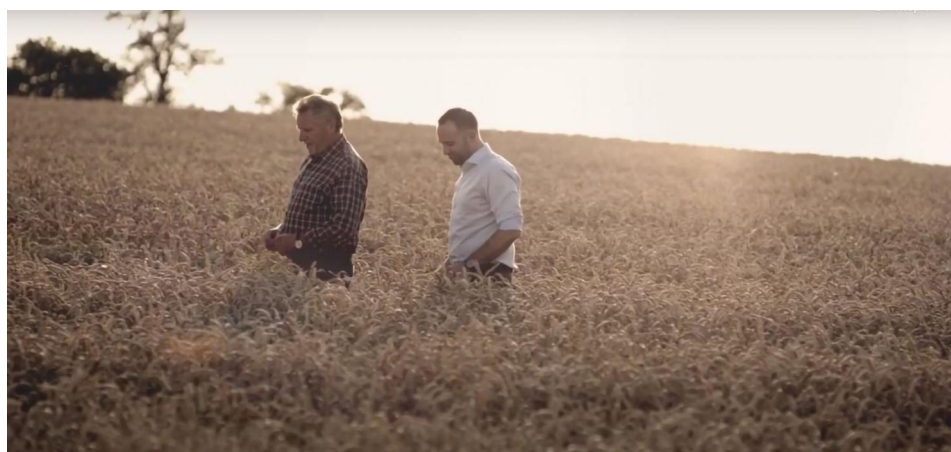


Resch&Frisch treibt klimafreundlichen Weizenanbau voran - Ein Modell für die Zukunft

Resch&Frisch setzt gemeinsam mit LAT Nitrogen, Wührer Agrar und Josephinum Research auf klimafreundlichen Weizenanbau. Ziel des innovativen Projekts ist eine CO₂-reduzierte Produktion, die Nachhaltigkeit und regionale Wertschöpfung verbindet. Erfahren Sie, wie diese Kooperation die Zukunft des Brots in Österreich prägt.



Bäcker Georg Resch im Getreidefeld. © Sarah Ullmann

In Zeiten des Klimawandels steht die Lebensmittelbranche vor der Herausforderung, Nachhaltigkeit und Qualität zu vereinen. Die Bäckerei Resch&Frisch aus Gunskirchen geht diesen Weg nun mit einer zukunftsweisenden Kooperation: Gemeinsam mit **LAT Nitrogen**, Wührer Agrar und Josephinum Research wird ein Projekt gestartet, das den klimafreundlichen Anbau von Weizen in den Mittelpunkt stellt. Ziel ist es, eine CO₂-reduzierte Weizenproduktion zu etablieren, die nicht nur die Umwelt schont, sondern auch als Vorbild für die gesamte Branche dienen kann.

Nachhaltigkeit vom Feld bis zum Frühstückstisch

Brot und Gebäck sind ein unverzichtbarer Bestandteil der österreichischen Esskultur. Doch wie lässt sich dieses Grundnahrungsmittel klimafreundlich herstellen? Resch&Frisch, ein Familienunternehmen in vierter Generation, zeigt mit diesem Projekt, dass Genuss und Umweltschutz Hand in Hand gehen können. „Nachhaltigkeit beginnt am Feld – bei der Wahl des Weizens und den Methoden seines Anbaus. Unser Ziel ist es, zu beweisen, dass hochwertiges Brot auch klimafreundlich produziert werden kann“, betont Georg Resch, Geschäftsführer und Eigentümer von Resch&Frisch.

Innovative Methoden für den Ackerbau

Das Herzstück des Projekts ist die Optimierung der Weizenproduktion mit modernen, umweltschonenden Technologien. LAT Nitrogen liefert Dünger mit einem deutlich geringeren CO₂-Fußabdruck, der durch den Einsatz von Biomethan-Zertifikaten um bis zu 85 % reduziert werden kann. Digitale Tools wie NutriGuide® und TerraZo ermöglichen eine präzise, teilflächenspezifische Düngung, wodurch Ressourcen geschont und die Weizenqualität gesteigert werden.

Pavel Hanus, Geschäftsführer von LAT Nitrogen Austria GmbH, unterstreicht: „Mit unserem hocheffizient produzierten Dünger und digitalen Lösungen unterstützen wir Landwirte dabei, Erträge zu sichern und den Getreideanbau nachhaltiger zu gestalten. Klimafreundliche Landwirtschaft ist heute bereits machbar.“

Pflanzenkohle und bodenschonende Praktiken

Ein weiterer Baustein des Projekts ist der Einsatz von Pflanzenkohle, die CO₂ langfristig im Boden bindet und

gleichzeitig die Bodenqualität verbessert. „Pflanzenkohle ist eine der nachhaltigsten CO₂-Senken. Sie steigert den Humusgehalt und die Wasserspeicherfähigkeit des Bodens und sichert so die Fruchtbarkeit für kommende Generationen“, erklärt Wolfgang Wührer vom Agrarbetrieb Wührer. Ergänzend fördern Zwischenfrüchte und bodenschonende Bewirtschaftung die Widerstandsfähigkeit der Böden gegenüber Wetterextremen.

Kooperation entlang der Wertschöpfungskette

Der Erfolg des Projekts basiert auf der engen Zusammenarbeit aller beteiligten Partner. LAT Nitrogen bringt Expertise in CO₂-reduzierte Düngemittel ein, Wührer Agrar setzt die Methoden auf den Feldern um, Josephinum Research liefert wissenschaftliche Unterstützung im Bereich Bodenschutz und Precision Farming, und Resch&Frisch sorgt dafür, dass die Ergebnisse in der Backstube ankommen. „Nur durch den Zusammenschluss von Industrie, Landwirtschaft, Forschung und produzierenden Betrieben können wir die Herausforderungen des Klimawandels meistern“, hebt Georg Resch hervor.

Ein Vorbild für die heimische Landwirtschaft

Das ambitionierte Ziel der Partner ist es, eine CO₂-reduzierte Weizenproduktion zu etablieren, die als Modell für ganz Österreich dient. Damit wird nicht nur ein bedeutender Beitrag zum Klimaschutz geleistet, sondern auch die Wettbewerbsfähigkeit und Zukunftsfähigkeit der heimischen Landwirtschaft gestärkt. Dieses Projekt zeigt, wie Innovation und regionale Wertschöpfung Hand in Hand gehen können.

Über Resch&Frisch und die Partner

Resch&Frisch, mit Sitz in Gunskirchen (OÖ), betreibt zwei Produktionsstandorte und ist in den Bereichen Gastronomie,

Heimzustellservice und Filialgeschäft tätig. Mit 1.300 Mitarbeitern erzielte das Unternehmen 2024 einen Umsatz von 149 Mio. Euro. LAT Nitrogen, ein führender europäischer Anbieter von stickstoffbasierten Produkten, produziert am Standort Linz jährlich 1,5 Mio. Tonnen Pflanzennährstoffe. Gemeinsam mit Wührer Agrar und Josephinum Research setzen die Partner auf nachhaltige Lösungen für die Landwirtschaft.

Besuchen Sie uns auf: [baeckerzeitung.at](https://www.baeckerzeitung.at)