



Vom Mittelmeer an den Neusiedler See

Landwirtschaft. Infolge des Klimawandels gedeihen Olivenbäume immer besser in pannonischen Gefilden. Zwei Ehepaare haben jetzt die ersten 17 Liter Öl aus burgenländischen Oliven pressen lassen

VON PAUL HAIDER

Bis zu 30 Grad werden für dieses Wochenende vorhergesagt. In einigen Teilen des Burgenlands könnte das Thermometer diese magische Marke tatsächlich erreichen. Bei solchen hochsommerlichen Temperaturen Anfang April ist es kaum verwunderlich, dass sich eine mediterrane Steinfrucht im Burgenland immer wohler fühlt: die Olive.

In den vergangenen Jahren berichtete der KURIER über südburgenländische Weinbauern, die verstärkt auf den Anbau von Oliven umschwenkten. Mit der Produktion des ersten Öls war das nordburgenländische Olivenprojekt „Olivia“ am schnellsten: Zwei Familien aus Rust und Mörbisch am See haben sich dafür zusammengetan.

Reinhold Eder und Gattin Angela Pieretti-Eder haben 2018 ihren ersten Olivenhain in Rust gepflanzt. Damals mit 280 Bäumen, aus denen mittlerweile 500 geworden sind. Anfangs sei man noch skeptisch gewesen, ob die Früchte am Neusiedler See genauso gut gedeihen würden wie in ihrer eigentlichen, südländischen Heimat.

17 Liter aus 130 Kilo

Nur sechs Jahre später gehören solche Zweifel längst der Vergangenheit an: Gemeinsam mit ihren Projektpartnern aus dem Nachbarort Mörbisch – Franz Günther und Sabine Haider hegen und pflegen hier 650 Olivenbäume – wurde im vergangenen Oktober eine Ernte von 130 Kilogramm eingefahren.

Da die Familien noch keine eigene Olivenpresse besitzen, wurden die Früchte zur Verarbeitung nach St. Lorenzo in Italien gebracht. Dabei entstanden die ersten 17 Liter burgenländisches Olivenöl.

Die Ortschefs Bettina Zentgraf (Mörbisch) und Gerold Stagl (Rust) mit Angela Pieretti-Eder und A. Eisenkopf



Die werden aller Voraussicht nach in Windeseile ausverkauft sein – unter der Marke „Olivia Bio“ werden aber auch eingelegte Oliven produziert. Und ein Tee aus den Blättern, die vom Baumstamm aufgehoben und getrocknet werden. „Der sorten-

reine Tee kommt auch der Heilung des Menschen zugute“, berichtet Reinhold Eder über das wertvolle Nebenprodukt.

Dass seine Bäume so prächtig gedeihen, sei laut Eder auch dem Mikroklima am Neusiedler See zu verdan-

ken: Die zunehmend milderen Winter und die Windverhältnisse tragen ihren Teil dazu bei, dass Rust zu einem fruchtbaren Boden für Olivenhaine geworden ist. Olivenbäume sind aber auch robuster, als man vielleicht denkt; einige Sorten können bis zu minus 20 Grad locker wegstecken.

Made in Burgenland

Ab 2026 soll das Olivenöl aus Rust und Mörbisch zu 100 Prozent „Made in Burgenland“ sein. Die Ehepaare Haider und Pieretti-Eder denken nämlich zukunftsorientiert und wollen eine eigene Olivenpresse anschaffen. Am Freitag wurde das burgenlän-

dische Olivenöl bei einem Pressetermin in Rust der Öffentlichkeit präsentiert.

