

Presseinformation

25. Juni 2015

Erdäpfel-Ernte-Fest in der Volksschule Ybbs

Pernkopf: Regionales Lebensmittel mit vielen Verwendungsmöglichkeiten

Das Projekt „Erdäpfelpyramide“ der Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ war ein voller Erfolg. Der Startschuss für das Projekt erfolgte im Februar, bereits nach kürzester Zeit gab es viele Anmeldungen - unter anderem von Kindergärten, Volksschulen, höheren Schulen, Gemeinden, Pfarren, Pfadfindergruppen und zahlreichen Privatpersonen. Insgesamt wurden im Zuge dieser Aktion rund 2.000 besondere Gemüsebeete von Hobbygärtnerinnen und Hobbygärtnern eigenhändig aufgestellt und betreut. Die ausgegebenen Anuschka zählen zu den frühen Erdäpfelsorten: das heißt, sie sind bereits reif und werden nun geerntet. Auch die Volksschule Ybbs hat sich an dem Projekt „Erdäpfelpyramide“ beteiligt und zu Ehren des Erdäpfels kürzlich ein Ernte-Fest veranstaltet.

Dabei wurde gezeigt, wie sehr sich die Schüler und das Lehrpersonal mit dem vielseitigen heimischen Lebensmittel auseinandergesetzt haben: auf dem Programm stand die gemeinsame Ernte und Verwendung beziehungsweise Verarbeitung der Erdäpfel. Die rund 280 Kinder malten, lauschten und schrieben Geschichten, stellten Erdäpfelstempel her, machten Versuche mit der in Erdäpfel enthaltenen Stärke, bestritten Wettläufe und Geschicklichkeitsspiele und vieles mehr. Agrar-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf betonte dazu: „Die Kinder haben sich im Rahmen des Projekts über einen längeren Zeitraum mit der Entwicklung eines der wichtigsten regionalen Lebensmittel beschäftigt und konnten das Wachstum vom Setzen bis zur Erntereife beobachten. Sie haben gesehen, wie viel Arbeit hinter der Produktion steckt und wie vielseitig die Verwendungsmöglichkeiten der Erdäpfel sind.“

„Der Erdäpfel ist ein richtiger Allrounder, auch in der Küche. Egal ob Suppe, Eintopf, Gratin oder Salat - Erdäpfel sind mehr als nur eine Beilage. Sie eignen sich auch als köstliche Hauptspeise. Kaum ein anderes Nahrungsmittel präsentiert sich so facettenreich wie diese Knolle“, erklärt Mag. (FH) Christina Mutenthaler, Leiterin der eNu-Initiative „So schmeckt Niederösterreich“.

Nähere Informationen: Energie- und Umweltagentur NÖ, Mag. (FH) Christine



Presseinformation

Sitter-Penz, Telefon 02742/219 19-137, e-mail christine.sitter-penz@enu.at, bzw. Büro LR Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-12704, e-mail j.maier@noel.gv.at, <http://www.soschmecktnoe.at/>.