

ERDÄPFELBAUER

Der größte Anteil der Erdäpfelflächen liegt in Niederösterreich (ca. 18.000 ha), wo rund 500 Landwirte mehr als 80 % der gesamten österreichischen Erdäpfelanbauflächen bewirtschaften. Insgesamt werden in Österreich jährlich etwa 10.100 ha mit Speiseerdäpfel, 6.000 ha mit Stärkeindustrielerdäpfel, 3.900 ha mit Speiseindustrielerdäpfel (für Chips, Pommes und Fertigprodukte) und 1.900 ha mit Saaterdäpfel bepflanzt. Auf 1.100 ha wurden im Jahr 2021 „Heurige“, also frühe Speiseerdäpfel, gepflanzt. Die biologische Anbaufläche betrug 2021 österreichweit insgesamt 3.644 ha. Mit 2.352 ha ist der Großteil davon Speiseerdäpfel. Erdäpfel und Frischgemüse zählen zu den beliebtesten Produkten, welche aus biologischer Erzeugung gekauft werden. Ca. 10 % der im Lebensmitteleinzelhandel erworbenen Erdäpfel und Frischgemüse sind biologisch. Da die Produktion an Bio-Speiseerdäpfel höher ist als der Inlandverbrauch, werden Bioerdäpfel auch häufig exportiert.

Professionelle Lagerung

Lagererdäpfel: Nach der Ernte kommen die Knollen ins Lager, wo sie belüftet und teilweise gekühlt werden, damit sie ihre Qualität erhalten, nicht frühzeitig austreiben und - je nach Sorte - nur kurze Zeit oder bis in den Frühsommer des nächsten Jahres hinein gelagert werden.

01

Professionelle Lagerung und Anbau frühe Sorten

Erdäpfellegen: Für die Bäuerinnen und Bauern beginnt das Erdäpfeljahr im Frühjahr mit dem Pflanzen der Mutterknollen. Damit möglichst früh Heurige geerntet werden können, werden die Erdäpfel in frühen Gebieten schon Ende Februar/Anfang März gelegt. Bei späteren Sorten und in späteren Regionen erfolgt das Pflanzen später, sogar bis in den Mai hinein.

Lagererdäpfel: Nach der Ernte kommen die Knollen ins Lager, wo sie belüftet und teilweise gekühlt werden, damit sie ihre Qualität erhalten, nicht frühzeitig austreiben und - je nach Sorte - nur kurze Zeit oder bis in den Frühsommer des nächsten Jahres hinein gelagert werden.

02

Professionelle Lagerung und Anbau sehr frühe Sorten

Erdäpfellegen: Für die Bäuerinnen und Bauern beginnt das Erdäpfeljahr im Frühjahr mit dem Pflanzen der Mutterknollen. Damit möglichst früh Heurige geerntet werden können, werden die Erdäpfel schon sehr zeitig gelegt. Wenn die Witterung es zulässt, kann das bei ganz frühen Sorten schon Ende Februar erfolgen.

Lagererdäpfel: Nach der Ernte kommen die Knollen ins Lager, wo sie belüftet und teilweise gekühlt werden, damit sie ihre Qualität erhalten, nicht frühzeitig austreiben und - je nach Sorte - nur kurze Zeit oder bis in den Frühsommer des nächsten Jahres hinein gelagert werden. Durch die Ergänzung werden Mangelerscheinungen bei den Ferkeln verhindert.

03

Professionelle Lagerung und Anbau

Erdäpfellegen: Für die Bäuerinnen und Bauern beginnt das Erdäpfeljahr im Frühjahr mit dem Pflanzen der Mutterknollen. Der Großteil der Erdäpfel wird in Niederösterreich im April gelegt.

Lagererdäpfel: Nach der Ernte kommen die Knollen ins Lager, wo sie belüftet und teilweise gekühlt werden, damit sie ihre Qualität erhalten, nicht frühzeitig austreiben und - je nach Sorte - nur kurze Zeit oder bis in den Frühsommer des nächsten Jahres hinein gelagert werden.

04

Professionelle Lagerung, Anbau und Pflegemaßnahmen

Pflegemaßnahmen: Pflegemaßnahmen sind sowohl bei der integrierten als auch der biologischen Produktion essentiell, um gesunde Pflanzen ernten zu können. Unkrautbekämpfung, Schutz vor Schädlingen sowie Krautregulierung sind Voraussetzung für Erdäpfel in guter Qualität.

