

Projekt hilft mit **Gemeinschaft** „Krems Interkulturell“ kümmert sich um die Eingliederung aller Bürger. Mehr dazu auf KURIER.at/krems

Superhelden informieren über Covid-19 Kreativ. Der Zwettler Philipp Steinbauer hat mit seiner Idee „Mit Comics gegen Covid 19“ die Jury beim „Creative Business Award 2021“ überzeugt. Er wurde unter die Top 10 nominiert. Superhelden vermitteln darin kindgerecht Infos rund um das Virus.



Mitarbeiten an der Zukunft Europas Bürgerbeteiligung. Angesichts des Starts der mehrsprachigen Bürgerbeteiligungsplattform zur „Konferenz zur Zukunft Europas“ – www.futurEU.europa.eu – hat Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner zur Teilnahme aufgerufen.

Patriotismus aus der Ketchupflasche

Neuheit. Heimische Paradeiser wurden bislang am Ketchupmarkt links liegen gelassen – ab sofort gibt es sie im Regal

VON MARLENE PENZ

Das Ketchup ist in aller Munde – nicht nur bei Kanzler Sebastian Kurz, der im Zusammenhang mit der Coronaimpfung vom Ketchup-Effekt sprach – sondern wortwörtlich. Die coronabedingte erhöhte Nachfrage nach abgepackter roter Gewürzsoße hat wie berichtet zu einem Engpass in den USA geführt und die Preise deutlich anziehen lassen.

Auch in Österreich steht Ketchup hoch im Kurs, die Hauptzutat – die Tomate – ist das beliebteste Fruchtgemüse der Österreicher. Laut Statistik Austria isst jeder 30,3 Kilo davon im Jahr (Stand 2019).

Während man im Handel durchaus Tomaten aus Österreich zum Kaufen bekommt – und zwar ganzjährig – schaut das beim Ketchup anders aus. „Für die industrielle Herstellung von Ketchup wird hochkonzentriertes Tomatenmark verwendet und das gibt es aus heimischen Paradeisern einfach nicht“, erklärt Peter Spak, Eigentümer des gleichnamigen Familienunternehmens mit Hauptsitz in Gallbrunn (Bezirk Bruck/Leitha, NÖ) das auf über 20 Jahre Erfahrung in der Ketchup-Produktion zurückblickt.

Auch wenn Ketchup in Österreich gemacht wird, haben die verarbeiteten Tomaten meist einen weiten Weg hinter sich – sie kommen aus den USA, China, Afrika oder Italien. Bei Spak hat man bisher italienische Ware verwendet.

„Aber wir wollten einen heimischen Rohstoff nutzen – und das ist der Paradeiser. Er ist nichts Exotisches, sondern wächst bei uns“, so Spak. Das



Ketchup aus österreichischen Tomaten – saisonal unabhängig – war lange eine Rarität

Problem: Österreich habe zwar den Rohstoff, aber keine Tomatenmarkindustrie dahinter. „So war es bisher schwierig, ein saisonal unabhängiges, haltbares Ketchup in großen Mengen herzustellen“, betont der Unternehmer. Deshalb hätten nur lokale Kleinbetriebe die beliebte Soße aus Paradeisern, wenn sie gerade Saison hatten, produziert.

Mithilfe eines Partners aus der Saftproduktion sei es Spak aber nun gelungen, das Problem zu lösen. „Aus österreichischen Paradeisern können wir nun ein lagerfähiges Konzentrat machen, das wir ganzjährig verarbeiten können“, freut sich der Chefproduktentwickler. Auch der Geschmack des neuen „Österreichischer Ketchup“ sei einzigartig. „Die Tomaten werden nur zu einem notwendigen Mindestmaß konzentriert, nicht doppelt oder dreifach, wie bei einem Standard-Ketchup. So bleiben Fruchtigkeit und Aroma besser erhalten.“

Vollreife Aroma und Fruchtigkeit zählen auch bei Christian Zeiler, einem der größten Tomatenproduzenten Österreichs mit Hauptsitz in Münchendorf (NÖ) und Lieferanten von Spak. „Dadurch dass wir keine langen Lieferwege haben, sind wir nicht haltbarkeitsgetrieben, unser Hauptfokus liegt auf dem Geschmack“, erläutert Zeiler. Und dafür zählt jeder Tag, den die Tomate länger auf der Pflanze und damit an der Nährstoffversorgung hängt.

Rund 20 Prozent des heimischen Tomatenbedarfs werden durch österreichische Produzenten abgedeckt (Statistik Austria, 2019).

Vor 15 Jahren war Zeiler der erste in Österreich, der auch im Winter Tomaten produziert hat. „Natürlich gibt es

schönere Plätze, an denen man zu dieser Zeit Tomaten produzieren kann. Aber der Aufwand lohnt sich, weil die Tomate dann nicht auf einem Lkw die Vollreife erreicht“, sagt Zeiler. Und das schmecke man. Eine Tomate aus der Toskana, munde im Italien-

urlaub auch viel besser, als in Niederösterreich, wo sie erst eine Woche nach der Ernte landet.

