

Erdäpfel *Setzen, ernten, essen!* Pyramide

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



so schmeckt
NIEDERÖSTERREICH

Setzen wir gemeinsam ein Zeichen für regionale Lebensmittel!

Die Erdäpfelpyramide macht im eigenen Garten erlebbar, was unsere Bäuerinnen und Bauern das ganze Jahr über leisten um uns täglich mit den besten Lebensmitteln zu versorgen.



**Stephan Pernkopf,
Landesrat**

Mit der Erdäpfelpyramide kann der Naturgarten bequem zum „eigenen Gemüsekisterl“ gemacht und die Ernte mit allen Sinnen genossen werden.



**Johanna Miki-Leitner,
LH-Stellvertreterin**

Projekte wie die Erdäpfelpyramide helfen, bereits in den ersten Bildungsjahren Bewusstsein für unsere Umwelt und verantwortungsvollen Umgang mit den Schätzen unserer Natur zu schaffen.



**Barbara Schwarz,
Landesrätin**

Gärtnern ist (nicht nur) für Kinder ein Erlebnis. Mit der Erdäpfelpyramide wird Gemüse fassbar, und der Griff zum heimischen Lebensmittel gestärkt.

Als Gärtner habe ich natürlich die Erdäpfelpyramide auch in meinem Garten probiert. Ich war überrascht, welche tolle Ernte auf so kleiner Fläche möglich ist, ohne großen Aufwand und für jeden machbar.



**Irene
Neumann-Hartberger,
Landesbäuerin**

Gemüse selber anbauen und frisch genießen: So macht gesunde Ernährung Spaß! Machen Sie mit und erleben Sie selbst, wie stolz das Ernten macht.



**Sandra
Zehetbauer,
Landesleiterin
der Landjugend**



**Johannes Käfer,
Radio NÖ Gärtner**

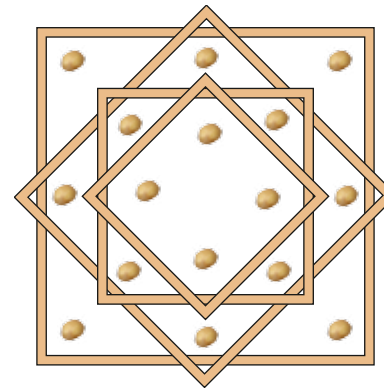


Wie bauen wir die Erdäpfelpyramide?



Bauanleitung

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

ca. 1 m³ Erde
ca. 50 Nägel, Länge abhängig
von Stärke der Bretter

**Pro m² können
mehrere kg Erdäpfel
geerntet werden!**

Tipps für den Bau

- Erdäpfelpyramide auf der grünen Wiese aufsetzen, Grasnarbe nicht abheben.
- Pyramide in Südrichtung aufstellen, möglichst sonnig.
- Die Erde gibt nach, also üppig einfüllen. Torffreie Erde und Kompost verwenden.
- Die Bretterstärke sollte zumindest 2 cm betragen.

Wie wir die Erdäpfel setzen!

Und nicht vergessen:
Bitte ein Foto schicken!

Pyramide nach Belieben dekorieren, z.B. bemalen oder beschriften!

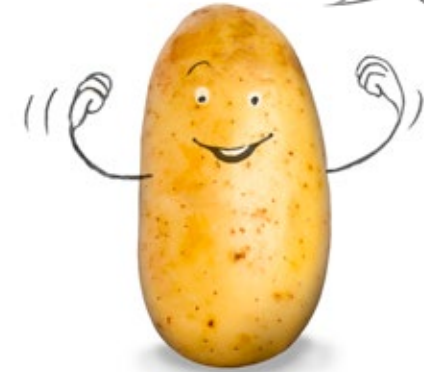


Bei Fragen hilft das „Natur im Garten“ Telefon 0 27 42 / 7 43 33.

- Für mehr Ertrag Saaterdäpfel vorkieimen lassen. Knollen 2–3 Wochen vorm Setzen in Kiste legen – an hellem Ort, nicht aber in die Sonne. Keime sollen 1–2 cm lang werden.
- Vorgekeimte Erdäpfel ab Ende März ab 8–10 °C Bodentemperatur setzen. In jede Ecke der Pyramide einen Erdapfel in 10 cm tiefes Loch legen. Pyramide gut mit Wasser eingießen.
- Für frostige Nächte Erde mit Folie oder alter Decke abdecken.
- Wenn die Pflanzen 15–20 cm groß sind mit Erde anhäufen, aber nicht ganz damit zudecken.
- Bei Bedarf morgens und abends die Erde leicht gießen, nicht die Pflanzen!
- Gelb-schwarz-gestreifte Erdapfelkäfer und rötliche „wurmformige“ Larven „verhaften“ und entfernen.
- Erdäpfel brauchen zumindest 90 Tage zum Wachsen. Sie sind reif sobald Blätter vergilben. Jetzt mit der Ernte beginnen!
- Wenn Erdäpfel nicht sofort gekocht, sondern gelagert werden sollen, dann geerntete Knollen ein paar Stunden im Freien abtrocknen lassen.
- Tipp für den Unterricht: Wachstum der Pflanzen beobachten und im Wachstumsprotokoll vermerken. Kostenloser Download unter www.soschmecktnoe.at/erdaepfelpyramide

Wir kochen Erdäpfel!

