

Presseaussendung

Schladming, 12.03.2019



Bald könnte es keine heimischen Kartoffeln mehr in den Regalen geben

Der Drahtwurm hat 2018 in Österreich ein Viertel der Kartoffeln so beschädigt, dass sie nicht mehr als Speiseware vermarktet werden können. Auch aufgrund der extremen Witterung war 2018 kein gutes Kartoffeljahr. Das alles führte dazu, dass es schon im Frühjahr keine österreichischen Kartoffeln mehr in den Supermarktregalen geben könnte. *Land schafft Leben* zeigt auf seiner Webseite die Kartoffel vom Saatgut bis zur Chips-Packung und der vielfältigen Verwendung der Stärke, etwa als Paket-Klebeband. Auch gesundheitliche Aspekte wie Acrylamid und der Mythos der Kartoffel als „Dickmacher“ werden beleuchtet.

In einem normalen Jahr ernten Österreichs Kartoffelbauern 450.000 Tonnen. Alleine durch den Drahtwurm mussten 2018 einer Schätzung der LK Niederösterreich zufolge aber 112.500 Tonnen vernichtet werden. Diese Menge würde reichen, um 2,25 Millionen Österreicher ein Jahr lang mit Kartoffeln zu versorgen. Die erheblichen Ernteausfälle haben eine harte Diskussion um Pflanzenschutzmittel entfacht. Wegen der verhängten Verbote in den vergangenen Jahren hatten die Bauern kein regulär zugelassenes Mittel zur Verfügung, um den Drahtwurm zu bekämpfen. Die Bio-Landwirtschaft war noch stärker vom Drahtwurm betroffen.

„Wir Konsumenten wünschen uns weniger Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, auch abseits von Bio. Das führte 2018 in Österreich dazu, dass ein Großteil der Erdäpfel-Ernte vom Drahtwurm befallen war und vernichtet werden musste. Wenn es heuer im Frühjahr keine heimischen Kartoffeln mehr gibt, hören wir allerdings nicht auf Chips oder Kartoffelsalat zu essen. Woher die Kartoffeln dafür dann kommen, hinterfragen wir meist nicht.“, zeigt sich *Land schafft Leben*-Obmann Hannes Royer besorgt.

Machen Kartoffeln dick?

Kartoffeln sind weltweit das viertwichtigste Grundnahrungsmittel. Wir Österreicher essen etwa ein Kilo pro Woche, 52 Kilo pro Jahr. Hinzu kommen 5,6 Kilo, die wir pro Jahr als Kartoffelstärke essen, in Fertiggerichten, Konserven, Backwaren, Süßigkeiten und Co. 81 Prozent der heimischen Kartoffeln kommen aus Niederösterreich. Während 15 Prozent der Kartoffelfelder biologisch bewirtschaftet werden landen nur zehn Prozent Bio im Einkaufswagen. Der Rest wird exportiert. Immer mehr Kartoffeln nehmen wir in verarbeiteter Form, vor allem als Pommes Frites und Chips zu uns. Die Kartoffel ist ein besonders nährstoffreiches Lebensmittel und eine wertvolle Kohlenhydratquelle. Es gibt den Mythos, dass Kartoffeln dick machen. Dabei enthalten sie nur halb so viele Kalorien wie Reis, Brot und Nudeln. Erst durch die Verarbeitung zu Chips und Pommes bekommt die Kartoffel ihr Fett ab und kann bei übermäßigem Konsum zum Dickmacher werden.

Acrylamid „wahrscheinlich krebserregend“

Der Stoff Acrylamid entsteht, wenn besonders kohlenhydrathaltige Lebensmittel wie Kartoffeln über 120 Grad erhitzt werden. Er gilt als „wahrscheinlich krebserregend“ und führte zur so genannten „Pommes-Verordnung“, die niedrigere Grenzwerte vorschreibt und klare Vorgaben zur Verarbeitung bestimmter Zutaten gibt. Acrylamid lässt sich aber vermeiden. Beim Kochen in Wasser kann es nicht entstehen, weil dabei die Temperaturen nicht so hoch sind. Will man Kartoffeln im Backrohr knusprig backen, empfiehlt es sich, diese vorzukochen und nass zu machen. Acrylamid entsteht vor allem bei Hitze und Trockenheit. Dieser und viele weitere Tipps zum Aufbewahren und Zubereiten von Kartoffeln sind ab sofort neben allen Informationen rund um die österreichische Kartoffelproduktion auf der Webseite von *Land schafft Leben* zu finden.

Links:

Pressebilder: www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder

Videoreihe „Der Weg der Kartoffel“: www.landschaftleben.at/lebensmittel/kartoffel/videos

Alles über Kartoffeln aus Österreich: www.landschaftleben.at/lebensmittel/kartoffel

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Julia Eder, Kommunikation

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

julia.eder@landschaftleben.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.landschaftleben.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 14-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 53 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.