

Presseinformation

Graz, 31. Juli 2019

Tag der Paradeiser: Junge wilde Gemüsebauern heben erstes Steirer-Ketchup mit Herkunftsgarantie aus der Taufe

Heimische Bauern veredeln ihre erfrischenden Sommerparadeiser

Lukullisches Leitprodukt aus der Region. Zum bevorstehenden „Tag der Paradeiser“ am 8. August und zur Hochsaison der heimischen, erfrischenden Sommerparadeiser lassen die jungen wilden Gemüsebauern aus der Südoststeiermark aufhorchen. *„Mit ihrem Steirer-Ketchup als ihre jüngste Innovation haben sie ein schon lange fälliges heimisches Genussprodukt ohne künstliche Geschmacksverstärker und mit reifen Sommerparadeisern aus der Region komponiert“*, gratuliert Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria **Pein**. Und weiter: *„Damit legt die 20-köpfige Bauerngruppe den Grundstein für ein nachhaltig hergestelltes, lukullisches Leitprodukt aus der Region.“* An der Produktentwicklung waren die FH Joanneum koordiniert von Stertz, dem Steirischen Ernährungs- und Technologiezentrum, und die Landwirtschaftskammer Steiermark maßgeblich beteiligt.

Landesräte Johann Seitinger, Christopher Drexler und Barbara Eibinger-Miedl. *„Die Herstellung von Ketchup ist weltweit eine Massenproduktion, die nicht für gesunde Lebensweise steht. Mit dem neuen Steirer-Ketchup setzen wir in der Steiermark aus ernährungsphysiologischen Gründen auf ein hochgereiftes qualitätsvolles Rohprodukt, bei dem Zucker und Salz auf ein Minimum reduziert werden und die Frucht im Vordergrund steht. Nach umfangreichen Produkttestungen kann dieses einzigartige steirische Genusslebensmittel aus der kulinarischen Schatzkammer Österreichs als gesündere Alternative den Konsumenten nun präsentiert und marktfähig gemacht werden“*, gratulieren die Landesräte **Seitinger, Eibinger-Miedl** und **Drexler** unisono und zeigen sich erfreut, dass diese fruchtbare Kooperation eine durchgehende und zukunftsfähige Wertschöpfungskette unserer heimischen Gemüsebauern garantiert.

Herkunftsgarantie im Glas ganz im Gegensatz zu anonymen industriellen Varianten. Regionale Sommerparadeiser sind das wertgebende Grundprodukt, aus denen das Steirer-Ketchup mit Herkunftsgarantie hergestellt wird. *„Daraus ergibt sich der volle, intensiv fruchtige Geschmack nach reifen Paradeisern“*, sagt die Vizepräsidentin. Die Ingredienzien in der pfiffigen, wiederverwertbaren



Steirer-Ketchup-Glasflasche sind darüber hinaus nur wenige natürliche Stoffe ohne Geschmacksverstärker, weniger Salz und Zucker – ganz im Gegensatz zu den industriell hergestellten Varianten, die meist anonym oder teils mit irreführender Herkunftskennzeichnung und überwiegend in Plastikverpackungen in den Regalen stehen.

Aktueller Store-Check der Landwirtschaftskammer miserabel – Herkunft kennzeichnen!

Während die jungen wilden Gemüsebauern die heimische Herkunft der Paradeiser auf das Etikett der Glasflasche schreiben, fehlt diese wichtige Herkunftsangabe meist bei den industriell hergestellten Ketchup-Varianten. Das zeigt der von der Landwirtschaftskammer im Mai durchgeführte Store-Check: Von den 14 gängigen im Lebensmittelhandel erhältlichen Ketchup-Varianten enthalten 13 überhaupt keine Angabe über die Herkunft der Paradeiser. Auf vier Produkten wehen Österreich-Fahnen (Hergestellt in Österreich), die die heimische Herkunft suggerieren sollen. Allerdings: Bei drei dieser vier Proben mit Österreich-Fahnen, ist die tatsächliche Herkunft des Rohstoffes Paradeiser selbst im Kleingedruckten auf den Plastik-Flaschen nicht vorhanden. Bei einer Probe findet sich schließlich Italien als Herkunftsland. Vizepräsidentin **Pein**: *„Zum Schutz der Konsumenten vor Täuschung und Irreführung, ist die Herkunftskennzeichnung der Hauptzutaten erforderlich.“* Nicht ohne Grund: Denn der Großteil der Verarbeitungsparadeiser stammt von internationalen Märkten wie China und Indien.

Junge Wilde Gemüsebauern, Armin Lenz: Der Lebensmittelverschwendung gegensteuern. Für unser Steirer-Ketchup verwenden wir nur heimische Sommerparadeiser, die den Handelsnormen nicht entsprechen, und steuern so der Lebensmittelverschwendung entgegen. Daraus stellen wir Paradeiser-Saft und Paradeiser-Essig her, beide sind die Hauptzutaten für unser Steirer-Ketchup. Besonders wichtig ist uns auch, dass wir unsere Paradeiser produzieren, veredeln und selbst vermarkten, damit ein wesentlicher Teil der Wertschöpfung auch in Bauernhand bleibt. Des Weiteren setzen wir auf steirische Partner bei den Etiketten, der Verpackung und der Safterei.

Fritz Rauer, Präsident Bundesgemüsebauverband: Sommerparadeiser mit großem Geschmack.

Aufgrund der vielen Sonnenstunden entwickelten die steirischen Sommerparadeiser heuer ein vorzügliches Aroma. Das verzögerte Wachstum aufgrund des kühlen und regenreichen Monats Mai ist längst aufgeholt. Wir erwarten eine gute Ernte mit einer ausgezeichneten Qualität.

Zahlen und Fakten Paradeiser. Die heimischen Sommerparadeiser, die bei ausreichend natürlicher Wärme und Sonnenlicht in von Wetterkapriolen geschützten Folienhäusern natürlich reifen, haben ab Anfang Juni Saison. Rund 70 landwirtschaftliche Betriebe ernten etwa sieben Millionen Kilogramm dieser erfrischenden Sommerfrüchte. Für die Steirerinnen und Steirer sind die regionalen Sommerparadeiser auch ein sehr beliebter Durstlöscher. Stolze 29 Kilo beträgt der Pro-Kopf-Verbrauch.

Kontakt: Mag. Rosemarie Wilhelm, rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at, 0316/8050-1280, 0664/18 36 360