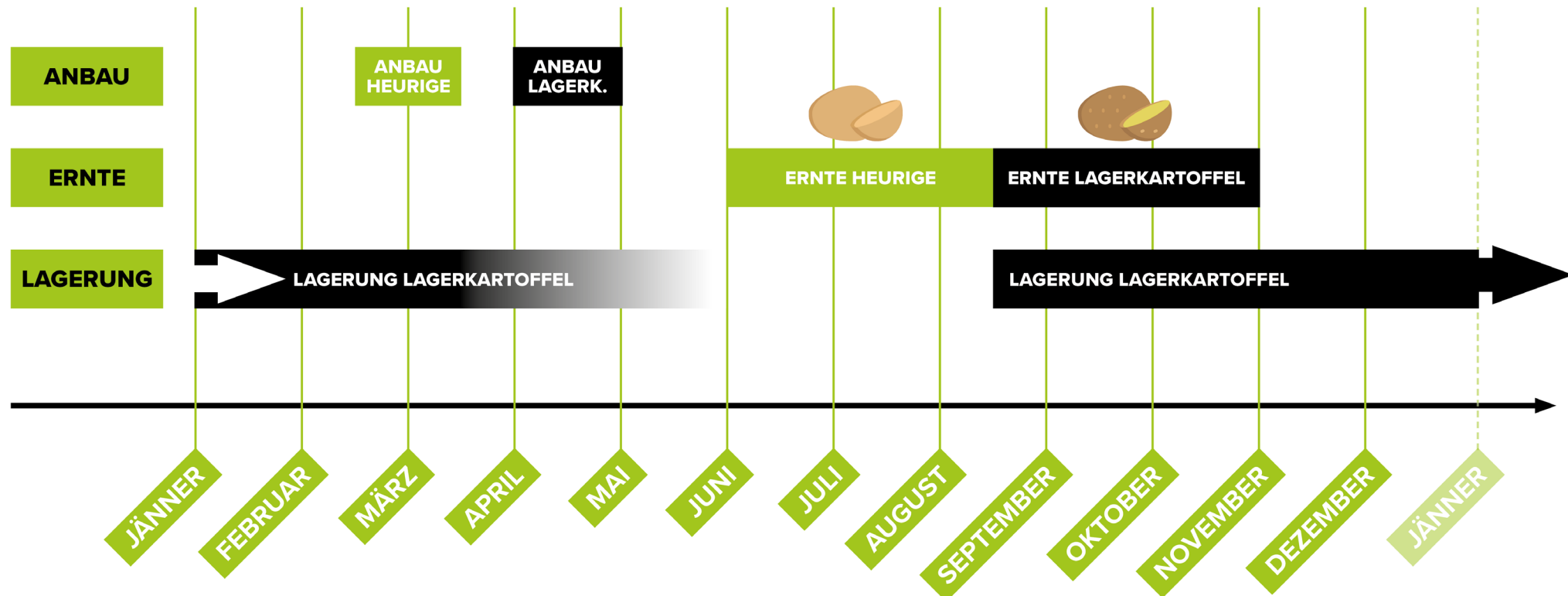




# Die Kartoffel

## Anbau, Ernte, Lagerung

# ANBAU, ERNTE UND LAGERUNG VON KARTOFFELN IN ÖSTERREICH



Infografik © Land schafft Leben 2022  
Quelle: LK Österreich & Österreichischer Branchenverband für Obst und Gemüse

