



## PRESSEMITTEILUNG

### **AMA-Marketing feiert Tag des Erdäpfels**

Österreicherinnen und Österreicher verspeisen ein Kilo Kartoffeln pro Woche

**(Wien, 15. September 2023) Pommes Frites, Püree, Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln: Erdäpfel können auf vielfältige Weise zubereitet werden. Die Knollen sind in Österreich derart beliebt, dass es dafür sogar einen eigenen Festtag gibt. Am 18. September ist der „Tag des Erdäpfels“.**

Erdäpfel sind die beliebteste regionale Beilage Österreichs. 40 Prozent der Österreicherinnen und Österreicher essen sie laut einer RollAMA\*-Motivanalyse mehrmals pro Woche. Ob gekocht, gebacken, gebraten, gegrillt oder gestampft – Kartoffeln können auf ganz verschiedene Arten zubereitet werden. Die Österreicherinnen und Österreicher verspeisen rund 53 Kilogramm pro Jahr – das ist nahezu ein Kilo pro Woche. „Der Selbstversorgungsgrad bei Erdäpfeln ist in Österreich mit 86 Prozent sehr hoch. Das heißt, wir können uns nahezu das ganze Jahr mit heimischen Erdäpfeln versorgen“, sagt AMA-Marketing Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek.

#### **Niederösterreich als wichtigstes Anbaugebiet**

Erdäpfel werden in vielen Regionen der Welt angebaut. Sie bevorzugen gemäßigte bis kühle Klimazonen und gedeihen am besten in gut durchlässigen Böden. Die ursprüngliche Heimat der Erdäpfel liegt in den Anden Südamerikas, insbesondere in Peru und Bolivien. Aktuell werden in ganz Österreich auf 18.687 Hektar Fläche Kartoffeln produziert. Das entspricht einer Größe von 26.000 Fußballfeldern. In Österreich ist Niederösterreich mit 15.481 Hektar Fläche das wichtigste Erdäpfelanbaugebiet. 15.313 Hektar werden in ganz Österreich im konventionellen und 3.374 Hektar im biologischen Anbau bewirtschaftet. Die Felder werden jedoch von Jahr zu Jahr weniger. 2023 gibt es bundesweit um vier Prozent weniger Fläche als im Vorjahr.

#### **1.075 Betriebe produzieren AMA-Gütesiegel-Erdäpfel**

Derzeit nehmen 1.075 Betriebe, die Kartoffeln produzieren, am AMA-Gütesiegel-Programm teil. Sie bewirtschaften knapp 11.500 Hektar Fläche. Das sind mehr als 60 Prozent der Gesamtfläche der Erdäpfel, die in Österreich generell produziert werden.

Nur Erdäpfel der Handelsklasse 1 dürfen das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel tragen. Kartoffeln mit dem AMA-Gütesiegel werden so umweltschonend wie möglich produziert. Strenge Kontrollen – vom Anbau über die Lagerung bis zum Verkauf – garantieren deren Qualität. Konsumentinnen und Konsumenten können sich darauf verlassen, dass diese Produkte in Österreich angebaut, sortiert und abgepackt wurden.

#### **Viele Sorten, viele Verarbeitungsmöglichkeiten**

Erdäpfel können verschiedene Größen, Formen und Geschmacksrichtungen haben. Daher sehen sie unterschiedlich aus. Sollten sie kleinere, schadhafte Stellen aufweisen, können diese weggeschnitten werden.

Speiseerdäpfel werden aufgrund ihres Stärkegehalts in festkochend, vorwiegend

**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](mailto:presse@amainfo.at)  
[www.amainfo.at](http://www.amainfo.at)



festkochend und mehlig kochend gegliedert. Die beliebtesten Sorten, von denen viele auch aus heimischen Züchtungen stammen, sind Valdivia und Bernina (festkochend), Tosca und Belmonda (vorwiegend festkochend) sowie Agria und Melody (mehlig). Festkochende Erdäpfel eignen sich besonders für Braterdäpfel, Erdapfelsalat oder Gratins, da sie aufgrund des niedrigen Stärkegehalts ganz bleiben. Der klassische „Universalerdäpfel“ und damit für alle Speisen von Suppen bis zu Desserts einsetzbar, ist der vorwiegend Festkochende. Mehliges Kartoffeln verwendet man für Knödel, Nockerln oder Püree, weil sie aufgrund des hohen Stärkegehalts leicht zerfallen. Heurige sind die frühen Sorten, die es ab Ende Mai und bis August jährlich zu kaufen gibt. Sie sind auch mit Schale genießbar. Damit die Inhaltsstoffe nicht verlorengehen, Erdäpfel kurz waschen und mit der Schale dünsten oder dämpfen. Erdäpfel bleiben am längsten frisch, wenn sie dunkel, kühl, luftig und in kleineren Mengen gelagert werden. So kann eine vorzeitige Keimung und Grünfärbung vermieden werden.

### **Klimawandel als größte Herausforderung**

Aktuelle Herausforderung für den Anbau von Erdäpfeln ist vor allem der Klimawandel mit langen Dürreperioden und Starkregenereignissen. Das erschwert vielerorts die Produktion. Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln ist aufgrund fehlender Zulassungen für gewisse Schadensfaktoren, wie z.B. Drahtwürmer, nicht mehr möglich, was es für Landwirtinnen und Landwirte schwer macht, Erdäpfel von guter Qualität zu einem angemessenen Preis zu produzieren.

### **\* Über die RollAMA der AMA-Marketing**

Die RollAMA (rollierende Agrarmarktanalyse) der AMA-Marketing 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](mailto: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](mailto:presse@amainfo.at)

[www.amainfo.at](http://www.amainfo.at)