

Best of Salzburg
Best of Mittelmeer
Cooles Island

PREMIUM trend

DAS WIRTSCHAFTSMAGAZIN



DIE

REICHSTEN ÖSTERREICHER

Die Superreichen haben diesmal weniger zugelegt als zuletzt. Sie besitzen aber immer noch 10 Prozent des gesamten Vermögens des Landes. DIE LISTE: Einsteiger, Aufsteiger, Absteiger. AB SEITE 16

PIONIER. Mit alten Sorten wurde Erich Stekovics zum „Paradeiser-Kaiser“. Die Produktpalette, die auf über 50 Hektar im Seewinkel wächst, ist heute deutlich breiter. Auch die „Mieze Schindler“-Erdbeere gehört dazu.

Vom Burgenland nach Bayan Nur

erfolgreiche Landwirt **ERICH STEKOVICS** wurde in China eingeladen. Er sollte erklären, wie Bio funktioniert. Jetzt überlegt er, vor Ort ein Projekt zu starten – weil das Land ihn überwältigt hat.



chon ein paar Meter entfernt verrät der süße Duft, was sich hier gleich finden lässt, und nach ein wenig, vorsichtigen Schritten geht Erich schon in die Hocke. Er reißt ein paar Blätter zur Seite, zieht von zuvor gepflückten Maulbeeren Fingern ein paar tiefrote, reife Früchte herunter und steckt sie selbst ein, zwei in den Mund. Die Mieze Schindler, diese Sorte erweilt so etwas wie unser Auswuchs, und keine andere schmeckt sagt der Landwirt zufrieden.

ein Montag Nachmittag im Juni, in der holländischen Frauenkirchen ist es warm und die Erdbeeren sind reif. Daneben biegen sich die Maulbeeren unter dem Gewicht ihrer reifen Früchte. In ihrem Schatten hängen Hühner und ein sehr elektrischer Geruch herum. Mit großen Minneflaschen in den Händen macht Erich von Stekovics Mitarbeiterin eine Pause. Auch die Maurer, die gegenüber seit Monaten Ziegel um ein neues Gebäude errichten, haben hier ein Belüftungssystem abgebaut. Die Zwiebel sollen hier kühl und trocken liegen, ganz ohne Klimaanlage“, sagt Erich Stekovics.

INGELEGT. Bei Stekovics gibt es im Frühling Pflanzen ab Hof, ab Juli folgt das frische Gemüse. Ein großer Teil wird aber eingelegt.

Zwiebel sind das neueste Gemüse auf der langen Liste an Lebensmittel, derer Stekovics sich mittlerweile angenommen hat. Zunächst war er vor allem für seine Paradeiser bekannt. Über 3.200 verschiedene Sorten aus aller Welt hat der ehemalige Religionslehrer gesammelt, viele davon kann man im Schaugarten kennenlernen und verkosten. Man kann sie als Pflanze für den eigenen Garten oder auch verarbeitet im Glas mit nach Hause nehmen. Zu den Paradeisern sind Chilis und Paprika dazugekommen; neben Erdbeeren und Maulbeeren gedeihen Brombeeren, Schlehen und Quitten. Seit 2013 gibt's auch Knoblauch, 250 Tonnen pro Jahr gehen an Spar. Und 2018 kamen auf die Initiative von Stekovics Frau Priska Zwiebeln dazu. 24 verschiedene Sorten, unter freiem Himmel und biologisch angebaut wie alles andere, ohne dass das groß auf den Produkten draufsteht. „Und heuer versuchen wir es mit zwei Sorten Erdäpfeln, weil die mir endlich wieder schmecken sollen“, so der Bauer.

Die Familie Stekovics und ihre zur Erntezeit 30 Mitarbeiter haben jedenfalls gut zu tun. Sie sagen, sie hätten ihre Kapazitäten erschöpft, mehr ginge jetzt wirklich nicht mehr. Außer vielleicht in China. „Wir sind in Verhandlungen“, sagt

Erich Stekovics, „am wahrscheinlichsten ist ein Projekt in der Provinz Innere Mongolei, in der Nähe der Stadt Bayan Nur, und wir werden schauen, was dabei herauskommt.“ Es klingt, als könnte er es selbst nicht ganz glauben.

