

# Pressemitteilung

Wien, 3. September 2007

## **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 Wirtinnen und Wirte aus den Bundesländern Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Steiermark und Vorarlberg gemeinsam mit dem Agrar.Projekt.Verein nach den Rindfleischwochen im Frühjahr, den bekömmlichen 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 . Die Erdäpfelwochen, eine Initiative des Agrar.Projekt.Vereins, sind vom Lebensministerium gefördert. Weitere Informationen unter: [www.erdapfel-wochen.at](http://www.erdapfel-wochen.at)**

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. Doch die Zubereitungsart, also wie wir unsere Erdäpfel essen, entscheidet über unsere Zukunft. Denn die Fettsuchtwellen droht aus den USA rasch nach Europa überzuschwappen. Wir wollen nicht, dass die Erdäpfel einfach in die Pfanne oder Friteuse „gehaut“ werden. Unser Ziel ist nämlich Erdäpfelgenuss.“

### **Erdäpfel: eine besondere Frucht**

„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 Genusslebnis gemacht werden. Die wichtigste Genussregel lautet ja: Genuss braucht Abwechslung“, ergänzte Eiselsberg

### **Erdäpfel fordern Kreativität**

„Das große Genusspotenzial der Erdäpfel kann nur mit kreativen Gastronomen und Köchen erlebbar gemacht werden. Daher ist es die Mission des Agrar.Projekt.Vereins, Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus zu vernetzen, herauszufordern und in gemeinsamen Workshops für neue Erdäpfelerlebnisse und für Wellness-Erdäpfel-Feeling zu sorgen. In vier Genussregionen wird nach der Generallinie von Lebensminister Josef Pröll diese besonders enge Zukunft-Kooperation gelebt: Sauwald, Waldviertel, Weinviertel, Lungau“, stellt Eiselsberg konkrete Umsetzungen der Agrar.Projekt.Verein-Strategie vor.

## **Erdäpfel sind modern**

Eiselsberg hob die positiven Eigenschaften der Knolle hervor: „Erdäpfel stehen für besondere Vitalität. Vitalität lässt sich am besten an der Vermehrung messen. Erdäpfel erzielen mit 35 Tonnen gegenüber Weizen und Reis den sechsfachen Hektarertrag und benötigen für den Genuss wesentlich weniger Verarbeitungsschritte.“

## **Erdäpfel: globale Regionalität**

Erdäpfel stammen aus den Anden, wo sie für die dortigen Völker in Peru und Bolivien Jahrtausende lang das Leben auf drei- bis viertausend Meter Höhe ermöglicht haben. Heute gibt es Erdäpfel in allen Regionen der Welt. Sie haben überall ein regionales Gesicht. Der österreichische Begriff Erdäpfel wurde erstmals 1643 in der Viktualienrechnung der Herrschaft Schwertberg verwendet. Erst durch Maria Theresia hat der Erdäpfel in Österreich flächendeckend Fuß gefasst. Auch das Erdäpfellied ist dafür ein Beweis.

*„Lusti han d`Wallna, wann d`Erdäpfel blüahn,  
se g`frein se scho wieda, wann`s Erdäpfel kriagn“.*

Dieses Innvierter Gstanzl wurde vom k.k. Postmeister Georg Würdinger 1910 erstmals dokumentiert. Es ist natürlich wesentlich älter. Die „Wallna“ sind die Bauern der heutigen Genussregion Sauwald, die durch die Urgesteinsverwitterungsböden und das „raue“ Klima auf 600 m Seehöhe hervorragende Erdäpfelqualitäten erzielen.

## **Wie sind Erdäpfel entstanden?**

Hier der Mythos der Andenvölker über die Entstehung der Erdäpfel:

*Sie war eine der Jungfrauen, die dem Sonnengott geweiht war, doch sie floh aus dem Tempel aus Liebe zu einem Ackerknecht. Der erzürnte Herrscher verurteilte die Liebenden. Sie sollten zusammen lebendig begraben werden und so geschah es. Kurz danach verschwand das Gold aus den Flussbetten. Das Land verdorrte und die Felder wurden unfruchtbar.*

*Einzig das Fleckchen Erde über dem Grab der Liebenden war verschont von der Dürre. Da rieten die hohen Priester dem Inkaherrscher das Paar wieder auszugraben, einzuäschern, und ihre Asche in den Wind zu streuen.*

*Aber so tief man auch grub, man konnte die beiden nicht finden. Statt ihrer wuchs dort eine dicke Wurzel, die sich teilte und vermehrte. Patchamama, die Göttin der Erde und der Fruchtbarkeit, hatte den Fluch des Königs in einen Segen für ihre Kinder verwandelt.*

# Erdäpfel-Wochen

08.09. - 07.10.2007

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

## Daten & Fakten

### Kulinarische Trilogie in der Gastronomie:

Rindfleisch-Wochen im Frühjahr, Most&Saft-Wochen im Sommer

Jetzt: Erdäpfel-Wochen!

