

LOS
GEHT'SBernd
ChibiciHonorieren und
respektieren

Sie zählen zu den begehrtesten Sehnsuchtsorten unserer Zeit – die Almen. Hoch droben am Berg kann man – so meinen sehr viele Menschen – in der Freizeit oder im Urlaub am besten die Seele baumeln lassen, die Natur genießen und Distanz zum stressreichen Alltag halten.

Nicht nur das, in Österreich sind Almen auch Teil der Identität. In den Köpfen ist es nicht weit von der Alpenrepublik zur Almrepublik. Die hohe emotionale Bedeutung hat auch einen sehr realen Hintergrund: Immerhin 13 Prozent der Fläche Österreichs sind von Almen bedeckt. Rund 8700 gibt es. Eine schöner, romantischer und idyllischer als die Andere.

Diese fast grenzenlose Begeisterung hat allerdings – siehe dazu unser Interview der Woche auf den Seiten 8 und 9 – auch einen entscheidenden Haken: Die überwiegende Mehrzahl der Almbewunderer und -Genießer weiß wenig bis gar nichts darüber, dass diese Pracht von Almbauern mit hohen Kosten, größtem persönlichen Einsatz und beträchtlichem Risiko aufrechterhalten wird.

Diese auch für den Tourismus in unserem Land so immens wichtige Pracht wird auf Dauer aber nur dadurch zu sichern sein, dass die damit verbundenen Leistungen entsprechend honoriert und respektiert werden. Etwa von Konsumenten, die den besonderen Wert von Produkten mit Almqualität zu schätzen wissen. Oder auch von öffentlichen Verantwortungsträgern, die endlich mehr Verständnis für die gewaltigen Herausforderungen auf der Alm zeigen sollten. Mit weniger Bürokratie und realitätsnahen Vorschriften.



Foto: fotolia.com/Kurhan

Die Jungen mit

■ Karlheinz Lind

Sie sind jung, sie haben Ideen und trauen sich was: Die steirischen Gemüsebauern nehmen ihre Zukunft selbst in die Hand.

In eine spannende Zukunft blicken derzeit die steirischen Gemüsebauern: Veränderte Marktbedingungen und neue Trends in der Ernährung sorgen für einen großen Umbruch in der Branche. 20 junge, steirische Hofübernehmer haben sich deshalb zur Gruppe der „Jungen wilden Gemüsebauern“ zusammengeschlossen und wollen durch Produktinnovationen und neue Vermarktungswege näher zum Kunden kommen.

Neues Konzept

Kürzlich hat der Landesverband der steirischen Gemüsebauern mit Obmann Landeskammer Fritz Rauer, Hemma Reicher, Leiterin der Gartenbauabteilung in der Landwirtschaftskammer und einer Abordnung der „Jungen Wilden Gemüsebauern“ ihr neues Gemüsekonzept vorgestellt. Um das steirische Gemüse in den Köpfen der Konsumenten besser verankern zu können, fehlen die Jungen Wilden Gemüsebauern gerade an Produktinno-

novationen, die im Zuge des Gespräches auch verkostet wurden. Fritz Rauer, auch Präsident des Bundesgemüsebau-Verbands Österreich dazu: „Als Gemüsebauern müssen wir einfach stärker

in die Verarbeitung gehen, um in Zukunft wirtschaftlich überleben zu können.“ So etwa sei man auf den ersten steirischen Paradieser-Saft besonders stolz, betont Rauer. Dabei haben sich fünf Gemüsebau-Betriebe zusammengeschlossen, die ihre reifen Früchte mit dem Partnerbetrieb Fruchtsäfte Gangl aus Neustift zu diesem Fertigprodukt verarbeiten. Der Geschmack erinnert an sonnengereifte Paradieser, ist vollmundig und süß. „Die hohe