AUSGERECHNET CHINA. 2017 hat kein anderes Land auf der Welt mehr Gemüse exportiert, mit einem Weltmarktanteil von 15 Prozent liegt es im Ranking deutlich vor den Niederlanden und Spanien. Von Lebensmittelindustrie ist dabei oft die Rede, von billiger Massenproduktion, nicht unbedingt bester Qualität und unfassbar langen Transportwegen.

Bei Zwiebeln ist China mit seinen Exporten weltweit schon die Nummer zwei, bei Tomaten immerhin auf Platz zehn, allerdings mit gigantischen Wachstumsraten, und das, obwohl die Tomate in China selbst so eine verschwindend geringe Rolle spielt, dass sie nicht einmal einen eigenen Namen hat: „Sie nennen sie dort die rote Litschi oder die fremde Litschi“, erzählt Stekovics. Was soll da ausgerechnet der so genannte Paradeiser-Kaiser aus dem Burgenland in China anfangen?

Dass die Familie Stekovics jetzt oft in ihrem kühlen, 160 Jahre alten ehemaligen Arbeiterwohnhaus sitzt und darüber nachdenkt, ob sie für ein paar Jahre nach China geht, war so jedenfalls nicht geplant. Anfang des Jahres hatten einige chinesische Provinzregierungen unter anderem Erich Stekovics eingeladen, mal bei ihnen vorbeizuschauen. Er dachte, er solle über den biologischen Anbau berichten, weil das von Lebensmittelskandalen und Umweltverschmutzung belastete Land gerade dabei ist, seine Anbauflächen rasant auf Bio umzustellen. Er war vorbereitet, als er ins Flugzeug nach Shanghai stieg; er wusste auch, welche seiner alten Sorten sich in welchen Regionen Chinas wohlfühlen könnten.

Doch dann war er dort, zehn Tage lang Anfang April unterwegs, quer durch die Provinzen, die Küste entlang, rauf in den Norden und runter in den Süden. Und jetzt geht's plötzlich darum, ob die Stekovics vielleicht selbst etwas vor Ort machen. Mit Tomaten zunächst.

Wenn Stekovics von China redet, erzählt er von einem unbekanntem Land. Von kleinen Betrieben, von Gegenden, durch die sich nebeneinander schmale Streifen von Raps, Mohn und Getreide schlängeln, in denen die Biodiversität enorm hoch ist. Klar gibt es auch riesige Hightech-Betriebe, klar gibt es auch ►

► Saatgut der Riesen Monsanto und Syngenta, das 2015 sogar vom chinesischen Staatsbetrieb ChemChina übernommen wurde. Das Land versucht ja, mit zehn Prozent der Nutzfläche der Welt ein Fünftel ihrer Bevölkerung zu ernähren. Aber 90 Prozent aller Bauernhöfe bewirtschaften Flächen, die kleiner sind als ein Fußballfeld. Sie werden vor allem von Familien betrieben, sie alle haben Mitarbeiter. Stekovics: „Das Erstaunliche ist, dass sie alle davon leben können.“
„*Das das geht, führt Stekovics, der nie um Kritik an den österreichischen Verhältnissen verlegen ist, darauf zurück, dass Lebensmittel in China einen enormen Stellenwert hätten und somit auch ihren Preis. Für ein Kilo hochwertiger Tomaten erhalten chinesische Bauern laut Stekovics bis zu vier Euro. Zum Vergleich: für heimische Ware zahlen wir momentan rund 2,50 Euro pro Kilo, aber als Konsument, schon im Supermarkt.*

„Essen hat in China mindestens denselben Stellenwert wie in Frankreich“, schwärmt der Bauer. Die richtigen Ausgangsprodukte seien ein gängiges Small-talk-Thema, die verschiedenen, regional geprägten Kuchen hätten mit der glutartigen Glutamatpampe, die es bei uns oft gibt, überhaupt nichts zu tun. Zwei Wochen lang hat Stekovics nach seiner Heimkehr nur vom chinesischen Essen geträumt. Und über die Innovationsbereitschaft der Bauern gestaunt.

