



Linz, 12.06.2023

Pressemitteilung

Saisonstart für die OÖ „Heurigen“ – die Erdäpfel gibt es im Spätsommer

Später Erntebeginn der „Schalenlosen“

Der Start der neuen Erdäpfel-Saison hat sich heuer um circa eine Woche verzögert. Die Pflanzung erfolgte mit Ende März 14 Tage später als in durchschnittlichen Jahren. Der kühle April und teilweise auch Mai trugen zudem zu einem verzögerten Start bei. Die überdurchschnittlichen Regenmengen setzten den Erdäpfelkulturen zusätzlich zu. Die warmen Tage der letzten drei Wochen haben die Verzögerung von 14 Tagen auf circa eine Woche reduziert. Die heurigen Wetterextreme bedeuten jedoch auch geringere Erträge um etwa 20 bis 30 Prozent unter dem Durchschnitt.

Die feuchte Witterung führte heuer auch dazu, dass in Oberösterreich fast alle Späterdäpfel erst ab Mitte Mai gepflanzt werden konnten. Auch in der ersten Juni-Woche gab es noch Pflanzungen, so spät wie noch nie. Meist erfolgt der Anbau bis Ende April. „Dieser späte Pflanzzeitpunkt ist auch mit Gefahren verbunden. Der Erdäpfel ist eine Langtagespflanze, das heißt, die Pflanzen brauchen für das Wachstum von unterirdischen Sprossen die Zeit vor der Sonnenwende (21. Juni). An diesen Sprossen entstehen die jungen Knollen. Pro gepflanztem Erdäpfel entstehen in der Regel ca. zehn bis 15 junge Knollen. Wird zu spät gepflanzt, entwickeln sich deutlich weniger Knollen. Daher ist zu befürchten, dass es heuer durch die späte Pflanzung zu geringeren Erträgen kommen wird“, erläutert Franz Waldenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ, der selbst auf seinem Hof in Pennewang Erdäpfel anbaut und direkt vermarktet.

Trockenheit und Schädlinge zwingen Bauern zum Aufhören

Die Anbauflächen von Erdäpfeln sanken in Österreich in den letzten zwei Jahren deutlich. Zurzeit wachsen auf Österreichs Feldern inklusive Stärkeindustriekartoffeln noch 18.687 Hektar, 18 Prozent davon sind Bioflächen. Somit wurden die Flächen allein in den letzten Jahren um rund 10 Prozent reduziert. Bei Bioflächen war der Rückgang der Flächen geringer. Die Ursachen sind im Klimawandel und bei der deutlichen Reduktion von

Pflanzenschutzmittelwirkstoffen zu finden. Diese Gründe führen zu enormen Ertragsschwankungen. Je nach Anbaugebiet und saisonalen Bedingungen liegen die Erträge zwischen 25.000 und 50.000 Kilogramm pro Hektar. Unter ca. 38.000 bis 40.000 Kilogramm Ertrag pro Hektar ist der Anbau bei durchschnittlichen Erzeugerpreisen nicht mehr wirtschaftlich.

Im Vergleich zur Kultur Körnermais benötigen die Erdäpfel wesentlich mehr Wasser in gleichmäßiger Verteilung. Der Klimawandel hat vor allem in Ostösterreich die Niederschlagsmengen deutlich reduziert, insbesondere im Weinviertel. In diesem wichtigen Anbaugebiet wurden die Flächen deshalb deutlich reduziert. Bei den Schädlingen macht vor allem der Drahtwurm immer wieder massive Probleme. Häufig werden durch diesen Schädling 50 Prozent der Ernte und mehr vernichtet. Durch das Verbot von wichtigen Pflanzenschutzmittelwirkstoffen in den letzten Jahren ist den Bauern kein wirksamer Pflanzenschutz mehr möglich.

