Presseinformation

21. September 2005

NÖ hat größte Kartoffel-Anbaufläche Österreichs

Kranzl: Wichtiger Wirtschaftsfaktor

Landesrätin Christa Kranzl sowie Dipl.Ing. Ernst Neugschwandtner und Ing. Gerald Glaser (Abteilung Lebensmittelkontrolle beim Amt der NÖ Landesregierung) besuchten heute, Mittwoch, die Firma Gerhard Decker in Limbach (Marktgemeinde Schweiggers, Bezirk Zwettl. Diese Firma ist eine der großen Sortierstellen in Niederösterreich und kauft, lagert, sortiert, verpackt und verkauft Kartoffeln und Zwiebeln.

„Niederösterreich hat mit 17.682 Hektar oder 80,9 Prozent die weitaus größte Kartoffel-Anbaufläche in Österreich. Die österreichischen Bauern liefern pro Jahr über 694.600 Tonnen Kartoffeln“, sagte Kranzl. Das zeige, dass der Erdapfel ein sehr wichtiger Wirtschaftsfaktor sei, Arbeitsplätze in der Landwirtschaft und im Handel sichere. Auch kämen Kartoffeln in allen Variationen in Niederösterreichs Küchen vor.

Damit aber die Sortenbezeichnung und die Sortenreinheit auch stimmen, werden regelmäßig Probenziehungen vorgenommen. 2004 wurden in Niederösterreich 165 Kartoffelproben gezogen, 2005 sind 162 Proben vorgesehen.

Die Kartoffel muss ganz, gesund, sauber, fest sowie frei von fremdem Geruch und Geschmack, von Nass-, Braun- und Trockenfäule, von Hitze- und Frostschäden und anderen Schäden sein. Bei der Klasse I darf der Erdapfel z. B. nur eine leichte Grünfärbung auf höchstens einem Achtel der Knollenoberfläche aufweisen, bei der Klasse II Keime mit höchstens 5 Millimeter Länge. Von den in Österreich angebauten Kartoffeln kommen rund 35 Prozent als Speisekartoffel auf den Markt. Weitere 25 Prozent werden in der Industrie zu Pommes frites, zu Kartoffelchips, zu Fertiggerichten oder zu Konserven verarbeitet, der Rest dient der Tierfütterung.

2005 haben Österreichs Produzenten auf 2.225 Hektar Fläche Zwiebeln angebaut, 2004 waren es noch auf 2.510 Hektar. Auch hier gelten als Mindesteigenschaften, dass die Zwiebeln ganz, sauber und gesund, frei von Frostschäden und Schädlingen, von fremden Geruch und Geschmack sein müssen. Zwiebeln der Klasse I müssen von guter Qualität, fest und kompakt sein und die typischen Merkmale der Sorte aufweisen. Bei der Klasse II werden kleine Fehler

E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

berücksichtigt, die Zwiebeln müssen aber den vorher beschriebenen Mindesteigenschaften entsprechen.

Weitere Informationen: Alois Schroll, Büro Landesrätin Christa Kranzl, Telefon 0664/830 43 07.

E-Mail: presse@noel.gv.at