Klein, süß, rar: Die Herbsternte 2026 hat Charakter



Der heißeste und trockenste Sommer der Messgeschichte hat Österreichs Obstbäume und Äcker ordentlich ins Schwitzen gebracht: Rund ein Drittel weniger Obst, bei Erdäpfeln regional bis zu 70 Prozent Ausfall. So dürfte die Mehrwertsteuersenkung vom Frühjahr verpuffen. Doch Sonne und Trockenheit haben richtiggehende Aromabomben geschaffen. Wir haben nachgeschmeckt und nachgefragt.

Copyright: Gurkerl/KI-generiert

ÄPFEL: KLEIN, ABER ZUCKERSüß

In der Steiermark dürfte die Ernte rund 35 Prozent geringer ausfallen, in Ober- und Niederösterreich regional sogar um bis zu 70 Prozent. Hannelore Habeler von Habeler Sonnenobst im burgenländischen Wiesen hat sechs Wochen lang Wasser mit dem Traktor zu jedem einzelnen Baum gebracht. Ihr Fazit: "Die Bäume standen heuer unter Stress – da geht es ums Überleben, nicht ums Fruchten. Äpfel und Birnen sind deshalb kleiner, dafür aber extrem süß." Bei Gurkerl kostet das Kilo etwa 15 Prozent mehr, trotzdem kommen zwei von drei verkauften Äpfeln aus Österreich. Geerntet wird bis Oktober, danach kommt die Lagerware. Und weil der Handel gern auf Größe pocht, lohnt der Blick in den Hofladen. Habeler sagt: "Ein Kilo ist ein Kilo, egal ob große oder kleine Äpfel – und kleine Äpfel sind für Kinder sogar praktischer."

BIRNEN: DER PREISTREIBER DES HERBSTES

Während die Birnenernte EU-weit leicht über dem Vorjahr liegt, sind die heimischen Früchte auf den trockenen Böden kleiner geblieben und ebenfalls besonders süß. Dafür zahlt man: Bei Gurkerl sind sie rund ein Drittel teurer (+32 Prozent), unter anderem wegen der zusätzlichen Bewässerung. Die Liebe der KundInnen schmälert das nicht, denn Birnen landen um 11 Prozent häufiger im Warenkorb als im Vorjahr. Saison ist von August bis November. Harte Exemplare dürfen bei Zimmertemperatur nachreifen, reife Früchte gehören in die Kühle.

ZWETSCHKEN: KLEINERES MINUS UND VOLLER GESCHMACK

Hier zeigt sich der Sommer gnädiger: Laut Habeler fiel das Minus geringer aus als bei Äpfeln und Birnen. Der Kilopreis liegt bei Gurkerl rund 10 Prozent über dem Vorjahr. Die letzten heimischen Zwetschken gibt es bis Ende Oktober, also nicht trödeln. Und bitte nicht mit Pflaumen verwechseln: Zwetschken sind länglicher, der Kern löst sich leichter, und sie behalten beim Backen ihre Form. Damit sind sie die Idealbesetzung für Zwetschkenfleck und Röster.

KüRBIS: STARK NACHGEFRAGT, 19 PROZENT TEURER

Carina Gschaider vom Hof Franzlbauer in Niederösterreich erklärt den Unterschied zwischen bewässert und trocken: "Auf Feldern, die bewässert werden konnten, sind Ertrag und Fruchtgröße normal ausgefallen. Auf nicht bewässerten Feldern sind die Früchte deutlich kleiner geblieben, und es gibt weniger Früchte pro Pflanze. Das schlägt sich entsprechend auf die Preise nieder." Aktuell kostet das Kilo bei Gurkerl rund 19 Prozent mehr. Wer Geduld hat, wird meist ab Oktober belohnt: Im Vorjahr gab es Hokkaido bis Mitte November zeitweise um 1,45 Euro pro Kilo. Geerntet wird bis Ende Oktober, gut gelagert hält der heimische Kürbis heuer voraussichtlich bis Mitte Dezember. Und das Schälen können Sie sich beim Hokkaido sparen, denn die Schale wird beim Garen weich.

