

## FrISChe Heurige Erdäpfel: Der Start der heimischen Saison ist da!

Am 1. Juni 2025 startet die Erdäpfelsaison in Österreich mit frischen Heurigen aus heimischem Anbau. Erfahren Sie mehr über Anbau, Geschmack und Verfügbarkeit.



**Wien, Österreich** - Mit dem 1. Juni 2025 beginnt die Erdäpfelsaison in Wien und ganz Österreich. Ab sofort sind die beliebten Heurigen Erdäpfel aus heimischem Anbau in Supermärkten und Discountern erhältlich. Bereits seit Mitte Mai können die ersten Mengen ab Hof sowie in ausgewählten Geschäften gekauft werden. Die Nachfrage nach diesen frischen Kartoffeln ist ungebrochen, insbesondere da die Lagerbestände der letztjährigen Ernte inzwischen weitgehend aufgebraucht sind. Die neuen Erdäpfel zeichnen sich durch ihre hohe Qualität und Frische aus, was für viele Verbraucher ein entscheidender Faktor ist.

Die Heurigen werden geerntet, sobald die Knollen groß genug

sind, jedoch bevor sie vollständig ausgereift sind. Diese Methode führt zu einer dünnen Schale und einem milden Aroma, das von vielen geschätzt wird. Aufgrund ihrer begrenzten Haltbarkeit sollten die Heurigen möglichst zeitnah verzehrt und kühl gelagert werden. Es ist interessant zu wissen, dass man die dünne Schale nach gründlichem Waschen bedenkenlos mitessen kann, was zusätzlichen Nährwert bietet. Diese Erdäpfel sind außerhalb der optimalen Bedingungen nur eine Woche haltbar, was ihren besonderen Stellenwert unter den heimischen Produkten unterstreicht.

## **Herausforderungen in der Erdäpfelproduktion**

Die letztjährige Erdäpfelsaison sah sich mehreren Herausforderungen gegenüber, die die Ernte beeinflussten. Besonders auffällig war ein erhöhter Schädlingsbefall, insbesondere durch Drahtwürmer, was die Ernteverluste von zuvor 10% auf 15% steigen ließ. Die Landwirte müssen nun sorgfältiger sortieren, um sicherzustellen, dass nur hochwertige Kartoffeln in den Handel gelangen. Zudem verursachten Hitze und Trockenheit im vergangenen Jahr Stress bei den Knollen, was die Frische und Lagerfähigkeit der Kartoffeln beeinträchtigte. Trotz dieser Schwierigkeiten ist die Versorgung mit heimischen Erdäpfeln jedoch nahezu durchgehend gewährleistet, abgesehen von wenigen Ausnahmen.

Die Anbaufläche für Erdäpfel wurde in diesem Jahr geringfügig ausgeweitet, was auf die konstante Nachfrage nach diesen Produkten hinweist. Mit einer stabilen Wetterlage und einer guten Ernte wird die Eigenversorgung gestärkt, was die Abhängigkeit von Importen weiter reduziert. Viele Erzeuger setzen auf verschiedene Anbausorten, um über das ganze Jahr hinweg frische Erdäpfel liefern zu können. Der Gemüsehof Voggeneder beispielsweise baut vorwiegend die festkochende Sorte „Solist“ an, die in der Vegetationsperiode von 90 bis 110 Tagen ihre Reife erreicht.

# Vielfalt und Zubereitung von Heurigen

Die Heurigen Erdäpfel sind die ersten Frühkartoffeln, die zwischen Ende Mai und Anfang August geerntet werden. Mit ihrem leicht nussigen und erdigen Geschmack sind sie besonders zart. Die Zubereitung der Heurigen eignet sich ideal für puristische Gerichte; sie können gedämpft oder gekocht werden und harmonieren wunderbar mit Butter und Schnittlauch. Auch die Verwendung in Kombination mit Frischkäse oder Mohnöl bietet neue Geschmackserlebnisse. Wer experimentierfreudig ist, kann die Heurigen sogar grillen – sofern das Wetter es zulässt.

Der Anbau der Erdäpfel erfolgt in den heimischen Breitengraden über 400 Sorten, die unterschiedliche Ansprüche und Eigenschaften aufweisen. Dies bietet den Landwirten die Möglichkeit, die Ernte über mehrere Monate zu staffeln. Die Zubereitung sollte immer frisch erfolgen, um beste Qualität zu gewährleisten. Für viele Österreicher sind die Heurigen nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern auch ein Stück vertrauter Heimat, das die Tischkultur bereichert.

Details	
<b>Vorfall</b>	Sonstiges
<b>Ursache</b>	Schädlingsbefall, Hitze, Trockenheit
<b>Ort</b>	Wien, Österreich
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.5min.at">www.5min.at</a></li><li>• <a href="http://www.gemuesehof-voggeneder.at">www.gemuesehof-voggeneder.at</a></li><li>• <a href="http://www.torftrottel.at">www.torftrottel.at</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](http://die-nachrichten.at)**