



© www.stefanjanham.com

# Grüne Lösungen für ein verändertes Klima

Staud's Wien bietet Delikatessen an. Doch was kann man in Zukunft noch anbauen und ins Marmeladen- oder Gurkenglas geben?

## Gewusst wie

Staud's Wien-Geschäftsführer Stefan Schauer macht sich Gedanken darüber, wie der Anbau von Obst und Gemüse erhalten bleiben kann.

••• Von Georg Sohler

Die Welt verändert sich gegenwärtig sehr, auf Starkwetterereignisse folgen Hitzerekorde. Das stellt die Menschheit insgesamt und Lebensmittelproduzenten im Speziellen vor große Aufgaben, will man doch auch in Zukunft

besondere Delikatessen ins Regal und auf den Tisch stellen können. Das weiß Staud's Wien ganz genau. Vor allem, weil Geschäftsführer Stefan Schauer selbst in der Wachau die hierzulande so beliebte Marille anbaut. Im Rahmen der Wiener Klima Biennale (noch bis 14. Juli) wirft Staud's Wien in Kooperation mit der City Farm Augarten und dem

Projektteam ProBach einen Blick auf die Zukunft des Obst- und Gemüseanbaus, gegenüber medianet gibt er Einblicke.

„Das Klima verändert sich und mit ihm die lebenswichtige Ressource Wasser“, stellt er klar. Damit einher gehe die Veränderung der Vegetation und somit der Ernährung: „Durch die Klimaerwärmung kommt es

zu längeren Trockenperioden sowie sommerlicher Überhitzung, weshalb künftig auch weniger Wasser für den Obst- und Gemüseanbau zur Verfügung steht. Weiters häufen sich Spätfröste, Starkregenereignisse und Stürme, sodass viele der Pflanzen einen Witterungsschutz benötigen werden.“ Manche Obstsorten, die uns heute so vertraut sind,