

# Erdäpfel-Wochen

08.09. - 07.10.2007

[www.erdaepfel-wochen.at](http://www.erdaepfel-wochen.at)

## **Agrar.Projekt.Verein: Erdäpfelwochen – Wieder modern genießen**

**Erdäpfel-Wochen zwischen 5. September und 21. Oktober in fünf Bundesländern**

„Zwischen 5. September und 21. Oktober stellen engagierte 200 Wirtinnen und Wirte aus den Bundesländern Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Steiermark und Vorarlberg gemeinsam mit dem Agrar.Projekt.Verein nach den Rindfleisch-Wochen im Frühjahr, den Most- und Saft-Wochen im Juli nun die Erdäpfel ins Zentrum ihres Angebots. Sie setzen damit ein Zeichen für Lebensfreude und Esskultur mit heimischen Lebensmitteln“, erklärte der Obmann des Agrar.Projekt.Vereins, Mag. Helmut E i s e l s b e r g beim Erdäpfelwochen-Auftakt mit Landwirtschaftsminister Dipl.-Ing. Josef P r ö l l und dem Haubenkoch Christian W r e n k h .

Der Agrar.Projekt.Verein-Obmann Helmut Eiselsberg plädierte dabei für ein modernes Ernährungs- und Genussverhalten: „Der ProKopf-Verbrauch an Erdäpfel beträgt in Österreich über 50 Kilogramm. Man kann Erdäpfel immer genießen: Als Suppe, Hauptspeise, Beilage oder als Nachspeise und für die Jause als Erdäpfelkäse zwischendurch. Außerdem kann jede Speise mit Erdäpfeln zu einem neuen Genusserlebnis gemacht werden. Die wichtigste Genussregel lautet ja: Genuss braucht Abwechslung“.

Dass Erdäpfel in Österreich eine starke regionale Tradition haben, zeigt sich auch bei der Entwicklung der Genuss Regionen Österreichs. Die Waldviertler Erdäpfel und Weinviertler Erdäpfel aus Niederösterreich, die Sauwald Erdäpfel aus Oberösterreich sowie der Lungauer Eachtling aus Salzburg sind vier Leitprodukte von insgesamt 85 regionalen Spezialitäten. „Erdäpfel stehen für puren Genuss und Gesundheit und sind Botschafter der heimischen Tischkultur. Sie sind reich an Vitamin C und machen bei entsprechender Zubereitung schlank, weil sie weniger Kalorien enthalten als Brot und Nudeln. Darüber hinaus schützen sie das Klima, denn Österreich ist nahezu Selbstversorgerland bei Erdäpfeln. 96 Prozent aller Knollen stammen aus heimischem Anbau und landen ohne lange Transportwege auf den Tellern“, erklärte zum Auftakt Landwirtschaftsminister Josef Pröll.

„Meine Arbeit handelt von der Wiederentdeckung des Selbstverständlichen beim Essen. Ein schlicht klingender Ansatz, der aber reichlich Potential in sich birgt, wenn man bedenkt, dass Essen beim Kochen beginnt, das Kochen beim Einkaufen beginnt, und das Einkaufen die letzte Handlung an der Spitze einer Pyramide ist, die mit den Worten Agrarsektor zeichnet“, erklärte Christian Wrenkh – Haubenkoch und Begründer der Glücksküche.

**Weitere Informationen (Wirtelisten, Rezepte, Fotos) unter: [www.erdaepfel-wochen.at](http://www.erdaepfel-wochen.at)**

**Kontakt APV:** DI Ursula Barth, T 01/33151-4941, E [ursula.barth@agrarpromjektverein.at](mailto:ursula.barth@agrarpromjektverein.at)