

FREIZEIT

REZEPT



MICHAEL RATHMAYER

Polsterzipf

ZUBEREITUNG

Für den Teig alle Zutaten verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens fünf Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank rasten lassen.

Für die Weiterverarbeitung Teigmenge halbieren, auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen (4 bis 5 Millimeter) und in 4 x 4 Zentimeter große Quadrate schneiden. Jeweils zwei der vier Kanten mit verquirltem Ei bepinseln und mit einem Dressiersack oder Löffel in die Mitte der Teigstücke jeweils einen Klecks Marmelade setzen. Zu Dreiecken zusammenklappen und gut festdrücken. Teigreste mit der zweiten Hälfte des Teiges verkneten und wieder wie beschrieben zu Dreiecken formen.

Fertige Dreiecke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) 10 bis 15 Minuten backen.

Vor dem Dekorieren 30 Minuten auskühlen lassen, dann mit Staubzucker bestreuen.

ZUTATEN

- 250 g Butter
- 250 g Topfen
- 250 g glattes Weizenmehl
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei zum Bestreichen
- Feste Marmelade zum Befüllen (z. B. Ribisel)
- Staubzucker zum Bestreuen



Das Rezept stammt aus „Burgenländische Hochzeitsbäckerinnen“ von Bernhard Wieser. Erschienen ist das Kochbuch im Pichler Verlag.

GENUSS

Saisonstart für Heurige

Die Frühkartoffeln, die jetzt geerntet werden, sind besonders zart und aromatisch.

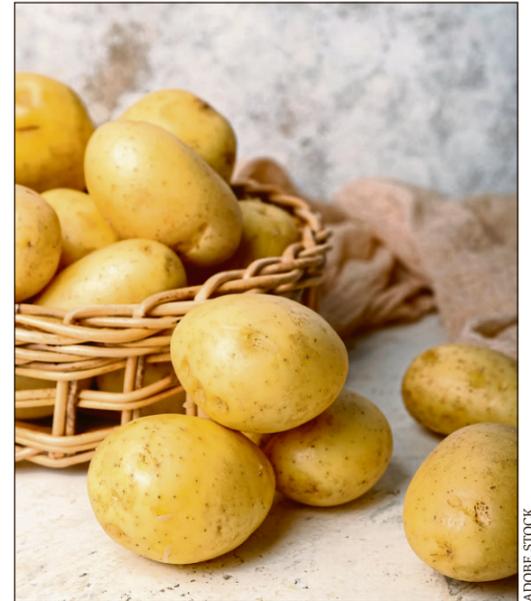
Seit kurzem sind Heurige, wie die Frühkartoffeln auch genannt werden, aus heimischem Anbau im österreichischen Handel erhältlich. Sie werden geerntet, sobald die Knollen groß genug sind und noch bevor sie vollständig ausgereift sind bzw. ihre Schale fest ist. Dadurch sind sie besonders zart und aromatisch – allerdings auch nicht lagerfähig. Sie sollten am besten im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb weniger Tage gegessen werden.

Schädlingsdruck

Die Lagerbestände der vorjährigen Ernte sind so gut wie aufgebraucht. „Die Saison war für die heimischen Erdäpfelbauern alles andere als einfach“, weiß Lorenz Mayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich und selbst Erdäpfelbauer. „Der zunehmende Schädlingsdruck – insbesondere durch den Drahtwurm – macht uns seit Jahren zu schaffen“, so Mayr weiter. Noch bis vor etwa zehn Jahren ist man davon ausgegangen, dass in einem Durchschnittsjahr rund zehn Prozent der österreichischen Erdäpfelernte dem Drahtwurm zum Opfer fiel. Diese Schwelle wurde in den letzten Jahren immer überschritten und bewegt sich mittlerweile Richtung 15 Prozent.

