

Saure-Gurken-Zeit: Nur jedes achte Essiggurken-Glas kommt klar aus Österreich

**77 % SELBSTVERSORGUNG
MIT GURKERL**



Brettljause ohne Essiggurkerl? Unvorstellbar. Doch was sich in dem unscheinbaren Glas verbirgt, ist oft alles andere als heimisch: Nur jedes achte Essiggurkerl-Glas im heimischen Handel lässt die Herkunft Österreich klar erkennen. Ein neuer Store-Check rüttelt auf – und stellt unbequeme Fragen über Transparenz, Preisdruck und Kulturgut.

Copyright: Land schafft Leben

KLEIN, SAUER, RÄTSELHAFT: DAS GURKERL-RÄTSEL IM SUPERMARKTREGAL

Mit durchschnittlich 1,8 Kilogramm Essiggurkerl pro Kopf und Jahr sind die ÖsterreicherInnen zweifellos ein gurkerlaffines Volk. Ob zur Wurstsemmel, im Wurstsalat oder als treuer Begleiter der Rindsroulade – das knackige Sauergemüse ist tief in der heimischen Esskultur verwurzelt. Umso erstaunlicher ist, was ein aktueller Store-Check des Vereins 'Wirtschaften am Land' ans Licht gebracht hat: Von 98 überprüften Produkten in Supermärkten und Diskontern in drei Bundesländern ließ sich bei 56 schlicht nicht herausfinden, woher die Gurken im Glas eigentlich stammen. Der Grund ist ernüchternd simpel: Bei verarbeiteten Produkten wie Essiggurkerl besteht keinerlei gesetzliche Verpflichtung zur Herkunftskennzeichnung. Was fehlt, ist also nicht nur Information – es fehlt der politische Wille, sie einzufordern.

INDIEN IM GLAS STATT ÖSTERREICH AUF DEM ETIKETT

Besonders aufschlussreich wird der Blick auf die Eigenmarken der großen Handelsketten – jene Produkte also, die mit ihrem günstigen Preis oft als erste in den Einkaufskorb wandern. Von 40 untersuchten Eigenmarken-Artikeln war bei gerade einmal fünf Österreich als Ursprungsland klar ersichtlich. 31 Gläser standen gleich ganz ohne Herkunftsangabe im Regal. Und wo HerstellerInnen auf Nachfrage Auskunft gaben, wurde das Bild nicht besser: Die Einlegegurken stammen unter anderem aus der Türkei, aus Polen und Deutschland – und bei neun Produkten aus Indien. Maria Fanninger, Gründerin von 'Land schafft Leben', bringt es auf den Punkt: "Dass wir bei den Eigenmarken mehr indische als klar gekennzeichnete heimische Produkte im Regal vorfinden, sollte uns wachrütteln. Wir importieren Gurkerl vom anderen Ende der Welt, während die österreichischen Gurkerlbetriebe ums Überleben kämpfen." Ein Satz, der sitzt – und beim nächsten Gang durch den Supermarkt so schnell nicht mehr vergessen werden dürfte.

HANDARBEIT, HALTUNG UND DER HARTE PREISKAMPF

Wer einmal gesehen hat, wie aufwendig die Ernte von Einlegegurken ist – sie will gepflückt, nicht gemäht werden –, versteht, warum heimische Produkte ihren Preis haben. Österreichische GurkerlbäuerInnen produzieren unter Bedingungen, die internationale Mitbewerber oft nicht einmal annähernd erfüllen: höhere Sozialstandards, strengere Arbeitsbedingungen, sorgfältigere Verarbeitung. Fanninger mahnt: "Den Preis für das billigste Gurkerl an der Kassa zahlen oft Menschen, die unter schlechten Arbeitsbedingungen und Sozialstandards arbeiten. Heimische Gurkerl werden unter höheren Standards angebaut, geerntet und verarbeitet." Das Paradoxe dabei: Österreichische KonsumentInnen schätzen Qualität und Regionalität – solange beides nicht zu sehr ins Auge sticht. Verschwinden heimische Gurkerl still aus den Regalen, weil der Preiswettbewerb schlicht nicht gewonnen werden kann, verliert die heimische Landwirtschaft eines ihrer ältesten und kulinarisch verwurzeltesten Produkte.

ÖSTERREICH SICHTBAR MACHEN – BEVOR ES ZU SPÄT IST

Rund 90 Prozent der österreichischen Einlegegurken wachsen in Oberösterreich – ein regional konzentrierter Wirtschaftszweig, der auf Vertrauen und Sichtbarkeit angewiesen ist. Doch genau daran mangelt es: Eine Österreich-Flagge oder der Hinweis 'hergestellt in Österreich' auf dem Etikett sagt nichts darüber aus, woher die Gurkerl im Glas tatsächlich stammen. Was fehlt, ist die klare Angabe des Ursprungslandes der verwendeten Rohware. Fanninger appelliert deshalb an alle Beteiligten: "Was es braucht, ist eine eindeutige Kennzeichnung des Ursprungslandes. Nur so können KonsumentInnen auf einen Blick erkennen, in welchem Land die Gurkerl gewachsen sind." Der Ball liegt beim Handel – aber auch bei uns. Wer beim nächsten Einkauf kurz das Etikett dreht, stellt vielleicht fest, dass das vermeintlich österreichische Gurkerl einen Umweg über Zentralasien gemacht hat. Und wer dann trotzdem zur heimischen Alternative greift, tut nicht nur seiner Brettljause etwas Gutes, sondern der gesamten österreichischen Landwirtschaft. Das Gurkerl, so klein es ist, steckt voller Haltung – man muss sie nur einfordern.

(kjj)

Land schafft Leben {<https://www.landschafttleben.at>}