



Lassen wir uns das österreichische Gurkerl aus der Wurstsemmel nehmen?

Einlegegurken zu erzeugen ist sehr arbeitsaufwändig und Arbeit ist in Österreich teuer. Diese und weitere Schwierigkeiten könnten dazu führen, dass die letzten 15 heimischen Gurkerlbauern eines Tages die Produktion einstellen und Gurkerl nur noch aus Billiglohnländern kommen. Bei Einlege- und Salatgurken machen lange Transportwege besonders wenig Sinn, weil sie hauptsächlich aus Wasser bestehen. Das und viel mehr über das grüne Gemüse zeigt *Land schafft Leben* ab heute auf seiner Webseite.

Während Salat 800 bis 900 und Getreide 5 bis 15 Arbeitsstunden pro Hektar brauchen, sind es bei Einlegegurken, besser bekannt als „Gurkerl“, 2.500 Arbeitsstunden. 2.400 Stunden davon entfallen auf die Ernte am Feld. Diese erledigen Arbeitskräfte aus östlichen EU-Ländern und Drittländern. Sie bekommen in Österreich ein Vielfaches bezahlt wie für dieselbe Arbeit in ihrer Heimat. Da sie in Deutschland trotz geringerer Bruttolöhne Netto mehr bekommen, bevorzugen Erntehelfer zunehmend unser Nachbarland. Erntehelfer aus Drittländern zu beschäftigen ist nicht nur bürokratisch aufwändig, es gibt auch ein begrenztes Kontingent, das derzeit vom Sozialministerium nicht voll ausgeschöpft wird. Auch Asylwerber fallen in dieses Kontingent und können daher nur sehr begrenzt als Erntehelfer arbeiten.

Gurkerl-Eigenversorgung gefährdet

Hannes Royer, Obmann von *Land schafft Leben*, gibt zu bedenken:

„Wenn unser Gemüse irgendwo auf der Welt erzeugt wird, haben wir gar keinen Einfluss mehr darauf, wie die Produktion dort erfolgt und die Erntehelfer behandelt werden. Es gibt bereits Gurkerl aus Indien in den Regalen, obwohl wir die gleichen Gurkerl in Österreich anbauen könnten. Darum lohnt es sich, genau nachzusehen oder nachzufragen wo die Gurkerl herkommen.“

Bei Salatgurken macht vor allem spanische Ware den heimischen Gurken Konkurrenz. Wolfgang Palme vom Lehr- und Forschungszentrum Schönbrunn zieht im Filminterview mit *Land schafft Leben* einen treffenden Vergleich:

„Gurken, die zu einem Großteil aus Wasser bestehen, quer durch Europa zu transportieren, hat einen gewissen Widersinn. In Spanien fehlt das Wasser, wir in Österreich haben's. Dann transportieren wir ‚Wasserflaschen‘ in Form von Früchten aus dem Land mit Wassermangel in unseren Wasserreichtum.“

Den Konsumentenwunsch nach heimischen Gurken das ganze Jahr über sieht er aber auch kritisch, weil der Energieaufwand für die Beheizung der Glashäuser im Winter sehr hoch ist.

Kühlendes Sommergemüse, das nicht nur aus Wasser besteht

Gurken enthalten so viel Wasser wie kaum eine andere Gemüseart. Deshalb haben sie sehr wenige Kalorien, nur Blattgemüse wie Salat ist ähnlich kalorienarm. Trotz des hohen Wassergehalts sind

Gurken eine wertvolle Vitamin- und Mineralstoffquelle. Sie sind reich an den Vitaminen C und K und den Vitaminen der B-Gruppe. B-Vitamine sind leistungssteigernd und nervenstärkend. Von den in Gurken enthaltenen Mineralstoffen sticht Kalium hervor. Es ist wichtig für Herz, Kreislauf und Muskeln. Der hohe Wasseranteil macht die Salatgurke zum optimalen Sommergemüse. Sie kühlt nicht nur von innen, sondern auch von außen. Bei Sonnenbrand kann das Auflegen von Gurkenscheiben kühlend und entzündungshemmend wirken.

Links

Der Weg der Gurke: www.landschafttleben.at/lebensmittel/gurke

Videoreihe „Der Weg der Gurke“: www.landschafttleben.at/lebensmittel/gurke/videos

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Julia Eder, Kommunikation

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

julia.eder@landschafttleben.at

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanninger und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsumenten und Medienvertretern mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschafttleben.at, Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsumenten realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Experten aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Das 12-köpfige Team gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung und thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* wird unterstützt von 51 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen