

**Big Apple:
Die Stadt der
guten Hoffnung**
Dossier ab Seite 17

**Vitamine:
Krankmacher oder
Energiespritze**
Forschung Seite 3

**Frischobst:
Der Apfel beißt
zurück**
Technologie Seite 6

**Biologisches:
Image-Schub für
Supermärkte**
Wirtschaft Seite 13

Bedrohte Ernten

Getreide, Reben, Obst und Gemüse: Der Klimawandel trifft auch die Nutzpflanzen immer mehr. Einige Sorten werden verschwinden, neue werden kommen, sagen die Forscher. Neue Schädlinge und Krankheiten treten auf. Die Bewässerung wird (über-)lebensnotwendig.

Christine Wahlmüller

Der heiße Jahrhundert-Sommer 2003 dürfte keine Ausnahme gewesen sein. Der ungewöhnlich warme Herbst 2006 und der darauf folgende sehr milde Winter mit wenig Schnee sowie der heiße Frühling sind die Vorboten für eine spürbare Klimaveränderung, die auch in der Vegetation zu dramatischen Änderungen führen wird. Ganze Obst- und Gemüseernten drohen der Trockenheit zum Opfer zu fallen.

Herbert Formayer, Klimaforscher an der Universität für Bodenkultur (Boku) Wien, erwartet, dass die Sommer in den nächsten 50 Jahren um 2,5 bis drei Grad wärmer werden als bisher: „Die Niederschläge werden abnehmen, lang anhaltende Schönwetterperioden sind zu erwarten, wie wir sie im Sommer 2003 erlebt haben.“ Gleichzeitig soll die Anzahl heftiger Gewitter und Hagelschauer zunehmen.

Die Hitze sorgt für schwierige Bedingungen für die Landwirte. Das renommierte Potsdamer Institut für Klimawandelforschung (PIK) warnte heuer, dass die Landwirtschaft in ganz Deutschland vom Klimawandel betroffen ist, allerdings mit regionalen Unterschieden. „Im Westen wird es künftig wärmer und feuchter sein, im Osten wärmer und im ungünstigsten Fall trockener“, erklärt Klimaforscher Frank Wechsung vom PIK. Wechsung glaubt, dass die deutsche Obst- und Gemüse-Produktion von einem Klimawandel profitiert. Wärmeliebende Kulturen, wie etwa der Mais, wären bereits wachstumsbegünstigt. Allerdings ist die einhellige Meinung von Forschern, aber auch Landwirten, dass die Erfahrungen bezüglich eines derart milden Winters wie 2006/07 bis dato fehlen.

Sortenauslese

Einig sind sich die Experten auch, dass es zu einer Verschiebung der Sorten bei Obst und Gemüse kommen wird. Einige



werden verschwinden, andere werden neu hinzukommen oder sogar für die neuen Wetterbedingungen gezüchtet werden. Apfelsorten wie etwa der Holsteiner Cox in Norddeutschland, der hitzeempfindlich ist, würden in Zukunft von der Bildfläche verschwinden.

Das geht nicht von heute auf morgen. „Im Bereich des Obstbaus ist ein Wechsel der Obstsorten oder -arten generell nicht so rasch möglich wie im Gemüse- oder Getreidebau“, stellt Peter Modl, Obstbau-Experte an der Boku Wien klar (siehe Interview auf Seite 2). Prinzipiell bestimmt der Markt, welche Sorten angeboten werden. Resistente, gut gedeihende und den Geschmack der Konsumenten treffende Sorten wie der Golden Delicious bei den Äpfeln sind gefragt.

„Begrenzende Faktoren waren und sind die Möglichkeiten der Bewässerung“, betont Modl. Denn die Verteilung der Niederschlagsmengen von Jahr zu Jahr stuft der Boku-Experte als „problematisch“ ein. Ohne Bewässerung geht künftig nichts mehr

bei den Obstbauern, die schon vor einer weiteren Gefahr zittern: Die „Feuerbrand“-Erkrankung sorgt in der Steiermark heuer für eine „besorgniserregende bis katastrophale Situation“, warnte kürzlich die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AgES).

Gefahr „Feuerbrand“

In Tirol mussten bereits rund 6000 Bäume gefällt werden, auch in Salzburg wütet die Krankheit. Feuerbrand ist eine Erkrankung von Kernobst (Äpfeln, Birnen und Quitten) und Zierpflanzen, die durch das stäbchenförmige Bakterium „Erwinia amylovora“ hervorgerufen wird. Der Erreger stammt aus den USA und erreichte 1993 Österreich. Zuerst welken sehr rasch die Blüten, die Blätter werden rot. Letztendlich verfärben sich sämtliche erkrankten Triebe schwarz. Die kranke Pflanze sieht verbrannt aus, daher der Name „Feuerbrand“. Gegenmittel werden gerade getestet. Befallene Bäume und Sträucher müssen derzeit noch vernichtet werden, um eine

Ausbreitung zu verhindern. Die warme, feuchtschwüle Luft begünstigt das Auftreten der Feuerbrand-Bakterien.

Fortsetzung auf Seite 2

Essen ohne Ende

Niemals zuvor gab es in unseren Breiten so viel zu essen wie heutzutage. Und vor allem gibt es offenbar etwas zu viel von allem. Die Menschen werden im Schnitt immer älter, dank Ernährung (und Medizin), aber auch immer dicker – dank Ernährung. Bewegungsmangel, schlechte einseitige Ernährung und zu viel Zufuhr von all dem Leckeren sind die Ursachen für die voranschreitende Verfettung. Eigenartig mutet an, dass die sonst so aufgeklärte Gesellschaft nicht in Eigenverantwortung dahinterkommt, dass manches Junkfood, Schweinsbratler, Zuckerl oder Bier nicht nur dick macht, sondern auch der Gesundheit abträglich ist. Drastisch ausgedrückt könnte man dies Wohlstandsverwahrlosung nennen, die zudem von der Lebensmittelindustrie reichlich gefördert wird. Warum denn auch sollen die Konsumenten auf die bis zu einem Drittel teureren Bio-Produkte umsteigen? Waren die bisherigen Erzeugnisse der Industrie so schlecht? Warum müssen wir dem Essen Vitamine beimengen? Dass die Zufuhr von Obst, Gemüse und Vitaminen allein nicht reicht, lesen Sie in der vorliegenden Ausgabe.



Thomas Jäkle



techno: logisch gründen

Wir finanzieren Ihre Idee

tecnet verhilft Ihren Forschungsergebnissen zum Durchbruch mit

- Patent- und Technologieverwertung,
- Gründerunterstützung,
- Venture Capital.



www.tecnet.co.at



Wir haben noch viel vor.