

handel und "qualitäten" heute

- Normen und Vielfalt - ein Problem? -

Heute gibt es internationale Standards die eine beständig gute Fruchtqualität sichern sollen. Uniformität und Massenproduktion führen u.a. zum Verlust von Vielfalt und Geschmacksqualitäten. Und was Auge und Händler freuen mag, ist nicht immer hochwertig oder gar gesund!

Capsicum-Produktion weltweit: (für Eigenbedarf und Handel)

Chilis (mild & mittelscharf)	90 %
Chilis (scharf)	4 %
Gemüsepaprika	6 %

Capsicum-Handel weltweit:

Asien (v.a. VR China)	
- scharfe Chilis	45%
Europa	
- (v.a. ESP, NL) Gemüsepaprika	
- (Südosteuropa) Gewürzpaprika	5%
Afrika (v.a. Nigeria)	
- scharfe Chilis	16%
Amerika (v.a. Mexiko)	
- Chilis	32%

Paprika rund ums Jahr?

Beim Gemüsepaprika stieg die Nachfrage und damit die Produktion in den letzten Jahrzehnte enorm. In Österreich steht Paprika an 3. Stelle der beliebtesten Gemüsearten (nach Tomate und Salat).

Der Gemüsepaprika in unseren Supermärkten wird allerdings zu 99% aus dem Ausland importiert. Um Paprika rund ums Jahr anbieten zu können, werden ökologisch bedenkliche Intensivproduktion und lange Transportwege in Kauf genommen.

Qualität! (?)

Die v.a. äußeren Qualitäten, die Paprikafrüchte aufweisen müssen, um vermarktbar zu sein, sind in der EU genau geregelt. Je nach Handelsklasse dürfen Paprikafrüchte bestimmte Maße nicht über- oder unterschreiten (Sortierung). Ganz, gesund, frisch, sauber, gut entwickelt, ohne Frostschäden, Narben oder Sonnenbrand, und mit Stiel versehen müssen die Früchte sein. Der Spielraum ist nur gering: Freilandpaprikas weisen oft leichte Frucht"fehler" auf und sind daher über den Großhandel fast nicht mehr

zu vermarkten - Glashausfrüchte können leichter (äußerlich) makellos sein - mit ein Grund, warum österreichische Paprikas auf dem Markt kaum mehr zu finden sind.

Der Handel verlangt heute stark nach sog. "Tricolore-Packungen", die je einen roten, gelben und grünen Paprika enthalten. Für österreichische ProduzentInnen ist das problematisch, denn in unserem Klima ist es schwierig, ausreichend rotreife und grüne Früchte gleichzeitig zu Verfügung zu stellen. Der enorme Preisdruck macht für viele den Paprikaanbau unrentabel - Fruchtwert derzeit ca.: 1,10 ATS bis 1,50 ATS.

Mit dem Rückgang des österreichischen Paprikaanbaus verschwinden auch freilandangepasste Sorten, die oft eine lange Tradition in der österreichischen Küche hatten (z.B. der "Neusiedler Ideal").

Die Züchtung konzentriert sich heute stark auf Hybridsorten, die vorwiegend für den Anbau in Glashaus und Folientunnel geeignet sind.

QUELLEN: TEUBNER, C., et al. 1993, Paprika, Füssen, Deutschland: Teubner Edition. Mündl. Informationen österr. Landwirte.
BILDQUELLEN: TEUBNER, C., et al. 1993, Paprika, Füssen, Deutschland: Teubner Edition, S. 19. OECD 1982, sweet peppers, international standardisation of fruit and vegetables, Paris: PUBLICATIONS DE L'OECD, S. 21 u. 33.

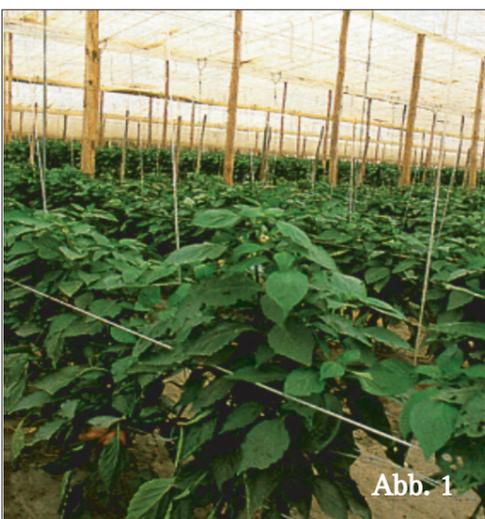


Abb. 1

Abb. 1: Die Paprika-Massenproduktion erfolgt u.a. in riesigen Folienhausanlagen in südlichen Ländern Europas (z.B. hier in Spanien). Die Produktionskosten sind so gering, dass sich die weiten Transportwege nach Mitteleuropa rechnen.



Abb. 2

Abb. 2: Hohe Ansprüche u.a. an makellose Erscheinung, Transporteignung und Haltbarkeit, ein enormer Preisdruck und ein hoher ganzjähriger Bedarf haben zu einer intensiven Massenproduktion und einseitigen Verwendung bestimmter Paprika-Sorten geführt. Folge: hoher Herbizid- und Pestizideinsatz und Flächenverbrauch. Einzigartige Ökosysteme und Landschaften werden zerstört z.B. Küstensukkulentenbusch auf den Kanarischen Inseln.

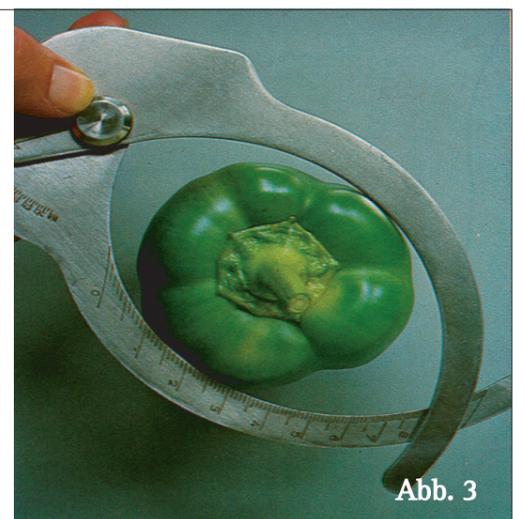


Abb. 3

Abb. 3: Größenmessung entsprechend den Standards der OECD. Größe, Farbe und Uniformität sind strikt vorgeschrieben. Auf der Strecke bleiben viele alte Sorten, die lokale Vielfalt und oft auch das Aroma. Nicht nur bei Paprika ein Problem!