

Projekt

Erdäpfel-Pyramide

Regionale Lebensmittel hautnah erleben

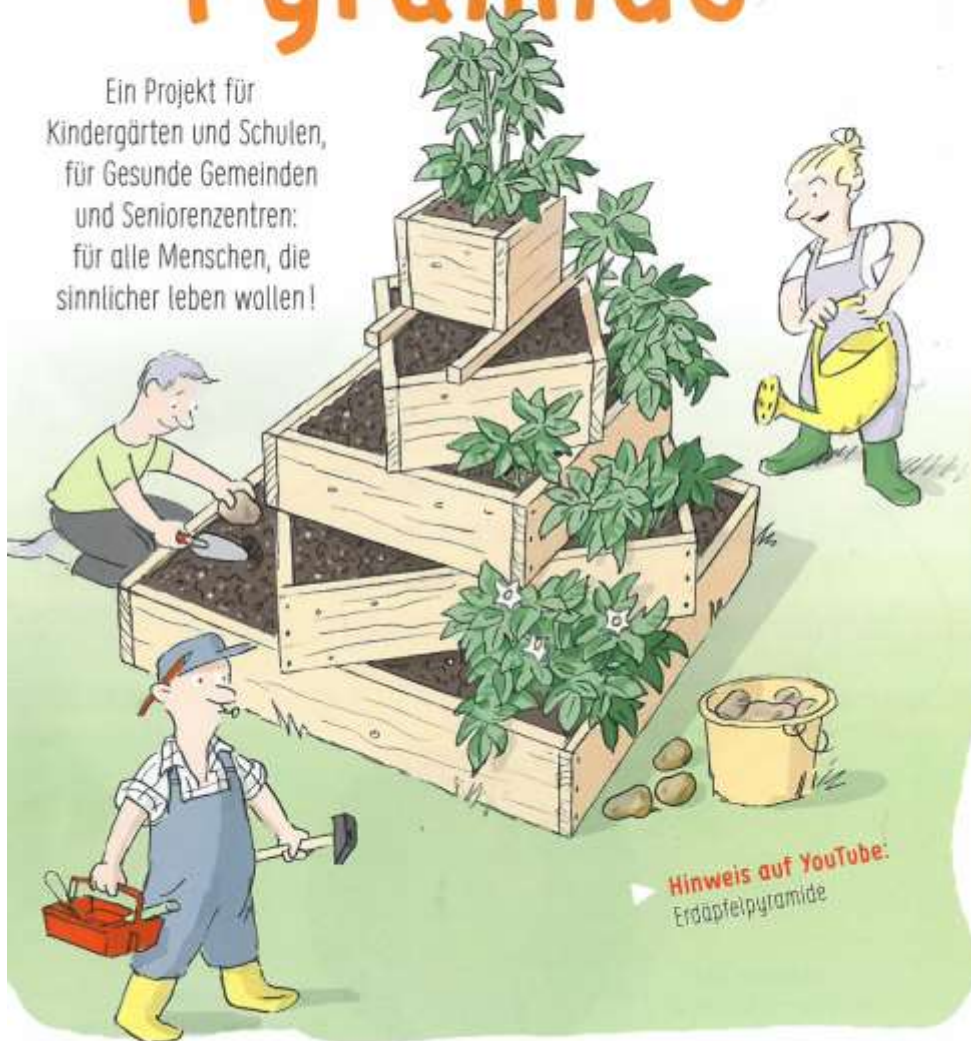
Mag. Helmut Eiselsberg
Ökосоziales Forum OÖ



landwirtschaftskammer
oberösterreich

Erdäpfel säen – wachsen – ernten Pyramide Natur erleben

Ein Projekt für
Kindergärten und Schulen,
für Gesunde Gemeinden
und Seniorenzentren:
für alle Menschen, die
sinnlicher leben wollen!



► Hinweis auf YouTube:
Erdäpfelpyramide

**90 Tage lang
Erdäpfel
wachsen und blühen sehen,
dann ernten und genießen!**

Setzen wir gemeinsam ein Zeichen für regionale Lebensmittel!

Die Erdäpfel-Pyramide soll 90 Tage lang für regionale Lebensmittel und saisonalen Genuss demonstrieren! Gemeinsames Tun stärkt das Miteinander!

Landesrat
Max Hiegelsberger



Für Kinder ist die innige Beziehung zu heimischen Lebensmitteln besonders wichtig! Die Erdäpfel-Pyramide kann diese beispielhaft vermitteln. Gesunde Gemeinden sollten dies aktiv unterstützen.

Landesbäuerin LAbg.
Annemarie Brunner



Erdäpfel sind seit alten Zeiten ein Glücksbringer: Sie haben in Krisenzeiten den Hunger gestillt, ermöglichen heute höchsten Genuss und können in Zukunft einen wichtigen Beitrag gegen den Hunger der Welt leisten!

Uli Haunschmid,
führende Erdäpfel-Fachfrau



Für jeden Garten kann die Erdäpfel-Pyramide ein Kunstwerk für alle Sinne werden. Sie schafft Platz für eine gute Erdäpfel-Ernte!

