

# Pressemitteilung

Stockerau, 13. Februar 2025

# "Goldener Erdapfel" 2025: 10 Jahre Auszeichnung für heimische Erdäpfelvielfalt

Seit zehn Jahren rückt der "Goldene Erdapfel" die herausragende Qualität der heimischen Erdäpfelproduktion in den Fokus. Anlässlich dieses Jubiläums wurde die begehrte Auszeichnung auch 2025 an die besten Erdäpfelproduzent:innen Österreichs verliehen. Der feierliche Rahmen dafür war der Fachtag der Interessengemeinschaft Erdäpfelbau (IGE) am Mittwoch, den 12. Februar, wo die besten Erdäpfelbetriebe des Landes prämiert wurden.

Erdäpfel sind die unangefochtene Lieblingsbeilage der Österreicherinnen und Österreicher. Auch in diesem Jubiläumsjahr wurden die besten Erdäpfel Österreichs in den Kategorien festkochend" und "vorwiegend festkochend/mehlig" in einer Blindverkostung ermittelt. Insgesamt 179 Proben aus der Ernte 2024 wurden eingereicht und nach Geschmack sowie Kocheigenschaften bewertet.

#### Junge heimische Sorten überzeugen erneut

In der Kategorie "festkochend" konnten sich erneut junge österreichische Züchtungen, nämlich "Valdivia" und "Graziosa", durchsetzen. Der 1. Platz in der Kategorie "festkochend" ging an Christine und Karl Hellmer aus Auersthal, Bezirk Gänserndorf, mit der Sorte "Valdivia". Landwirtschaftskammer Niederösterreich-Vizepräsident Lorenz Mayr sagt stolz: "Dass wir auch heuer in der Kategorie 'festkochend' alle drei Plätze mit jungen Sorten aus niederösterreichischer Züchtung belegen konnten, zeigt den Innovationsgeist und das Engagement für höchste Qualität unserer Erdäpfelbäuerinnen und Erdäpfelbauern sowie der Niederösterreichischen Saatbaugenossenschaft als einzige österreichische Zuchtstation für Erdäpfel."

Die Sieger in der Kategorie "vorwiegend festkochend/mehlig" repräsentieren ebenfalls die große Sortenvielfalt, die auf heimischen Feldern gedeiht. Den ersten Platz belegten Sonja und Andreas Ihm aus Seitzersdorf-Wolfpassing, Bezirk Korneuburg, mit der Sorte "Belmonda". Die steigende Nachfrage nach regionalen und geschmackvollen Sorten bestätigt, dass die Konsumentinnen und Konsumenten verstärkt Wert auf Qualität und Herkunft legen.

#### Herausforderungen meistern, Qualität sichern

Die österreichischen Erdäpfelbäuerinnen und Erdäpfelbauern stehen zunehmend vor herausfordernden Produktionsbedingungen, die durch den Klimawandel und einen eingeschränkten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln geprägt sind. Trotzdem gelingt es ihnen, erstklassige Qualität zu liefern. IGE-Obmann **Franz Wanzenböck** erklärt: Rahmenbedingungen für den Erdäpfelbau sind deutlich schwieriger geworden, aber wir Bäuerinnen und Bauern lassen uns nicht entmutigen. Trotz Trockenperioden und Schädlingsdruck gelingt es uns, die gewohnt hohe Qualität unserer Erdäpfel zu gewährleisten."

NIEDERÖSTERREICHS BAUERN. EINE KAMMER. Verlass di drauf!

## **Heimische Produktion sichert Versorgung**

Nicht nur geschmacklich, sondern auch in Bezug auf die Versorgungssicherheit spielen heimische Erdäpfel eine zentrale Rolle. LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf unterstreicht die Bedeutung der österreichischen Erdäpfelproduktion: "Unsere rund 5.000 Erdäpfelbauern in Niederösterreich machen über 80 Prozent der österreichischen Gesamtproduktion aus. Sie sorgen dafür, dass die Bevölkerung das ganze Jahr über mit heimischen Erdäpfeln versorgt werden kann, und das auch unter oft schwierigen Rahmenbedingungen. Umso mehr gilt es daher, die Produktion im eigenen Land zu stärken, und der Appell an die Konsumenten, heimische Erdäpfel zu kaufen."