Viel eher schmeckt da schon eine Paradeiser aus Niederösterreich bzw. Österreich – und das Ketchup daraus – nach Toskana.



„Wir wollten einen heimischen Rohstoff nutzen – und das ist der Paradeiser, er ist nichts Exotisches“

Peter Spak
Ketchup-Produzent

Niederösteircher will Asien erobern

Erfolgsgeschichte. Mario C. Bauer aus Zillingdorf (Bezirk Wiener Neustadt-Land) ist nicht nur Eigentümer der Marke Vapiano, sondern hat 2014 gemeinsam mit vier Freunden die amerikanische Traditions-Ketchup-Marke „Curtice Brothers“ wiederbelebt. Mit Tomaten aus der Toskana wurde das Bio-Ketchup zunächst ausschließlich dort hergestellt.

Im Vorjahr gelang es dann, auch am ursprünglichen Markt – dem amerikanischen – Fuß zu fassen. Ein Nachfahre der ursprünglichen Markeneigentümer in Rochester im Bundesstaat New York, wo 1868 die Curtice-Brüder das Unternehmen gegründet haben, mit ins Boot zu holen. Es wurden Räume in dem Gebäude in Rochester angemietet, in dem die Geschichte vor 153

Jahren begann. Das Bio-Ketchup gab es zunächst exklusiv in Luxushotels und Top-Restaurants in europäischen Ländern, mittlerweile ist es aber auch im Handel – auch in den österreichischen Regalen – eingezogen. Nach der erfolgreichen Wiedereinführung der Marke in den USA möchte „Curtice Brothers“ nun den asiatischen Markt aufmischen.

Der in Asien aktive Unternehmer und Investor William Bray ist neu in der „Curtice Bruderschaft“ und möchte zunächst mit China starten. China ist nach den USA der zweitgrößte Ketchup-Markt weltweit. „Immer mehr Verbraucher dort lieben es, ihre heimische Küche mit westlichen Gerichten und gesunden Bio-Zutaten zu ergänzen“, erklärt Mario C. Bauer.

Tipps

Anbau

Wer Tomaten selbst anbaut, sollte sie, solange der Frühling noch nicht richtig da ist, am Fensterbrett heranziehen. Bevor man sie ganz hinaussetzt, gibt man die Jungpflanze in einen größeren Topf. Tagsüber sollte die Pflanze dann nach draußen in den Schatten gestellt werden, so gewöhnt sie sich langsam an die Außentemperaturen

Aussetzen

Die Tomate kann ab Mitte Mai eingesetzt werden. Der Stängel darf ruhig ein wenig tiefer in der Erde sein. Außerdem wird die Tomate geschmackintensiver, wenn sie neben Basilikum gesetzt wird

Ernte

Die Reifedauer ist abhängig von der Sorte. Wenn die Tomate die sortentypische Farbe angenommen hat, sich leicht pflücken lässt und die Schale bei leichtem Druck nachgibt, ist sie reif

Kein Kirtag, keine Existenzgrundlage

Corona-Krise. Auf eine verlorene Saison folgt für NÖ-Marktfahrer die nächste

VON SOPHIE SEEBÖCK

„Letztendlich ist die Situation existenzbedrohend“, mit diesen klaren Worten fasst Armin Klausner die Lage seiner knapp 500 Mitglieder, denen er als Gremialgeschäftsführer der Sparte Markt-, Straßen- und Wanderhandel in der Wirtschaftskammer NÖ vorsteht, zusammen.

Wie existenzbedrohend, das zeigt sich am Beispiel von Ernst Barth aus Neustadt an der Donau (Bezirk Amstetten). Mit dem Marktstand seiner Firma „Schnebel Hütte“ war er früher auf 260 Märkten und Kirtagen unterwegs, im Vorjahr waren es gerade einmal 30 oder 40. „Dort habe ich aber auch nur knapp ein Drittel des sonstigen Umsatzes gemacht“, schildert Barth die traurige Bilanz der vergangenen Markt-Saison. Sein Leben finanziert er durch Ersparnisse, da sein Umsatz um 94 Prozent eingebrochen ist. Ein Verlust, den auch kein Online-Shop wettmachen kann.

Ein ähnliches Schicksal hat auch Monika und Thomas Widl aus Schwwechat erreicht. Normalerweise würden sie mit ihrem Geschirrvorverkauf 160 Jahrmärkte und Kirtage besuchen, doch momentan darf nicht einmal ihr fixer Verkaufsstand am Wiener Viktor Adler Markt geöffnet haben. Auf Verständnis trifft das bei der Chefin keineswegs: „Die Lebensmittelstände dürfen öffnen, doch obwohl wir genauso draußen stehen, dürfen wir nicht verkaufen.“ Mit ihrem Onlineshop hält sich das Ehepaar über Wasser, die immer gravierenderen Umsatz-



Kirtagsbesucher beim Einkauf: Ein Bild, das Marktfahrern noch weiter verwehrt bleiben wird

verluste können so aber nicht wettgemacht werden.