„Auch die oberösterreichischen Erdäpfelbauern haben die Flächen reduziert. Im Vergleich zum Jahr 2022 um fünf Prozent, im Vergleich zum Jahr 2021 blieben die Flächen jedoch stabil. Derzeit werden in OÖ auf 1.030 Hektar Erdäpfel angebaut. Der Anteil der biologisch produzierten Erdäpfel beträgt 207 Hektar und damit über 20 Prozent. Die Situation ist in Oberösterreich somit noch nicht so dramatisch. Die Gründe dafür sind die höheren natürlichen Niederschlagsmengen und der höhere Anteil an Direktvermarktung durch regional starke Erzeugergemeinschaften. Die Erzeugergemeinschaften aus dem Sauwald, dem Salzkammergut, dem Mühlviertler Granitland und aus dem Eferdinger Land bewirken für die Erdäpfelbäuerinnen und -bauern auch höhere Erlöse“, erläutert Waldenberger.

Die Konsequenz des ständigen Flächenrückganges in Österreich ist aber alarmierend. Es ist zu befürchten, dass es künftig keine ganzjährige Versorgung mit heimischen Erdäpfeln geben wird. Der Eigenversorgungsgrad lag bei Erdäpfeln in Österreich im letzten Jahr bei 86 Prozent und ist damit um vier Prozent niedriger als im Jahr 2021.

Die „Heurigen“ sind typisch österreichisch

So wie das Wiener Schnitzel und der Kaiserschmarren ist auch der „Heurige“ eine rein österreichische Spezialität. Herr und Frau Österreicher schätzen dessen Besonderheiten: frühreif, zart und mit schuppiger, loser Schale. In anderen europäischen Ländern werden nur ausgereifte Erdäpfel angeboten und bei den Frühkartoffeln wird sogar extra zwei Wochen vor der Ernte das Grün entfernt, um die Schale fest zu machen.

Klein, leuchtend gelb und mit intensivem, nussigen Geschmack – so charakterisieren sich die ersten Heurigen, die in Oberösterreich nur im Eferdinger Becken und im Machland geerntet werden. Die anderen Regionen Oberösterreichs beginnen klimatisch bedingt dann in Folge ab Anfang/Mitte August mit der Erdäpfelernte.

Anfang März gepflanzt und mit Vlies oder Folie bedeckt wird der Heurige bereits in den ersten Juni-Tagen geerntet, und zwar 70 bis 90 Tage nach der Pflanzung. Die mittleren und spät reifenden Erdäpfelsorten brauchen 150 bis 170 Tage, bis sie geerntet werden können. Die frühreifen Knollen sind klein und nur mit einer zarten Schale bedeckt. Diese Schale löst sich meist beim Waschen. Dadurch ist die Haltbarkeit eingeschränkt, auf ca. zehn bis 14 Tage im Gemüse-Kühlfach des Kühlschranks.

Diese Besonderheit sieht der europäische Handel, bei dem die Haltbarkeit ein wichtiges Kriterium ist, als Manko. Deshalb werden z.B. in Deutschland nur noch ausgereifte Erdäpfel vermarktet, weshalb dort wesentlich mehr ausgereifte Erdäpfel als in Österreich, hauptsächlich aus Spanien und Ägypten, importiert werden.

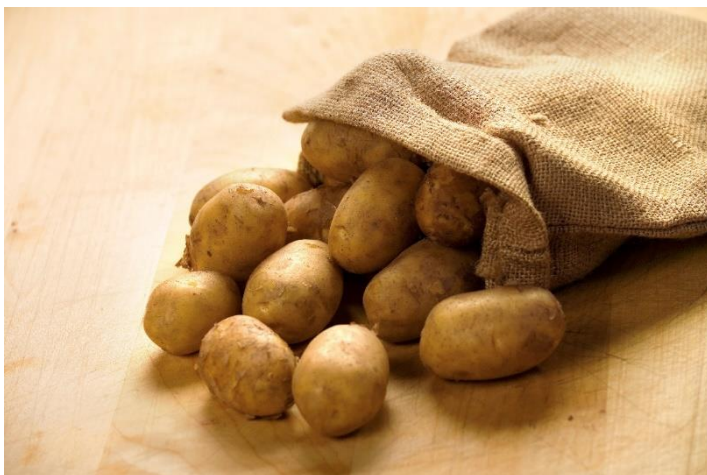
Die Heurigen schmecken nussiger und würziger als Späterdäpfel, der Wassergehalt in der Knolle ist höher. Daher gibt es auch keine mehligten Früherdäpfel. Die Erdäpfelbäuerinnen und -bauern empfehlen die Heurigen nicht zu schälen. Es würden dadurch wichtige Mineralstoffe weggeschält. Die Zeit der „Heurigen“ im Handel und Ab-Hof bei den Bauern ist beschränkt, da sie nur bis Ende Juli als Heurige vermarktet werden dürfen.