Karl Ploberger,
führender Bio-Gärtner



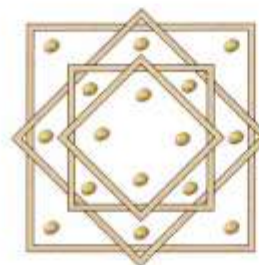
Wie bauen wir die Erdäpfel-Pyramide?

Nach einer Idee von Johann Dürer, Bauer in Eberschwang

Variante 1:

für Gruppen

16 Erdäpfel setzen in 4 Stockwerken



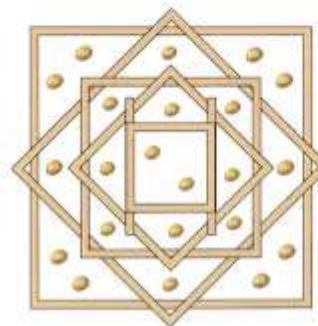
4 Bretter 100 x 20 cm = 4 Erdäpfel
4 Bretter 72 x 20 cm = 4 Erdäpfel
4 Bretter 52 x 20 cm = 4 Erdäpfel
4 Bretter 38 x 20 cm = 4 Erdäpfel

Variante 2:

für Schulklassen

24 Erdäpfel setzen

in 5 Stockwerken



4 Bretter 120 x 20 cm = 8 Erdäpfel
4 Bretter 87 x 20 cm = 4 Erdäpfel
4 Bretter 62 x 20 cm = 4 Erdäpfel
4 Bretter 45 x 20 cm = 4 Erdäpfel
4 Bretter 35 x 20 cm = 2 Erdäpfel

Landwirtschaftliche Fakultät
Oberösterreich

Wie wir die Erdäpfel setzen!



Martin Paminger
Sauwald-Erdäpfel



Alle die mitmachen,
erhalten kostenlos
Saatgut-Erdäpfel
zugestellt!

- 🍅 Auf der grüne Wiese Erdäpfel-Pyramide aufsetzen! Nicht Grasnarbe abheben
- 🍅 Erdäpfel-Pyramide in Südrichtung aufstellen, möglichst geschützt
- 🍅 Erde, wenn möglich auch Komposterde, üppig einfüllen, weil Erde nachgibt
- 🍅 Saat-Erdäpfel vorgekeimen lassen – bringt mehr Ertrag, Knolle 2–3 Wochen vor Setzen in Kiste legen. Heller Ort – nicht aber Sonne; die Keime sollen 1–2 cm lang werden
- 🍅 Setzen der vorgekeimten Erdäpfel bei 8–10 Grad Knolle in 10 cm tiefes Loch legen – Keime (= "Augen") nach oben! Foto machen und an das Ökosoziale Forum mailen!
- 🍅 In jeder Ecke einen Erdäpfel setzen, eingießen, den Vornamen des Kindes auf das Pyramiden-Brett schreiben
- 🍅 Die Erdäpfel brauchen 90 Tage zum Wachsen. Damit der Frost nichts anrichtet, Erde mit Folie abdecken (Dreiecke aus gelieferter Folie ausschneiden)
- 🍅 Folien entfernen, wenn die Pflanzen 15–20 cm groß sind Erde anhäufen, Pflanzen nicht mit Erde zudecken!
- 🍅 Wachstum beobachten, bei Bedarf leicht gießen, am Morgen und am Abend, auf die Erde gießen – nicht auf die Pflanzen!
- 🍅 Erdäpfelkäfer (gelb-schwarz-gestreift) und Larven (roter Wurm mit schwarzem Kopf) verhaften und entfernen!

Ernte-Fest



Erdäpfellied

nach der Melodie von:
"Im März der Bauer" - aus Nordmähren

1. Erd-äpfel sind besser als Rüben und Kohl, sie schmecken den Alten, den Jungen so wohl. Erd-äpfel, Erd-äpfel, wer isst sie nicht gern? Die Jungen, die Alten, die Frauen, die Herrn.

2. Man kann sie gebrauchen für Supp' und Salat, geröstet, gebraten nach mancherlei Art.
Und fehlt es an Fleischwerk und fehlt es an Schmalz, so rutschen sie auch ganz allein durch den Hals.

- Die Erdäpfel sind reif, sobald die Blätter vergilben und die Stauden zu Boden gehen.
Jetzt kann mit der Ernte begonnen werden!
- Jede Kind zählt die geernteten Erdäpfel oder wiegt sie ab!
- Bei einem Erdäpfel-Fest die Erdäpfel-Ernte genießen
(Rezepte nächste Seite)
- Die geernteten Knollen noch ein paar Stunden im Freien abtrocknen lassen

Erdäpfel-Rezepte



Mag.
Christine Schober,
Referentin Ernährung
Landwirtschafts-
kammer OÖ

Braterdäpfel

für schnelle Köche – Xunde Pommes

Zutaten:

Ca. 1kg Erdäpfel, Kräutersalz oder Braterdäpfelgewürz

Zubereitung:

Das Backrohr auf 200 °C vorheizen. Die Erdäpfel gründlich reinigen, ca. 5 mm dick schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech auflegen. Mit wenig Öl beträufeln und mit Kräutersalz oder Braterdäpfelgewürz bestreuen. Im heißen Backrohr ca. 20 min. braten.