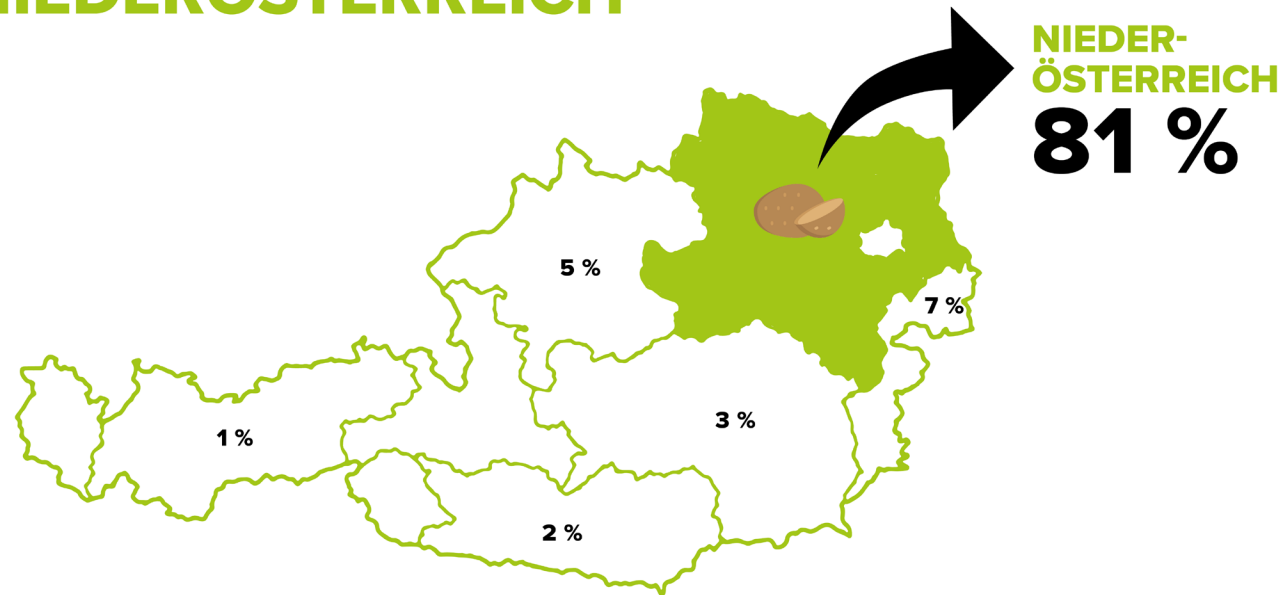


# Die Kartoffel

## Wo wird angebaut?

- Niederösterreich ist die Kartoffelregion Österreichs. Dort werden 82 Prozent der Knollen angebaut.
- Kartoffeln werden nur im Freiland angebaut.

## 81 PROZENT DER KARTOFFELN AUS NIEDERÖSTERREICH

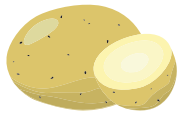


Infografik © Landschaft Leben 2022  
Kartoffelernte in Tonnen; Quelle: Statistik Austria 2022; Feldfrucht- und Dauerwiesenproduktion 2021; eigene Prozentrechnung, Werte gerundet

