



In zwei Wochen sollen die ersten Blumauer Bio-Tomaten und Bio-Paprika in allen Spar-Märkten zu finden sein

Die Märkte sind nervös

Die Firma **Frutura** produziert in Blumau in Riesenglashäusern Paradeiser und Paprika für Spar. Damit wächst die Macht der Handelsketten – und die Ohnmacht der Bauern

Ein solches Fest hat die kleine oststeirische Gemeinde Bad Blumau selten gesehen. Vor kurzem eröffnete die Firma Frutura mit ihrem „Anpflanzfest“ die Glashäuser, in denen sie Tomaten, Paprika und später auch Gurken exklusiv für die Handelskette Spar produziert. Ende Juni soll das erste Gemüse in allen Spar- und Interspar-Geschäften Österreichs liegen. Die gesamte Spar-Spitze ist ebenso anwesend wie Lederhosensänger Andreas Gabalier und zwei Pfarrer, die die Glashäuser segnen. Und, könnte man glauben, der Herrgott persönlich. „Wir hoffen schon auf den Segen von oben“, sagt Projekterfinder Manfred Hohensinner.

Der Chefklettert auf die Bühne und erzählt, wie alles entstanden ist. Hohensinners kleine Landwirtschaft hat seinerzeit nicht zum Leben gereicht, so war er als Lastwagenfahrer in ganz Europa unterwegs und transportierte Gemüse. So sei er auf die Idee gekommen, es hier in der Oststeiermark zu produzieren: mithilfe des heißen Wassers, das hier im Thermenland sprudelt und die Glashäuser beheizen soll. „Die Bohrungen allein

haben 16 Millionen Euro gekostet. Wenn es schiefgegangen wäre, hätten wir auch privat die größten Probleme gehabt“, sagt Hohensinner. Und dann die ganzen Bürgerversammlungen, die Gegner: „Da kommt man sich vor, als ob man was verbochen hätte.“ Man habe keinen Cent an Förderung bekommen und es trotzdem geschafft.

Ein Vertreter des Umweltbundesamtes, der den CO₂-Fußabdruck des Projekts berechnet hat, gibt dem Projekt seinen Sanktus. Und natürlich Gerhard Drexel, Chef von Spar Österreich: „Wir haben von Anfang an an die Leute geglaubt. Sie haben Visionen, und daran fehlt es ja ein bissl in unserem schönen Land.“ Die derzeit bestehenden Glashäuser „sind energiepolitisch eigentlich ein Irrsinn. Jetzt haben wir ein klimafreundliches Glashaus.“ Spar müsse damit künftig weniger Fruchtgemüse importieren. „Das ist gut für das Land, für das Klima, für die Menschen. Vielen Dank.“ Hohensinner ist offenkundig gerührt.

Die Frutura mit Sitz im oststeirischen Hartl hat schon derzeit 240 Mitarbeiter. Sie verpackt und vermarktet Obst und Gemüse und hat eine eigene Bananenreifungsan-

RECHERCHE:
GERLINDE PÖLSLER

FOTO:
REGINE SCHÖTTL

Zum Thema

Die Firma Frutura produziert in Blumau mithilfe der Geothermie exklusiv für Spar Fruchtgemüse – in der ersten Phase in Bioqualität, später konventionell. Nun fürchten andere Bauern, unter die Räder zu kommen

lage. In Blumau, bekannt wegen der Hundertwasser-Therme, hat sie nun ihre ersten Glashäuser errichtet. Zum Beheizen nutzt Frutura erstmals hierzulande die Geothermie: Das bis zu 125 Grad heiße Wasser liefert Wärme und wird danach wieder in den Boden zurückgeführt. In der ersten Phase produziert Frutura ausschließlich Biogemüse, das in Erde wächst und ohne Pestizide auskommen soll. In der zweiten, viel größeren Ausbaustufe will Frutura auf konventionelle Art, in Nährlösung, Tomaten, Gurken und Paprika herstellen, aber auch hier weitgehend auf Pestizide verzichten. So soll Frutura helfen, tausende Kilometer Lastwagenfahrten und CO₂ einzusparen. 200 Arbeitsplätze sollen auch noch herauspringen. Was kann man dagegen schon haben?