Er sagt, er habe herrliches Obst und Gemüse gekostet, das in der Wüste Gobi in der Inneren Mongolei wachsen kann, weil die Chinesen mit Hilfe von isolierendem Lehm und Rindsleder Folienhäuser entwickelt hätten, in denen die Pflanzen auch bei minus 40 Grad in der Nacht gedeihen, weil die Hitze des Tages gespeichert würde, ohne Energieaufwand. Außerdem habe man die Logistik perfektioniert: Mit High-Speed-Zügen und unzähligen Fahrradkurrieren kann per App bestelltes Obst und

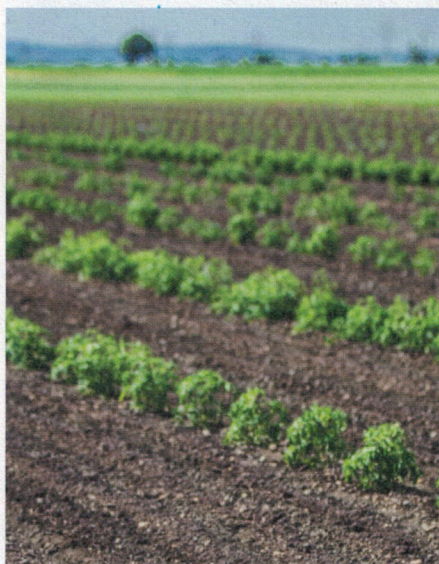
„Essen hat in China einen Stellenwert wie in Frankreich. Und die Knoblauchblüte gilt dort als Delikatesse.“

ERICH STEKOVICS
BIO-BAUER



Gemüse oft noch am selben Tag geliefert werden. Der Onlinehandel mit frischen Lebensmitteln wuchs zuletzt um über 60 Prozent pro Jahr.

Mit dem gleichen Nachdruck und Perfektionismus inklusive eigener Bio-Lehrstühle an Universitäten soll jetzt auch in großen Schritten bei Bio etwas weitergehen. „Da dabei zu sein, reizt deshalb sehr,



FREILUFT. Stekovics' Paradieser werden nicht hochgezogen und wachsen unter freiem Himmel. Das bedeutet, dass die frühen Sorten jetzt erst blühen (oben). Gerade wird ein natürlich klimatisiertes Zwiebellager (unten) gebaut.

weil China einen gewaltigen Hebel bietet, wenn es darum geht, die Welt mit gut schmeckenden Bioprodukten zu versorgen“, sagt Erich Stekovics.

BURGENLAND. Gegenüber diesen Dimensionen nimmt sich die jüngste Initiative von Burgenlands Landeshauptmann Peter Doskozil bescheiden aus: Bis 2027 soll die Bio-Quote der burgenländischen Landwirtschaft von 31 auf 50 Prozent steigen. Bauern, die umsteigen, erhalten 12.000 Euro Förderung. „Das ist alles positiv, aber noch wichtiger wäre es, wenn es zum Beispiel wie in China eine eigene Schule für die Biolandwirtschaft gäbe, sonst bleibt das ein Nischenthema“, so Stekovics.

Seit er vor knapp 20 Jahren in die Landwirtschaft einstieg, hat er keine Saison erlebt, in der das Klima nicht irgendwie verrückt spielte. Deshalb schwört er nicht nur auf Bio, sondern auch auf alte Sorten – „sie wissen, wie man sich bewährt“ – und laufende Versuche am Feld. Es gibt Konsumenten, die genau das schätzen, die wissen, wann Obst und Gemüse Saison haben und somit auch am besten schmecken. „Aber viele haben leider keine Ahnung, entscheidend ist ausschließlich der Preis“, so Stekovics.

Er plädiert dafür, dass sich das wieder ändert. Nur so würde sich auch das System dahinter wandeln. „Konsumenten unterschätzen ihre Macht“, sagt der Bauer. Selbst wenn es nur eine einzige Reklamation bei Spar zu seinem Knoblauch gäbe, bekommt er sie. Und wenn Konsumenten wirklich mehr saisonale, auch leicht verformte Bioware wollten, dann würden die feinen Systeme der Supermärkte sofort reagieren. Sie würden Kooperationen suchen, die Landwirtschaft wäre dann vielleicht auch innovativer.

Stekovics ist jedenfalls sehr gut ausgelastet. Und zwischendurch träumt er vom China-Projekt. **T**

