



## Karotte: Heimisches Superfood für die Fastenzeit

Für alle, die besonders in der Fastenzeit auf die Ernährung achten, bietet sich die Karotte als heimisches Gemüse an. Vielseitig einsetzbar und bekömmlich, enthält sie zahlreiche Vitamine, vor allem A und C. Karotten lassen sich sehr gut lagern und sind noch frisch, auch wenn der Winter schon lange dauert. Um es bis auf unsere Teller zu schaffen, müssen Sie aber perfekt aussehen. So sind viele Karotten nicht schön genug und scheiden aus der Wertschöpfungskette aus. Der Verein *Land schafft Leben* zeigt den Weg der österreichischen Karotte.

Das meist orange Wurzelgemüse kann man durchaus als „heimisches Superfood“ bezeichnen, da das ganze Jahr über knackige und vitaminreiche Karotten aus Österreich erhältlich sind. Auch wenn die Bauern die Karotten im Sommer und Herbst ernten, können die Verarbeitungsbetriebe sie problemlos so lange lagern, bis die nächste Erntesaison beginnt.

### Viele Karotten schaffen es nicht auf den Teller

Der Lebensmitteleinzelhandel und die optischen Ansprüche der Konsumenten verlangen nahezu perfekte Karotten. Diese müssen zylinderförmig sein, eine stumpfe Spitze haben und frei von Schäden sein. Schwarze Flecken, Risse oder gar gebrochene Karotten sind unerwünscht, obwohl das Gemüse zum großen Teil noch zum Verzehr geeignet wäre. Die größten Abfälle entstehen bei den Konsumenten zuhause und beim Verarbeitungsbetrieb. Jede Karotte, die es nicht auf den Teller schafft, verbraucht genauso Ressourcen. Schon die Züchtung ist aufwändig und muss viele Anforderungen erfüllen. Die Karotten sollen möglichst resistent gegen Schaderreger sein, gleichzeitig sollen Faktoren wie Geschmack, Form und Lagerfähigkeit passen. Daher konzentriert sich der Saatgutmarkt auf einige wenige internationale Unternehmen. Sie produzieren Hybridsaatgut, das fast alle heimischen Bauern säen.

### Vier von fünf österreichischen Karotten aus Niederösterreich

Österreich produziert mehr Karotten als seine Einwohner verzehren. Dennoch wird ein Viertel des Bedarfs importiert. Vor allem geschnittene und tiefgefrorene Karotten für den Außer-Haus-Konsum kommen oft aus dem Ausland, da Österreichs Bauern mit den Weltmarktpreisen nicht mithalten können. Bei Frischkarotten setzen Handel und Konsumenten auf heimische Ware. 84 Prozent der österreichischen Karotten kommen aus Niederösterreich, wichtigstes Anbaugebiet ist das Marchfeld. Der Bio-Anteil liegt bei ca 20 Prozent. Die Karotte ist in der Einkaufsmenge das beliebteste Bio-Gemüse der Österreicher.

### Weg der Karotte als Video-Reihe

Nach oben wächst das grüne Kraut, nach unten in die Erde die Karotte. Weil sie von der Erde geschützt ist und allgemein wenig Pflanzenschutzmittel braucht, findet man auf der Karotte nur in seltenen Fällen Pestizidrückstände. Auch im Nährstoffbedarf sind Karotten genügsam. Sie verbrauchen im Vergleich zu anderen Gemüsearten wenig Düngemittel. Österreichs Bauern achten auf eine Fruchtfolge, so stehen auf einem Feld nie zwei Jahre hintereinander Karotten, meist sogar nur alle fünf bis sieben Jahre. Wie genau

Aussaat, Ernte und Verarbeitung funktionieren, was ein Bauer alles beachten muss und wie die Karotten über den Lebensmittelgroß- oder -einzelhandel in die Gastronomie oder zum Konsumenten kommen, zeigt der Verein *Land schafft Leben* ab heute auf seiner Webseite.

### Links

Videos zum Weg der Karotte und alle Themen, Daten und Fakten rund um Karotten aus Österreich:

[www.landschaftleben.at/lebensmittel/karotte](http://www.landschaftleben.at/lebensmittel/karotte)

Pressebilder: [www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder](http://www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder)

**Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!**

**Julia Eder**, Kommunikation

*Land schafft Leben*

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008

[julia.eder@landschaftleben.at](mailto:julia.eder@landschaftleben.at)

### Kurzinfo Land schafft Leben

*Land schafft Leben* ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gegründet, veranschaulicht der unabhängige und unpolitische Verein auf seiner in Österreich einzigartigen Informations- und Dialogplattform [www.landschaftleben.at](http://www.landschaftleben.at) den Wert und die Produktionsbedingungen österreichischer Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette: Transparent und authentisch, ohne zu werten. Ziel ist es, den Konsumenten eine bewusste Kaufentscheidung zu ermöglichen, die auf dem Wissen um die Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion beruht. Von Apfel über Huhn und Milch bis zur Zwiebel wird nacheinander jedes in Österreich hergestellte Lebensmittel anhand verschiedenster Kriterien sowie kritischer Themen detailliert beleuchtet und überprüft. 39 Förderer, darunter Verarbeiter und Vertreter des Lebensmittelhandels, ermöglichen durch ihre finanzielle Unterstützung die Vereinsarbeit. Vertreter aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung sowie Repräsentanten von Ministerien, Interessenvertretungen und Verbänden stehen *Land schafft Leben* als Ansprechpartner zur Verfügung und liefern wertvolle Informationen.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung männlicher und weiblicher Sprachformen verzichtet.