Die Sache hat vor allem einen Haken: Die Konzentration im österreichischen Lebensmittelhandel ist in Österreich ohnehin schon sehr hoch. Die drei Großen, Rewe, Spar und Hofer, teilen sich gut 83 Prozent des Marktes auf. In Europa ist die Konzentration nur

Fortsetzung nächste Seite



Beim „Anpflanzenfest“ machten Projekterfinder Manfred Hohen-sinner (Zweiter von links) auch Spar-Chef Gerhard Drexel (ganz links) und Sänger Andreas Gabalier (Zweiter von rechts) ihre Aufwartung. Hier sollen bald mehr Paradeiser wachsen als derzeit in der ganzen Steiermark



Die ersten Mitarbeiterinnen werken in den Glashäusern (r.). Im Endausbau soll es 200 Arbeitsplätze geben. Bauern(vertreter) und Grüne fürchten, dass auf der anderen Seite viele Bauern aufgeben müssen



Fortsetzung von Seite 59

in Skandinavien und Belgien höher. Mit der Zielpunkt-Pleite hat sich dies weiter zugespitzt. Die Bauern sind daher stark von den Ketten abhängig. Projekte wie das der Frutura verschieben die Machtverhältnisse noch weiter zugunsten der Konzerne.

Eine Sorge eint daher alle Skeptiker, ob Grüne oder Bürgerinitiative, NGO oder Bauern(vertreter): dass mit dem riesigen Projekt – die Glashäuser werden im Endausbau gut 23 Hektar groß sein – andere Gemüsebauern unter die Räder kommen. In der zweiten Ausbaustufe will Frutura gut 11.000 Tonnen Gemüse pro Jahr produzieren, davon zwei Drittel Tomaten, hieß es. Auf der Homepage ist aber sogar von 15.800 Tonnen Gemüse die Rede. Frutura würde damit der gesamten heimischen Tomatenproduktion (56.000 Tonnen) mit 10.500 Tonnen noch einmal fast ein Fünftel hinzufügen. Das ist so viel wie die gesamte niederösterreichische Produktion.

Ein Zeichen für das schon jetzt ungleiche Machtverhältnis zwischen Handel und Produzenten ist, dass so mancher Bauer zum Projekt gar nichts sagt: aus Angst, ausgelistet zu werden. „Nein, da traue ich mich nicht drüber“, sagt einer, schließlich würden „Existenzen daran hängen“. Selbst hochrangige Politiker, die sich anfangs wortgewaltig gegen das Projekt ereifert haben, sind auffällig still geworden. So erklärte der steirische Agrarlandesrat Johann Seitinger (ÖVP) dem *Falter* im Jahr 2013: Er befürwortete das Projekt nur unter der Bedingung, dass Frutura von Juni bis September, wenn auch die anderen Bauern das auf der Erde gewachsene Gemüse ernten, dessen Anbau aussetzt. „Sonst“, sagte er, „sind wir tot. Ich



Agrar- und Umweltminister André Rupprechter (ÖVP) äußerte sich erst skeptisch, jetzt sehr unverbündlich



Franz Titschenbacher, Landwirtschaftskammer: „Dieses Mega-projekt gefährdet die bäuerlichen Familienbetriebe“

opfer nicht meine Bauern.“ Auch Landwirtschafts- und Umweltminister André Rupprechter (ÖVP) äußerte sich 2014 im ORF-„Report“ sehr skeptisch. Dann wurden die Wortmeldungen rar. Mehrmals ihre Ablehnung bekräftigt hat die Landwirtschaftskammer, so auch jetzt. Franz Titschenbacher, Präsident der steirischen Kammer: „Dieses Megaprojekt gefährdet die bäuerlichen Familienbetriebe in ihrer Existenz“, da „zur natürlichen Saison in den Sommermonaten zusätzlich große Mengen an Frutura-Früchtgemüse zu erwarten sind“.

Fritz Rauer ist Bundesobmann des Gemüsebauverbands, sein Dachriegelhof liegt ganz in der Nähe der Frutura-Glashäuser. Rauer ist ein umtriebiger Mann, der immer wieder einmal etwas Neues ausprobiert. Mit Statements zu Frutura hat auch er sich zurückgehalten, auf Anfrage gibt er aber doch Einblick in seine Branche. „Die Stimmung ist sehr gedrückt. Mit dem Frutura-Projekt steigt ein Konzern in die Produktion ein und durchbricht damit die über Jahre gewachsene Wertschöpfungskette, um Gewinne zu maximieren. Anderen Menschen wird damit der Lebensunterhalt genommen.“

Freilich könnten auch die anderen Bauern in Glashäuser investieren. Viele hätten das aber nicht getan, „weil sie nicht wie Frutura eine Absatzsicherheit haben. Sie sind dem freien Markt ausgeliefert. Wir Bauern haben sehr viel versucht, um eine Vertragsproduktion mit den Konzernen zu entwickeln oder gemeinsame Wege zu gehen, aber es hat leider nicht gefruchtet.“

Außerdem habe man in Österreich schon „viel zu viel Ware: Wir müssen bereits exportieren, um unsere Ware unterzubringen. Ganz Europa spielt ja verrückt. Seit dem