- Der Anbau ist fast weltweit möglich, da die Kartoffel sich gut an ihre Umgebung anpassen kann.







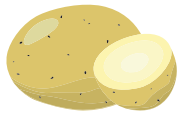
# Die Kartoffel

## Wie bereiten sich die Bäuerinnen und Bauern vor?



Keimende Kartoffeln

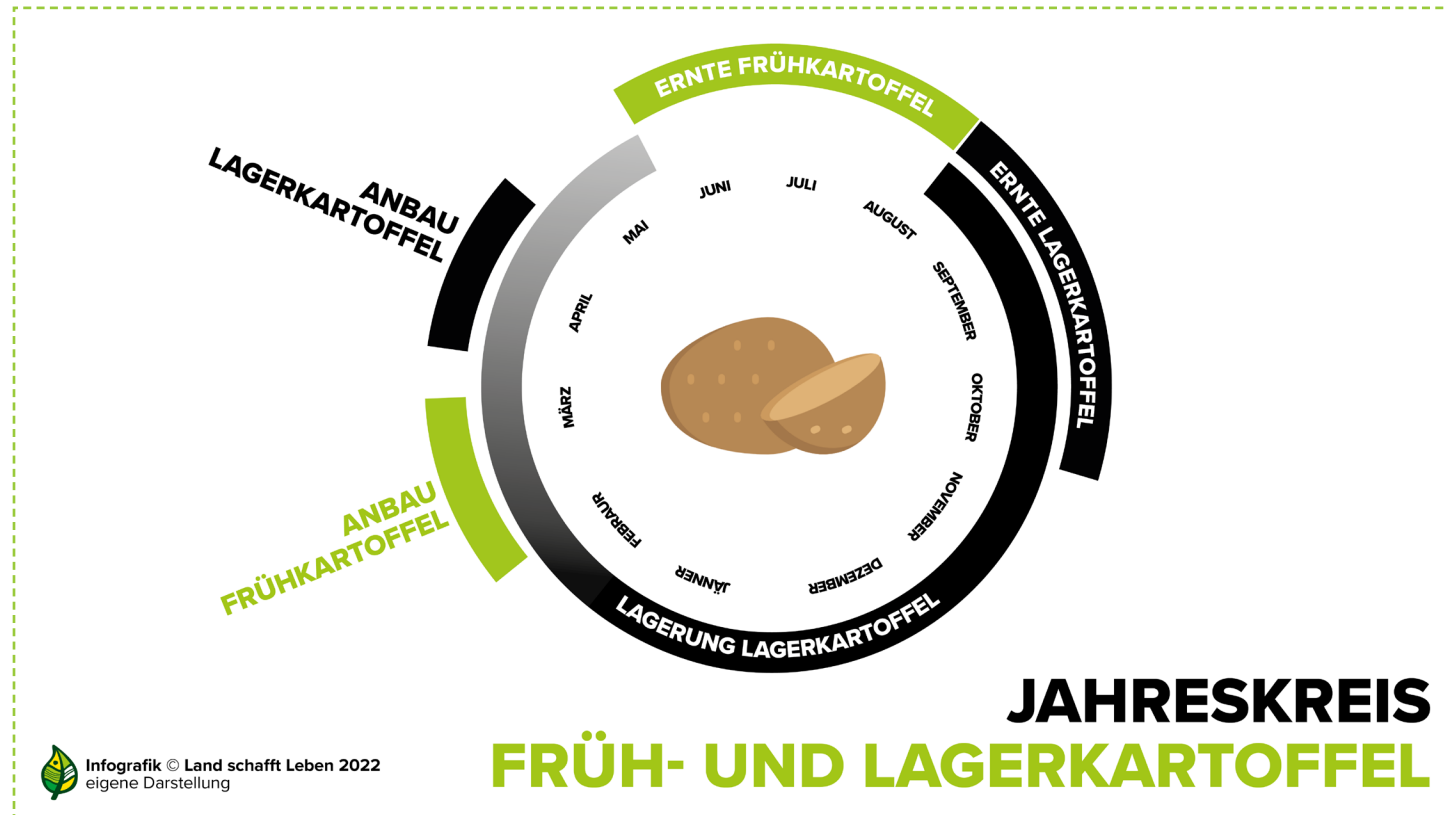
- Schon im Herbst davor wird der Acker mit dem Pflug umgegraben.
- Über den Winter wird das Feld begrünt, damit der Boden geschont und gelockert wird und viele Nährstoffe bekommt.
- Im Frühjahr wird die keimende Kartoffel ausgesät.



