



exotisch

## Food-Trend: »Local Exotics«

© Shutterstock

### Food-Trend: »Local Exotics«

Regional essen und doch die Köstlichkeiten aller Welt genießen? Immer mehr heimische Produzenten machen dies mit Ingwer, Reis oder auch Wassermelonen aus Österreich möglich.

07. Februar 2022



**Autor:**  
Marlene von Dallwitz

exotisch

Ingwer Kaviar Reis Asiatisch

Bio



Artikel drucken

Die Nachfrage nach exotischen Lebensmitteln in den heimischen Küchen wird immer größer. Dank neuester Technologien wie Aquaponik oder [Indoor Farming](#) und dem zunehmend milderen Klima, können österreichische Bauern ihr Produkt-Portfolio erweitern. Der größte Vorteil dabei sind vor allem aber die kurzen Transportwege. Regionale Alternativen zu Import-Schlagern!

Wir zeigen Ihnen 5 **erfolgreiche »Local Exotics«** aus Österreich:

#### Alpenkaviar und Bio-Ingwer aus Oberösterreich

Am Rande des Nationalparks Kalkalpen im Steyrtal in Oberösterreich herrschen ideale Bedingungen für die Aufzucht und Produktion von exklusivem [Alpenkaviar](#). Sibirische und russische Störe sowie Sterlet, aus denen der Kaviar gewonnen wird, schwimmen im eigenen, kristallklaren Quellwasser aus den Bergen.

Preislich ist der österreichische Kaviar ab 130 Euro pro 100 Gramm zu bekommen. Zum Vergleich: Russischen Beluga Kaviar gibt es ab ca. 150 Euro pro 100 Gramm.

#### Im Hausruckviertel wird's asiatisch

Der heimische Ingwer aus Eferding kommt hier tatsächlich als Frischware auf den Markt. Er ist beim Konsumenten vor allem durch seine angenehm milde Schärfe beliebt. Der Anbau der Wurzel ist kompliziert. Die ursprünglich tropischen Pflanzen benötigen ein warm-feuchtes Klima und eine hohe Luftfeuchtigkeit. Für den Anbau in unbeheizten Folientunneln braucht es viel Fingerspitzengefühl beim Lüften und Bewässern, um die optimalen Bedingungen zu schaffen. Dies schlägt sich auf den Preis nieder. 100 Gramm kosten durchschnittlich 4 Euro.

**FINAL SALE**

10% ab 150€ Warenwert, 15% ab 200€ Warenwert, 20% ab 250€ Warenwert auf Sale Artikel

Peek & Cloppenburg

## Wasabi aus dem Burgenland

Dem Unternehmen [PhytonIQ](#) aus dem Südburgenland ist gelungen Wasabi mit einer ausgeklügelten Technologie in seiner Indoor-Farm zu züchten. Mittlerweile hat das Start-up etwa 40.000 Wasabi-Pflanzen in seiner Indoor Farm. Völlig pestizidfrei.

Die grüne Power-Pflanze ist auf diversen Online-Plattformen erhältlich, kann aber auch über den Webshop bestellt werden. 25 Gramm Wasabi Pulver gibt es für 17,50 Euro.

## Reis aus Niederösterreich

Nicht nur die kurzen Transportwege sind hier ein Vorteil. Im Gegensatz zum üblichen Reisanbau wird bei dem heimischen Unternehmen [ÖsterReis](#) der »Trockenreisanbau« kultiviert. Dies bedeutet, dass der Reis nicht dauerhaft geflutet wird, sondern im »Trockenen« steht und nur bei Bedarf bewässert wird. Dieses Verfahren hat einige ökologische Vorteile. Zu kaufen gibt's den »ÖsterReis« entweder online oder direkt beim Reisbauern ab Hof. Im Vergleich zur importierten Ware ist er mit einem Preis von 6,90 Euro pro 405 Gramm jedoch deutlich teurer.

## Wassermelonen vom Marchfeld

Unweit von Wien entfernt, genauer gesagt in Untersiebenbrunn, baut ein junger Bauer seit 2017 Wassermelonen an. Und das mehr als erfolgreich! Obwohl die heimischen Melonen deutlich kleiner und weniger rot als ihre importierten Verwandten sind, ist sie mindestens genauso süß und saftig. Anders als in den südlichen Ländern können die Früchte reif geerntet und schon am nächsten Tag in die Geschäfte geliefert werden. Das garantiert einen tropisch-sommerlichen Geschmack.

Neu im Sortiment: Zuckermelonen!