Die steigende Drahtwurmproblematik erfordert große Sorgfalt in der Sortierung. „Wir mussten viel aussortieren, um die hohe Qualität sicherzustellen, die unsere Kunden gewohnt sind“, erklärt Franz Wanzenböck, Obmann der Interessengemeinschaft Erdäpfelbau (IGE). Einzelne Felder bzw. einzelne Partien wurden letztes Jahr sogar so stark durchlöchert, dass sie für Speisezwecke nicht mehr verwendet werden konnten. Gleichzeitig führt die Kombination aus Hitze und Trockenheit dazu, dass die Knollen bereits auf dem Feld unter Stress geraten. Dadurch verlieren sie früher an Frische und zeigen schneller Lagerungsprobleme, wie Druckstellen.

Trotz dieser Herausforderungen konnte die heimische Bevölkerung fast durchgängig mit österreichischer Ware versorgt werden – nur im Mai wurden geringe Mengen importierter Kartoffeln ergänzt. „Das zeigt, was die österreichischen Erdäpfelbauern leisten“, freut sich Wanzenböck und sagt weiter: „Wir bedanken uns bei den Handelsketten und besonders bei den Konsumenten, dass sie den heimischen Erdäpfeln den Vorzug geben. Gerade in schwierigen Jahren gibt uns diese Wertschätzung Kraft weiterzumachen – auch wenn die Erdäpfelproduktion durch den steigenden Schädlingsdruck und Klimawandel immer schwieriger wird.“



ADOBE STOCK

Fast das ganze Jahr über werden wir mit heimischen Kartoffeln versorgt.

Kurze Saison

Jetzt beginnt die neue Saison: Die ersten frischen Heurigen sind geerntet. Laut ersten Auswertungen wurde die Erdäpfelfläche in Österreich heuer leicht ausgeweitet. Dazu erklärt Mayr: „Das ist ein wichtiges Signal, denn in den letzten zwei Jahren war die Erdäpfelernte eher knapp. Wir hoffen auf stabile Wetterbedingungen für das heurige Produktionsjahr und eine gute Ernte, um die Versorgung über das ganze Jahr hinweg sicherstellen zu können. Die Nachfrage ist da – umso wichtiger ist es, unsere Eigenversorgung zu stärken und unabhängig von Importen zu sein.“

Die Schale der Heurigen ist übrigens sehr zart und kann mitgegessen werden, wenn man die Erdäpfel gut abbürstet oder abreibt. Ob pur mit etwas Butter und Salz oder als Beilage sind Heurige eine Besonderheit, die nicht lange Saison haben. Nur bis 10. August dürfen die Frühkartoffeln als sogenannte Heurige vermarktet werden.

red



Österreichische
LOTTERIEN

Lotto Bonus-Ziehung am Freitag, den 13.

Alina Eberstaller moderiert die Bonus-Ziehung im Juni; zusätzlich gibt es wieder 10 mal 25.000 Euro zu gewinnen.

Nur ein einziges Mal fällt im heurigen Jahr der 13. eines Monats auf einen Freitag – und zwar jetzt im Juni. Ein perfektes Datum somit für eine Lotto Bonus-Ziehung, gilt dieser Tag doch bei Glücksspiel-Freunden vielfach als Glückstag.

Moderiert wird die Bonus-Ziehung von Sport-Journalistin Alina Eberstaller, die beim Österreich Grand Prix in Spielberg für den ORF moderieren wird.

Anlässlich der bevorstehenden Urlaubssaison gibt es auch diesmal wieder Urlaubsgeld-Extragewinne. Unter allen bei der Bonus-Ziehung mitspielenden Lotto-Tipps werden zehnmal 25.000 Euro Urlaubsgeld zusätzlich verlost.

Annahmeschluss für die Bonus-Ziehung ist am Freitag, den 13. Juni 2025 um 18.30 Uhr, die Ziehung gibt es um 18.47 Uhr live in ORF 2 zu sehen.



ORF/Günther Pichlkostner

Alina Eberstaller begleitet am Freitag, den 13. insgesamt 19 Kugeln (sieben bei Lotto, sechs bei LottoPlus und sechs beim Joker) auf ihrem Weg vom Ziehungsgerät in die Präsentationsröhre.

ANZEIGE