

GOLDENER ERDAPFEL

Gleich vier von sechs Stockerlplätze für Bezirk

Wer hat die besten Erdäpfel im ganzen Land? Auch dieses Jahr wurde der „Goldene Erdäpfel“ für die besten Qualitäten vergeben. Der Bezirk Korneuburg räumte mit zwei ersten Preisen ab.

VON VERONIKA LÖWENSTEIN

BEZIRK KORNEUBURG Jahr für Jahr bringen Erdäpfelbauern beste Qualität und Geschmack auf die Teller, betont Franz Wanzenböck, Obmann der Interessengemeinschaft Erdäpfelbau (IGE). So begab sich eine Fachjury erneut auf die Suche nach den Besten der Besten und zeichnete **Landwirte** mit dem „Goldenen Erdäpfel“ aus.

Dieses Jahr wurden 178 Proben aus der Ernte 2023 eingereicht und in einer Blindverkostung geschmacklich unter die Lupe genommen. In zwei unterschiedlichen Kategorien, nämlich „festkochend“ und „vorwiegend festkochend/mehlig“, stellten die teilnehmenden Betriebe ihre Erdäpfelqualitäten unter Beweis. In beiden Kategorien gingen sowohl der Sieg als auch der zweite Platz in den Bezirk Korneuburg. Martina und Lorenz Mayr aus Steinabrunn setzten sich bei den „festkochenden“ Erdäpfel vor Andreas Ihm aus Seitzersdorf durch. In der zweiten Kategorie siegte Günter Haslinger aus Herzogbirbaum vor Manuel Breitseher aus Maisbirbaum.

Erdäpfel-Anbaufläche geht sukzessive zurück

Dass der Bezirk bei der Qualität punkten konnte, freut **Landwirtschaftskammer**-NÖ-Vizepräsident Lorenz Mayr, der selbst unter den Preisträgern ist. Auf einer Fläche von 2.534 Hektar werden im Bezirk Korneuburg Erdäpfel angebaut. Doch vor allem der Drahtwurm



▲ Verleihung des Goldenen Erdäpfels: AMA-Marketing-Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek, Viktoria Mayr, Günter Breitseher, Hanna Mayr, Manuel Breitseher, Martina und Lorenz Mayr, Sonja und Andreas Ihm, Günter Haslinger, Abgeordneter Alexander Bernhuber, IGE-Geschäftsführerin Anita Kamptner und IGE-Obmann Franz Wanzenböck.

Foto: Georg Pomaßl

erweist sich immer mehr als Spielverderber. Teilweise müssen 60 bis 70 Prozent der Ernte entsorgt werden, die Anbaufläche ist in den letzten Jahren um 20 Prozent zurückgegangen.

Junge österreichische Sorten wie „Graziosa“ und „Valdivia“ liegen im Trend und überzeugten mit Geschmack und ihrer Anpassungsfähigkeit. „Und sie kommen besser mit der Klimaveränderung und der resultierenden Trockenheit zurecht“, beschreibt Mayr.

„Erdäpfel haben sich längst vom Image des Sattmachers hin zum erstklassigen Genussprodukt entwickelt“, freut sich Mayr. Er selbst schwärmt von „Heurigen“ mit Butter und Topfen oder zu frischem Spargel. „Das ist eine Delikatesse, in die ich mich eingraben könnte“, beschreibt er seine persönliche Vorliebe.

Ergebnisse

Kategorie „festkochend“

1. Martina und Lorenz Mayr, Steinabrunn, Sorte: Graziosa

2. Andreas Ihm, Seitzersdorf, Sorte: Chateau

3. Mathias Frey, Bezirk Hollabrunn, Sorte: Graziosa

Kategorie „vorwiegend festkochend/mehlig“

1. Günter Haslinger, Herzogbirbaum, Sorte: Belmonda

2. Manuel Breitseher, Maisbirbaum, Sorte: Agria

3. Richard Stadlmayr, Horsching, Bezirk Linz-Land, Sorte: Lilly

Kommentar



VERONIKA LÖWENSTEIN

über die Probleme in der Gastro-Branche

Gastronomie unter Druck

Es sind schwere Zeiten für die Gastronomie. Das erst vor einem Jahr neu eröffnete Gasthaus „Zur Gamshöhe“ musste genauso Insolvenz anmelden wie diese Woche die Korneuburger Rathaus Gastronomie GmbH. Beide führen ihre Betriebe aber weiter. Gleichzeitig gibt es viele Neuübernahmen, wie zuletzt in Bisamberg und Flandorf. In Langenzersdorf geht die Pächtersuche gerade in die Endphase.

Der Bezirks-Gastro-Obmann Gerhard Knobl hat schon angekündigt, dass es kein leichtes Jahr für seine Branche wird. Die Corona-Pandemie hat die Gastronomie besonders hart getroffen. Nicht nur die Gäste blieben aus, auch das Personal hat sich teilweise in andere, krisensichere Branchen verabschiedet. Dann kam auch noch die Teuerungswelle samt gestiegenen Energiekosten und Zinsen. Leicht hatten es die Wirten wirklich nicht. Faktum ist aber: Betriebe, die gute Küche und guten Service anbieten, dürfen sich weiterhin – trotz Teuerung – über volle Gasträume freuen.