

Pressemitteilung

Erdäpfel: Frische „Heurige“ ab sofort im Handel erhältlich

Start der Erdäpfelsaison überraschend früh und ertragreich

Seit dieser Woche sind die „Heurigen“ – die beliebten Früherdäpfel aus heimischem Anbau – im österreichischen Handel erhältlich. Bereits in der letzten Maiwoche begannen die ersten Rodungen mit kleinen Ernten für den Ab-Hof-Verkauf und Gemeinschaftsküchen. Nun startet der flächendeckende Verkauf in den regional agierenden Supermärkten.

Die Lagerbestände der letztjährigen Ernte sind so gut wie aufgebraucht. „Die Nachfrage nach Erdäpfeln aus Oberösterreich war über die Winter- und Frühjahrsmonate für die heimischen Erdäpfelbäuerinnen und Erdäpfelbauern normal bis sehr gut“, erläutert Franz Waldenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer Oberösterreich und selbst Bio-Erdäpfelbauer. „Gerade beim Erdäpfel wird der Geschmack und die Herkunft vergleichsweise noch sehr wertgeschätzt, – das zieht sich hin bis zu der sehr sensiblen, weil persönlichen, Frage nach der individuellen Lieblings-Erdäpfelsorte vom Lieblings-Erdäpfelbauern“, weiß Waldenberger aus eigener Erfahrung.

Positiv äußert sich Waldenberger anlässlich des heurigen „Startschusses“ für die Erdäpfelsaison über den bisherigen Witterungsverlauf: Dieser war nicht nur für Gemüse und Erdbeeren, sondern auch für die OÖ Heurigen optimal. Nach einem sehr trockenen Winter und vielen vergleichsweise warmen Tagen Ende Februar und im März waren die „Legebedingungen“ für die Heurigen im Frühjahr im ganzen Land perfekt. Die Ackerflächen konnten zur geplanten Zeit bearbeitet werden und so können die beliebten Heurigen trotz kühlem Mai heuer um sieben bis zehn Tage früher und in besten Qualitäten sowie in großen Mengen an den Lebensmittelhandel (LEH) geliefert werden.

„Dies soll aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Erdäpfelbäuerinnen und Erdäpfelbauern stets mit großen Herausforderungen wie zum Beispiel den zunehmend

wegfallenden Pflanzenschutzmittelwirkstoffen zu kämpfen haben. Da dieses Problem auch die Saatgutvermehrung betrifft, ist es in den letzten beiden Jahren leider deutlich schwieriger geworden, gesundes, einwandfreies Saatgut für den neuen Anbau zu bekommen. Dieses ist aber für eine Top-Qualität des Ernteproduktes entscheidend“, so Waldenberger.

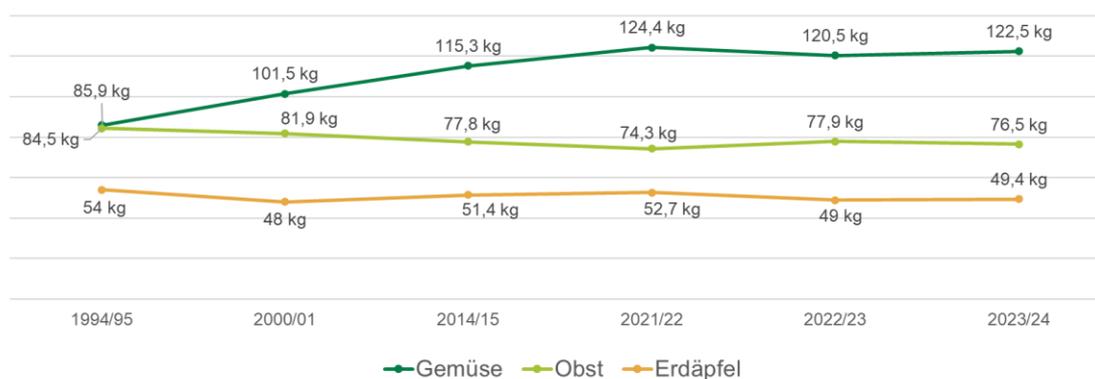
Erdäpfelanbaufläche 2025 leicht ausgeweitet

„Die neue Saison beginnt laut ersten Auswertungen mit einer leichten Zunahme der Anbaufläche, sowohl bei Früherdäpfeln (Heurigen) als auch bei den nachfolgenden Sorten der Sommer- und Herbsterte“, erläutert Ewald Mayr, Obmann der Gemüse-, Erdäpfel- und Obstbauern OÖ (GEO_OÖ).

Demnach stieg die Anbaufläche für Speiseerdäpfel gegenüber 2024 österreichweit um circa 5,3 Prozent auf rund 15.712 Hektar. In Oberösterreich beträgt die Steigerung 4,7 Prozent auf 1.116 Hektar. Die Heurigen (Ernte bis Anfang August) machen davon österreichweit circa 1.035 Hektar aus mit einem OÖ-Anteil von knapp 50 Hektar. Bereits 34 Prozent der Heurigen (oder 354 Hektar) werden österreichweit biologisch erzeugt. „Auch wenn der OÖ-Anteil gegenüber dem Hauptanbaugebiet in Niederösterreich vergleichsweise gering ist, darf man die hohe Bedeutung des regionalen Angebotes für die Liebhaber von frischen Erdäpfeln in unserem Bundesland nicht unterschätzen“, sagt Mayr.