Heurige Erdäpfel werden auf vielfältige Weise in der Küche verwendet. Sie eignen sich hervorragend für Salate, als Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten oder als Hauptzutat in Kartoffelaufläufen. Auch als Jause mit Butter, Gemüse, Kräutern oder Dip finden sie immer mehr Einzug in die heimische Küche.

Ausländische Früherdäpfel in Österreich unbedeutend

Während in anderen europäischen Ländern sehr viele Erdäpfel aus Spanien und aus dem Mittelmeerraum importiert werden, sind diese im österreichischen Lebensmittelhandel eine Ausnahme. Der österreichische Lebensmitteleinzelhandel entspricht den Wünschen der Konsumentinnen und Konsumenten und vermarktet fast ohne Unterbrechung heimische Ware. Erst durch den späteren Start der heimischen Heurigenernte mussten heuer Erdäpfel aus Frankreich und Holland importiert werden. Dabei handelt es sich jedoch noch um Erdäpfel der Ernte aus dem Herbst 2022.

Besonders der Import ägyptischer Erdäpfel wurde in der Vergangenheit von den österreichischen Erdäpfelbauern oft kritisiert. Die Erdäpfel haben bereits eine Wegstrecke von mehr als 4.000 Kilometer zurückgelegt, wenn sie bei uns ins Regal kommen. Weiters wird Wüstenboden unter hohem Wassereinsatz fruchtbar gemacht, und es werden in Ägypten Pflanzenschutzmittel eingesetzt, die in Österreich seit Jahren verboten sind. Auf Importware aus Ägypten wurde daher nach Gesprächen der Interessenvertretung der Erdäpfelbauern mit dem Lebensmitteleinzelhandel in diesem Frühjahr freiwillig verzichtet.



*Bildtext: Importware spielt bei den Erdäpfeln im heimischen Handel kaum mehr eine Rolle.
Bildnachweis: AMA Marketing, Abdruck honorarfrei*

Martin Paminger, OÖ Erdäpfelsprecher der GEO OÖ und Sprecher Sauwald Erdäpfel

Rückgang bei der Vermarktung – Pro-Kopf-Verbrauch weiter auf hohem Niveau

Die Eferdinger Landl-Erdäpfel-Bauern vermarkten in OÖ 4.000 Tonnen Erdäpfel und halten damit einen Marktanteil von 15 Prozent aller in Oberösterreich verkauften Erdäpfel.

In der vergangenen Saison verkaufte die Eferdinger Erdäpfelgemeinschaft um 14 Prozent weniger als im Jahr davor. Der Trend geht in die Richtung, dass die Konsumentinnen und Konsumenten pro Einkauf weniger einkaufen nach dem Motto: Wegewerfen wollen wir uns nicht leisten. Die Ursachen: Der Corona-Trend der letzten drei Jahre in Richtung Regionalität wird derzeit vom Thema „hohe Lebensmittelpreise“ überlagert, daher wurde der Griff zu Billigprodukten häufiger.

Im Absatzwert legten die Eferdinger jedoch um 12 Prozent gegenüber der letzten Vor-Corona-Saison im Jahr 2019 zu. Der Preis für die Bauern war ähnlich wie bei anderen landwirtschaftlichen Ackerfrüchten überdurchschnittlich. Die Trockenheit in Ostösterreich hat teilweise zu sehr schlechten Ernten geführt, das Angebot ist somit deutlich gesunken. „Hier war Oberösterreich 2022 klimatisch bevorzugt. Wir hatten meist optimales Wetter und somit ein sehr gutes Ertragsjahr, welches jedoch durch die sehr hohen Betriebsmittelkosten getrübt wurde“, erläutert Martin Paminger, Erdäpfelsprecher der GEO_OÖ, der Gemüse-, Erdäpfel- und Obstbauern Oberösterreichs.

