

# Die tolle Knolle treibt's bunt

Das jüngste ÖGZ-Expertenforum im Rahmen des F&B Managerclubs Vienna stand im Zeichen der Erdäpfel



13.500 Hektar wird diese Feldfrucht bei uns angebaut. Rund 50 Prozent der vermarktungsfähigen Erdäpfel tragen das AMA-Gütesiegel. Hauptanbaugebiete sind Niederösterreich und Oberösterreich. Und immer öfter landen nicht nur klassische gelbe Erdäpfel auf unseren Tellern, sondern auch rote, blaue, violette oder schwarze Sorten.

## „GOLD DER INKAS“

Im 16. Jahrhundert brachten die Spanier das „Gold der Inkas“ nach Europa. Heute wird die Kartoffel in über 130 Ländern angebaut. Weltweit existieren rund 5.000 Kartoffelsorten. Die Jahresproduktion beträgt etwa 213 Mio. Tonnen. Damit sind Kartoffeln das drittgrößte pflanzliche Nahrungsmittel der Welt nach Reis und Weizen. Weltmeister beim Kartoffelverzehr mit 171,2 kg pro Jahr sind übrigens die Weißrussen.

Mit nur 70kcal/100g enthalten Erdäpfel weit weniger Kalorien als man denkt – zumindest solange sie nicht in Fett her-  
ausgebacken werden. Ihr hochwertiges Eiweiß versorgt den Körper mit Energie, ihr Gehalt an Stärke macht schnell satt. Kalium, Magnesium, Vitamin C – das sind die Substanzen, die Erdäpfel so gesund machen. Wegen des hohen Vitamin-C-Gehaltes wird der Erdäpfel auch „Zitrone des Nordens“ genannt.

## FEUCHTE WITTERUNG

Alleine 25 verschiedene Arten von Kartoffeln – von alten fast vergessenen Klassikern bis zu modernen Sorten für die Industrie – pflanzt Ernfriede Rauchberger auf ihrem 75 ha großen Erdäpfelhof in der Nähe von Hollabrunn an.

Fortsetzung auf Seite 2

Der 18. September ist der internationale Tag des Erdäpfels. Bei den Österreichern werden dabei offene Türen eingerannt: Sie sind echte Erdäpfel-Liebhaber und verspeisen im Jahr durchschnittlich 56 kg davon. Grund genug also, um das 5. ÖGZ-Expertenforum 2010 beim F&B-Managerclub Vienna, das vergangene Woche im Vienna Hilton am Stadtpark stattfand, den Erdäpfeln in ihren unterschiedlichsten Varianten und Zubereitungsarten zu widmen. Zu Gast waren diesmal die Erdäpfelbauern Ernfriede Rauchberger, Herbert Frantes und der Unternehmensberater Josef Meringer.

Der Selbstversorgungsgrad mit Erdäpfeln in Österreich liegt bei 96 Prozent. Der Jahres-Pro-Kopf-Verbrauch beträgt rund 56 kg und ist weiter leicht im Steigen. Auf ca.



# Hochsaison für die tolle Knolle

Fortsetzung von Seite 1

Rund 35 Tonnen beträgt die Ausbeute pro Hektar, obwohl die Ernte heuer wegen der feuchten Witterung „ziemlich schwer“ werden könnte, wie Rauchberger betont. „Das Qualitätsdenken bei den Erdäpfeln steigt stark an, die Leute bemerken immer mehr, dass für jedes Gericht eine andere Sorte geeignet ist“, so



**Josef Meringer**

Rauchberger, deren Ehemann gleichzeitig Geschäftsführer der Genuss Region Weinviertler Erdäpfel ist. Beim Anbau sei die Sortenauswahl allerdings stark von Boden und Klima abhängig. Herbert Frantes ist einer von 16 klein strukturierten Bauern aus dem Waldviertel, die sich gemeinsam 2005 zur Erdäpfelregion Leinsitztal zusammengeschlossen haben. Ziel war damals u. a., einen gastronomischen wie touristischen Aufhänger zu kreieren. 40 Sorten werden hier insgesamt rein biologisch angebaut. „Wir brauchen ein neues Sortenbewusstsein abseits von ‚mehlig‘ und ‚festkochend‘“, lautet Frantes' Credo. „Viele Köche kennen sich heute bei Risottoreis besser aus als bei Erdäpfelsorten.“ Die Qualität und Vielfalt des Angebotes dieser Kooperation ist immerhin so groß, dass



**Herbert Frantes**

auch die lokale Gastronomie ist in der Erdäpfelregion Leinsitztal miteinander verbunden. So bieten sieben örtliche Gastronomen etwa regelmäßig „Erdäpfelwochen“ nach dem Vorbild von Spargel- oder Wildwochen an.

Frantes: „Zu unserem Service gehört etwa, auch Kleinstmengen regelmäßig an die Abnehmer zu liefern, damit die eine Sortenvielfalt aufrechterhalten können.“

## ALLE SINNE ANSPRECHEN

„Mit Erdäpfeln habe ich ein Produkt, mit dem ich alle Sinne ansprechen kann und das sich gleichermaßen vom Imbissstand bis zur Spitzengastronomie eignet“, gab sich Unternehmensberater Josef Meringer überzeugt. Zudem würden sich nach seiner Erfahrung Kartoffeln auch für neue Gastrokonzepte eig-

etwa der Bayerische Hof in München oder Heinz Winklers 3-Sterne-Restaurant „Residenz“ in Aschau zu den Abnehmern zählen. Aber



**Ernfriede Rauchberger**

nen: „Warum nicht die Erdäpfel in den Mittelpunkt stellen und ein Gericht etwa ‚Gegrillte Kartoffeltaler mit Chicken Wings‘ nennen?“

Für die abschließende praktische Umsetzung des Themas „Erdäpfel“ zeichneten Hilton-Küchenchef Wolfgang Gödl und sein Team verantwortlich.

**CLEMENS KRIEGELSTEIN**



Nur ein kleiner Ausschnitt aus dem umfangreichen Sortiment von Ernfriede Rauchberger und Herbert Frantes

Fotos: Schuster