

## **Klimaschonend gewachsen, nachhaltig geerntet: Die ersten österreichischen Bio Winter-Radieschen von Frutura sind da!**

**Regionale Lebensmittel sind in aller Munde und der steirische Familienbetrieb Frutura sorgt dafür, dass die Auswahl an wertvollem, heimischem Obst und Gemüse immer größer wird – auch im Winter. Ab sofort gibt es nachhaltig produzierte Winter-Radieschen in Bio-Qualität bei Spar in ganz Österreich.**

\*\*\*

Radieschen sind reich an Inhaltsstoffen und somit besonders wertvoll für eine ausgewogene Ernährung. Mit nur 14 Kalorien pro 100 Gramm sind sie ein kalorienarmer knackiger Snack, der unter anderem viel Kalzium (26 mg), Folsäure (24 µg) und Kalium (255 mg) bietet. Zugleich enthalten sie wertvolle Mikronährstoffe wie Vitamin K oder Eisen. 100 Gramm Radieschen decken rund 12 Prozent des Tagesbedarfs an Eisen, und bis zu 30 Prozent des Tagesbedarfs an Vitamin C (unerlässlich fürs Immunsystem). Für die leichte Schärfe sind Senföle (Glukosinolate) verantwortlich. Das Radieschen (lat.: *Raphanus sativus*) zählt übrigens zur großen Familie der Kreuzblütler (Brassicaceae), der auch Karfiol, Kohlrabi und Rettich angehören.

Beim Kauf empfiehlt sich, auf feste Knollen und frische, grüne Blätter zu achten. Zur Lagerung im Kühlschrank fühlt sich das rotbackige Gemüse ein paar Tage lang wohl, wenn es in ein feuchtes Tuch gewickelt wird. Die Blätter am besten auf einen Zentimeter abschneiden, denn sie entziehen der Knolle Wasser. Radieschen schmecken übrigens nicht nur zur Jause, sondern auch in Form von Aufstrichen und Suppen oder als Gemüsebeilage.

Die Blumauer Winter-Radieschen gedeihen in den Folienhäusern der Frutura, die dank der schonenden Nutzung der Geothermie und durch den Verzicht auf fossile Energieträger klimaschonend auf 5 bis 10 Grad beheizt werden.

„Die erste Aussaat erfolgt im November und dann haben die Radieschen bis Jänner Zeit zu wachsen. Sie gedeihen im Mutterboden, also im normalen Ackerboden, werden mit viel Fachwissen gezogen und dann händisch geerntet. Das Ergebnis ist eine ausgezeichnete Qualität, die von den Konsumenten extrem geschätzt wird“, so Christoph Schieder, Betriebsleiter der Frutura Thermal Gemüsewelt. Die Blumauer Winter-Radieschen sind durch die lange Zeit, die sie zum Wachsen haben, übrigens besonders mild und deshalb auch bei Kindern beliebt.

Frutura-Eigentümer Manfred Hohensinner: „Der ganzjährige Anbau von Obst und Gemüse bei optimalen Bedingungen garantiert eine Versorgung der Menschen in Österreich mit frischem regionalem Gemüse auch im Winter. Das reduziert die Importe, schont damit das Klima und reduziert die Lebensmittelverschwendung, weil wir in Österreich bedarfsorientiert produzieren können.“

**Zahlen und Fakten zum steirischen Familienbetrieb Frutura**

- täglich werden 1,3 Millionen Haushalte bzw. 3 Millionen Konsument:innen in Österreich mit frischem Obst und Gemüse versorgt
- rund 230.000 Tonnen Obst und Gemüse und bis zu 1000 unterschiedliche Artikel verlassen die Frischedrehscheibe in Hartl pro Jahr
- mehr als 850 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bilden mittlerweile eine große Frutura-Familie und sorgen für zufriedene Kunden
- seit 2021 gibt es ein eigenes Aufforstungsprojekt in Österreich für die gesamte Unternehmensgruppe

**Rückfragen an:**

Dr. Philipp Berkessy

Marketing & Vertrieb

[p.berkessy@frutura.com](mailto:p.berkessy@frutura.com)

+43 3334 41800-161