



Leichtes Gemüse für heiße Tage: Was alles hinter der Erzeugung von Salat steckt

In den kommenden Tagen wird es heiß in Österreich. Salat ist ein wichtiger Bestandteil vieler Mahlzeiten an heißen Sommertagen, weil er vor allem aus Wasser besteht und wertvolle Vitamine und Mineralstoffe enthält. Beim Einkauf wollen Konsumenten einen perfekten Salat, der möglichst unaufwändig in der Zubereitung ist. Daher geht der Trend zu fertig geschnittenem und gewaschenem Salat sowie zu Eisbergsalat. Der Verein *Land schafft Leben* zeigt auf seiner Webseite den Weg des Salats.

Immer mehr Konsumenten wollen nur mehr die Verpackung aufmachen und den Salat anrichten. Daher greifen sie vermehrt zu fertig gewaschenen und geschnittenen Salaten. Beim Verpacken wird dem Salat Sauerstoff entzogen. So bleibt er bis zum Öffnen länger haltbar. Auch im Ganzen verkaufter Salat ist trotz des Convenience-Trends beliebt und wird in absehbarer Zeit nicht aus den Regalen verschwinden, wie aus der Branche zu erfahren ist.

Salat hat viele Feinde

Rehe, Drahtwürmer, Blatt- und Wurzelläuse, Pilze, Unkraut, Schlechtwetter und Hitze: Salat hat viele Feinde, die es auf ihn abgesehen haben. Ein bis zwei Monate brauchen die meisten Salatarten vom Setzen bis zum Ernten. In dieser Zeit haben die Bauern alle Hände voll zu tun, um die Salatpflanzen zu schützen. Neben maschineller Arbeit fällt auch viel Handarbeit an. Dazu brauchen die Salaterzeuger Saisonarbeiter. Da so gut wie keine Österreicher diese körperlich harte, für heimische Verhältnisse schlecht bezahlte Arbeit machen, sind die meisten Saisonarbeiter aus Osteuropa. Einige Stellen wurden auch schon für Asylwerber ausgeschrieben. Der Andrang war groß, nur ein Teil der Flüchtlinge, die sich beworben haben, konnte genommen werden. Für alle Saisonarbeiter gilt derselbe Mindestlohn, egal woher sie kommen.

Grazer Krauthauptel einzige heimische Sorte

Der meiste Salat kommt von oberösterreichischen und Wiener Gärtnern und Bauern. Weitere wichtige Bundesländer sind Niederösterreich, die Steiermark und Tirol. Häufigste Anbauform ist der Freilandanbau am Feld. Folientunnel und Glashäuser schützen vor der Kälte im Frühjahr und Winter. Während die meisten bekannten Salatsorten in vielen Ländern angebaut werden, ist der Grazer Krauthauptel eine österreichische Besonderheit. In der Salatanbauregion um Graz ist er im Erwerbsanbau von großer Bedeutung. Optisch auffällig ist der rote Rand der grünen Blätter.

Salat braucht viel Wasser

Der hohe Wasserbedarf von Salatpflanzen macht Österreich zu einem gut geeigneten Anbauland für viele Salatarten. Wasser gibt es in Österreich überall genug. Schon als Jungpflanze braucht Salat viel

Wasser. Jungpflanzen kommen von Betrieben, die sich auf deren Erzeugung spezialisiert haben. Die Jungpflanzenhersteller ziehen Samenkörner zu den kleinen Pflänzchen heran, die später von den Salatbauern- und gärtnern eingesetzt werden. Jedes Samenkorn wird in einen Würfel gelegt, der aus Torf besteht. Torf ist wegen seiner hervorragenden Eigenschaften derzeit unverzichtbar. Er wird in sensiblen Mooren abgebaut, seine Verwendung steht daher in der Kritik. Auch Bio-Jungpflanzen wachsen in Torf heran, Bio Austria limitiert den Torf-Anteil auf 70 Prozent.

Weg von Salat in vier Videos

In vier Videos zeigt der Verein den Weg von Salat in Österreich. Zu sehen ist unter anderem, wie Salat eingesetzt, vor Schädlingen geschützt, gedüngt, verarbeitet oder nur verpackt und verkauft wird. Konsumenten haben so die Möglichkeit, jene Menschen kennenzulernen, die an der Erzeugung von frischem, knackigem Gemüse für heiße Tage beteiligt sind.

Links

Videos zum Weg des Salats und alle Themen, Daten und Fakten rund um Salat aus Österreich:

www.landschaftleben.at/lebensmittel/salat/videos

Pressebilder: www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder

Alles über Salat aus Österreich, inklusive der wichtigsten Daten und Fakten:

www.landschaftleben.at/lebensmittel/salat

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@landschaftleben.at

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.landschaftleben.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. 40 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.