



***Landschaft Leben* zeigt die Tomatenproduktion in Österreich: Mit und ohne Erde, geringe Selbstversorgung und hohe Sozialstandards**

Rechtzeitig zur Tomatenhochsaison veröffentlicht der Verein *Landschaft Leben* alle Informationen rund um die österreichische Paradeiser auf www.landschaftleben.at. Die Konsumenten sollen wissen, wie in Österreich produziert wird, worin der Unterschied zwischen Bio und Konventionell liegt und woher Ketchup, Sugo und Co. kommen.

SCHLADMING. Die Anbauformen im Tomatenanbau unterscheiden sich stark. Grundsätzlich kann man zwischen Ganzjahreskulturen ohne Erde und Foliengewächshäusern mit Erde unterscheiden. Das ganze Jahr über Tomaten aus Österreich werden ermöglicht durch moderne Glashäuser mit Beheizung und Nährstofflösungen, die die Pflanzen mit allem versorgen, was sie brauchen. Statt in Erde wachsen die Tomaten in Steinwolle oder Kokosfaser. Die Gärtner in Ganzjahreskulturen setzen bereits im Jänner die Pflanzen und heizen das Glashaus auf 18 Grad. Von März bis November wird laufend geerntet. Viel kürzer ist die Saison in Foliengewächshäusern, wo die Tomaten in Erde wachsen. Sie werden gar nicht beheizt, oder nur kurz, um etwas früher ernten zu können. Je nach Witterung und Technologie dauert die Erntesaison bei dieser Anbauform von Juni bis Oktober oder kürzer. Wirtschaftlich ist es für Tomatenbauern, die konventionell und in Erde kultivieren, schwer, mit den in Österreich bis zu 15 Fußballfelder großen Glashäusern mitzuhalten. Bio-Tomaten müssen im Gegensatz zu konventionellen in Erde angebaut werden. Erdelose Systeme sind bei Bio in Österreich verboten.

Österreich versorgt sich nur zu 22 Prozent selbst

im Hochsommer haben Ganzjahreskulturen, Foliengewächshäuser und Privatgärten gleichzeitig Ernte-Hochsaison. Zu dieser Zeit gibt es in Österreich zu viele Frischtomaten. Überflüssige landen im Bio-Müll oder in der Biogasanlage. Nur wenige Direktvermarkter stellen Tomatenprodukte wie Ketchup her. Jenes Ketchup, das in jedem Supermarkt erhältlich ist, enthält allerdings keine österreichischen Tomaten. Für die Verarbeitung gibt es eigene Sorten, die im Freiland angebaut werden. Ein wichtiger Tomatenmark-Produzent ist Italien. Billiger produziert aber China. Tomatenmark kommt oft in Fässern aus China nach Italien, wird dort verarbeitet und kommt als fertiges Tomatenprodukt nach Österreich. Insgesamt machen chinesische Tomaten 31 Prozent der Weltproduktion aus, italienische 3 Prozent und österreichische 0,03 Prozent. Würde es nur um den Preis gehen, hätten heimische Tomaten im internationalen Wettbewerb keine Chance. Nur die Nachfrage der Konsumenten nach österreichischen Tomaten erhält die Produktion. Auch der Konsum im Winter steigt. Ob es dann Sinn macht, Tomaten aus beheizten österreichischen Glashäusern jenen aus wärmeren Produktionsländern wie Spanien vorzuziehen, ist umstritten. Dagegen spricht, dass die Beheizung mehr Energie braucht als der Transport über tausende Kilometer. Dafür

sprechen österreichische Sozialstandards, die auch für die vielen ausländischen Mitarbeiter gelten. Aufgrund des langen Transports werden Tomaten aus Südeuropa und Nordafrika früher geerntet, was sich auf den Geschmack auswirken kann.

Der Weg der Tomate in Videos

Von Jänner bis Juli 2016 filmte ein Team von *Land schafft Leben* den Weg der Tomate und den Tomatenanbau im Jahresverlauf. Auf der Webseite www.landschafttleben.at und am *Land schafft Leben* Youtube-Kanal ist die Video-Reihe kostenlos verfügbar.

Videos zum Weg der Tomate: www.landschafttleben.at/lebensmittel/tomate/sehenswert

Pressefotos: www.landschafttleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder

Alle Themen, Daten und Fakten rund um Tomatenproduktion in Österreich:

<http://www.landschafttleben.at/lebensmittel/tomate/lebensmittel>

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gegründet, veranschaulicht der unabhängige und unpolitische Verein auf seiner in Österreich einzigartigen Informations- und Dialogplattform www.landschafttleben.at den Wert und die Produktionsbedingungen österreichischer Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette: Transparent und authentisch, ohne zu werten. Ziel ist es, den Konsumenten eine bewusste Kaufentscheidung zu ermöglichen, die auf dem Wissen um die Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion beruht. Von Apfel über Huhn und Milch bis zur Zwiebel wird nacheinander jedes in Österreich hergestellte Lebensmittel anhand verschiedenster Kriterien sowie kritischer Themen detailliert beleuchtet und überprüft. 26 Förderer, darunter Verarbeiter und Vertreter des Lebensmittelhandels, ermöglichen durch ihre finanzielle Unterstützung die Vereinsarbeit. Vertreter aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung sowie Repräsentanten von Ministerien, Interessenvertretungen und Verbänden stehen *Land schafft Leben* als Ansprechpartner zur Verfügung und liefern wertvolle Informationen.

Rückfragehinweis:

Julia Eder

Kommunikation

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b

8970 Schladming

T: +43 3687 24 008

julia.eder@landschafttleben.at

www.landschafttleben.at

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet.