



## **18. September – Tag des Erdapfels: Schlechte Zeit für dicke Knollen**

**Die heimische Kartoffel ist an ihrem Ehrentag zu ihrer Höchstform angelaufen und trotzdem wollen wir sie nicht: Übergroße Kartoffeln werden dieses Jahr besonders häufig geerntet, finden bei Konsumentinnen und Konsumenten jedoch wenig Anklang. Der Verein *Land schafft Leben* zeigt Lösungen auf.**

Jedes Jahr fällt die heimische Kartoffelernte etwas anders aus. Mal sind die Kartoffeln größer, mal kleiner. Qualitativ und geschmacklich besteht zwischen beiden kein Unterschied. Trotzdem wollen die Supermärkte sie nicht in ihren Regalen anbieten. Der Grund dafür seien die Konsumentinnen und Konsumenten, die keine übergroßen Kartoffeln wollen. Diese gelten mit ihren über 65 Millimetern schlichtweg als zu groß. Die Norm liegt bei etwa 30 bis maximal 65 Millimetern. Übergroße Kartoffeln werden daher oft schon vorher aussortiert und finden üblicherweise ihren Weg in die Gastronomie. Doch bietet sich diese heuer nur bedingt als Abnehmerin an: Denn auch die von der Corona-Pandemie gebeutelte Gastronomie kauft aufgrund der gesunkenen Anzahl an Gästen dieses Jahr geringere Mengen.

### **Warum die Kartoffeln heuer größer sind**

Dieses Jahr war das Frühjahr sehr trocken, weshalb die Kartoffelpflanze auf Sparflamme arbeitete und nur wenige Knollen ausbildete. Ab Juni gab es dafür wieder mehr Regen, was dazu führte, dass die Kartoffeln größer wurden. Diese klimatischen Bedingungen herrschten vor allem in Niederösterreich vor, wo 81 Prozent der heimischen Kartoffeln wachsen. In anderen Regionen war es für die Bäuerinnen und Bauern leichter mittelgroße oder kleine Kartoffeln zu ernten. Die niederösterreichischen Bäuerinnen und Bauern haben dafür das Nachsehen und beißen „in den sauren Erdapfel“: Laut der Landwirtschaftskammer Niederösterreich bekommen sie statt der 12 Cent pro Kilo mittelgroßer Kartoffeln, nur zwischen 5 und 8 Cent für übergroße Exemplare.

### **Wie große Kartoffeln mit Import und Pflanzenschutz zusammenhängen**

Können die österreichischen Bäuerinnen und Bauern ihre übergroßen Kartoffeln nicht im Inland zu einem rentablen Preis verkaufen, gehen diese in den Export. Da der Markt jedoch somit den Hunger auf die goldenen Knollen noch schlechter mit heimischen Kartoffeln stillen kann – ohnehin liegt die Eigenversorgung mit 83 Prozent unter der 100er-Marke - wird vermehrt auf importierte Ware zurückgegriffen. Das Resultat sind also in Supermärkten gestapelte Säcke mit mittelgroßen Kartoffeln aus anderen Ländern, die in der Regel weniger strenge Pflanzenschutzrichtlinien befolgen müssen als österreichische Bäuerinnen und Bauern.

### **Was zu tun ist**

Die Lösung erscheint fast zu simpel: Supermärkte und damit auch Konsumentinnen und Konsumenten können ihre Ansprüche verändern. Sie können ihren Blick auf die Kartoffel hinterfragen und diese nicht als genormtes Produkt, sondern als Naturprodukt sehen, das jedes Jahr etwas andere Charakteristiken mit sich bringt. Bis die Supermärkte die heimischen großen Kartoffeln in ihre Regale legen, können Konsumentinnen und Konsumenten ab Hof zu

den dicken Knollen greifen und sie an ihrem Ehrentag zum Beispiel mit selbstgemachten Ofenkartoffeln feiern.

**Links:**

Infografiken zur Kartoffel: [www.landschafttleben.at/infografiken/kartoffel](http://www.landschafttleben.at/infografiken/kartoffel)

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

Videoreihe zur Kartoffel: [www.landschafttleben.at/lebensmittel/kartoffel/videos](http://www.landschafttleben.at/lebensmittel/kartoffel/videos)

Alles zur Kartoffel: [www.landschafttleben.at/kartoffel](http://www.landschafttleben.at/kartoffel)

**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@landschafttleben.at](mailto:presse@landschafttleben.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.landschafttleben.at](http://www.landschafttleben.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.