

Der Weg unserer Erdäpfel

Begleittext für das Plakat „Von Erdäpfeln, Kartoffeln und Grundbirnen“
im Rahmen des Aktionstages der Bäuerinnen 2022



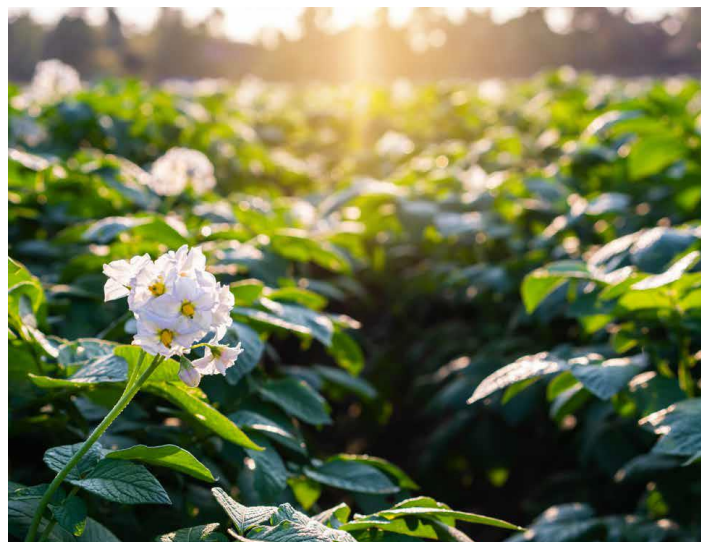
Zielgruppe: Schülerinnen und Schüler der Volksschule

Setzen



Im Frühjahr beginnt die Arbeit am Feld. Der Acker wird zum Pflanzen vorbereitet. Danach werden die Erdäpfel mit einer Maschine in den Boden gelegt. Es werden Reihen mit Furchen gezogen. Diese Mutterknollen beginnen nun in der Erde zu keimen. Aus den Knospen, den sogenannten Augen, wachsen die Triebe.

Wachsen



Aus jeder Mutterknolle entsteht eine Erdapfelpflanze, die zu Blühen beginnt. Dafür braucht die Pflanze Wasser und Sonne. In der Zwischenzeit wachsen unter der Erde Wurzeln mit lauter kleinen Knöllchen heran, die später zu großen Erdäpfeln heranwachsen. Wenn die Blütezeit vorbei ist, entwickeln sich lauter grüne Beeren. Diese sind sehr giftig.

Reifen



Aus einem eingelegten Erdäpfel wachsen je nach Sorte und Witterung 15 bis 20 Erdäpfel. Auf diesem Bild am Plakat sieht man noch die Pflanze mit den vielen herangewachsenen Erdäpfeln in der Erde. Wenn die Blätter und Stängel vertrocknen, sind die Erdäpfel reif zur Ernte.

Ernten



Je nach Erdäpfelsorte werden in Österreich vom Frühsommer bis in den Herbst Erdäpfel geerntet. Dafür wird eine Maschine verwendet. Das ist ein sogenannter Erdäpfelroder.

Sortieren



Bei der Ernte werden die Erdäpfel nach Größe sortiert. Beschädigte Erdäpfel werden ebenfalls aussortiert.

Verkaufen



In Österreich haben wir eine Vielzahl von Erdapfelsorten. Die können wir einerseits direkt beim Bauern, in einem Hofladen, auf einem Bauernmarkt oder z.B. direkt im Supermarkt kaufen. Beim Einkaufen sagen uns die Gütesiegel auf der Verpackung oder am Verkaufsschild, wo sie herkommen. Wenn Menschen heimische Erdäpfel einkaufen, unterstützen sie unsere Bäuerinnen und Bauern.

Zusatzinformationen für Bäuerinnen und Bauern

- In Österreich gibt es ca. 5000 Erdäpfelbauern/-bäuerinnen die für die Vermarktung produzieren (ohne Selbstversorgung)
- Auf vielen weiteren Bauernhöfen werden Erdäpfel zur Eigenversorgung gesetzt.
- Die meisten Erdäpfel werden Niederösterreich geerntet (fast 82%), gefolgt von Burgenland (6%) und Oberösterreich (5%).
- Heimische Erdäpfel erkennt man am AMA-Gütesiegel, AMA-Biosiegel, Gutes vom Bauernhof... weiteres Zeichen/Logo der Region vorstellen
- Wir unterscheiden verschiedene Erdäpfelsorten, z.B. mehlig für Püree, speckige für Salat usw.
- Erdäpfel enthalten sehr viel Vitamin C, daher sind sie ein sehr hochwertiges Lebensmittel („Zitrone des Nordens“)
- Produktionssparten:
 - 46% Speiseerdäpfel
 - 30% Stärkeproduktion (für Lebensmittelverarbeitung, Papierindustrie, Kosmetik...)
 - 16% Speiseindustrie (Chips, Pommes, Püree...)
 - 8% Saatkartoffel
- Aus Erdäpfel kann man viele schmackhafte Gerichte zubereiten, z.B. Erdäpfelsuppen, Erdäpfelsalat, Erdäpfelknödel, Erdäpfelpüree, Teig für Marillenknödel usw. Auch Pommes frites und Chips sind aus Erdäpfel hergestellt. Die enthalten meist sehr viel Fett und sollen deshalb nicht zu häufig gegessen werden.

Quelle und Literaturtipp:

LK NÖ nach AMA INVEKOS Daten

<https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/kartoffel/videos>

Fotocredits Plakat:

Bildmitte: © pilipphoto - stock.adobe.com | Setzen: © LK NÖ/ Anita Kamptner

Wachsen: © natara - stock.adobe.com | Reifen: © Alexey Hulsov - pixabay.com

Ernten: © LK NÖ/ Anita Kamptner | Sortieren: © Moser Manfred | Verkaufen: © Achim Mandler Photography

Zusammengestellt von

Ing.ⁱⁿ Heidemarie Freithofnig, MA

Bundeskoordinatorin der Seminarbäuerinnen

Landwirtschaftskammer Kärnten

In Zusammenarbeit mit DIⁱⁿ Anita Kamptner

Beraterin Kartoffelbau, Geschäftsführerin der VÖSK und IGE

Landwirtschaftskammer Niederösterreich