



Lebensmittel-Produzent Lukas Norman baut sein eigenes Gemüse an.



Milchvieh-Bauer Gottfried Wasner setzt auf seine Familie.



Lorenz Mayr, Ackerbauer: „Wir versorgen Österreich immer.“

Danke auch an unsere Bauern

Ohne die Helden unserer Landwirtschaft würde die Versorgung Österreichs komplett zusammenbrechen.

Drei Gesichter der Krise, drei Arten, von der wahrscheinlich schwersten Krise, die unsere Welt seit 1945 erlebt, betroffen zu sein:

Gute Zeit. Lukas Norman und Gregor Hoffmann betreiben einen modernen landwirtschaftlichen Betrieb in Wien-Donaustadt und haben allen Grund zum Optimismus: „So schlimm es klingt“, sagt Norman, „aber für uns ist es eine gute Zeit.“

Ernte-Stopp? Johannes Edlinger kann das von sich nicht behaupten. Der Landwirt aus dem Marchfeld, der vor allem Spargel und Erdbeeren produziert, muss sogar einkalkulieren, dass er heuer die Ernte stoppen muss, wenn er nicht ausreichend geeignete Arbeitskräfte finden. „Denn Spargel ist eine diffizile Kultur“, sagt er.

Getreide und Vieh. Lorenz Mayr und Gottfried Wasner sind zwei traditionelle Landwirte aus dem Weinviertel. Mayr ist Ackerbauer und Wasner hat einen Milchkuh-Betrieb. Sie sind von der Corona-Krise nicht direkt be-

troffen, doch auch ihnen ist bewusst, wie sehr es jetzt gerade auf sie ankommt.

Denn Norman, Hoffmann, Edlinger, Mayr und Wasner arbeiten unermüdlich daran, dass Österreich am Laufen bleibt.

Versorgungsgrad. Das Versorgungsniveau in Österreich mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln ist hervorragend. Bei Rind- und Kalbfleisch kann sich das Land zu 140 Prozent selbst versorgen, bei Milch- und Milchprodukten zu 125 Prozent und bei Getreide und Eiern immer noch zu 86 Prozent.

DIE PRODUZENTEN: Die Gastro-Verluste wieder kompensiert

Lokal und transparent. „Die erste Reaktion war Panik“, gibt Gregor Hoffmann vom Lebensmittelproduzenten „blün“ im 22. Wiener Gemeindebezirk zu. Die vier Partner produzieren vor allem selbst gezüchteten Fisch und selbst angebautes Gemüse. Der Anspruch: Ihre Produkte müssen lokal, transparent und öko-effektiv sein.

Eines ihrer wichtigsten

Standbeine war das Beliefern von 50 hochklassigen Gastronomiebetrieben. Dieses ist über Nacht weggebrochen.

Doch kein Grund zur Verzweiflung für die „blün“-Truppe. Der Online-Vertrieb hatte bisher ein Schattendasein geführt, jetzt explodierte er innerhalb weniger Tage. Für die Auslieferung musste der Betrieb auch noch zwei zusätzliche Arbeitskräfte einstellen. Die Gurken, Paradeiser, Paprika und das Wels-

filet aus Wien-Donaustadt werden innerhalb von 24 Stunden geliefert. Auch der Ab-Hof-Laden, der bisher nur zwei Mal die Woche besetzt war, ist jetzt täglich (außer Sonntag) geöffnet. Es konnte sogar die Produkt-Palette erweitert werden, „blün“ arbeitet mit Partnern zusammen, die den strengen Kriterien genügen. So gibt's auch Zander aus dem Neusiedler See und Alpengarnelen. Gemeinsam mit den Feinkostläden, die weiter beliefert werden können, wird so der Verlust durch die Gastronomie fast ganz ausgeglichen.

DER SPARGELBAUER: Das Spargelstechen ist Schwerarbeit

Auf Johannes Edlinger aus dem Marchfeld kommen hingegen ungewisse Zeiten zu. Die Spargel-Saison steht vor der Tür und die „bewährten und verlässlichen Mitarbeiter“ aus Osteuropa kommen nicht mehr ins Land. Edlinger ist gleichzeitig gerührt und amüsiert über die Scharen an „Weißhemden-trägern aus der Stadt“, die ihm anbieten, auf ein paar Stunden Spargelstechen zu kommen: „Das ist lieb, aber damit kann ich nicht viel an-

Bäuerliche Lebensmittel: Vom Hof direkt zur Haustür

Wien. Es gibt eine Reihe toller Initiativen, die Lebensmittel direkt liefern und damit für Kunden Risiken umgehen, die bei einem Supermarktbesuch gegeben sind und auch für ältere und pflegebedürftige Menschen ideal sind. Eine davon ist die Aktion „Vom Hof zur Haustür“ von „So schmeckt Niederösterreich“, die Landes-

hauptmann-Stv. Stephan Pernkopf vorstellte. Direktvermarkter, Hofläden und Handwerksbetriebe sichern so die Nahversorgung und ermöglichen den Lebensmitteleinkauf ohne persönlichen Kontakt.

Über 150 niederösterreichische Betriebe machen dabei bereits mit. Die Anbieter findet man auf



LH-Stv. Pernkopf mit Daniel Aigner (Nah Guat in Scheibbs). soschmecktnoe.at/vom-hof-zur-haustuer.

Rund um die Uhr Lebensmittel von bäuerlichen Produzenten bestellen, kann man per Mausclick auch unter frischzumir.at. Sie werden ebenfalls direkt bis an die Haustür zugestellt.