

Paradeiser: Das Lieblingsgemüse der Österreicher

Utl.: AMA-Marketing: 8. August ist "Tag der Paradeiser" =

Wien (OTS) - Paradeiser sind das Lieblingsgemüse der Österreicher. Und sie werden vor allem dann gekauft, wenn sie in Österreich Saison haben. Grund genug, um dem vielseitigen Fruchtgemüse am 08.08. einen eigenen Tag zu widmen. 34.737 t Paradeiser im Wert von knapp EUR 97 Mio. essen Herr und Frau Österreicher im Jahr laut RollAMA-Daten. Auf Platz zwei der Umsätze liegen die grünen, gelben, orangen und roten Paprika. Insgesamt machen Paradeiser wertmäßig rund 45% im Segment des Fruchtgemüses aus. Der Bio-Anteil beträgt nach der Menge gemessen 5,6%, nach dem Wert berechnet 9,2%.

Zwtl.: Am liebsten als Salat

Die große Beliebtheit des Paradeisers zeigen aber nicht nur die Märkte, sondern auch eine RollAMA-Motivanalyse aus 2011. Demnach bezeichnet jeder zweite Österreicher den Paradeiser als absolutes Lieblingsfruchtgemüse, danach folgen Gurken und Paprika in der Beliebtheitsskala. 10% der Befragten essen Paradeiser täglich, 45% mehrmals pro Woche. Sie werden am liebsten als Salat verzehrt, aber auch als kalte Beilage und als wertvoller Snack zwischendurch. Darüber hinaus halten sie in der warmen Küche immer mehr Einzug. Dieses Umfrageergebnis ist übrigens auch bei Kindern nicht viel anders, sie bezeichnen Paradeiser ebenfalls als bevorzugtes Gemüse.

Zwtl.: Frisch geerntet - und sonst nichts

Frisches Gemüse überzeugt, denn die Konsumenten kaufen es am liebsten so, wie es gepflückt wird. Rund 80% der Befragten bevorzugen unaufbereitetes Fruchtgemüse und kaufen Paradeiser vor allem dann, wenn sie in Österreich Saison haben. Frische ist beim Gemüseeinkauf wichtigstes Kriterium, an zweiter Stelle folgt die Optik. Die große Vielfalt an Paradeiser-Sorten ist bei den Konsumenten bereits gut bekannt.

Zwtl.: Paradiesische Nährstoffspeicher

Paradeiser stammen ursprünglich aus Peru und Ecuador. In Mexiko wurden sie erstmals kultiviert. Die Azteken nannten sie "Tomatl". In

Europa bekamen sie anfangs den Namen Liebes-, Gold- oder Paradiesapfel. Die Österreicher machen daraus den "Paradeiser" - "und das völlig zurecht, denn sie sind paradiesische Nährstoffspeicher", erklärt Karin Silberbauer, AMA-Marketingmanagerin für Obst, Gemüse und Erdäpfel.

Zwtl.: Die perfekte Lagerung

Die Tomate ist eine Sonnenanbeterin. Je mehr Licht sie bekommt und je reifer sie geerntet wird, desto mehr hochwertige Inhaltsstoffe stecken in ihr. In puncto Lagerung ist sie allerdings eine Diva, denn sie ist druckempfindlich und mag es nicht zu kalt. Ein über 13 Grad warmer Ort lässt sie nachreifen und ihr volles Aroma entwickeln.
(Schluss)

~

Rückfragehinweis:

Mag. Karin Silberbauer
AMA-Managerin für Obst, Gemüse und Erdäpfel
Tel.: 01/33151-420, E-Mail: karin.silberbauer@ama.gv.at

DI Manuela Göll
Unternehmenskommunikation,
Tel.: 01/33151-404, Mobil: 0664/837 61 78, E-Mail: manuela.goell@ama.gv.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/5465/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0078 2013-08-08/11:40

081140 Aug 13

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20130808_OTS0078