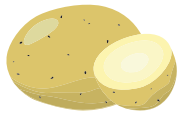
# Die Kartoffel

## Wann wird ausgesät?

- Frühkartoffel:  
Ende Februar
- Lagerkartoffel:  
Anfang April

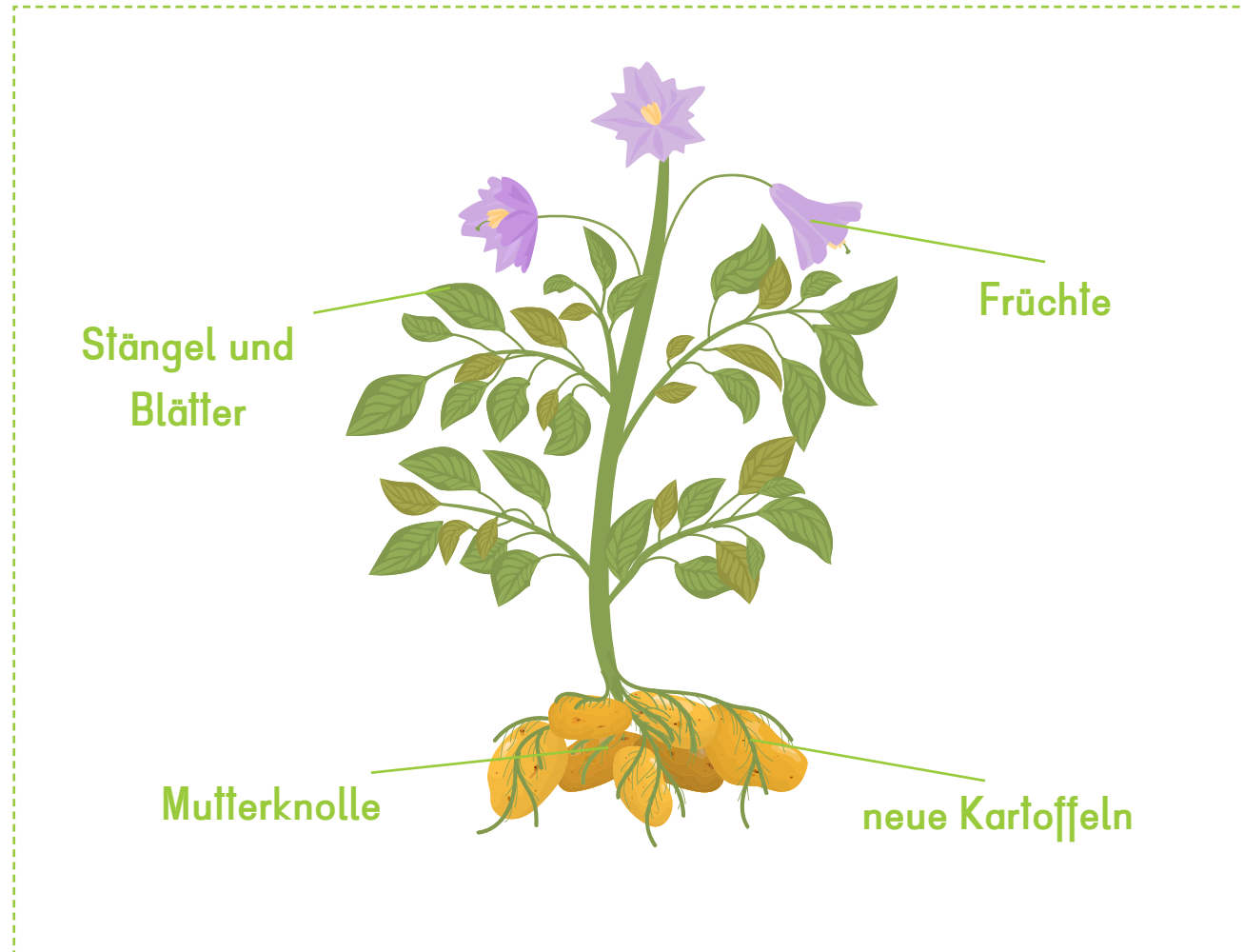


- Damit die Pflanze überhaupt keimt, braucht es eine Temperatur von mindestens acht Grad Celsius.

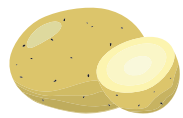


# Die Kartoffel

## Wie wächst die Pflanze?





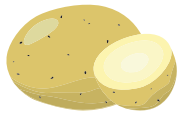


# Die Kartoffel

## Wie wird ausgesät?







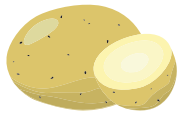
# Die Kartoffel

## Erntevorbereitung



- **Drei bis vier Wochen bevor die Kartoffeln reif sind, vernichten die Bauern den grünen Teil der Pflanzen.**
- **Erst wenn sie abgestorben sind, werden die Schalen der Kartoffeln fest.**



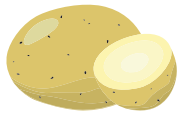


# Die Kartoffel

## Wann wird geerntet?



- Ende Mai beginnt die Ernte der Frühkartoffeln,
- Ende August jene der Lagerkartoffeln.
- Um zu wissen, wann genau geerntet wird, gräbt man probeweise ein Loch und nimmt eine Kartoffel aus dem Boden.
- Dann reibt man mit dem Daumen an einer rohen Knolle.
  1. Wenn sich die Schale dabei leicht abreiben lässt, ist die Kartoffel noch nicht reif und nicht lagerfähig.
  2. Wenn die Kartoffel beim Durchschneiden quietscht, hat sich noch nicht genug Stärke eingelagert und man wartet mit der Ernte noch.

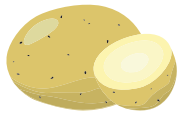


# Die Kartoffel

## Wie wird geerntet?



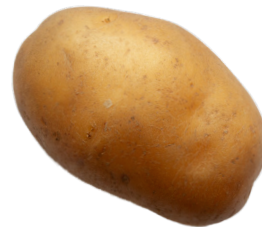
- Ein Traktor zieht die Erntemaschine, den sogenannten „Kartoffelroder“. Dieser nimmt die Kartoffeln auf.
- Er trennt die Kartoffeln von Erde und Steinen.
- Auf der Maschine stehen Personen, die fehlerhafte Kartoffeln gleich aussortieren.



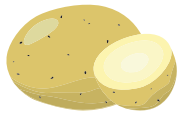
# Die Kartoffel

## Wie werden die Kartoffeln gelagert?

- Nach der Ernte ist wichtig, dass die Kartoffeln möglichst schnell abkühlen und trocknen. Damit verhindert man, dass die Kartoffeln schnell austreiben.
- Die ideale Lagertemperatur beträgt 4 Grad Celsius.
- Um Österreich ganzjährig mit heimischen Kartoffeln zu versorgen, müssen diese sehr lange gelagert werden, da die Ernte im Oktober abgeschlossen ist und die neue Ernte erst Ende Mai beginnt.







# Die Kartoffel

## Richtige Lagerung zu Hause

- Die Kartoffel mag es gerne dunkel, kühl, vier bis 10 Grad Celsius, gut belüftet und trocken.
- Daher lagerst du sie am besten im Keller oder im Kühlschrank. Dort sollte es allerdings nicht kälter als 4 Grad Celsius sein.

