

# Quickonomy

## Nachrichten



**Kampf den Dickerln** ..... 4  
Die EU schlägt Alarm und startet Kampagnen. Gesunde Ernährung und Sport stehen auf dem Programm.

**Faule Vitamin-Geschäfte** ..... 14  
Gesundheitsfördernde Produkte sind mit Vorsicht zu genießen. Ernährungsmediziner Maximilian Ledochowski im Interview.

**Immer schön geschmacklos** ..... 19  
Paradeiser als Politikum. In Florida isst man nur schöne Tomaten.

**Die Früchte des Journalismus** .... 20  
Hommage an den aus Ungarn stammenden US-Journalisten und Verleger Joseph Pulitzer, der vor 160 Jahren geboren wurde.

**G'scheit viel Gemüse** ..... 22  
Geschichte und Gegenwart des Vegetarismus in Österreich.

## Kommentare

**Leben S' g'sünder** ..... 16  
Vorschriften alleine genügen nicht. Schon gar nicht vom Arzt. Politik der kleinen Schritte und Zeit ist gefragt.

**Gar nicht reich und schön** ..... 16  
Auf der Suche nach dem Mehrwert in Gesundheit versprechender Nahrung.

**Markt mit Mehrwert** ..... 16  
Wer Vielfalt bei Obst und Gemüse statt Einheits(erd-)äpfel will, muss am Marktstand statt im Supermarkt kaufen.



**Heimat beginnt im Bauch** ..... 24  
Österreichische Lebensmittel über alles. Bodenständig und heimatverbunden.

**Im Land des Lächelns** ..... 24  
Für manche Dienstleister ist es verdammt hart, freundlich zu sein.

## Standards

Special Innovation ..... ab 8  
Zahlenspiel ..... 14  
Dossier ..... ab 17  
Schnappschuss ..... 22  
Reaktionen auf *economy* ..... 23  
Test ..... 23  
Beratereck ..... 24

### IMPRESSUM

Economy Verlagsgesellschaft m.b.H., 1010 Wien, Gonzagagasse 12/12  
Geschäftsführender Herausgeber: Christian Czaak  
Chefredaktion: Thomas Jäkle (jake)  
Redaktion: Astrid Kasperek (ask), Klaus Lackner, Antonio Malony, Alexandra Riegler, Jakob Steuerer, Hannes Stieger, Christine Wahlmüller  
Autoren: Beatrix Beneder, Margarete Endl, Stephan Fousek, Lydia J. Goutas, Christoph Huber  
Illustrationen: Kilian Kada, Carla Müller; Titelbild: Carla Müller  
Produktion und Artredaktion: Tristan Rohrhofer  
Lektorat: Elisabeth Schöberl  
Anzeigen: Elisabeth Blank, Günter Horvath

Druck: Luigard, 1100 Wien Druckauflage: 30.000 Stück  
Internet: www.economy.at E-Mail: office@economy.at  
Tel.: +43/1/253 11 00-0 Fax: +43/1/253 11 00-30

Alle Rechte, auch nach § 44 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz:  
Economy Verlagsgesellschaft m.b.H.  
Abonnement: 50 Euro, Studentenabo: 30 Euro  
Probeabo: 10 Euro; abo@economy.at



**Boku-Forscher Peter Modl:** „Es gibt kein Obst, das nicht auf den extrem heißen April reagiert hat.“ Der Obstbau-Experte rechnet damit, dass es aufgrund der Klimaerwärmung zu drastischen Umwälzungen kommen wird.

# „In der Zukunft bauen wir vielleicht Bananen an“

Christine Wahlmüller

**economy:** Die Klimaveränderung ist im Gange. Heuer haben wir zudem nach einem ungewöhnlich warmen Winter auch einen recht heißen Frühling erlebt. Welche Veränderungen sind da beim Obstbau zu erkennen?

**Peter Modl:** Ein langfristiger Trend ist noch nicht erkennbar. Aber es gibt auf alle Fälle Veränderungen in der Blüteentwicklung. Heuer sowie das außergewöhnlich heiße Jahr 2003 waren keine guten Obstjahre. Nehmen wir als Beispiel die Marille. Aufgrund der Hitze konnten sich keine weiblichen Blühorgane entwickeln. 2003 wurde das noch nicht erkannt. Damals glaubte man zunächst noch, dass der Frost schuld sei. Bei einigen Sorten kam es dann, weil 95 Prozent der Blüte defekt waren, mehr oder weniger zu einem Total-Ernteausfall. Heuer haben wir wiederum ein anderes Problem gehabt: Da der Winter so warm war, kam es zu einer sehr, sehr frühen Blüte. Mitte März haben schon die Marillen geblüht. Da kommt die Gefahr von Frostschäden natürlich noch hinzu.

**Wie hat sich die Hitze im April auf andere Obstsorten ausgewirkt?**

Fortsetzung von Seite 1

Auch für die Weinbauern wird eine neue Ära anbrechen. „Von der Temperatur und vom Strahlungsniveau her werden die Bedingungen für den Weinbau grundsätzlich günstiger. Künftig ist auch in neuen Regionen über 500 Meter Seehöhe Weinbau möglich, etwa im Wiener Wald noch höher hinauf“, meint Boku-Forscher Formayer.