Lagererdäpfel: Die Lagersaison neigt sich dem Ende zu, was für die Lagerhalter eine besondere Herausforderung ist. Die Erdäpfel werden belüftet und teilweise gekühlt, damit sie ihre Qualität erhalten und nicht austreiben.

05

Pflegemaßnahmen und Ernte

Heurigernte nimmt Fahrt auf

Pflegemaßnahmen: Pflegemaßnahmen sind sowohl bei der integrierten als auch der biologischen Produktion essentiell, um gesunde Pflanzen ernten zu können. Unkrautbekämpfung, Schutz vor Schädlingen sowie Krautregulierung sind Voraussetzung für Erdäpfel in guter Qualität.

Heurige: Heurige sind die ersten frisch geerntete Erdäpfel des Jahres. Sie werden aus dem Boden geholt, bevor sie richtig reif sind - also bei noch grünem Kraut und mit loser Schale. Der Vorteil: Man muss sie nicht schälen, da die Schale noch sehr dünn ist und beim Waschen ganz einfach weggeschrubbt werden kann. Parallel zu den frischen Heurigen gibt es in manchen Jahren noch Lagererdäpfel der letzten Saison.

06

Pflegemaßnahmen und Ernte

Pflegemaßnahmen: Pflegemaßnahmen sind sowohl bei der integrierten als auch der biologischen Produktion essentiell, um gesunde Pflanzen ernten zu können. Unkrautbekämpfung, Schutz vor Schädlingen sowie Krautregulierung sind Voraussetzung für Erdäpfel in guter Qualität.

Heurige: Heurige sind die ersten frisch geerntete Erdäpfel des Jahres. Sie werden aus dem Boden geholt, bevor sie richtig reif sind - also bei noch grünem Kraut und mit loser Schale. Die Schale wird nun immer fester und die sortentypischen Eigenschaften prägen sich aus.

07

Pflegemaßnahmen und Ernte

Pflegemaßnahmen: Pflegemaßnahmen sind sowohl bei der integrierten als auch der biologischen Produktion essentiell, um gesunde Pflanzen ernten zu können. Unkrautbekämpfung, Schutz vor Schädlingen sowie Krautregulierung sind Voraussetzung für Erdäpfel in guter Qualität.

Ernte: Ab Mitte August ist der Übergang von Heurige zu Lagererdäpfel. Mitte/Ende August sind die ersten Erdäpfelsorten richtig reif - das Kraut ist abgestorben und die Knollen sind schallfest.

08

Ernte und Professionelle Lagerung

Ernte: Im September findet die Haupternte der Speiseerdäpfel statt. Eine schonende Rodung ist der Grundstein für die Lagerung von Qualitätserdäpfel.

Lagererdäpfel: Nach der Ernte kommen die Knollen ins Lager, wo sie belüftet und teilweise gekühlt werden, damit sie ihre Qualität erhalten, nicht frühzeitig austreiben und - je nach Sorte - nur kurze Zeit oder bis in den Frühsommer des nächsten Jahres hinein gelagert werden.

09

Professionelle Lagerung

Lagererdäpfel: Die letzten Speiseerdäpfel werden geerntet und die Knollen kommen ins Lager, wo sie belüftet und teilweise gekühlt werden, damit sie ihre Qualität erhalten, nicht frühzeitig austreiben und - je nach Sorte - nur kurze Zeit oder bis in den Frühsommer des nächsten Jahres hinein gelagert werden.

10

Professionelle Lagerung

Lagererdäpfel: Nach der Ernte kommen die Knollen ins Lager, wo sie belüftet und teilweise gekühlt werden, damit sie ihre Qualität erhalten, nicht frühzeitig austreiben und - je nach Sorte - nur kurze Zeit oder bis in den Frühsommer des nächsten Jahres hinein gelagert werden. Zu Beginn werden die Erdäpfel von den nicht frostsicheren Lagern vermarktet.

Zu diesem Zeitpunkt denkt der Bauer bereits über die nächste Ernte nach. Das Saatgut wird bestellt und die Fruchtfolge geplant.

11

Professionelle Lagerung

Lagererdäpfel: Nach der Ernte kommen die Knollen ins Lager, wo sie belüftet und teilweise gekühlt werden, damit sie ihre Qualität erhalten, nicht frühzeitig austreiben und - je nach Sorte - nur kurze Zeit oder bis in den Frühsommer des nächsten Jahres hinein gelagert werden.

An den Feiertagen werden besonders gerne Erdäpfel gekocht, hierbei kommen seltene Sorten, wie zum Beispiel der „Naglerner Kipfler“ für den Weihnachtssalat zum Vorschein.

12