

## **Frutura: „Winterzeit ist Erntezeit“ – aus Visionen wird Gemüse**

**Das steirische Top-Unternehmen Frutura eröffnet eine neue Zeitrechnung bei der ganzjährigen Gemüseproduktion – umweltschonend und klimaneutral auch im Winter. In der Thermal-Gemüsewelt in Blumau können Tomaten, Paprika, Gurken und Radieschen geerntet werden, während es draußen stürmt und schneit. Das sichert die ganzjährige Versorgung der Bevölkerung mit gesunden Lebensmitteln, schafft Arbeitsplätze und erspart der Umwelt jährlich 1.000.000 gefahrene LKW-Kilometer.**

Das steirische Familienunternehmen setzt beim Prinzip „Winterzeit ist Erntezeit“ auf die Geothermie und die optimale Nutzung vorhandener Ressourcen. Einer der drei Gründer von der Frutura Unternehmensgruppe ist der Landwirt und Visionär Manfred Hohensinner: „Mit der Thermal-Gemüsewelt in Bad Blumau haben wir ein österreichweit einzigartiges Projekt geschaffen. Wir produzieren unser Fruchtgemüse mit der Wärme des Thermalwassers vor Ort. Diese Form des geschützten Anbaus ist die nachhaltige Landwirtschaft der Zukunft.“

Dabei wird Thermalwasser aus 3,5 Kilometer Tiefe mit 125° Celsius über eine Tiefenbohrung an die Oberfläche gepumpt, Wärme entnommen und nach Nutzung in den Gewächshäusern wieder in den Boden geleitet. Bei diesem Vorgang geht kein Tropfen Wasser verloren. Laut Umweltbundesamt reduziert die Nutzung der geothermischen Wärme in der Landwirtschaft den CO<sub>2</sub>-Ausstoß um rund 28.000 Tonnen pro Jahr im Vergleich zu Erdgas-beheizten Gewächshäuser.

Ein weiterer positiver Effekt der ganzjährigen Erntezeit: Aufgrund des regionalen Anbaus sind weniger Importe von Fruchtgemüse notwendig, was der Umwelt rund 1 Million gefahrene Lkw-Kilometer erspart. Umgerechnet sind das 25 Erd-Umrundungen.

Geschäftsführerin Katrin Hohensinner: „Frutura kann ganzjährig frische Produkte in höchster AMA-GAP Qualität garantieren. Derzeit bewirtschaften wir mit dieser innovativen Methode rund 26 Hektar Anbaufläche in der Thermal-Gemüsewelt, in denen bei optimalen, sommerlichen Temperaturen bis zu 9.000 Tonnen Tomaten, Paprika, Gurken, Melanzani und Radieschen jährlich reifen. Dass unsere Tomaten und Paprika als die geschmackvollsten Österreichs gelten, ist für uns eine Bestätigung unseres Weges durch die Konsumenten, die uns stolz macht.“

### **Zahlen und Fakten zur Frutura Unternehmensgruppe**

- 1,3 Millionen Haushalte in Österreich versorgt die Frutura Unternehmensgruppe täglich mit Obst und Gemüse
- 160.000 Tonnen Obst und Gemüse und bis zu 1000 unterschiedliche Artikel verlassen die Frischdrehseibe in Hartl pro Jahr
- Über 800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bilden mittlerweile eine große Frutura-Familie und sorgen für zufriedene Kunden
- Über 1600 SPAR-Märkte werden täglich mit Obst und Gemüse beliefert

### **Rückfragehinweis**

Dr. Philipp Berkessy  
Marketing & Vertrieb  
p.berkessy@frutura.com  
+43 (0) 3334 41800-161