Zwar habe mit April die neue Saison begonnen, diese wird von den Marktfahrern aber bereits jetzt als verloren eingestuft. „Vor allem große Märkte, die Vorlaufzeit benö-

tigen, haben sich gegen Veranstaltungen entschieden. Die Absagen reichen jetzt schon bis in den Sommer hinein“, zeigt sich Klausner benachteiligt. „Die staatlichen Hilfen können den wirtschaftlichen Ausfall nicht abfedern. Das



Waren der „Geschirrwelt Thomas“ gibt es momentan nur online

Überblick

Brand: Mann sprang aus dem Fenster

Bezirk Melk. Dramatische Szenen spielten sich bei einem Brand am Sonntagmittag in Hürm ab. Neben dem alten Feuerwehrhaus war das Feuer im ersten Stock eines Wohnhauses ausgebrochen. Ein Bewohner des Hauses sprang aus einem Fenster im ersten Stock und rettete sich so ins Freie. Er musste allerdings mit Verdacht auf Wirbelsäulenverletzungen vom Rettungsdienst ins Krankenhaus St. Pölten gebracht werden. Für den Löscheinsatz waren neben der Feuerwehr Hürm die Feuerwehren Inning, Bischofstetten, Kilb und Melk im Einsatz. Die Brandursache ist unbekannt, die Polizei ermittelt.

Abgetaucht: Auto stürzte in Mühlbach

St. Pölten. Endstation Mühlbach, hieß es für einen Autofahrer, der Samstagabend in St. Pölten unterwegs war. Der Pkw war im Bereich der „Living City“ in den Mühlbach gestürzt. „Der Fahrer

konnte sich selbst aus dem Fahrzeug befreien und in Sicherheit bringen“, berichtet ein Feuerwehrmann. Neben Feuerwehr, Polizei und Rettung stand auch die Wasserrettung im Einsatz.

NAMENSTAG, 19. 4.
Gerold, Leo, Marcel



Mit Hebegurten wurde der Pkw aus dem Wasser geholt

Starker Zuwachs bei Elektromobilität

1.797 E-Fahrzeuge wurden heuer in Niederösterreich zugelassen

St. Pölten. Der Trend zur Elektromobilität im Vorjahr halte in Niederösterreich auch 2021 an, sagt Landeshauptfrau-Stellvertreterin Steph Pernkopf (ÖVP). In den ersten drei Monaten des heurigen Jahres wurden 1.797 E-Fahrzeuge neu zugelassen. „Das entspricht einer Steigerung von 240 Prozent zum Vergleichszeitraum des Vorjahres und ist damit absoluter Rekord“, ergänzt Wirtschaftslandesrat Jochen Danning. „Damit sind in unserem Bundesland bereits rund 15.000 E-Fahrzeuge unterwegs, wobei die Gebrauchtwagenzulassungen noch nicht einmal berücksichtigt sind.“

Niederösterreich habe schon früh auf Elektromobilität gesetzt, betonen Pernkopf und Danning: „Seit 2010 wurde daran gearbeitet, der neuen Technologie den Weg

zu ebnet und die bestmöglichen Rahmenbedingungen für den Einsatz im Alltag zu schaffen. Dies schlägt sich in den aktuellen Zulassungszahlen nieder.“ Auch die Automobilzulieferindustrie in Niederösterreich habe die wirtschaftlichen Chancen der Elektromobilität erkannt, wie

aktuelle Studien bestätigen. In einer von ecoplus beauftragten Umfrage unter 60 heimischen Zulieferbetrieben geben die Unternehmen an, bis 2030 große Chancen auf Wertschöpfungszuwachs zu sehen. Das Land unterstütze die Betriebe mit der Initiative „e-mobil in niederösterreich“.

BINGO!

1-mal Bingo	€ 8.302,80
1-mal Ring	€ 1.310,90
1-mal Box	€ 873,90
14-mal Ring 2. Chance	€ 93,60
2.011-mal Box 2. Chance	€ 2,90
2.117-mal Card	€ 22,00

G-58	I-18	(Box)	B-9	G-51	G-42
N-37	N-33	N-32	N-23	G-49	N-31
B-14	I-16	G-47	I-19	I-19	(Bingo)
B-7	N-39	G-57	O-70	N-43	
I-20	B-4	B-3	N-41	O-69	
B-10	O-61	O-65	I-27	G-60	
O-66	O-67	B-5	O-75	G-55	
G-50	O-64	B-13	O-71	N-40	
G-48	G-59	B-1	(Ring)		
I-21	N-44	I-26	I-29		

Card: Herz Sieben



Helmut Miernicki, Jochen Danning und Robert Jägersberger