

Tag der Tomate: unser Lieblingsgemüse im Faktencheck

Wie sich die künstlich verlängerte Tomatensaison auf die Umwelt auswirkt, warum wir ausgerechnet von Tomaten so viel essen und wie chinesische Tomaten in unser Ketchup kommen: Zum Tag der Tomate am 8. August liefert der Verein *Land schafft Leben* spannende Fakten rund um unser Lieblingsgemüse.

Haben Tomaten in Österreich das ganze Jahr Saison?

Tomaten sind zwar das ganze Jahr über aus heimischem Anbau verfügbar, Saison haben sie bei uns aber trotzdem nur von etwa Anfang Juni bis Ende November. Die restlichen Monate kommen sie aus dem beheizten und beleuchteten Glashaus, wo ihr Anbau ein Vielfaches mehr an CO₂ erzeugt als während der Saison, wenn sie im Freiland oder im Folientunnel angebaut werden können.

Unser Wunsch nach ganzjähriger Verfügbarkeit führt auch dazu, dass Tomaten in den Wintermonaten vermehrt nach Österreich importiert werden. Sie kommen dann aus südlicheren Ländern wie Spanien, wo zwar vielleicht nicht beheizt, dafür aber künstlich bewässert werden muss – schließlich besteht die Tomate zu über 94 Prozent aus Wasser. Das kann in diesen ohnehin niederschlagsarmen Regionen zu Wasserknappheit führen.

Am Beispiel Tomate sieht man also gut, dass nicht nur die Herkunft eines Lebensmittels eine Rolle in Hinblick auf dessen Umweltbilanz spielt, sondern auch, ob es während oder außerhalb der Saison konsumiert wird.

War die Tomate immer schon unser Lieblingsgemüse?

Die Tomate ist das absolute Lieblingsgemüse der Österreicherinnen und Österreicher: Fast 35 Kilogramm verdrückt jede und jeder von uns durchschnittlich pro Jahr. Zum Vergleich: Platz zwei und drei belegen Zwiebeln und Karotten, von denen wir 10,5 beziehungsweise 9,8 Kilogramm essen. Das war nicht immer so. Vor 25 Jahren haben wir noch nicht einmal halb so viele Tomaten gegessen wie heute.

Dass es die Tomate mittlerweile in derart großen Mengen auf unsere Teller schafft, liegt an den vielen verarbeiteten Lebensmitteln, für die Tomaten die Basis bilden, wie etwa Ketchup, Sugo oder Tomatenmark. Das Bundesland, in dem die meisten Tomaten angebaut werden, ist übrigens Wien. Fast 30 Prozent der heimischen Tomatenernte kommt aus der Hauptstadt und ihrer näheren Umgebung.

Kommen die Tomaten in Sugo, Ketchup und Co. aus Österreich?

Die Tomaten in verarbeiteten Produkten kommen nur im Ausnahmefall aus Österreich. Die heimische Produktion reicht dafür nicht aus, außerdem haben unsere Tomaten nicht die für die Verarbeitung gewünschten Eigenschaften. Deshalb kommen die Tomaten für Ketchup, Sugo und Co. aus Ländern, wo sie so gezüchtet werden, dass sie sich besonders gut für die Verarbeitung eignen – zum Beispiel aus China.

Weltweit kommt jedes dritte Kilo Tomaten von hier, das macht China zum größten Tomatenproduzenten. Aus den chinesischen Tomaten wird hauptsächlich Tomatenmark hergestellt, das anschließend per Schiff vorwiegend nach Italien gebracht und dort zu Tomatenprodukten weiterverarbeitet und verkauft wird – unter anderem nach Österreich.

Ersichtlich ist das für die Konsumentinnen und Konsumenten aber in der Regel nicht. Denn: Auf verarbeiteten Produkten muss nicht angegeben werden, woher die darin enthaltenen Rohstoffe stammen. Sofern also im Rahmen einer freiwilligen Kennzeichnung nichts anderes angegeben wird, ist die Chance groß, dass die Tomaten in Sugo, Ketchup und Co. aus China oder anderen Ländern wie Indien, Ägypten oder den USA stammen.

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

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

M: +43 664 / 38 88 678

presse@landschafftleben.at

Bildbeschreibungen:

- Infografik Saisonkalender: Tomaten haben in Österreich von etwa Anfang Juni bis Ende November Saison; © *Land schafft Leben*
- Infografik beliebtestes Gemüse: Die Tomate ist das absolute Lieblingsgemüse der Österreicherinnen und Österreicher; © *Land schafft Leben*
- Bild 1: Tomaten; © *Land schafft Leben*
- Bild 2: Die Tomaten in verarbeiteten Produkten wie Sugo kommen nur im Ausnahmefall aus Österreich; © *Land schafft Leben*

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Mehr zu österreichischen Tomate [gibt es hier](#).

Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumentscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war diese Erkenntnis, die den Bio-Bergbauern **Hannes Royer** und die Unternehmerin **Maria Fanninger** 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein **Land schafft Leben** zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter www.landschafftleben.at zugänglich. Die beiden Gründer*innen Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein *Land schafft Leben* für Konsument*innen ebenso wie Medienvertreter*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsument*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält *Land schafft Leben* seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender*innen unterstützt.