

Insgesamt geht im Durchschnitt also ein Viertel der Karotten für die menschliche Ernährung verloren. Es wurde hochgerechnet, dass von diesem Viertel lediglich 60 % unvermeidbare Verluste waren, während 40 % hätten verhindert werden können. Doch was könnten Hebelpunkte sein, um vermeidbare Lebensmittelverluste nachhaltig zu verringern? In der Arbeit wurde auch nach den jeweiligen Vermarktungsschienen gefragt und es zeigte sich, dass direktvermarktende Betriebe, im Vergleich zu solchen, die überwiegend an Groß- und Einzelhandel liefern, deutlich weniger vermeidbare Verluste produzieren. Dies mag zum einen an der höheren Vertrauensbasis zwischen Konsumenten und Produzenten liegen, zum anderen an einem anderen Qualitätsverständnis jener Konsumenten. Hinzu kommt, dass je kürzer die Wertschöpfungskette ist, desto weniger potentielle Verlustquellen treten auf. Weitere Verlustvermeidungswege sind freilich eine stetige Prozessoptimierung mit geeigneter Sortenwahl, neuen Anbautechniken und verbesserten Lagerbedingungen. Doch ebenso wichtig ist eine intensive Kommunikationsbasis zwischen allen Stakeholdern entlang der Lebensmittelkette, sonst versucht weiterhin nur ein Akteur dem anderen den „Schwarzen Peter“ zuzuschieben. Es ist mittlerweile bekannt, dass ein großer Teil der Supermarktkunden durchaus bereit ist weniger schönes Gemüse zu kaufen. Auch eine bessere Absprache zwischen einzelnen Produzenten bis hin zu Vermarktungskooperativen können von Vorteil sein, um gegenüber den Einkäufern der Handelsketten eine stärkere Verhandlungsposition einzunehmen.

Es gibt noch viele weitere Möglichkeiten, doch letztlich muss jeder Landwirt für sich selber entscheiden, welche Maßnahmen er umsetzen kann und will, denn es ist auch niemandem geholfen, wenn ein Betrieb nicht mehr wirtschaftlich produzieren kann. Fest steht nur eins: angesichts der globalen Umweltbedingungen und einer wachsenden Erdbevölkerung, die auch ernährt werden will, muss dem Thema Lebensmittelverschwendung in Zukunft mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden, denn große Umwälzungen stehen kurz bevor. Das gilt für die Lebensmittelindustrie, die Politik sowie für jeden einzelnen von uns.

Ungarn trifft Weinviertel – Kartoffelsorten aus ungarischer Züchtung

Birgit Vorderwülbecke, BIO AUSTRIA

In Kooperation mit dem ungarischen Forschungsinstitut für biologischen Landbau ÖMKI (<http://www.biokutatas.hu>) wurden 2014 erstmals Sortenneuzüchtungen für den Bio-kartoffelbau an österreichischen Standorten getestet. Die Entwicklung der Sorten zielte auf eine hohe Phytophthora-toleranz und Virusresistenz sowie die Eignung für den Anbau in Gebieten mit trocken-heißer Sommerwitterung. Erste Testanbauten an oberösterreichischen Standorten zeigten 2014 geringe Überlegenheit der Sorten hinsichtlich Krautfäuletoleranz gegenüber den Standardsorten. Eine Bonitur auf Virusbefall konnte an keinem der Standorte durchgeführt werden.

Nach wenig verheißungsvollen Ergebnissen aus dem ersten Testjahr war die Motivation der Bionet-Gruppe eher gering, sich weiterhin mit den Sorten zu beschäftigen und mit dem Versuchsanbau fortzufahren. Am Direktvermarkterhof von Maria und Andreas Schmidt im Weinviertel bekamen die Kartoffeln jedoch eine weitere Chance sich zu behaupten.

Im Handel finden sich in der Regel landesweit identische Kartoffelsorten. Namen wie Ditta, Agria oder Annabell sind nicht nur Anbauern sondern auch KonsumentInnen



Maria und Andreas Schmidt mit ungarischen Kartoffelsorten.

vertraute Begriffe. Keine Feldfrucht und keine Gemüseart wird so stark anhand der Sortenbezeichnung gewertet wie die Kartoffel. Wie können fremdländische Namen wie Balatoni Rozsa, Arany Chipke oder Hopehely neben der vertrauten Kartoffelkonkurrenz zum Kauf verleiten? Hier ist die Stärke der Direktvermarktung gefragt: enger Kontakt zwischen AnbauerIn und KonsumentIn um unmittelbar informieren zu können und Neugierde auf Unbekanntes zu wecken.

