

# als steirischer Trumpf

erhoffen wir uns für Dezember einen leichten Anstieg.“ Verantwortlich für die Preismisere seien größere Anbauflächen von Chinakohl in Niederösterreich, Oberösterreich und dem Burgenland, so Kober. Seit rund zwei Jahren beschäftigen sich auch dort Landwirte mit dieser Kulturart. Da die Produzenten in diesen Bundesländern jedoch keine Lagermöglichkeiten besitzen, drängen große Mengen auf den Markt und drücken somit die Erzeugerpreise.

Und hier können die Steirer allerdings ihre große Stärke ausspielen: „Bei uns wird auf rund 250 Hektar Chinakohl angebaut. Dieser geht nach der Ernte

fast zur Gänze in die Lager der Produzenten.“ Weil die Konkurrenz mit diesem Logistikvorteil nicht mithalten kann, rechnet man im Jänner und Februar des nächsten Jahres mit einem Anstieg der Preise und guten Geschäften.

## Zusammenhalt

Und in diesem Zusammenhang appelliert Franz Kober auch an die steirischen Produzenten, an einem Strang zu ziehen: „Wenn wir geschlossen gegenüber dem Handel auftreten, können wir diesen Vorteil ausspielen. Alleingänge von einzelnen Betrieben sind sicherlich nicht zielführend.“

In der Steiermark wird Chinakohl in den ersten beiden August-Wochen gesät. Dabei ist besondere Sorgfalt gefragt, denn das Saatgut hat nur wenige Millimeter im Durchmesser. Nach der Aussaat ist eine rasche Jugendentwicklung der Pflanzen wichtig, um den Schädlingsbefall so gering wie möglich zu halten. Anfang November beginnt dann die Ernte des Chinakohls. Direkt vom Acker kommt der Chinakohl in Holzkisten auf dem schnellsten Weg ins Lager. Hier ist es wichtig, dass bei der Ernte keine zu hohen Temperaturen vorherrschen, denn der Chinakohl wird im Lager nicht künstlich gekühlt.

## Gesundes Wintergemüse

Chinakohl ist ein mildes und leicht verdauliches Kohlgemüse mit hohem Vitamin-C-Gehalt. Seine geschmacksbestimmenden Senföle und die Ballaststoffe fördern die Verdauung und entgiften den Darm. Neben dem hohen Vitamin-C-Gehalt enthält Chinakohl Vitamin B, Natrium, Kalium, Kalzium, Magnesium, Eisen, Phosphor, sekundäre Pflanzenstoffe und nur 13 bis 16 Kalorien je 100 Gramm zeichnen den Chinakohl aus. Die besondere ernährungsphysiologische Bedeutung des Chinakohls liegt aber in seinen hochwertigen Aminosäuren: Das Blatt-Eiweiß macht gut zwei Prozent aus. Chinakohl kann somit Vegetariern als wichtiger Eiweißlieferant dienen.

**Derzeit herrscht bei Chinakohl ein enormer Preisdruck. Verantwortlich dafür sind Produzenten aus den Nachbarbundesländern, die direkt vom Feld an den Handel liefern. Die Lagerkapazität der Steirer könnte für die Folgemonate ein großer Vorteil sein.**

Fotos: lk, fotolia.com/emuck

