



Da bin ich mir sicher.



Optisch nicht perfekt, aber trotzdem auf den Teller: HOFER setzt weiterhin auf heimische Kartoffeln

Die diesjährigen Wetterbedingungen und starker Schädlingsbefall haben für eine schwierige Marktsituation bei österreichischen Kartoffelerzeugern gesorgt. Mit der Entscheidung auch jene Erdäpfel zu verkaufen, die optische Mängel aufweisen, ansonsten aber allen Qualitätskriterien entsprechen und dem bewussten Verzicht auf Importe, stärkt HOFER der heimischen Landwirtschaft den Rücken.

(Sattledt, 18. Dezember 2018; HOFER) Sie trägt klingende Namen wie Linda, Laura oder Marabel und ist in der österreichischen Küche seit mehreren hundert Jahren fest verwurzelt: die Kartoffel. Bis zu 5.000 Sorten der ovalen Knollenfrucht sind weltweit bekannt und werden als Koch-, Pell- oder Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Chips verzehrt. Die Kartoffel dient aber nicht nur als Speise- und Futtermittel, sie wird unter anderem auch zur Erzeugung von Papier, Seife oder Alkohol verwendet. Rund 650.000 Tonnen der vielseitigen Knolle wurden im vergangenen Jahr allein in Österreich geerntet. Heuer dürfte diese Zahl jedoch weit unter dem Vorjahresniveau liegen.

Hitze und Schädlinge schaden Erdäpfeln

Auf einen kalten März folgten 2018 die überdurchschnittlich warmen Monate April und Mai, die kurzzeitig für beste Wachstumsbedingungen sorgten. Spätestens im Sommer sahen sich heimische Kartoffelproduzenten aber mit widrigen Witterungsumständen konfrontiert. *„Konstante Temperaturen über 30 Grad, wenig Niederschlag und die damit einhergehende Trockenheit haben dazu geführt, dass wir die Erwartungen für 2018 zurückschrauben mussten“*, erklärt Edmund Rauchberger, Obmann und Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft Bauernerdäpfel.

Neben wetterbedingten Ernteeinbußen hatten heimische Landwirte mit Drahtwurm und Stolbur auch mit Schädlingsbefall zu kämpfen. Befallene Schläge entsprechen nicht dem gängigen Schönheitsideal, wodurch Kartoffelbauern bundesweit vor dem Problem stehen, den Anforderungen der Kunden zu entsprechen. Obwohl beim Abpacken bereits bis zu 60 % der Ware aussortiert werden, weisen auch die vermarkteten Kartoffeln heuer teilweise optische Mängel auf und sind nicht so gut haltbar, wie gewohnt.

HOFER verzichtet bewusst auf Importe

Als einer der größten Abnehmer von Produkten der österreichischen Landwirtschaft liegt HOFER eine gute, intensive und vor allem faire Zusammenarbeit mit den heimischen Bauern sehr am Herzen. Denn, um eine zuverlässige Qualität garantieren zu können, benötigt man vor allem eines: die richtigen Partner. Daher hat der Diskonter gemeinsam mit den größten Kartoffellieferanten einen Aktionsplan zur Unterstützung der österreichischen Kartoffelvermarkter in der diesjährigen schwierigen Marktsituation erarbeitet. HOFER will weiterhin Kartoffeln aus Österreich anbieten und verzichtet bewusst auf Importe, solange ausreichend heimische Ware zur Verfügung steht. Der Lebensmittelhändler hat dafür die optischen Toleranzen bei der Wareingangskontrolle etwas gelockert. So sollen künftig auch Erdäpfel, die optisch nicht einwandfrei sind - geschmacklich und qualitativ aber keine Mängel aufweisen - ihren Weg in die Regale finden.

„HOFER unterstützt mit dem breiten Angebot an regionalen Produkten die österreichische Landwirtschaft maßgeblich. Denn es ist genauso entscheidend, welche Produkte einer der größten Lebensmittelhändler des Landes anbietet, wie zu welchen Lebensmitteln die Konsumentinnen und Konsumenten greifen. Daher erhoffen wir uns, dass sich die Kunden



Da bin ich mir sicher.



ebenfalls flexibel und tolerant zeigen und der österreichischen Ware treu bleiben. Das Motto muss lauten: Heimische Erdäpfel jetzt erst recht genießen“, so der Obmann von „Land schafft Leben“ Hannes Royer.

Mit „Krummen Dingern“ gegen Lebensmittelverschwendung

Mit der Abnahmezusage für Kartoffeln setzt HOFER einmal mehr ein klares Zeichen für die österreichische Landwirtschaft und gegen Lebensmittelverschwendung. Kartoffeln mit kleinen Schönheitsmängeln anzubieten ist nicht der erste Schritt, den HOFER in Richtung optimale Lebensmittelverwertung setzt. Erst im Sommer hat sich der Diskonter gängigen Schönheitsidealen zum Trotz dazu entschieden, „schiefe“ Gurken, „verbeulte“ Paprika & Co. unter der Marke „Krumme Dinger“ in den Verkauf zu bringen. Wichtig hierbei ist: HOFER bietet nur Produkte an, die in puncto Geschmack und Qualität absolut einwandfrei sind. Dafür sorgen genaue Produktvorgaben wie auch gewohnt strenge Qualitätskontrollen. Die „Krummen Dinger“ sind deutlich gekennzeichnet, damit sich Kunden bewusst für diese Alternativen im Obst- und Gemüseregal entscheiden können.

Über Projekt 2020

Unter „Projekt 2020“ bündelt HOFER seit 2013 sein Engagement im Bereich Nachhaltigkeit und gesellschaftliche Verantwortung. Dazu gehören bestehende Umstellungs- und Optimierungsprozesse ebenso wie Leuchtturmprojekte, die sich durch aktive Kunden- und Mitarbeitereinbindung auszeichnen. Inhaltlich konzentrieren sich die Projekte auf die fünf Schwerpunkte Gesundheit, Klimaschutz, Ressourcen, Vertrauen und Miteinander. Großer Teilerfolg: Seit Jänner 2016 arbeitet HOFER zu 100 % CO₂-neutral und wurde dafür beim weltweit bedeutendsten Umweltpreis, dem Energy Globe World Award, mit dem 1. Platz in der Kategorie „Luft“ ausgezeichnet. Die Initiative „Projekt 2020“ wird inhaltlich von einem Stakeholder-Beirat bestehend aus externen Experten aus dem Energie-, Gesundheits-, Umwelt- und Medienbereich begleitet. Weitere Informationen finden sich unter projekt2020.at.

Rückfragehinweis

Cathleen Völkel & Johanna Tautschnig – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-214 und -228

E-Mail: cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at; johanna.tautschnig@rosam-gruenberger.at

Bildbeschriftung & Fotocredit

Text: Heimische Kartoffelproduzenten hatten 2018 mit wetterbedingten Ernteeinbußen und Schädlingsbefall zu kämpfen, wie Edmund Rauchberger, Obmann und Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft Bauernerdäpfel, weiß.

Fotocredit: Walter Wobrazek