### Zehn Jahre Goldener Erdapfel – ein Erfolgsmodell für die Zukunft

Mit der Verleihung des "Goldenen Erdapfels" wird nicht nur die Qualität, sondern auch die Vielfalt der heimischen Erdäpfelproduktion in den Mittelpunkt gerückt. Das zehnjährige Jubiläum zeigt, dass das gemeinsame Projekt von IGE und AMA-Marketing nachhaltig zur Bewusstseinsbildung für hochwertige, regionale Lebensmittel beiträgt. Mutenthaler, Geschäftsführerin der AMA-Marketing, betont: "Wir haben das Projekt 'Goldener Erdapfel' gemeinsam mit der IGE vor zehn Jahren ins Leben gerufen. Seither hat sich diese Prämierung zu einer echten Erfolgsgeschichte entwickelt. Sie zeigt eindrucksvoll, mit wie viel Engagement und Innovationskraft unsere Erdäpfelbäuerinnen und Erdäpfelbauern Jahr für Jahr Spitzenqualität produzieren." Die Erfolgsgeschichte des "Goldenen Erdapfels" soll auch in Zukunft weitergeschrieben werden – im Zeichen von Innovation, Qualität und Regionalität.

# Platzierungen im Überblick

Kategorie "festkochend"

- 1. Christine und Karl Hellmer, Auersthal, Bez. Gänserndorf, Sorte: Valdivia
- 2. Daniel Handlsberger, Absdorf, Bez. Tulln, Sorte: Valdivia
- 3. Mathias Frey, Großnondorf, Bez. Hollabrunn, Sorte: Graziosa

#### Kategorie "vorwiegend festkochend/mehlig"

- 1. Sonja und Andreas Ihm, Seitzersdorf-Wolfpassing, Bez. Korneuburg, Sorte: Belmonda
- 2. Sonja und Gerhard Stadlbauer, Inzing, Bez. Perg, Sorte: Agria
- 3. Gregor Mischkulnig, St. Egyden, Bez. Villach-Land, Sorte: Belmonda

#### Anhang:

Foto 1\_Goldener Erdapfel 2025 (v.l.): LK NÖ-Vizepräsident Lorenz Mayr, BML-Sektionschef Johannes Fankhauser, IGE-GF Anita Kamptner, Gerhard und Sonja Stadlbauer, IGE-Obmann Franz Wanzenböck, Sonja und Andreas Ihm, Karl, Christine, Laura und Sophie Hellmer, Mathias Frey, LH-Stv. Stephan Pernkopf, Daniel Handelsberger, AMA-Marketing-GF Christina Mutenthaler-Sipek, Gregor Mischkulnig

Foto 2\_Goldener Erdapfel 2025 (v.l.): BML-Sektionschef Johannes Fankhauser, IGE-GF Anita Kamptner, IGE-Obmann Franz Wanzenböck, LH-Stv. Stephan Pernkopf, Sophie, Laura, Christine und Karl Hellmer, AMA-Marketing-GF Christina Mutenthaler-Sipek und LK NÖ-Vizepräsident Lorenz Mayr



Foto 3\_Goldener Erdapfel 2025 (v.l.): BML-Sektionschef Johannes Fankhauser, IGE-GF Anita Kamptner, IGE-Obmann Franz Wanzenböck, LH-Stv. Stephan Pernkopf, Sonja und Andreas Ihm, AMA-Marketing-GF Christina Mutenthaler-Sipek und LK NÖ-Vizepräsident Lorenz Mayr

Fotocredit: Georg Pomaßl/AMA-Marketing

# Kontakt für Rückfragen:

DI Christina Spangl, Pressesprecherin Landwirtschaftskammer Niederösterreich Tel.: 05 0259 28101, Mobil: 0664 60 259 28101, E-Mail: christina.spangl@lk-noe.at