Erdäpfelsuppe

wärmt von innen

Zutaten:

3/4 kg mehliges Erdäpfel, 2 EL Öl, 2 EL Mehl, 1 Zwiebel, 1 l Wasser oder noch besser Gemüsesuppe, Salz, Pfefferkörner

Zubereitung:

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin leicht andünsten. Die rohen Erdäpfel schälen und in Würfel schneiden und zum Zwiebel dazu geben. Leicht anrösten und mit dem Mehl stauben. Mit 1 Liter Wasser/ Gemüsesuppe aufgießen und würzen.

Man kann die Suppe auch pürieren – dann braucht man kein Mehl zum Stauben.

Die Suppe kann noch mit Karotten oder Lauch und 1/8 l Schlagobers verfeinert werden.

Erdäpfel-Kas

Zutaten:

25 dag mehliges Erdäpfel, 1/8 l Sauerrahm oder Schlagobers, 1 halbe Zwiebel, Salz, Pfeffer, 2 EL Schnittlauch

Zubereitung:

Die Erdäpfel in der Schale kochen, lauwarm schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit Rahm vermischen und mit fein geschnittenem Zwiebel und Schnittlauch und Salz und Pfeffer gut würzen.

Erdäpfelstangerl/Erdäpfelsäbel

Ein tolles Rezept, falls du keine Erdäpfelnudeln magst:

Zutaten:

12 dag mehliges Erdäpfel, 12 dag Butter, 12 dag Mehl, Salz, Eidotter zum Bestreichen

Zubereitung:

Erdäpfel kochen, schälen und passieren oder mit einer Reibe fein reiben. Mit Butter, Mehl und Salz zu einem Teig verkneten. Aus dem Teig Rollen formen (fingerdick und 2 fingerlang), und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Stangerl mit einem Gemisch aus Eidotter und Wasser bestreichen und mit Kümmel, Mohn oder Sesam bestreuen. Bei 200°C im Backrohr ca. 10 Min. goldgelb backen.

Der Erdäpfel-Fahrplan



Mag. Helmut
Eiselsberg
Ökosoziales
Forum OÖ

Entscheidung: Wo soll die Erdäpfel-Pyramide aufgestellt werden?

Wer besorgt die Bretter?

Bis 10.2.2014: Anmeldung beim Ökosozialen Forum Oberösterreich

Ab 10.3.2014: Zustellung der Erdäpfel – dann vorkieimen lassen

Ab 24.3.2014: Erdäpfel-Pyramide bauen, Erdäpfel setzen, pflegen

Ab 1.7.2014: Ernte-Fest

Wir machen mit und melden uns an!

Organisation (KIGA, Gesunde Gemeinde, Schule/Klasse, Altersheim etc.)

.....
Ansprechpartner und Zustelladresse für Saaterdäpfel:

Namen

Adresse

E-Mail

Telefon

- Wir ersuchen um Zusendung einer Packung Saatgut-Erdäpfel (30 Stück) der Sorte „Primadonna“ aus dem Genussland Oberösterreich, der Genussregion Sawwald-Erdäpfel KOSTENLOS
WIR werden ein Foto vom SETZEN und ERNTEN an das ÖSF OÖ mailen

Unterschrift

Einsenden an: Ökosoziales Forum Oberösterreich, Schatzweg 177, 4040 Linz
Mail an: Office@oekosozialesforum.at, Rückfragen unter 0732-392541

Impressum:
Medienverantwortlicher: Ökosoziales Forum Oberösterreich, Schatzweg 177, 4040 Linz
Gesetzt und Mitarbeit: Mag. Helmut Eiselsberg, Mag. Günther Leininger, Mag. Cornelia
Bauer, Mag. Barbara Schöberl, Mag. Barbara Schöberl, Mag. Barbara Schöberl, Mag. Barbara Schöberl
Bei Anmerkungen zum Inhalt des Magazins bitte an die jeweilige Form für Männer und Frauen geschreiben.

Fragen und Antworten:

- # Bekommt jede Schule Saatgut für eine Erdäpfel-Pyramide?
Jede Schul-Klasse die mitmacht bekommt Saatgut und Abdeckfolie gratis (vom Ökosozialen Forum Oberösterreich)
- # Welche Bretter können verwendet werden?
Jede Art von Brettern(auch alte), die 20 cm hoch sind, können verwendet werden
- # Kann die Pyramide auch im Folgejahr verwenden?
JA, aber im Winter im Keller lagern.
- # Kann man die Erdäpfel-Pyramide auch für anderen Zwecke verwenden?
Ja, für Blumen, Gemüse, Kräuter, Erdbeeren ...!

Für Rückfragen und Vorschläge:
Projektleitung: Mag. Helmut Eiselsberg,
Ökosoziales Forum Oberösterreich
0664 2809019, Helmut.Eiselsberg@A1.net



landwirtschaftskammer
oberösterreich