### Teilnehmende Bundesländer

Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Steiermark und Vorarlberg

### Erdäpfel-Wochen in den Bundesländern

5.9.-6.10.2007: Vorarlberg

8.9.-7.10.2007: Niederösterreich, Oberösterreich, Steiermark

21.9.-21.10.2007: Salzburg

### Projektpartner

Echt steirisch, Ländle Marketing, Salzburger Agrarmarketing, Österr. Rinderbörse

### Kooperierende Wirtshausinitiativen

Echt steirisch, Kulinarium Steiermark, NÖ Wirtshauskultur, Salzburger Wirtshauskultur, Nationalpark Hohe Tauern-Wirte, Wirte der Erdäpfel-Genuss-Regionen (Sauwald, Waldviertel, Weinviertel)

### Transparenz für den Konsumenten

Wirt unterschreibt Vereinbarung – stichprobenartige Kontrollen durch Salzburger Landwirtschaftliche Kontrolle GesmbH  
Regionaler Genuss vom Rohstoff bis zum Teller!

### Projektziel:

Eine verbesserte Zusammenarbeit heimischer Landwirtschaft und Gastronomie.

### weitere Infos

teilnehmende Wirte, Projektinfos, Rezepte etc

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

Eine Initiative des **AGRAR.PROJEKT.VEREIN**

Gefördert von



[lebensministerium.at](http://lebensministerium.at)



## **PRÖLL: Erdäpfel sind Botschafter der österreichischen Tisch-Kultur**

Utl.: Erdäpfel-Wochen von 8. September bis 7. Oktober 2007: Traditionelle, regionale und innovative Gerichte mit heimischen Erdäpfeln

Wien (OTS) – „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. Die Erdäpfel – Wochen von 8. September bis 7. Oktober 2007 wollen darauf hinweisen und den Konsumentinnen und Konsumenten deutlich machen, dass Österreich eine hervorragende Erdäpfelqualität zu bieten hat“, so Landwirtschaftsminister Josef Pröll heute bei der gemeinsamen Erdäpfel-Kochwerkstatt mit Christan Wrenkh anlässlich der Kartoffel-Wochen, die ab kommenden Wochenende in 200 ausgewählten österreichischen Gasthäusern stattfinden. \*\*\*\*

Insgesamt werden in Österreich auf rund 22.000 Hektar 763.000 Tonnen Erdäpfel angebaut. Sie tragen mit einem Produktionswert von rund 70 Millionen Euro wesentlich zum landwirtschaftlichen Einkommen bei. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt durchschnittlich bei 54 Kilogramm.

Die Anbauflächen zeigen in den letzten Jahren eine rückläufige Tendenz, haben sich aber auf dem derzeitigen Ausmaß stabilisiert. Mit 17.700 Hektar liegen rund 80 Prozent der Anbauflächen in Niederösterreich. Fast die Hälfte der österreichischen Erdäpfelerzeugung geht in die industrielle Verarbeitung.

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.

„Die köstliche und gleichzeitig gesunde Knollenfrucht sollte eigentlich täglich auf dem Speiseplan stehen – sofern die Zubereitung stimmt. Zwei bis drei Erdäpfel decken bereits ein Viertel des Tagesbedarfs an Magnesium und die Hälfte des Tagesbedarfs an Vitamin C. Vitamin C stärkt bekanntlich die Abwehrkräfte und ist gerade in der kälteren Jahreszeit wichtig. Beim Kaliumgehalt sind die Erdäpfel überhaupt Spitzenreiter und übertreffen sogar die Bananen. Das enthaltene Kalium wirkt sich günstig auf das Herz-Kreislaufsystem aus. Darüber hinaus enthalten Erdäpfel noch wertvolle Kohlenhydrate, Ballaststoffe und wichtige Vitamine der B-Gruppe“, weist der Minister auf die gesundheitsfördernde Wirkung der Erdäpfel hin.

