Menschenleben geht, die uns in Österreich und rund um den Erdball zusammenhält – wie unruhig die Zeiten auch sein mögen.

Täglich wird diese Idee anhand der sieben Rotkreuz-Grundsätze realisiert: Menschlichkeit, Unparteilichkeit, Neutralität, Unabhängigkeit, Freiwilligkeit, Einheit, Universalität. Dadurch gelingt es, das weltweite Hilfe-Netzwerk

immer stärker werden zu lassen!

Und an diesem Punkt kommen die Schick Hotels ins Spiel, bestätigt Präsident Gerald Schöpfer. „Wir kooperieren schon seit über 20 Jahren mit den Schick Hotels.“

Neben den liebevoll gestalteten Zimmern für Übernachtungen bieten die Schick Hotels auch bestens ausgestattete Seminarräume und erstklassige Küche für Firmenfeiern. Unsere internationalen Gäste lieben die professionelle und charmante Betreuung der Mitarbeiter und das typisch wienersche Flair in



den Hotels Erzherzog Rainer und Stefanie. Wir schätzen die Schick Hotels als fairen und verlässlichen Partner!“

Mehr Infos und weitere Tipps:
www.schick-hotels.com



ÖRK-Präsident Gerald Schöpfer „steht“ auf die Schick Hotels.