



*Einfach zum Anbeißen...*

... DAS

# BURGEN- LAND

TEXT: IRINA WEINGARTNER

In Kooperation mit



Ab dieser Ausgabe des GENUSS.Magazins schicken wir Sie heuer regelmäßig mit unserer Reiseexpertin Irina Weingartner durchs Burgenland. Ziel der Ausflüge ist die Entdeckung außergewöhnlicher Produzenten und Produktveredler, die mit viel Leidenschaft tagtäglich großen Wert auf Qualität und Herkunft legen und damit das Burgenland zu einem echten „Genuss-burgenland“ machen.

Viel Spaß dabei!







**300 Sonnentage, der Neusiedler See und das pannonische Klima schaffen einfach die besten Voraussetzungen für das Seewinkler Sonnengemüse.**



Zum Anbeißen gut

### **Burgenland. Sonne. Seewinkel.**

Nach dem offiziellen Gemüsekalender der Erzeugerorganisation Seewinkler Sonnengemüse beginnt die Saison im März. Daher ist der Jänner der beste Zeitpunkt, um in Ruhe einen ausführlichen Einblick hinter die Kulissen zu bekommen. Treffpunkt ist das LGV-Gärtnerschäftl in der Kettenbrückengasse im vierten Bezirk in Wien. Neben frischem, saisonalem Gemüse der eigenen Bauern finden sich hier zahlreiche kulinarische Köstlichkeiten namhafter österreichischer Bioproduzenten im Regal. Seit 2018 befindet sich das Seewinkler Sonnengemüse in Kooperation mit dem LGV-Frischgemüse aus Wien und verkauft jährlich an die 10.000 Tonnen heimisches Gemüse. Der Zusammenschluss war eine logische Konsequenz, da Vertrieb, Marketing und Verwaltung optimal gemeinsam genutzt werden können. Konkurrenten werden damit zu Partnern und die Sortimentsergänzung beider Erzeugerorganisationen wirkt sich positiv auf den Handel aus.



### **Obst und Gemüse seit 1930**

Gegründet wurde die Seewinkler Sonnengemüse Vertriebsgesellschaft SSG 1995, die wiederum auf die Obst- und Gemüsegenossenschaft Neusiedl am See aus dem Jahr 1930 zurückgeht. Seit 2000 ist die SSG eine Erzeugerorganisation, die sich auf die Vermarktung von Frischgemüse spezialisiert hat. Aktuell liefern über 40 Bauern aus dem burgenländischen Seewinkel ihr Frischgemüse an das SSG nach Wallern, wo es nach einer strengen Kontrolle über das Zentrallager binnen 24 Stunden in die Regale der Handelskunden verteilt wird. Seewinkler Sonnengemüse steht für Herkunft, Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit, das Gemüse wird streng kontrolliert und unter der Einhaltung der Anforderungen des AMA-Gütesiegels und des AMA-Bio-Siegels erzeugt. Jedes Produkt enthält darüber hinaus einen Code, der die Konsumenten darüber informiert, welcher Gemüsebauer wann geerntet hat und wohin zu welchem Zeitpunkt geliefert wurde. Alle Mitglieder arbeiten nach den strengen Grundregeln der sogenannten integrierten Landwirtschaft, die im Gegensatz zur industriellen Landwirtschaft besondere Rücksicht auf die Natur nimmt. Der Bioanteil betrug 2018 zehn Prozent, 2019 wird er weiter wachsen. Im Sortiment finden sich hauptsächlich Kräuter, Chilis, Kürbisse, Zucchini und Radieschen sowie Paprika und verschie-

dene Paradeisersorten. Die Philosophie der SSG ist es, bestes sonnengereiftes Gemüse zu liefern mit dem Ziel, sowohl den Menschen regional geschmackvolle Produkte zu bieten als auch kleinstrukturierte Landwirtschaft zu fördern. Dadurch wird ein ausbalanciertes Gefüge zwischen Konsumenten und Produzenten geschaffen, denn die Erzeugerkommission kann den Bauern eine stabile Abnahme ihrer Ernten garantieren. Ein stetiger Austausch mit den Produzenten ermöglicht es zudem, das Sortiment attraktiv und die Qualität hoch zu halten sowie exotische Produkte wie beispielsweise Ingwer zu ermöglichen.