Kurz zur Geschichte der heimischen Knollenfrucht: Die Erdäpfel tauchen in Österreich erstmals um 1620 in Seitenstetten auf. Der Abt des Stiftes, Kaspar Platz, erhielt von einem belgischen Gärtner Erdäpfelknollen und baute sie im Klostergarten an. Er hielt viele praktische Tipps und Rezepte schriftlich fest, unter anderem ein Rezept für Erdäpfelsalat. Maria Theresia verpflichtete die Bauern, Erdäpfel anzubauen, da sie ihren Wert bei Bekämpfung von Hungersnöten erkannte. Ihren endgültigen Durchbruch schaffte die Knolle im bayrischen Erbfolgekrieg zwischen Preußen und Österreich 1778 bis 1779. Die verfeindeten Truppen beraubten sich gegenseitig der Verpflegung und gruben die Erdäpfel sogar aus. Damit war der Weg zum Grundnahrungsmittel geebnet und der Verzehr lag zeitweise bei 200 Kilogramm pro Person und Jahr. Seither sind Erdäpfel das beliebteste Gemüse der Österreicher.

(Schluss)



## **Christian Wrenkh**

### **Der Erdäpfel in verschiedenen Rollen – vielfältige Erdäpfelgerichte**

Das heutige Thema sind Kartoffeln.

Was könnte selbstverständlicher sein als Kartoffeln?

Wir kennen die Kartoffel meistens nur als weitgehend bearbeitetes Industrieprodukt.

Davon will ich heute nicht reden.

Das Wissen um die vielfältigen kulinarischen Möglichkeiten der runden Knolle ist keine Selbstverständlichkeit mehr.

Genau darum hat der Hr. Lebensminister in den Kochsalon eingeladen um dieses Wissen wieder zu einer Selbstverständlichkeit zu machen.

Wie gesagt, im Kochsalon geht es nicht um das Nachkochen von Rezepten sondern um die Ermutigung kulinarische Konzepte zu verwirklichen, also, genau das machen wir jetzt ...

### **Selbstbeschreibung Christian wrenkh Kochsalon**

Meine Arbeit handelt von der Wiederentdeckung des Selbstverständlichen beim Essen.

Ein schlicht klingender Ansatz, der aber reichlich Potential in sich birgt, wenn man bedenkt, das Essen beim Kochen beginnt, das Kochen beim Einkaufen beginnt, und das Einkaufen die letzte Handlung an der Spitze eines Eisberges ist, der oft mit den unschönen Worten Agro Industrieller Komplex beschrieben wird. Der ganze Wust des modernen Nahrungsgeschehens ist sehr unübersichtlich und wird noch begleitet von schrillen Warnungen der „Wissenschaft“, dass der Konsum dieses oder jenes Lebensmittel unweigerlich zu Fettleibigkeit, Siechtum und frühem Tod führen wird. Zeitmangel und die Unkenntnis der einfachsten Kochverfahren schrecken viele ab, sich überhaupt mit dem Kochen zu beschäftigen, während andere in ein

Dasein als Wochenendgourmet flüchten. So kommt es, dass das „Vorgefertigte“ seine langweilige Herrschaft weiter ausüben kann.

Ich halte es jedenfalls für eine schöne Aufgabe Alternativen zu finden und Wege zu zeigen dass es auch anders geht.

Es hat viele Gründe, dass die Dinge sind wie sie sind, doch die gute Nachricht ist: es gibt genügend Auswahl in der Welt da draußen, dass wir alle glücklich werden können.

Die wenigen Lebensmittel, die ich vorschlage, sind nach den Prinzipien der Glücksküche ausgesucht und in jedem gut sortierten Supermarkt erhältlich.

Ich veranstalte meine Workshops nicht in einer Küche, sondern ich arbeite mit meinen Teilnehmern rund um einen großen Arbeitstisch, der uns später auch als Esstisch dient.

Das Essen am gemeinsamen Tisch, das freundschaftliche Gastmahl ist mir sehr wichtig, denn für mich ist die gemeinsame Tafel eines der zentralen Rituale unserer Zivilisation.

An der gemeinsamen Tafel erleben die Teilnehmer Beispiele, das selber Kochen nicht nur zum gutes Essen führt sondern zu einem guten Leben.

Ich gebe meine Lebenserfahrung weiter, dass Kochvergnügen und Tafelfreuden wie sie in der Glücksküche praktiziert werden, ganz einfache, für jeden nach vollziehbare Dinge sind, die das Leben auf selbstverständliche Weise besser machen.