Gestatten, Erika!
Ich bin ein frühreifer,
festkochender
Erdapfel!



Es gibt über 5.000 Erdäpfelsorten, 120 verschiedene werden in Österreich von Bäuerinnen und Bauern angebaut. Unterscheiden kann man sie nach Farbe, Geschmack, Lagerfähigkeit ... und Kocheigenschaft:

Festkochende Erdäpfel haben wenig Stärke. Sie bleiben beim Kochen „ganz“ und eignen sich gut für Erdäpfelsalat und Aufläufe.

Vorwiegend Festkochende sind universell einsetzbar: von Suppen bis zu Erdäpfelpuffern.

Mehlige haben am meisten Stärke. Die Erdäpfel zerfallen leichter, perfekt für Püree, Erdäpfelnudeln und -knödel.

Schon gewusst? Niederösterreichs Bäuerinnen geben ihr Wissen über heimische Lebensmittel in „UrGut Kochseminaren“ und Kinderkochkursen weiter: www.seminarbauerinnen-noe.at

Mit der tollen Knolle
kann man viel machen!
Mehr Rezepte unter
www.soschmecktnoe.at.

Erdäpfel-Rezepte

Kinderleicht,
köstlich und
gesund!

Brat- und Ofenerdäpfel

für schnelle Köche – Xunde Pommes

Zutaten:

1 kg festkochende Erdäpfel
3 EL Sonnenblumenöl
Kräutersalz oder Braterdäpfelgewürz

Zubereitung:

Das Backrohr auf 200°C vorheizen. Die Erdäpfel gründlich reinigen, in ca. 5 mm dicke Scheiben, Spalten oder Pommes schneiden. In einer Schüssel Öl und Gewürze vermengen und die Erdäpfel darin unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech auflegen und im heißen Backrohr ca. 20 Minuten braten.

Tipp: Die Erdäpfel können auch in Folie gewickelt in der Glut gegrillt werden.

Und was
willst du werden,
wenn du groß
bist?



POMMES!



Erdäpfelkas

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 sowie Salz und Pfeffer gut würzen.

Erdäpfelgröstel

Zutaten

80 dag festkochende Erdäpfel
20 dag gekochtes Rindfleisch oder Schinken
1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer, Majoran
frische Petersilie

Zubereitung

Erdäpfel kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Fleisch in grobe Streifen, Zwiebel in feine Streifen schneiden. Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin hellbraun rösten, Erdäpfelscheiben dazugeben und mitrösten. Je knuspriger die Erdäpfel gebraten sind, desto besser schmeckt das Gröstl. Zum Schluss das Fleisch beifügen und anbraten, dann mit den Gewürzen abschmecken. Mit frisch gehackter Petersilie servieren.

Aktiv werden!

Bringen Sie Abwechslung auf den Teller mit heimischen Lebensmitteln! Regionale Produkte und Spezialitäten finden Sie auf Märkten, bei „So schmeckt NÖ“-Partnerbetrieben und im Onlineshop www.soschmecktnoe.at/shop einfach zum Bestellen.



Seit über 17 Jahren setzt sich „Natur im Garten“ für die Ökologisierung von Gärten und Grünräumen in NÖ ein. Dazu zählen der Verzicht auf Pestizide*, auf chemisch-synthetische Düngemittel und Torf. Es wird großer Wert auf biologische Vielfalt, Gestaltung mit heimischen Pflanzen sowie das Arbeiten im Kreislauf der Natur gelegt.

Tipps zum Anbauen, Pflegen und Ernten bekommen Sie unter 0 2742/74 333 und www.naturimgarten.at.

* die nicht der EU-Bioverordnung in der letztgültigen Fassung und den Kriterien des „Natur im Garten“ Gütesiegels entsprechen

Die NÖ Saatbaugenossenschaft (NÖS) ist Österreichs einziger Erdäpfelzüchter. Die größte Vermehrerorganisation züchtet 25 verschiedene Sorten, so auch Erika. Informationen über die vielseitige Knolle und Verwertungsrichtungen unter www.noes.at.



Sollten Sie Fragen zur **Erdäpfelpyramide** haben, erreichen Sie „So schmeckt Niederösterreich“ per E-Mail unter erdaepfelpyramide@enu.at oder telefonisch unter 0 2742 / 74 341.

Wissenswertes über Gemüse, Rezepte und das Projekt können Sie unter www.soschmecktnoe.at/erdaepfelpyramide nachlesen.

Impressum: Medieninhaber/Herausgeber: Energie- und Umweltagentur NÖ, Grenzgasse 10, 3100 St. Pölten; Konzept und Mitarbeit: Mag. Christina Mutenthaler, DI Caroline Stiglbauer, Mag. Helmut Eiselsberg; Grafikdesign/Illustrationen: Mag. Lois Jesner; Fotos: Weingartner, LR Schwarz NÖFAM, Landjugend NÖ, BMI/Alexander TUMA, Gabriele Moser, AMA; Druck: Niederösterreichisches Pressehaus Druck- und Verlagsgesellschaft m.b.H., Gutenbergstraße 12, 3100 St. Pölten, Bei Abweichungen von geschlechtergetrennten Formulierungen gilt die gewählte Form für Männer und Frauen gleichermaßen.

