

Frühkartoffeln: Wenn die „Heurigen“ aus der Wüste kommen

Frühkartoffeln haben in Österreich erst Ende Mai Saison, doch bereits jetzt sind die ersten „Heurigen“ im Regal zu finden. Sie werden aus Ländern wie Ägypten oder Israel importiert, obwohl noch ausreichend heimische Lagerkartoffeln verfügbar sind.

Frühkartoffeln erfreuen sich bei den Österreicherinnen und Österreichern großer Beliebtheit. Was jedoch nur wenige wissen: Die sogenannten „heurigen“ Kartoffeln werden in Österreich erst ab Ende Mai geerntet und alles, was bis dahin unter diesem Namen im Lebensmittelhandel erhältlich ist, wird importiert – vorrangig aus Ägypten und Israel. Dort werden in großem Stil Kartoffeln für den Import nach Europa angebaut, und das großteils mitten in der Wüste. „Dabei sind unsere heimischen Kartoffeln durch ihre Lagerfähigkeit das ganze Jahr über verfügbar“, erklärt **Maria Fanninger** vom Verein *Land schafft Leben*.

Wasser für die Wüstenkartoffel

Höchsttemperaturen von bis zu 60 Grad, die weltweit meisten Sonnenstunden pro Tag und de facto kein Niederschlag: Die Sahara zählt zu den lebensfeindlichsten Orten der Welt. Doch mitten in der Wüste Ägyptens erstrecken sich hunderte Quadratkilometer weite grüne Felder, auf denen unter anderem jene Kartoffeln angebaut werden, die 4000 Kilometer weit nach Österreich transportiert und hier als „Heurige“ verkauft werden. Möglich ist das durch aufwendige künstliche Bewässerung. Und das in einer Region, in dem Wasser ein knappes und hart umkämpftes Gut ist.

Dabei sind die österreichischen Lagerkartoffeln auch jetzt verfügbar. Sie werden von August bis November geerntet und bis zur nächsten Frühkartoffelernte gelagert, die Ende Mai beginnt. Der Selbstversorgungsgrad der Kartoffel war in Österreich schon immer hoch. Durch die steigende Anbaufläche und die gute Ernte 2020, bei der rund ein Viertel mehr Kartoffeln als im Vorjahr eingebracht wurden, ist dieser noch weiter angestiegen. Aufgrund des Corona-bedingten Ausfalls von Gastronomie und Hotellerie während der letzten Monate wurde außerdem ein Teil der heimischen Kartoffelernte nicht abgenommen.

Eine Frage der Größe

Die überschüssigen heimischen Erdäpfel essen, statt Frühkartoffeln aus Ägypten zu importieren – die Lösung für das Kartoffel-Dilemma liegt eigentlich auf der Hand. Doch die typische Gastronomie-Kartoffel ist für die Konsumentinnen und Konsumenten aufgrund ihrer Größe unattraktiv. Sie wollen lieber die feine kleine Frühkartoffel, und das am besten schon Ende Februar. Für **Maria Fanninger** vom Verein *Land schafft Leben* eine absurde Situation:

„Durch die Lagerfähigkeit haben wir das ganze Jahr über österreichische Kartoffeln zur Verfügung und müssen nicht zu Importware aus Ländern wie Ägypten und Israel greifen. Jeder Griff ins Regal ist auch ein Produktionsauftrag – denn nachgeschlichtet wird nur das, was vorher auch herausgenommen wurde. Greifen wir also nicht zu importierten Frühkartoffeln, werden diese auch nicht mehr nachbestellt.“

Presseaussendung

Schladming, 9. März 2021



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

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

presse@landschafftleben.at

Bildbeschreibungen:

- **Bild 1:** Auf Getreidefeldern wie diesen in Ost-Oweinat/Ägypten werden höchstwahrscheinlich auch Kartoffeln in der Sahara angebaut. © NASA
- **Bild 2:** Die Anbauflächen in Ost-Oweinat/Ägypten sind so groß, dass man sie aus mehreren hundert Kilometern Entfernung erkennen kann. © NASA
- **Bild 3:** Frühkartoffeln © Land schafft Leben
- **Infografik:** Saisonkalender heimischer Kartoffeln: Heurige sind von Ende Mai bis Mitte August verfügbar, den Rest des Jahres gibt es Lagerkartoffeln. © Land schafft Leben

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Zahlen, Daten und Fakten zu Kartoffeln in Österreich:
<https://www.landschafftleben.at/lebensmittel/kartoffel>
- Kartoffeln in Österreich – von der Aussaat bis zur Ernte:
<https://www.landschafftleben.at/lebensmittel/kartoffel/herstellung/von-der-aussaat-bis-zur-ernte>

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanninger und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsumenten und Medienvertretern mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschafftleben.at, Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsumenten realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Experten aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Das 14-köpfige Team gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung und thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* wird unterstützt von 63 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.