Beim Preis sind die Erdäpfelbauern nicht vom Weltmarkt abhängig, sondern vom Wetter. Wenn die Witterungsbedingungen im Hauptanbaugebiet Niederösterreich nicht gut sind, dann steigt der Preis. Höhere Erntemengen in Niederösterreich wirken sich sofort negativ auf das österreichische Preisniveau aus.

Pro-Kopf-Verbrauch durch Corona gestiegen

Beim Pro-Kopf-Verbrauch war das Corona-Jahr 2021 außergewöhnlich. Seit den 80er Jahren war der Konsum mit 61 Kilogramm/Kopf nicht mehr so hoch. 2022 sank dieser wieder auf 58,8 Kilogramm. Deutlich zu erkennen ist auch, dass der Trend zu Convenience-Produkten weiter zunimmt. Von den rund 60 gekauften Kilogramm Erdäpfeln werden nur noch circa 20 Kilogramm in frischer Form konsumiert. Der Wunsch der Erdäpfel-Bauern wäre, dass die Konsumentinnen und Konsumenten im Hinblick auf eine gesunde Ernährung wieder mehr Wert auf frische Erdäpfel auf ihrem Speiseplan legen.

Kleine Mängel – große Wirkung

Die Erdäpfelbauern sind auf dem Weg des Erdäpfels vom Acker bis zum Supermarkt mit einem hohen Anteil an nicht normgerechter Ausschussware konfrontiert. Fast jede zweite geerntete Knolle landet nicht auf dem Teller, sondern wird als Tierfutter oder als Energielieferant (Biogas) verwertet.

Die Anforderungen seitens des Lebensmittelhandels und somit des Konsumenten sind sehr hoch. Als Kultur, die unter der Erde wächst, können viele Faktoren die Qualität beeinträchtigen. Bodenschädlinge wie der Drahtwurm, Pilze oder Bakterien können die Knollen schädigen und den Ertrag sehr stark mindern.

„Lebensmittel und besonders Erdäpfel sollten mehr wegen ihrer „inneren Werte“ wertgeschätzt werden, nicht wegen des Aussehens bzw. der Größe. Diese Art der Ressourcen-Verschwendung sollten wir uns nicht leisten. Schon heute ist Ackerland ein knappes Gut und die darauf erzeugten Lebensmittel sollten auf dem Teller landen. Es gilt einen Bewusstseinswandel herbeizuführen, damit sowohl die Anbauflächen als auch die auf diesen Flächen geernteten Produkte effizienter genutzt werden. Dazu zählt auch ein Überdenken der zweifellos überzogenen Qualitätsanforderungen und Normen des Handels“, so Paminger

Neuer Name: GEO_OÖ - Die Gemüse-, Erdäpfel- und Obstbauern OÖ

Anlässlich der 27.Generalversammlung des Verbandes der Obst- und Gemüseproduzenten OÖ seit dem Gründungsjahr 1977 erfolgte am 21. November 2022 der Beschluss, dass ab sofort auch die OÖ Erdäpfelbauern im Verband einen eigenen Spartensprecher erhalten und der Verbandsname auf GEO_OÖ geändert wird. Seither sind alle Erdäpfelbauern in OÖ eingeladen, die Zukunft gemeinsam und aktiv mitzugestalten. Als erster Erdäpfel-Sprecher der GEO_OÖ wurde Martin Paminger, Geschäftsführer der Sauwald-Erdäpfel aus St. Aegidi nominiert und einstimmig gewählt.

„Es gibt derzeit mehrere Erdäpfel-Erzeugergemeinschaften in OÖ, welche schon viele Jahre eigenständig agieren – dies soll auch weiterhin so bleiben. Aber es gab bis dato keinen aktiven gemeinsamen Auftritt nach außen. Es ist das Ziel des erfreulichen Schulterschlusses, dem Erdäpfel aus OÖ jenen Stellenwert zu geben und langfristig zu sichern, den sich dieses äußerst wertvolle Lebensmittel für uns Menschen über viele Jahrhunderte aufgebaut hat. Dazu gehört für mich ein ständiger, offener Erfahrungsaustausch unter den Produzenten und eine aktive Bewusstseinsbildung hin zum Konsumenten“, erläutert Martin Paminger.