Die Winzer müssten sich überlegen, ob die Sortenzusammenstellung noch die richtige sei. Rotwein würde besser gedeihen, doch dem Grünen Veltliner bekomme die warme Witterung nicht so sehr. Auch der Wein wird künftig nicht ohne Bewässerung auskommen. Eine konkrete Veränderung ist jetzt schon in Sicht: Laut Formayer verändern die steigenden Temperaturen „die Charakteristika des Weins, vor allem das Verhältnis von Zucker und Säure“.

### Schädlingsflut

Eine Abfolge von überdurchschnittlich warmen Sommern wird auch die extreme Verbreitung der Getreidewanze begünstigen. Ein Vergleich der „Wan-

Es gibt kein Obst, das nicht darauf reagiert hat. Bei der Kirsche zum Beispiel fand eine sehr starke, frühe Blüte statt. Aber die Befruchtung des Fruchtknotens war zu kurz. Das heißt, es gibt heuer sicher dadurch weniger Kirschen. Allerdings muss man sagen, dass auch bei Regen und Kühle die Befruchtung schlecht ist. Bei den Äpfeln war der Verlauf sortentypisch sehr unterschiedlich. Die Blüte war sehr gut, aber die Blühdauer stellte sich leider als sehr kurz heraus. Drei bis fünf Tage sind eine zu geringe Dauer für die Befruchtung. Außerdem sind Ende Mai schon sehr viele Früchte abgefallen, das heißt, die Bäume haben sich mehr oder weniger selber reguliert und auf die Hitze eingestellt.

**Wie wird aus Ihrer Sicht die Zukunft des heimischen Obstanbaus aussehen?**

Wahrscheinlich wird es gewisse Obstsorten bei uns einfach nicht mehr geben. In der Zukunft bauen wir vielleicht Bananen an. Es wird weiters sicher zu Sonnenbrandschäden auf den Früchten kommen. Was die Schädlinge betrifft, kann ich die Situation noch nicht abschätzen.

**Wird es künftig neue hitzeangepasste Obstsorten geben?**

zenjahre“ 2003 und 1953 lässt darauf schließen, dass das Auftreten von landwirtschaftlichen Schädlingen und Nützlingen mit dem Klima verbunden ist. Der kalifornische Blüthenrips, der Nektarinen und Wein befällt und derzeit nur in Gewächshäusern überwintern kann, könnte bereits Mitte unseres Jahrhunderts in Österreich im Freiland überwintern und in Folge auch Freilandkulturen schädigen.

### Die Hitze gut nutzen

Gewiefte Unternehmen profitieren vom Klimawandel und der brütenden Hitze. Beim Suppengemüse-Anbauer Elnrieder in Wien-Favoriten kommt die Energie für das Kühlhaus von der Sonne. Auf dem Dach der Halle befindet sich eine Fotovoltaikanlage, die Energie für das Kühlen liefert. Damit sollen die Energiekosten auf null gesenkt werden. „Wir leisten so einen Beitrag für den Umweltschutz und sparen künftig auch Energiekosten“, nennt Betriebschefin Silvia Elnrieder gleich zwei gute Gründe für die Anlage. Rund 300 Tonnen Gemüse werden pro Jahr geerntet, gekühlt und verkauft. „Unser Suppen-

### Steckbrief



Peter Modl ist seit 29 Jahren am Institut für Garten-, Obst- und Weinbau der Universität für Bodenkultur (Boku) in Wien tätig und Hüter des 4,5 Hektar großen Versuchsgartens Jedlersdorf. Foto: BOKU

Bis jetzt ist da nichts in Sicht. Aber es ist so: Der Obstbau muss immer die Sorten anbauen, die der Markt verlangt. Bei den Äpfeln sind das im Moment zirka zwölf Sorten. Drei Eigenschaften sind wichtig: gleichmäßige Erträge, gute Lagerqualität sowie gute Fruchtqualität. Da zeichnet sich bei den Äpfeln vor allem die Sorte Golden Delicious aus.

**Welche Obstsorten sind denn besonders hitzeanfällig?**

Das Kernobst, das sind Äpfel und Birnen, aber auch die Zwetschken sind gefährdet.

gemüse ist mit der Sonne gewachsen und gekühlt“, erklärt Elnrieder.

### Info

● **Obst- und Gemüse-Mangel.** Österreichs Bauern kangel im Wirtschaftsjahr 2005/06 die Nachfrage nach Nahrungsmitteln großteils decken, bei Getreide wurde der Bedarf mit 104 Prozent übererfüllt. Bezüglich Kartoffeln stammt fast der gesamte Bedarf (96 Prozent) aus Inlandsproduktion, hinsichtlich Wein 83 Prozent. Produkte, wo die Nachfrage zu 60 Prozent von den heimischen Bauern befriedigt wurde, mussten vermehrt aus dem Ausland importiert werden. Bei pflanzlichen Ölen lag der Selbstversorgungsgrad bei 40 Prozent. Laut Versorgungsbilanz der Statistik Austria standen uns 2005/06 4,7 Mio. Tonnen Getreide, 2,2 Mio. Tonnen Obst und Gemüse, 797.000 Tonnen Kartoffeln, 448.000 Tonnen Ölsaaten, 239.000 Tonnen Pflanzenöle, 388.000 Tonnen Zucker, 2,7 Mio. Hektoliter Wein und 8,98 Mio. Hektoliter Bier als Nahrungs- und Futtermittel zur Verfügung.