



Bio-Knoblauch aus dem Burgenland: Bei Familie Goldenits gedeiht die Knolle bestens. Jetzt im Herbst wird bereits der Knoblauch fürs nächste Jahr gesetzt.



Mehrwert für die Region

84% Mehrwert für die Region steht künftig auf dem Etikett des Bio-Knoblauchs aus der Region Neusiedlersee. Die Zahl ist wissenschaftlich berechnet und zeigt, welchen wertvollen Beitrag zur Arbeitsplatzsicherheit, Identitätsstiftung und zur regionalen Stabilität und Wertschöpfung der Bio-Knoblauch von den burgenländischen Bauern im Vergleich zu einem konventionell produzierten Knoblauch aus der Region leistet. Alle Zurück zum Ursprung-Produkte werden künftig einen Regionalwert ausweisen und damit zeigen, welche Kraft sie ihrer Region geben.



Würzige Knolle mit Mehrwert

Auf dem burgenländischen Bio-Bauernhof der Familie Goldenits wächst bester Bio-Knoblauch. Zurück zum Ursprung sorgt dafür, dass das einst fast ausgestorbene Gemüse wieder heimisch wird.

Auf dem Bio-Bauernhof der Familie Goldenits in der Region Neusiedlersee gedeiht ein Gemüse, das wir zwar reichlich verzehren, aber dessen Anbau hierzulande vor gar nicht langer Zeit noch in Vergessenheit geraten war: Der Knoblauch. Und das, obwohl das Burgenland mit seinem Klima geradezu prädestiniert ist für den Anbau der würzigen Knolle. „Angefangen hat alles mit der Diplomarbeit meines Bruders über Knoblauch“, erzählt der Jungbauer Simon Goldenits.

„Uns störte, dass es nur mehr den importierten Knoblauch aus konventioneller Landwirtschaft aus China oder Ägypten gab.“ Österreichischer

Knoblauch konnte mit den Billiganbietern schon längst nicht mehr mithalten. Der Anbau war fast ausgestorben. „Wir begannen unseren Gemüseanbau 2007 auf Bio-Produktion umzustellen, und immer intensiver beschäftigte ich mich mit dem Thema Knoblauch“, so der 27-Jährige, der mit Leib und Seele Bio-Bauer ist. Er wollte die Idee, heimischen Bio-Knoblauch wieder auf den Speiseplan der Österreicher zu bringen, in die Tat umsetzen. Allerdings ist die Herstellung aufwendig: Um im Juli ernten zu können, muss er bereits im Herbst des Vorjahres gesetzt werden. „Es wird fast alles manuell gemacht, wie zum Beispiel das Unkraut zupfen. Bis unser Bio-Knoblauch im Regal ist, vergeht viel Zeit. Die muss man ihm auch zum Trocknen geben, nur dann ist er lange haltbar“, erzählt Simon Goldenits, der mit seiner Familie bereits 17 Hektar



Simon Goldenits fand in Zurück zum Ursprung einen verlässlichen Partner für seinen Knoblauch.

anbaut. Dafür braucht es aber einen verlässlichen Vertriebspartner, der sowohl die Arbeit wie das Produkt schätzt und eine sichere Abnahme garantiert. In Zurück zum Ur-

sprung fand Familie Goldenits diesen Partner. „Wir sind Zurück zum Ursprung, die von Beginn an unsere Idee und deren Umsetzung unterstützt haben, wirklich sehr dankbar.“

Der heimische Knoblauch erfreut immer mehr Kunden – die Nachfrage ist groß. Mehrere Bauern haben es der Familie Goldenits gleich getan und Knoblauch wieder auf ihren Feldern angepflanzt. Dadurch zeigt sich auch, dass die Rückbesinnung auf heimische Landwirtschaft und deren Sorten nicht nur regionale Produkte in unsere Regale liefert, sondern der Region auch Arbeitsplätze sichert und Stabilität bringt.

Mehr Infos:

www.zurueckzumursprung.at

Immer beliebter: Bio-Knoblauch aus Österreich



Frisch ab

