



PRESSEMITTEILUNG

AMA-Marketing feiert Österreichs beliebtestes Gemüse

Tag des Paradeisers am 8. August

Paradeiser sind die beliebteste Gemüsesorte Österreichs. Vergangenes Jahr wurden laut RollAMA* 32.564 Tonnen Tomaten gekauft. Anlässlich des Tags des Paradeisers am 8. August will die AMA-Marketing gerade in Zeiten des hohen Angebotsdrucks und der medialen Preisdiskussionen für Lebensmittel auf diese Gemüsesorte aufmerksam machen.

Paradeiser sind die Nummer eins, wenn es um gekaufte Gemüsesorten geht. Rund 35 Kilogramm Tomaten essen die Österreicher:innen pro Person jährlich. Ein Kilogramm kostet aktuell rund 5,42 Euro. Paradeiser sind bei weitem nicht nur rund und rot, von der ovalen Tomate, der kleinen Cocktailtomate, Ribisel-Tomate bis hin zur großen Fleischtomate wachsen alle Sorten in Österreich. Diese können auch blass-gelb-weiß bis hin zu violett-schwarz sein.

Auf 197 Hektar Fläche wachsen Paradeiser

Österreich ist europaweit ein bedeutender Produzent von Paradeisern. 56.975 Tonnen Tomaten werden hierzulande produziert, traditionell von Mitte März bis Ende November. Nach Zwiebeln und Karotten liegt die Herstellung von Paradeisern auf einer Fläche von 197 Hektar mengenmäßig auf Platz drei. Die meisten Tomaten werden in Gewächshäusern angebaut, um die klimatischen Bedingungen Österreichs auszugleichen. Unter Glas oder Folie wachsen sie auf 116 Hektar Fläche, im Freiland werden sie auf 15 Hektar Fläche angebaut.

Aktuelle Herausforderungen

75 Prozent der österreichischen Haushalte kaufen Paradeiser laut RollAMA vorwiegend regional. Tomaten werden in Österreich jedoch nicht ganzjährig produziert, weshalb der Selbstversorgungsgrad bei 18 Prozent liegt. Die Importe aus südlichen Ländern können somit zu einem Preisdruck auf den heimischen Markt führen und die lokale Produktion beeinflussen. Zusätzlich belasten aktuell auch die hohen Energiepreise die Produktionskosten in den Gewächshäusern.

Paradeiser nicht im Kühlschrank lagern

Der Paradeiser besteht - wie Gurken oder Blattgemüse – hauptsächlich aus Wasser. Frische Tomaten erkennt man an der Rispe: Ist diese grün und nicht ausgetrocknet, ist der Paradeiser frisch. Tomaten werden am besten bei Zimmertemperatur an einem schattigen Ort aufbewahrt. Auf keinen Fall sollten sie im Kühlschrank gelagert werden, da sie bei Kälte den Geschmack verlieren. Tomaten können nämlich viele verschiedene Geschmacksvarianten bieten: Süß, säuerlich, herzhaft, fruchtig oder mild. Am süßesten sind die kleinsten Paradeiser, weil der Wassergehalt am geringsten ist. So vielfältig wie die Frucht ist, sind auch ihre Verwendungsmöglichkeiten in der Küche. Sie eignet sich bestens für

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Dresdner Straße 68a
1200 Wien, Postfach 214
UID ATU39009407

Firmenbuchnummer 135101d, HG Wien
Zertifiziert nach: ISO 9001:2015,
ISO 14001:2015, EMAS

Telefon +43 50 3151-401
Telefax +43 50 3151-499
presse@amainfo.at
www.amainfo.at



pikante Suppen, knackige sommerliche Salate und natürlich auch für Hauptspeisen wie Gemüse-Lasagne oder gefüllte Paradeiser. Besonders kreative Köpfe bereiten sogar Desserts aus ihnen zu.

Paradeiser hießen ursprünglich Liebesapfel

Abgeleitet vom Namen des Paradiesapfels werden Paradeiser in unterschiedlichster Sortenvielfalt in Österreich angebaut. Ursprünglich stammen sie aus Peru und Ecuador und wurden erstmals in Mexiko kultiviert. Die Azteken nannten sie „Tomatl“, mit Christoph Columbus kamen sie um 1500 nach Europa, wo sie den Namen Liebes-, Gold- oder Paradiesapfel bekamen. In Österreich machte man daraus den „Paradeiser“.

AMA-Gütesiegel garantiert regionale Herkunft

Bei Obst und Gemüse garantiert das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel hohe Qualität und die Herkunft aus einer Region in Österreich. Es verspricht, dass Anbau, Ernte, Sortierung und Verpackung ausschließlich regional erfolgen. Ebenso wird das verpflichtende Rückstandsmonitoring für Pflanzenschutzmittel und die Einhaltung der AMAG.A.P.-Standards kontrolliert. Nur Produkte der Güteklasse 1 können mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet werden. Landwirt:innen, die am AMA-Gütesiegel-Programm für Obst, Gemüse und Speiseerdäpfel teilnehmen, arbeiten nach den Anforderungen der Guten Agrarpraxis (G.A.P.). Diese gibt den Rahmen für die wirtschaftlich effiziente Produktion von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln vor. Dabei werden, mit Blick auf Nachhaltigkeit, umweltrelevante Aspekte der landwirtschaftlichen Produktion berücksichtigt.

*** Über die RollAMA**

Die RollAMA (rollierende Agrarmarktanalyse) wird in Zusammenarbeit mit GfK und KeyQUEST Marktforschung durchgeführt. Es handelt sich um ein Haushaltspanel, bei dem 2.800 österreichische Haushalte Aufzeichnungen über ihre Lebensmitteleinkäufe führen. Erfasst werden Fleisch und Geflügel, Wurst, Milch und Milchprodukte, Käse, Obst, Gemüse, Eier, Erdäpfel, Tiefkühlprodukte, Fertiggerichte, aber nicht Brot und Gebäck. Die Einkaufsmengen und Ausgaben dieser repräsentativ ausgewählten Haushalte werden auf die Gesamtzahl der österreichischen Privathaushalte hochgerechnet und daraus diverse Kennzahlen berechnet. Die Daten geben somit Auskunft über die Einkäufe, die für den Haushalt getätigt werden. Nicht enthalten sind Individualeinkäufe sowie der Außer-Haus-Konsum.

Rückfragehinweis:

Kristijana Lastro

Unternehmenskommunikation

Mobil: +43 664 837 64 20

E-Mail: presse@amainfo.at

Über die AMA-Marketing:

Die AMA-Marketing GesmbH ist die österreichische Plattform für Qualität, Absatzförderung und Kommunikation bei landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Lebensmitteln. Sie zeichnet Spitzenleistungen in der Lebensmittelwirtschaft mit dem AMA-Gütesiegel, dem AMA-Biosiegel und dem AMA GENUSS REGION Siegel aus. Ihre Aufgaben sind gesetzlich geregelt. Die Finanzierung erfolgt über Agrarmarketingbeiträge der Landwirte, Mittel der Europäischen Union sowie Gebühren der Lizenznehmer.

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH

Dresdner Straße 68a

1200 Wien, Postfach 214

UID ATU39009407

Firmenbuchnummer 135101d, HG Wien

Zertifiziert nach: ISO 9001:2015,

ISO 14001:2015, EMAS

Telefon +43 50 3151-401

Telefax +43 50 3151-499

presse@amainfo.at

www.amainfo.at