Russland-Embargo schütten uns auch Niederländer und Polen verstärkt zu.“

„Das ist eine falsche Panik- und Angstmache“, hält Spar-Chef Drexel solchen Einwänden entgegen. Man werde ausschließlich den Import ersetzen. „Circa 50 Prozent mussten bisher importiert werden. Wegen des Winters.“ Weil man nun ganzjährig produziere, könne man die Importe auf 30 Prozent senken. Auch Frutura wirbt mit dem Slogan: „Tomaten und Paprika das ganze Jahr über frisch aus der Steiermark.“

Das stimmt allerdings nicht ganz: Bei der Eröffnung erklärten Frutura-Vertreter, dass von März bis November geerntet werde. In der restlichen Zeit wird natürlich auch gearbeitet, zu kaufen gibt es Tomaten und Paprika aus Blumau im Winter aber vorerst nicht. Da muss Spar also auch jetzt importieren. Das hieß: Frutura liefert zu einem guten Teil in jenen Monaten, in denen auch die anderen Bauern ernten.

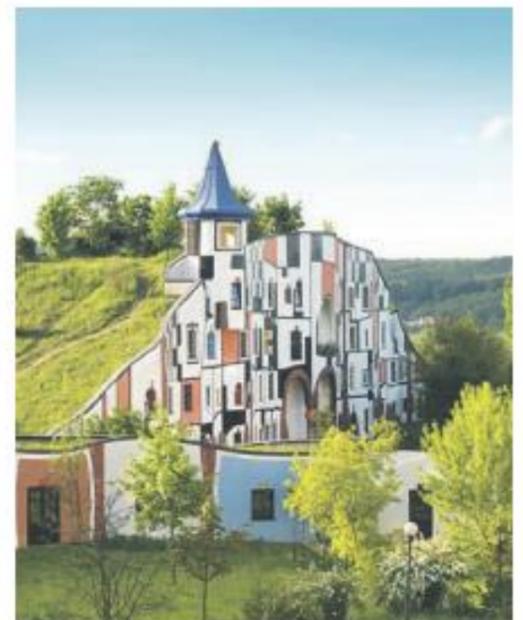
Für die zweite Phase, in der konventionell produziert werden soll, ist in Unterlagen der Bauerverhandlung ebenfalls von der Erntepause im Winter die Rede. Frutura bestreitet das: Dieses Gemüse gebe es sehr wohl das ganze Jahr über. Umgekehrt werde Frutura im Sommer, wenn andere am meisten Tomaten liefern, weniger ernten.

Auch Sparversucht in Bezug auf die Mengen zu beruhigen. „Richtig ist: Tomaten und Paprika werden das ganze Jahr über importiert, um den Inlandsbedarf zu decken“, sagt die Sprecherin. Sogar im Sommer. Der Selbstversorgungsgrad liege bei Tomaten nur bei 20 Prozent und bei Paprika bei 34 Prozent. Man müsse aufpassen, wovon man spricht: „Ja, von der runden 08/15-Tomate gibt es im



Derzeit, im ersten (Bio-)Abschnitt, produziert Frutura auf 4,3 Hektar. Zusammen mit der konventionellen Produktion sollen es gut 23 Hektar werden. Das Glashaus wird dann fast einen Kilometer lang sein

Bürgerinitiative und Grüne (v.l. Karl Semmler, Abgeordnete Christiane Brunner, Wolfgang Pirkhuber u.a.) halten die Auswirkungen auf die Umwelt für unterschätzt. Die Grünen haben eine Anfrage an Minister Ruppreecher gestellt. Auch um das „sanfte“ Image der Region rund um die Hundertwasser-Therme Blumau (r.o.) sorgt man sich



Sommer genug.“ Die Konsumenten würden aber viele andere Sorten nachfragen: „Hier gibt es noch genügend Spielraum für alle.“ Und Spar habe sehr wohl mit vielen Lieferanten Liefer- und Abnahmeverträge.

Gemüsebau-Vertreter Rauer überzeugt auch das nicht: Die Statistik über den Versorgungsgrad enthalte auch den großen Anteil der verarbeiteten Paradeiser, also Ketchup, Tomatenmark, Saucen. „Und die dafür benötigten Marktmatomen werden allesamt nicht in Österreich produziert, weil sie in südlicheren Ländern viel billiger hergestellt werden können.“ Rauer sieht einen Preisverfall kommen: Durch den Glashausboom und die viele Importware entstünden „immer öfter und immer früher Versorgungsspitzen. Dadurch wird der Preis hinuntergerissen. Die Spanier liefern um ein Viertel des Preises, den die heimischen Bauern wollen; damit die ihre Paradeiser überhaupt anbringen, bekommen sie gerade das Doppelte der Spanier – das ist aber nur die Hälfte von dem, was sie bräuchten.“ Manche Bauern befürchteten, dass jene, die – umweltfreundlich – Tomaten im Folientunnel produzieren, ganz aufhören müssen.

