

Linz, am 16.09.2024

Tag des Erdapfels: Ein Fest für Österreichs beliebteste Knolle

Ob als Erdäpfelkäse, Püree, Bratkartoffel oder Pommes frites: Der Erdapfel ist aus der österreichischen Küche nicht mehr wegzudenken. Rund um den bevorstehenden Tag des Erdapfels am 18. September machen die Bäuerinnen und Bauern des OÖ Bauernbundes auf den ernährungsphysiologischen Wert des Erdapfels, aber auch auf den sorgsam Umgang mit der beliebten Knolle aufmerksam. Die Bäuerinnen aus dem Bezirk Eferding waren live bei der Radiosendung Arcimboldo am Linzer Südbahnhofmarkt zu Gast. Mit im Gepäck: Selbstgemachter Erdäpfelkäse auf Bauernbrot mit verschiedenen Toppings.

Ein Kilo pro Woche - die beliebteste Beilage der Österreicherinnen und Österreicher

Bei einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von rund 50 Kilogramm isst jede Österreicherin und jeder Österreicher durchschnittlich ein Kilo Erdäpfel pro Woche. Kein Wunder, denn die Knollen bieten eine beeindruckende Vielfalt in der Zubereitung: gekocht, gebraten, gegrillt oder gestampft. Das macht sie zur beliebtesten Beilage des Landes. Die Nachfrage nach heimischen Kartoffeln ist hoch, denn 94 Prozent der Konsumentinnen und Konsumenten achten beim Kauf vor allem auf Qualität, 83 Prozent auf die Herkunft und 81 Prozent auf die Kocheigenschaften, so die RollAMA-Motivanalyse.

Klimawandel als Herausforderung für die Landwirtschaft

Der Klimawandel stellt den Erdäpfelanbau vor große Herausforderungen: Lange Trockenperioden und starke Regenfälle erschweren die Produktion und beeinträchtigen die Ernte. Zudem erschweren fehlende Zulassungen von Pflanzenschutzmitteln, etwa gegen Drahtwürmer, den Bäuerinnen und Bauern den Anbau von qualitativ hochwertigen Kartoffeln zu angemessenen Preisen.

Ein Blick in die Zukunft: Förderung flexibler Verzehrsgewohnheiten

Angesichts der Herausforderungen und wechselnden Erntebedingungen ist es an der Zeit, Kartoffeln als Naturprodukt mit variabler Größe und Form zu schätzen. Denn auch große Knollen bieten den gleichen Geschmack und die gleiche Qualität wie kleinere. „Gelb, violett, rotschalig - diese Vielfalt gibt es bei unserer heimischen Knolle“, sagt Bezirksbäuerin Klaudia Ritzberger aus Eferding. Die Sorten werden nach ihrem Stärkegehalt in festkochend, vorwiegend festkochend und mehlig kochend eingeteilt. „Für die Zukunft der Erdäpfel ist es wichtig, dass die Konsumentinnen und Konsumenten ihre Ansprüche hinterfragen und flexibel anpassen und die heimischen Knollen in allen Formen und Größen akzeptieren und genießen“, so Landesbäuerin Johanna Haider.

Bäuerinnen bei Arcimboldo

„Kartoffeln können als Süßspeise, Hauptgericht oder Beilage zubereitet werden. Auch außerhalb der Küche ist die Knolle vielseitig einsetzbar: als warmer Kartoffelwickel bei Verspannungen, als Stempel für einen Kartoffeldruck auf Papier oder Stoff und als kühle Linderung bei Sonnenbrand“, erklärt Ritzberger. Die Kaufentscheidung des Konsumenten hat langfristige Auswirkungen auf die bäuerlichen Familienbetriebe und deren Bewirtschaftungs- bzw. Produktionsbedingungen. Jeder Griff ins Gemüseregal ist ein Produktionsauftrag an die Bäuerinnen und Bauern. „Am Ende des Tages entscheidet der Konsument, ob er österreichische Erdäpfel will oder nicht. Produziert wird, was gekauft wird“, betont Haider.

+++

Rückfragenhinweis:

Ines Schöfecker, BSc

+43 732 773866 - 813

schofecker@ooe.bauernbund.at