Die leicht gestiegenen Anbauflächen 2024 und 2025 sind ein wichtiges Signal an den österreichischen Handel, nachdem der Selbstversorgungsgrad in den beiden Jahren zuvor durch ein knappes Erdäpfelangebot gesunken war. Ziel ist es, die Eigenversorgung bei Erdäpfeln, die derzeit laut Statistik Austria bei rund 78 Prozent liegt, weiterhin zu stärken, um möglichst unabhängig von Importen zu sein. „In diesem Zusammenhang bedanke ich mich bei den Handelsketten und besonders bei den Konsumentinnen und Konsumenten, wenn sie beim Einkauf auf die Herkunft achten und den Erdäpfeln aus OÖ den Vorzug geben“, betont Mayr.

Pro-Kopf-Verbrauch von Gemüse, Obst und Erdäpfeln in Österreich:



Der Pro-Kopf-Verbrauch an Erdäpfeln ist in Österreich mit leichten Schwankungen relativ stabil und liegt bei knapp 50 Kilogramm pro Kopf und Jahr. Der Konsum von verarbeiteten

Erdäpfelprodukten wie Pommes frites, Chips und Kroketten hat laut einer Studie der Agrarmarkt Austria in den letzten Jahren zugenommen, während der Verzehr von frischen Erdäpfeln leicht rückläufig ist. Insgesamt bleibt der Erdäpfel ein wichtiger Bestandteil der österreichischen Ernährung, sowohl in traditionellen Gerichten als auch in modernen Snacks.

Heurige: Ein besonderer Genuss

„Die Heurigen werden geerntet, wenn die Knollen zwar nicht ausgereift, aber groß genug sind und ihre Schale noch nicht fest ist. Dadurch sind sie besonders zart und aromatisch – allerdings auch nicht lange lagerfähig“, berichtet Thomas Kraxberger, Obmann der Bezirksbauernkammer Eferding und Erdäpfelbauer in Hartkirchen. Sie sollten am besten im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb weniger Tage gegessen werden. Die zarte Schale kann mitgegessen werden, wenn man die Erdäpfel vorsichtig wäscht oder nur abbürstet – das Schälen entfällt.

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. „Wir Erdäpfelbauern arbeiten ständig daran, den Geschmack z.B. durch das Testen neuer Sorten (Beispiele: Berber, Colomba, 4YOU, Primabelle) zu verbessern und laden daher ein, von Zeit zu Zeit auch neue Sorten zu verkosten“, so Kraxberger.

Weitere empfehlenswerte Informationen zu Kartoffel unter:

<https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/kartoffel>

Exemplarisch stellen wir heuer anlässlich des Erdäpfel-Saisonstarts den Betrieb von Manuela und Kurt Kirchmayr in Puppung vor:



Im Herzen des Eferdinger Beckens, in der Gemeinde Puppung, bewirtschaften Manuela und Kurt Kirchmayr – vulgo Hofbauer – mit viel Engagement und Leidenschaft ihren landwirtschaftlichen Betrieb. Seit der Übernahme des elterlichen Hofes im Jahr 2007 führen die beiden den Familienbetrieb und verbinden dort Tradition mit moderner Landwirtschaft.

Gemeinsam mit ihren beiden Töchtern Anna und Lisa lebt die Familie auf dem Hof in Unterschaden, wo sie insgesamt rund 50 Hektar Ackerfläche inklusive Pachtflächen sowie 2,5 Hektar Wald bewirtschaften. Der Betrieb ist spezialisiert auf den Anbau von Eferdinger Landl Erdäpfeln, Salaten sowie Kohl- und Wurzelgemüse. Zur Auflockerung der Fruchtfolge finden auch Gerste, Mais und Soja ihren Platz auf den Feldern.

Besonderes Augenmerk legen die Kirchmayrs auf Qualität und regionale Vermarktung. Auf rund 15 Hektar werden Erdäpfel kultiviert, davon zwei Hektar unter Vlies – eine Maßnahme, die besonders frühe Ernten ermöglicht. Etwa 60 Prozent der Kartoffelernte werden unter der

bekannten Marke „Eferdinger Landl Erdäpfel“ vermarktet. Der übrige Teil gelangt direkt ab Hof, über Wiederverkäufer oder in die Gastronomie an die Kundinnen und Kunden.



Bildtext: Manuela und Kurt Kirchmayr mit ihren frisch geernteten Heurigen.

Der Betrieb ist AMA-GAP-zertifiziert und trägt zudem das Qualitätssiegel „Gutes vom Bauernhof“ – ein Beweis für die hohe Qualität der Produkte und die nachhaltige Wirtschaftsweise der Familie Kirchmayr.

Kontakt Familie Kirchmayr:

Manuela und Kurt Kirchmayr,

T +43 664 640 4943,

kartoffel.kirchmayr@neoforma.at



*Bildtext: Erdäpfelernte am Betrieb von Manuela und Kurt Kirchmayr (2. und 3. v.l.) mit LK OÖ-Präsident Franz Waldenberger (l.), BBK-Obmann Thomas Kraxberger (2.v.r.) und dem Obmann von GEO_OÖ, Ewald Mayr (r.).
Bildnachweis: LK OÖ/Hamedinger, Abdruck honorarfrei*

Kontakt bei Rückfragen:

Ing. Stefan Hamedinger, Gemüsebaureferent der LK OÖ
T +43 664 4158175, stefan.hamedinger@lk-ooe.at

Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:

Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
T + 43 50 6902-1591, medien@lk-ooe.at