ERDäPFEL: NUR EIN DRITTEL DER ERNTE, ABER VOLLER GESCHMACK

Manuel Breitseher vom Bauernhof Breitseher im Weinviertel erntet nur rund ein Drittel der normalen Menge: "Alles über 30 Grad gefällt den Erdäpfeln gar nicht. Bewässern können wir leider nicht – unsere Flächen sind sehr hügelig, und es gibt nur wenig Grundwasser." Der Drahtwurm nimmt zusätzlich 15 bis 20 Prozent. Immerhin der Trost für den Gaumen: "Die Erdäpfel sind um einiges kleiner, schmecken aber sehr gut. Weil sie langsamer gewachsen sind, lagern sie weniger Wasser ein und haben konzentriertere Inhaltsstoffe." Preislich sind sie bei Gurkerl bisher nur rund 5 Prozent teurer, doch Breitseher warnt: "Den vollen Aufschlag haben die Landwirte noch nicht weitergegeben. Weil es heuer in ganz Österreich und Mitteleuropa zu wenige Erdäpfel gibt, kann sich das in den nächsten Monaten aber noch ändern." Importware dürfte früher ins Regal kommen als sonst. Treiben die Knollen wegen der Hitze aus, ist das laut Breitseher "unbedenklich, die Triebe kann man einfach abbrechen."

ZWIEBELN: KLEIN, ABER FEIN

Auch die Zwiebeln sind meist klein bis mittelgroß, dafür laut Breitseher "intensiver im Geschmack". Weil in vielen Teilen Europas wenig geerntet wurde, ist österreichische Ware auch im Ausland gefragt. Trotzdem sind sie bei Gurkerl rund 6 Prozent günstiger als im Vorjahr, ein seltener Lichtblick für die Haushaltskasse. Die Ernte ist abgeschlossen, gut gelagert gibt es heimische Zwiebeln bis ins Frühjahr. Und wenn eine austreibt, muss sie nicht in den Müll, denn das Grün ist genießbar. Zu den beliebtesten Herbstklassikern bei Gurkerl zählen übrigens Bio-Apfel Gala, gelbe Zwiebeln und Erdäpfel vom Bauernhof Breitseher, Zwetschken und Bio-Hokkaido.

RICHTIG LAGERN: SO BLEIBT DIE ERNTE LäNGER FRISCH

Äpfel und Birnen mögen es kühl und trocken im Plastiksackerl: "Darin bildet sich ein eigenes Klima, der Apfel verliert kein Wasser und wird nicht schrumpelig", sagt Habeler. Nur unverletzte Früchte einpacken und Äpfel getrennt von anderem Obst lagern, da sie das Reifegas Ethylen abgeben. Erdäpfel brauchen es kühl, dunkel und luftig, aber nicht im Kühlschrank. Ungenießbar sind sie erst, wenn sie grün werden oder faulen. Zwiebeln gehören offen aufbewahrt, am besten im Netz, denn in geschlossenen Gefäßen schwitzen und schimmeln sie. So halten Erdäpfel und Zwiebeln bis zu einem Monat, ein ganzer Kürbis bei Zimmertemperatur rund zwei Wochen. Wer sich den Einkauf erleichtern will: Gurkerl liefert die Herbsternte gemeinsam mit Betrieben wie Habeler Sonnenobst, Hof Franzlbauer und Bauernhof Breitseher ab drei Stunden nach Bestellung nach Hause.

(kjz)
Mehr Informationen bei Gurkerl 'Frisch geerntet' {https://www.gurkerl.at/c137884-frisch-geerntet}

Copyright: Lifestyle - Das gute Leben im Internet



Copyright: Gurkerl



Copyright: Manuel Breitseher