

Frishes Gemüse: Paradeiser bleibt der König aus Österreichs Gärten!

Am 16. Juni feiert Österreich den Tag des frischen Gemüses, wo 277 Sorten, insbesondere Paradeiser, im Fokus stehen.



Niederösterreich, Österreich - Die Vorliebe der österreichischen Haushalte für frisches Gemüse aus regionaler Herkunft nimmt stetig zu. Laut **OTS** verbraucht jeder Österreicher pro Jahr durchschnittlich 122,5 Kilogramm Gemüse. Besonders beliebt sind dabei Paradeiser, Zwiebeln, Karotten, Gurken und Paprika. Am 16. Juni wird der Tag des frischen Gemüses in Österreich gefeiert, was die Bedeutung dieses Nahrungsmittels zusätzlich unterstreicht.

Insgesamt kultiviert Österreich beeindruckende 277 verschiedene Gemüsearten, wobei Paradeiser mit rund 32,1 Kilogramm pro Person und Jahr die meistverzehrtcste Gemüsesorte sind. Bio-Paradeiser machen 15 Prozent des Angebots im

Lebensmitteleinzelhandel aus. Die wichtigsten Anbauggebiete für Paradeiser befinden sich in Niederösterreich, Wien, Burgenland und der Steiermark.

Anbaufläche und Ernte

Die Anbaufläche für Gemüse in Österreich beträgt über 19.000 Hektar, wobei Niederösterreich mit mehr als 10.000 Hektar den größten Beitrag leistet. Auch Oberösterreich und die Steiermark sind aktiv im Anbau von Gemüse, mit Flächen von knapp 2.000 Hektar und rund 1.500 Hektar. Die Ernte von Gemüse erreichte 2022 mehr als eine Million Tonnen, wie **amaInfo** berichtet. Die Variabilität in den Anbauflächen und Gemüsesorten zeigt sich jedoch von Jahr zu Jahr.

Die besten Anbausorten sind Sommerzwiebeln, gefolgt von grünen Erbsen und Karotten. Die Gemüsesaison 2025 hat zwar früh begonnen, aber Wetterbedingungen und Schädlinge führten zu Ernteschwierigkeiten, die die Produktion beeinflussten.

Regionale Vielfalt und Verbraucherpräferenzen

Österreichs Selbstversorgung mit frischem Gemüse gilt als eine der Stärken des Landes im europäischen Vergleich. Immer mehr Haushalte legen Wert auf regionale Produkte. Insbesondere Kartoffeln, Salat, Zwiebeln und Karotten genießen hohe Beliebtheit. Das AMA-Gütesiegel kennzeichnet regionales Gemüse mit kontrollierten Standards und sorgt für Transparenz in der Herkunft, was den Konsumenten Vertrauen gibt.

Um die Frische der gelieferten Produkte zu gewährleisten, gibt es hilfreiche Tipps zur Lagerung: Karotten, Sellerie, Kohlrabi und Brokkoli sollten im Kühlschrank aufbewahrt werden, während Zwiebeln trocken und luftig lagern sollten, um ihre Haltbarkeit zu verlängern.

Die Daten und Analysen der RollAMA, die auf Informationen von 2.800 österreichischen Haushalten basieren, belegen die positive Entwicklung des Gemüsemarktes in Österreich. Für die Landwirte gibt es zudem diverse Programme, um die Marktbedingungen zu verbessern, wie sie auf der Seite der **AMA** veröffentlicht sind.

Details	
Ort	Niederösterreich, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.ots.at• amainfo.at• www.ama.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at