Zu Gast war auch Landeshauptmann-Stellvertreterin Astrid Eisenkopf (SPÖ). Sie zeigte sich darüber erfreut, dass beide Familien auf biologischen Anbau setzen: „Das Olivenprojekt ‚Olivia‘ erfüllt alle Kriterien der Nachhaltigkeit und ist eine vielversprechende Chance für die burgenländischen Landwirte, neue klimafitte Absatzmöglichkeiten und damit Einkommensquellen zu erschließen: Gesunde Ernährung, respektvoller Umgang mit der Natur und Nachhaltigkeit sind Themen, mit denen sich immer mehr Menschen beschäfti-

gen“, so Eisenkopf. Auch wenn die Olivenernte im Burgenland derzeit aus wirtschaftlicher Sicht noch kein wirklicher Faktor sei, so würden die Haine am Neusiedler See doch vorzeigen, wie sich die heimische Landwirtschaft erfolgreich an geänderte klimatische Bedingungen anpassen kann, meint die Landeshauptmann-Stellvertreterin.

Zukunftsträchtig

Laut Prognosen sollen die Temperaturen in Österreich übrigens bereits 2030 jenen in Südeuropa ähneln – zumindest für Burgenlands Olivenbauern sind das recht sonnige Aussichten.

DANIEL FENZ



Mehr Informationen zum Oliven-Projekt in Rust und Mörbisch sowie Details zur Herstellung des Öls gibt es auf olivia.bio

Wissenschaft und Praxis am Feld

Die Biofeldtage sind zu einem Fixpunkt für Experten und Freunde der **Landwirtschaft** geworden

VON MICHAEL PEKOVICS

Die über 120 Bio-Sortenversuche auf den Schauparzellen der großen Sortenschau haben sich trotz klimatischer Herausforderungen gut entwickelt, die Programmplanung erhält ihre finalen Schliff und sämtliche Ausstellerplätze auf dem 70 Hektar großen Veranstaltungsareal sind bereits restlos vergeben. Langsam freuen sich die Organisationspartner gemeinsam mit den Hauptsponsoren auf die bevorstehenden Biofeldtage 2024 am 24. und 25. Mai, bei denen wie bereits in den Vorjahren land-



Große Vorfreude bei den Verantwortlichen der Biofeldtage

wirtschaftliche Produzenten und interessierte Konsumenten zum Diskurs eingeladen werden. „Das Zusammenwirken von Wis-

senschaft und Praxis macht die Biofeldtage auch heuer wieder zu einem attraktiven Branchentreffpunkt. Sowohl für biologisch als

auch für konventionell arbeitende Bäuerinnen und Bauern bietet diese zweitägige Veranstaltung einen höchst interessanten Einblick in einen zeitgemäßen und effektiven Biolandbau“, sagt Biobäuerin und LKÖ-Bioausschussvorsitzende Andrea Wagner.

Der Wissenstransfer sowie die Transparenz hinter den landwirtschaftlichen Abläufen sind unter anderem die wichtigsten Zielsetzungen. Pannatura-Geschäftsführer Matthias Grün erklärt die Besonderheiten des Bio-Landguts Esterhazy: „Die Flächen sind von der einzigartigen

Lage um den Neusiedler See gekennzeichnet. Wir gehen mit beispielhaften Umsetzungen als Vorreiter voran, da das trockene, pannonische Klima viele Herausforderungen mit sich bringt, für die wir Lösungsansätze suchen.“

Die Biofeldtage 2024 werden von den Organisationspartnern Pannatura, dem Forschungsinstitut für biologische Landwirtschaft Österreich (FiBL), dem Verband Bio Austria, der Landwirtschaftskammer und der Universität für Bodenkultur organisiert. Das Land Burgenland unterstützt die Veranstaltung.

Biofeldtage 2024

Dritte Auflage

Nach den Veranstaltungen in den Jahren 2018 und 2021 gehen die Biofeldtage in Donnerskirchen heuer in ihre dritte Auflage, sämtliche Ausstellerplätze sind bereits vergeben

170

Programmpunkte

gibt es bei den Biofeldtagen 2024 am 24. und 25. Mai in Donnerskirchen mit über 180 Ausstellern und rund 65 Vortragenden. Mehr als 100 landwirtschaftliche Geräte werden live im Einsatz sein

Informationen

Das gesamte Programm der beiden Tage finden Sie unter biofeldtage.at. Dort gibt es auch Tickets; bis zum 10. Mai zu ermäßigten Preisen