OÖ: Vier Viertel und vier Erdäpfel- Erzeugergemeinschaften

➤ **Eferdinger Landl-Erdäpfel**

„Das Eferdinger Becken ist eine der bedeutendsten Gemüseregionen Österreichs. Durch die leichten, fruchtbaren Donau-Schwemmlandböden bekommen das Gemüse und die Erdäpfel eine besondere Geschmacksnote“, erzählt Manfred Schauer, Obmann der Erzeugergemeinschaft Eferdinger Landl-Erdäpfel. Gegründet wurde die Produktions- und Vermarktungsgemeinschaft mit derzeit 36 bäuerlichen Betrieben und rund 400 Hektar Anbaufläche vor über zwanzig Jahren. Heute ist Eferdinger Landl-Gemüse eine starke Marke, die über die regionalen Grenzen hinweg bekannt ist. Die produzierten Heurigen, Erdäpfeln, Radieschen, Zwiebeln, etc. werden ab-Hof, über regionale Lebensmittelgeschäfte und den Lebensmitteleinzelhandel vermarktet.

➤ **Sauwald Erdäpfel**

„Raue Winter, milde Sommer und der Urgestein-Verwitterungsboden machen unsere Erdäpfel aus dem Sauwald zu einer besonderen Delikatesse“, erklärt Martin Paminger, GF der Sauwalderdäpfel, voller Stolz. Der Erfolg gibt ihm und der Erzeugergemeinschaft von 10 bäuerlichen Betrieben mit ca. 50 Hektar Anbaufläche, die seit mehr als 30 Jahren besteht, Recht. Aufgrund der hohen Nachfrage entschloss man sich vor drei Jahren die Anbaufläche auszuweiten und in ein neues modernes Kühl- und Verarbeitungslager in St. Aegidi zu

investieren. „Erhältlich sind unsere Sauwald-Erdäpfel in Supermärkten, ab-Hof und im Verkaufsraum der neuen Lagerhalle in St. Aegidi. Neben Erdäpfeln können dort auch Gemüse, Obst sowie das ‚Sauwald Erdäpfel Brot‘ aus Schardenberg erworben werden“, berichtet Paminger.

➤ **Salzkammergut Erdäpfel**

„Aus der Region für die Region“ produzieren sieben Betriebe auf 30 Hektar die „Salzkammergut Erdäpfel“. Die treibende Kraft hinter der Erzeugergemeinschaft ist die Familie des Obmannes Alois Silmbroth aus Regau. Die Erdäpfel werden bei Familie Silmbroth ab Hof vermarktet: „Wir sind aber auch z.B. auch am Regauer Bauernmarkt und dürfen uns über viele treue Kunden freuen. Neben den Salzkammergut Erdäpfeln erfreuen sich dort unser Erdäpfelkas und die selbstgemachten Bauernchips großer Beliebtheit“, so Silmbroth. Ergänzt wird das Sortiment von Familie Silmbroth durch saisonales Frisch- und Lagergemüse.

➤ **Granitland Erdäpfel**

Im Jahr 2010 haben sich zwölf Bio-Betriebe aus dem oberen Mühlviertel dazu entschlossen, die Erzeugergemeinschaft Granitland Erdäpfel zu gründen. „Das Ziel war dasselbe wie heute: Unsere auf ca. 20 Hektar wachsenden Mühlviertler Qualitäts-Knollen bestmöglich zu vermarkten“, schildert Granitland-Obmann Franz Stöbich. Auf diesem Weg sind die Mühlviertler erfolgreich unterwegs. Neben den klassischen Speiseerdäpfeln zählt mittlerweile der haltbare Bio-Erdäpfelsalat im Glas zum Verkaufsschlager. „Den Salat haben wir gemeinsam mit einem Partner aus Fraham entwickelt. Erhältlich ist unser Bio-Erdäpfelsalat in den Lagerhäusern der Umgebung und bei privaten, regionalitätsbewussten Lebensmitteleinzelhändlern“, so Stöbich.



