



## Paprika: Das süß-scharfe Superfood mit dem beeindruckenden Vitamin C-Gehalt

Als Chili, Jalapeño oder Piri Piri ist der Paprika unangefochtener Regent über das Reich der Schärfe und wartet mit schier unübersehbarer Vielfalt in Farbgebung und Geschmack auf. Das macht ihn zu einem der beliebtesten Gemüse in Österreich. Doppelt so viel Vitamin C wie dieselbe Menge Zitrone und jede Menge weiterer innerer Werte weisen ihm ein beeindruckendes Zeugnis aus. Obwohl Paprika in Österreich zur eigentlichen Saison ausreichend angebaut wird, sieht er sich starker internationaler Konkurrenz ausgesetzt. Alle Rechercheergebnisse einer weitverzweigten Entdeckungsreise in die Welt des Paprika sind seit heute auf der Webseite des Vereins Land schafft Leben zu finden.

### Wieviel wir essen und woher er kommt

Pro Jahr essen wir etwa 5 Kilo Paprika. Damit landet das knackige Fruchtgemüse hierzulande unter den Top Five der beliebtesten Gemüsesorten, noch vor Salat und Zucchini. Die hauseigene Produktion deckt aber nur etwa ein Drittel des Bedarfs. Zwei von drei in Österreich verzehrten Paprika werden also importiert. Das liegt hauptsächlich daran, dass Paprika, wie Tomate und Gurke längst zum Ganzjahresgemüse avanciert ist. Der ganzjährigen Nachfrage kann Österreich aber nur über den geschützten Anbau im Glashaus oder Folientunnel entgegenkommen. Doch selbst im Glashausanbau, der mengenmäßig das Gros der heimischen Produktion ausmacht, geht hierzulande im Winter nichts. Die internationale Ware ist zudem oft entschieden billiger am Weltmarkt zu haben, was die heimische Produktion in Zugzwang bringt.

Die Hauptmenge des österreichischen Paprika wird nach dem sogenannten holländischen System erdelos im Glashaus angebaut. Dieser energieintensive Anbau wird aus ökologischer Sicht kritisiert, erhöht sich dabei doch der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck erheblich. Die Gemüsebranche weist angesichts dieser Kritik darauf hin, dass nur in dieser Intensivvariante eine nennenswerte Selbstversorgung durch das Jahr möglich sei. Das heimische Erntefenster verlängert sich, was auch der saisonunabhängigen Nachfrage von Konsumentinnen und Konsumenten nach heimischem Gemüse entspricht. Spätestens zur Hauptsaison aber, wenn der Tisch mit ausreichend österreichischer Ware gedeckt werden könnte, kann der Griff zur internationalen Importware überdacht werden. Von diesen Fragen unberührt behauptet der Paprika-Freilandanbau seine 3 Prozent-Nische in den heißesten Regionen Österreichs wie dem burgenländischen Seewinkel.

### Wer weltweit die Nase vorn hat und den Rest der Welt zum Schwitzen bringt

Im weltweiten Vergleich ist Österreich sowohl in der Produktion als auch im Pro-Kopf-Konsum ein echter Zwerg. China dominiert die Weltproduktion. Jeder zweite Paprika wird im Reich der Mitte geerntet. Beim Konsum liegt Mexiko eindeutig vorne, das nach China auch der zweitgrößte Produzent ist. Stolze 18 Kilo pro Kopf und Jahr, den Großteil davon als scharfe Chili, bringen Mexiko zum Schwitzen. Durch das Schwitzen wirkt die anfängliche verspürte Hitze nach dem Konsum von scharfem Paprika letztlich kühlend. Für die als Hitze und Schmerz empfundene Wirkung des Paprika ist ein Alkaloid namens Capsaicin verantwortlich. Dieses ist fett- aber nicht wasserlöslich, weshalb bei Überdosierung der Konsum von fetthaltigen Getränken oder Speisen angeraten wird.

Was China für die Welt ist, das ist Spanien für Europa. Vor allem im sogenannten „Mar del Plástico“ (Plastikmeer) reift die Hälfte aller in Europa produzierten Paprika unter andalusischer Sonne und oft hinterfragenswerten sozialrechtlichen Produktionsbedingungen heran. Von hier aus bedient und beherrscht Spanien den europäischen Paprika-Markt, auch den heimischen.

### **Alles über Paprikaanbau und Paprikakonsum in Österreich**

Land schafft Leben zeigt auf seiner Webseite in ausführlichen und leicht verständlichen Texten sowie in kurzweiligen Video-Episoden, wie Paprikaanbau in Österreich funktioniert. Von der Züchtung über die sehr unterschiedlichen heimischen Anbauformen, vom Freilandanbau über den kleinen Folientunnel bis zum mehrere Fußballfelder großen Glashaus, das ganz ohne Erde auskommt, wird die Welt des heimischen Paprika dadurch sichtbar und erlebbar. Die wesentlichen Vor- und Nachteile der österreichischen Produktion werden aus ökologischer, ökonomischer und sozialer Sicht umfassend beleuchtet.

#### **Links:**

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

Videoreihe zur Paprika: [www.landschaftleben.at/lebensmittel/paprika/videos](http://www.landschaftleben.at/lebensmittel/paprika/videos)

Alles zur Paprika: [www.landschaftleben.at/paprika](http://www.landschaftleben.at/paprika)

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

**Nadina Ruedl**, Kommunikation

*Land schafft Leben*

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

[presse@landschaftleben.at](mailto:presse@landschaftleben.at)

### **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 Fanningner 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.landschaftleben.at](http://www.landschaftleben.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 13-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 61 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.