Die Vorlieben von Kartoffeleigenschaften sind weltweit sehr verschieden. Im deutschsprachigen Raum bevorzugen wir gelbfleischige, festkochende Salaterdäpfel mit lang-ovaler Form. In England und Amerika gehören auch weißfleischige Pürreekartoffeln zum Standardsortiment und in vielen osteuropäischen Ländern sind rotschalige und großfallende Knollen gefragt. So sind auch im ungarischen Züchtungsprogramm des ÖMKI Sorten die sich in Farbe und Kocheigenschaften vom österreichischen Standard unterscheiden. Alle angebauten Testsorten sind vom Kochtyp B und C also vorwiegend festkochend oder mehlig. Drei der sieben Sorten haben eine rote Schale und vier Sorten besitzen hellgelbes oder weißes Fleisch.

Dennoch wurde in einer Kundenbefragung am Biohof Schmidt eine sehr positive Resonanz auf die ungewohnten Sorten festgestellt. In einem Fragebogen wurden die KundInnen gebeten ihre Bewertung für Geschmack, Knollenfarbe, Fleischfarbe und Eignung der Verarbeitung zu notieren. Es wurde ebenfalls gefragt, ob sie nach dem ersten Test diese Sorte wieder kaufen würden. Dies wurde auf 80 % der 75 rückgesendeten Fragebögen mit ja beantwortet. Auch die rote Schalenfarbe wurde mit über 90 % als sehr gut oder gut bewertet. Bei der weißen oder hellgelben Fleischfarbe waren die Testesser etwas kritischer. Mit 68 % wurden jedoch auch die 4 hellfleischigen Sorten als sehr gut oder gut in dieser Eigenschaft bewertet. Der Geschmack wurde auf 48 % der Fragebögen mit sehr gut und auf 30 % mit gut bewertet. 18 % beurteilten den Geschmack als mäßig bis schlecht. Im Sortenranking stach keine der Testsorten besonders heraus. Alle positiven und negativen Beurteilungen waren sehr gleichmäßig über die sechs Sorten verteilt. Nur eine Sorte wurde wegen schlechter Knollenqualität und geringer Erntemenge nicht im Verkauf angeboten.

Die Familie Schmidt hat hier sehr deutlich gezeigt, dass auch ungewohnte Kartoffelsorten von ihren KundInnen geschätzt werden, wenn diese geschmacklich überzeugen, und das Vertrauen und die Nähe zum Produzenten gegeben ist. Das Bionet-Team bedankt sich herzlich bei Maria und Andreas Schmidt in Neudorf bei Staats für die große Unterstützung und Motivation bei diesem Projekt.

Bodenerosion im Bio-Kartoffelbau: Erosionsschutzmaßnahmen und Wahrnehmung von Erosion

Julia Molnar und Rainer Weißhaidinger (FiBL Österreich)

Weltweit gehen jedes Jahr Millionen Hektar an fruchtbarem Boden, vor allem durch den Prozess der Bodenerosion, verloren. Bodenerosion ist neben der Versiegelung von Böden und dem Erhalt der Bodenfruchtbarkeit einer der wichtigsten Aspekte einer nachhaltigen Nutzung unserer natürlichen Umwelt. Über 800.000 Hektar oder 25 % der landwirtschaftlich genutzten Flächen Österreichs gelten als wassererosionsgefährdet. Auf rund 250.000 Hektar beträgt laut Berechnungen des IKT Petzenkirchen der Bodenabtrag mehr als 6 Tonnen Erde pro Hektar und Jahr. Die Erosion von 10 Tonnen Boden entspricht bei einem Humusgehalt von 3 % einem Verlust von rund 300 kg Humus bzw. 175 kg Kohlenstoff. Die Bodenreuebildung kann derartig hohe Verluste nicht ausgleichen und die Bodenfruchtbarkeit wird langfristig gemindert.

Besonders hohe Erosionsraten treten im Kartoffelbau auf. Der Anbau von Kartoffeln ist wegen der intensiven Bodenbearbeitung vor allem durch die Dammformung ein massiver Eingriff in die Struktur des Bodens. Darüber hinaus schließt der Bestand der Kartoffel relativ spät. Vor allem als Folge dieser beiden Faktoren ergibt sich beim Kartoffelanbau ein erhöhtes Wasser- und Winderosionsrisiko. Um das Legen und Wachstum der Kartoffel zu begünstigen werden in einzelnen Regionen Mitteleuropas die Böden mit eigenen Verfahren gesiebt und feinkrümelig verteilt. Damit werden Strukturstabilität und Erosionswiderstand des Bodens zusätzlich herabgesetzt.