### **Seewinkler Sonnengemüse**

Bergmannngasse 28  
7151 Wallern im Burgenland  
Tel.: 02174 2282-0  
[www.seewinkler.at](http://www.seewinkler.at)



Fotos: © Shutterstock.com, Südburgenlandschnecke

### Südburgenland Schnecke

Der zweite Teil meiner aktuellen GENUSS.Reise durchs Burgenland führt mich nach Stegersbach, wo mich Schneckenzüchter Christian Janisch erwartet. Da sich die Schnecken momentan im Winterschlaf im Erdkeller befinden, hat der Schneckenzüchter ausreichend Zeit, mir seine Geschichte rund um die Südburgenland-Schnecke zu erzählen. Begonnen hat diese mit der Errichtung seiner ersten Schneckenzuchtanlage im Frühjahr 2015, mit zwei Beeten auf insgesamt 40 Quadratmetern und 10.000 Schnecken. Auf meine Frage, warum er sich gerade in Schnecken verliebt hat, kommt seine Tochter ins Spiel. Der gelernte Tischler suchte vor einigen Jahren aus gesundheitlichen Gründen eine berufliche Veränderung. Da er mit seiner Tochter im Wald immer wieder Schnecken gesammelt und gefüttert hatte, fragte sie ihn eines Tages, warum er nicht selbst beginne, Schnecken zu züchten. Gesagt, getan. Mittlerweile sind seine Gehege auf rund 1.000 Quadratme-

ter angewachsen und beherbergen bis zu 200.000 Schnecken – die heimische Weinbergschnecke *Helix pomatia* und die französische Verwandte *Helix aspersa*. Zu Beginn züchtete er die Schnecken hauptsächlich als Lebendfutter für Tierparks. Als ihm einige Tierchen übrig blieben, begann er diese für den Verzehr zu verarbeiten. Der Erfolg gab ihm recht: Alle Gastronomiebetriebe, denen er seine Produkte vorstellte, waren begeistert. Somit wusste Christian Janisch, dass er auf dem richtigen Weg war und erweiterte seinen Betrieb. Das nötige Wissen dazu hat er sich durch learning by doing angeeignet. Heute ist er ein bekannter Schneckenzüchter und verkauft damit ein qualitativ hochwertiges Nischenprodukt.

### Schnecken brauchen Zeit

Wie eingangs erwähnt befinden sich die Janisch-Schnecken im Winterschlaf. Diese Ruhe dauert von Ende Oktober bis März. Dann startet die Saison und die Tiere kommen in ihre Außengehege, wo sie auf und unter eigens angefertigte Holzgestelle klettern. Das Futter für die Schnecken – allen voran Gurken, Kraut und Salat – bekommt Christian Janisch von den Gemüsebauern rundum, und das gratis. Denn dabei handelt es sich um Gemüse, das entweder vom Han-

del wieder retourniert wurde, weil bereits die nächste Lieferung kommt, oder aber Gemüse, das aus Qualitätsgründen gleich auf dem Feld stehen bleibt. Die Karotten für seine Schnecken baut er selbst an, zusätzlich bekommen die Schnecken Getreideschrot und Kalk, den sie für die Festigkeit ihres Gehäuses benötigen. Nach rund zwei Jahren sind Schnecken ausgewachsen und reif für Ernte und Verarbeitung. Dazu werden sie von den Holzscheiten abgeklaut, kommen dann in den dunklen Keller, um den Darm zu reinigen, und anschließend für zwei Tage in den Kühlschrank, wo sie zu schlafen beginnen. Danach werden sie zehn Minuten in Wasser erhitzt, aus dem Haus geholt, entschleimt und abschließend für zwei Stunden mit Suppengemüse gekocht und mit diesem Sud küchenfertig in Gläser abgefüllt. So sind die Schnecken nicht nur für die Gastronomie optimal weiterzuverarbeiten, sondern auch für den privaten Endkonsumenten einfach zuzubereiten, als Suppe, klassisch gratiniert oder als Pasta. Mahlzeit!

### Südburgenlandschnecke Christian Janisch

Unterbergen 4, 7551 Stegersbach  
Tel.: 0664 5238688  
[www.suedburgenlandschnecke.at](http://www.suedburgenlandschnecke.at)

