

22. August 2002

### 1. September: Tag des guatn Waldviertler Erdäpfels

#### Gabmann: Waldviertler Tourismus startet durch

Aus Anlass des am 1. September bevorstehenden Tages des guatn Waldviertler Erdäpfels fand gestern in Laimbach ein von der Niederösterreichischen Wirtshauskultur veranstaltetes Erdäpfelkulinarium statt. Landesrat Ernest Gabmann wertete diese Aktion dabei als Startschuss für ein Durchstarten des Tourismus im Waldviertel.

Nach der Katastrophenstimmung der letzten Tage und Wochen habe es viele Stornomeldungen gegeben. Dabei sei ein Großteil der Ausflugsziele im Waldviertel von der Hochwasserkatastrophe nicht betroffen. Außer dem Dungal-Zentrum in Gars seien auch die Hotels nicht allzu sehr in Mitleidenschaft gezogen worden: Von 10.000 zur Verfügung stehenden Gästebetten musste nur ein Volumen von rund 150 geschlossen werden. Jetzt gelte es, Aufbruchstimmung zu vermitteln, den Gästen klar zu machen, dass Gasthäuser und Geschäfte geöffnet seien, dass das Leben weitergehe und sich das Waldviertel im Spätsommer wieder von seiner schönsten Seite zeige. Dazu sei diese Aktion die geeignete Initialzündung, so Gabmann.

Nach dem Tag des guatn Waldviertler Erdäpfels werden ab 1. September zwei Wochen lang Veranstaltungen rund um den Erdäpfel abgehalten, der von Wien bis Vorarlberg kulinarisch mit dem Waldviertel assoziiert wird. Als gesundes landwirtschaftliches Produkt soll der Erdäpfel nach dem Karpfen und dem Mohn zum zentralen, regionspezifischen Element der NÖ Wirtshauskultur im Waldviertel werden und das Tourismusangebot vor allem im beginnenden Herbst prägen.

60 Kilogramm Erdäpfel pro Kopf und Jahr werden in Österreich verbraucht, Erdäpfel seien die in der Bevölkerung beliebteste Beilage, haben aber Potenzial für mehr als Püree und Petersilerdäpfel, berichtete die Gesundheitspsychologin Mag. Hanni Rützler. Als Ernährungswissenschaftler könne man über den in den Anden gezüchteten und in Österreich 1620 erstmals von Mönchen in Seitenstetten angebauten Erdäpfel nur ins Schwärmen kommen: Er sei extrem energiearm, reich an Vitaminen und Nährstoffen und bringe durch seinen Kohlehydrat-Anteil langanhaltende Sättigung.

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: [presse@noel.gv.at](mailto:presse@noel.gv.at)