



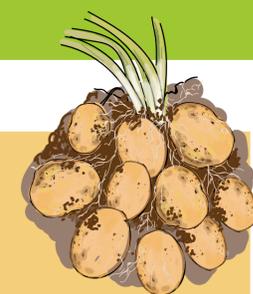
Erdapffel

Kartoffel
Grundbirn



Erdäpfel können nach der Nutzung in Speiseerdäpfel und Stärkeerdäpfel eingeteilt werden.

Wusstest Du, dass...



... man unter „Heurige“ Früherdäpfel versteht, die bereits ab Juni bei uns geerntet werden. Sie haben weniger Stärke als ihre nachfolgenden Späterdäpfel.

Was wird aus mir?

Speiseerdäpfel werden anhand ihres Stärkegehalts in festkochend (Erdäpfelsalat), vorwiegend festkochend (Knödel), mehlig kochend (Püree) untergliedert;
Stärkeindustrieerdäpfel: Glukose, Verdickungsmittel, Papier- und Klebstoffherstellung, Alkohol, Tierfutter, uvm.
Saaterdäpfel: für den Anbau im darauffolgenden Jahr

Faktencheck:
Es gibt rund 5.000 verschiedene Erdäpfelsorten – 120 Sorten davon in Österreich.
4 von 5 österreichischen Erdäpfeln werden in Niederösterreich angebaut.
Man benötigt für 1 kg Stärke rund 4,5 kg Erdäpfel.

Interessant!
Sie enthalten soviel Vitamin C, wie Äpfel und werden Zitrone des Nordens genannt.



Ich bin die Vielfalt am Teller.
Scanne mich um mehr zu erfahren



Mit Unterstützung von Bund und Europäischer Union
Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus
LE 14-20 Entwicklung für den Ländlichen Raum
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums. Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

BILDUNGSCLUSTER
DIALQG
MIT DER GESELLSCHAFT

Ländliches Fortbildungsinstitut
LFI
lk