V.l.n.r.: Alois Silmbroth, Salzkammergut Erdäpfel, Franz Stöbich Granitland Erdäpfel, Erdäpfelprinzessin Klara Kraxberger, Manfred Schauer, Eferdinger Landl Erdäpfel, LK-Präsident Franz Waldenberger, Regina und Bernhard Mayer vom Spargelhof Mayer und Martin Paminger, Sauwald Erdäpfel.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei



Bernhard & Regina Mayer
vulgo Leitner z'Inn
Inn 10, 4070 Fraham/Eferding

Unser Betrieb liegt im Eferdinger Becken in der Gemeinde Fraham. Wir – Bernhard und Regina – haben den Hof 2007 übernommen. Wir haben 2 Kinder: Sophia und Sebastian; die Eltern von Bernhard unterstützen noch so gut sie können.

Kennzahlen:

Fläche ~ 85 Hektar Ackerfläche (Pacht- u. Tauschflächen inklusive)
~ 10 Hektar Laubwald

Mitarbeiter:

während der Spargelsaison 35 bis 38 Fremdarbeitskräfte
die restlichen Monate zwischen 2 und 8 Personen

Kulturen:

Eferdinger Landl-Erdäpfel, Eferdinger Spargel, Zucchini, Zwiebel, Gerste, Mais

Vermarktung:

Erdäpfel werden auf ca. 22 Hektar angebaut, davon rund 2 Hektar unter Vlies; Pflanzung ab Ende Februar je nach Witterung, Erntestart ab Mitte Mai.

Ein Teil geht in unseren Hofladen, an Eferdinger Gemüsehändler, Marktfahrer und Hofläden. Der andere Teil wird über die Erzeugergemeinschaft Eferdinger Landl-Erdäpfel vermarktet und geht gewaschen in den Lebensmitteleinzelhandel.

Grundsätzlich wird etwa die Hälfte der geernteten Erdäpfel sofort vermarktet, die zweite Hälfte wird im Naturlager eingelagert. Im Moment errichten wir ein Kühllager um zukünftig, bis zum Ende der Erdäpfellager-Saison, Top Qualität anbieten zu können.

Sorten:

festkochend: Annabelle, Glorietta, Regina, Bernina
vorwiegend festkochend: Solist, Colomba, Marabel, Tosca, Madeira
mehlig kochend: Lucilla
rotschalig: Laura

Erdäpfel spielen bei uns auf dem Leitnergut schon immer eine wichtige Rolle. Schon als kleiner Bub habe ich vom Pflanzen übers Hacken bis zum Ernten und Verpacken mithelfen müssen. Damals noch mit sehr bescheidener Technik. Inzwischen hat sich viel verändert. Nicht nur die Fläche wurde ausgeweitet, auch in Maschinen und Erntetechnik wurde und wird laufend investiert.

Sehr wichtig ist uns die Bewirtschaftung im Einklang mit der Natur. Wir arbeiten nach den Richtlinien der „Integrierten Produktion“, wir sind EUREP-Gap zertifiziert und legen höchsten Wert auf optimale Bodenbearbeitung, Bodenschutz und Ressourcenschonung. Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit sind uns ein besonderes Anliegen. Nur so schaffen wir die

Grundlage, dass auch unsere zukünftigen Generationen mit Freude und Erfolg gesundes Gemüse von unseren Feldern anbieten können

Bernhard ist Gründungsmitglied der Erzeugergemeinschaft Eferdinger Landl-Erdäpfel und im Vorstand tätig.

Hofladen (während der Spargelsaison täglich geöffnet)

Mo-Fr 8:00 – 18:00 Uhr, Sa 8:00 – 14:00 und Sonn- und Feiertage 8:30 – 12:00 Uhr

Außerhalb der Spargelsaison: Selbstbedienungshütte mit Eferdinger Landl-Erdäpfel, Zucchini, Zwiebel und zusätzlich Verkauf nach telefonischer Vereinbarung.



Bildtext: Regina und Bernhard Mayer aus Fraham ernten Erdäpfel von ca. 22 Hektar Anbaufläche. Hier am Bild mit LK-Präsident Franz Waldenberger (l.) und GEO_OP Erdäpfelsprecher Martin Paminger (r.).

Bildnachweis: Landwirtschaftskammer OÖ, Abdruck honorarfrei

Kontakt für Rückfragen: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann
T 050 6902-1491, medien@lk-ooe.at