Es geht aber um mehr als „nur“ um den Konkurrenzkampf in einer Sparte. Es geht um die Ausweitung der Macht der Ketten. Dass diese auch ausgenutzt wird, zeigen die Preisabsprachen, die die Bundeswettbewerbsbehörde immer wieder feststellt.

Zunehmend steigt der Handel nun auch selbst in die Produktion ein. In Blumau produziert zwar nicht Spar selbst, aber ohne dessen Finanzierung und langjährige Abnahmegarantien wäre das Projekt nicht möglich gewesen. In Niederösterreich entstand vor kurzem ein acht Hektar großes

Tomatenhaus, das exklusiv den Rewe-Konzern, also Billa, Merkur, Adeg und AGM beliefert. Ketten kaufen Anbauflächen, um selbst Wein herzustellen. Auch in der Tierhaltung sind Investorenprojekte im Vormarsch: Ein Landwirt tut sich etwa mit Tierärzten und einer Bank zusammen. Die Gefahr besteht, dass die lukrativeren Produktionszweige in Konzernhänden landen, während die kleinen Bauern auf dem sitzenbleiben, was weniger abwirft. Außerdem werde das in Investorenprojekten verdiente Geld wieder in ähnliche Projekte wandern, fürchtet Rauer. „Die kleinen Bauern dagegen, die in der Region ihr Brot verdienen, investieren ihr Geld auch wieder dort.“

All diese Befürchtungen teilen auch die Grünen und die Bürgerinitiative Pro Blumau, die vor kurzem zur gemeinsamen Pressekonferenz ausrückten. Agrarsprecher Wolfgang Pirkhuber: „Wir brauchen keine Entwicklung wie in den Niederlanden.“ Zusätzlich sehen sie aber auch den Eingriff in Landschaft und Umwelt als viel gravierender als dargestellt. Immerhin wird das Glashaus im Endausbau fast einen Kilometer lang sein. „Und das mitten im Thermenland“, sagt Karl Semmler. Vor Jahrzehnten hat er mit einer Bürgerinitiative dafür gekämpft, dass in Blumau die Therme entsteht. Jetzt führt er die Bürgerinitiative gegen die Glashäuser an; er sieht einen enormen Schaden für den sanften Tourismus. Thermenbetreiber Robert Rogner engagierte sich eine Zeitlang selbst stark gegen das Projekt.

Auch dass dieses so viel CO₂ einspare, lassen die Grünen nicht gelten: Das stimme nur, wenn man es mit fossil beheizten Glashäusern vergleiche. Greenpeace meint, das Frutura-Projekt sei tatsächlich viel bes-

ser als übliche Glashäuser. „Gemüseanbau, der saisonal und mit Fruchtfolge erfolgt, ist aber definitiv ökologischer. Konsumentinnen und Konsumenten empfiehlt Greenpeace weiterhin, auf saisonale Ware, in bäuerlichen Betrieben produziert, zu setzen.“

Und jetzt? Die Grünen verlangen schon lang Änderungen in der Raumordnung, um „Agroindustrieprojekte“ zu verhindern. Auch Kämmerer Titschenbacher sagt, man habe sich „massiv für angepasste rechtliche Rahmenbedingungen eingesetzt, um dieses Megaprojekt unseren Strukturen anzupassen“. Ohne Erfolg. Das Statement von Minister Ruppreecher fällt denkbar unverbindlich aus. Die Sorgen seien „natürlich ernst zu nehmen. Ich habe immer die notwendige Einbindung der lokalen Bevölkerung und der bäuerlichen Interessenvertretung eingemahnt. Klar ist auch, dass die rechtlichen Rahmenbedingungen einzuhalten sind.“

Fritz Rauer wird schon in wenigen Tagen all die Lastwagen zu seinen Nachbarn fahren und mit Gemüse beladen wieder abfahren sehen. Auch wie die Glashäuser noch weiter wachsen, wird er mitverfolgen. Seine eigenen Glashauspläne – er wollte mithilfe von Biomasse Tomaten und Paprika ziehen – hat er abgeblasen: „Weil es in dieser Situation viel zu riskant ist.“ Er hat sich jetzt auf sogenanntes Superfood spezialisiert: „Grünsprossen, bunte Schnittsalate. Hanfnuss, Kürbiskern, Distel- und Traubenkernöl.“ Es gebe viele junge Landwirte, „die Gas geben, die Spaß haben am Gemüsebau. Für sie ist das ein ganz besonderer Arbeitsplatz – ihr eigener Arbeitsplatz.“ Einen solchen wünscht er weiterhin möglichst vielen Bauern. Spar und Frutura wünscht er „trotzdem alles Gute“.



Fritz Rauer, Obmann der Gemüsebauern: „Wir haben schon jetzt viel zu viel Ware.“ Das drücke auf die Preise