

Erdäpfel

säen – wachsen – ernten
Natur erleben

Pyramide

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



Hinweis
auf YouTube:
Erdäpfelpyramide

so schmeckt
NIEDERÖSTERREICH

Setzen wir gemeinsam ein Zeichen für regionale Lebensmittel!

In nur 90 Tagen kann man mit der Erdäpfelpyramide die gesamte Entwicklung der Feldfrucht erleben. Das gemeinsame Pflanzen, Pflegen und Genießen begeistert und beschert eine gute Ernte.



**Stephan Pernkopf,
Landesrat**

Erdäpfel aus eigenem naturnahen Anbau schmecken besonders gut! Es ist spannend zu beobachten, wie mit etwas Pflege aus kleinen Pflanzen wertvolle Nahrungsmittel entstehen.



**Wolfgang Sobotka,
Landeshauptmann-
Stellvertreter**

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 es entsteht eine innige Beziehung zu heimischen Lebensmitteln.

Mit guten Ideen und gärtnerischem Geschick können wir uns, selbst im kleinsten Garten, mit Obst und Gemüse versorgen. Die Erdäpfelpyramide ist einfach, funktionell und witzig!



**Irene
Neumann-Hartberger,
Landesbäuerin**

Entdecke das Universalgenie Erdäpfel! Erdäpfel sind in der heimischen Küche unverzichtbar. Ob Knödel, Gratin, Salate oder Suppen – kaum ein anderes Gemüse präsentiert sich so facettenreich.

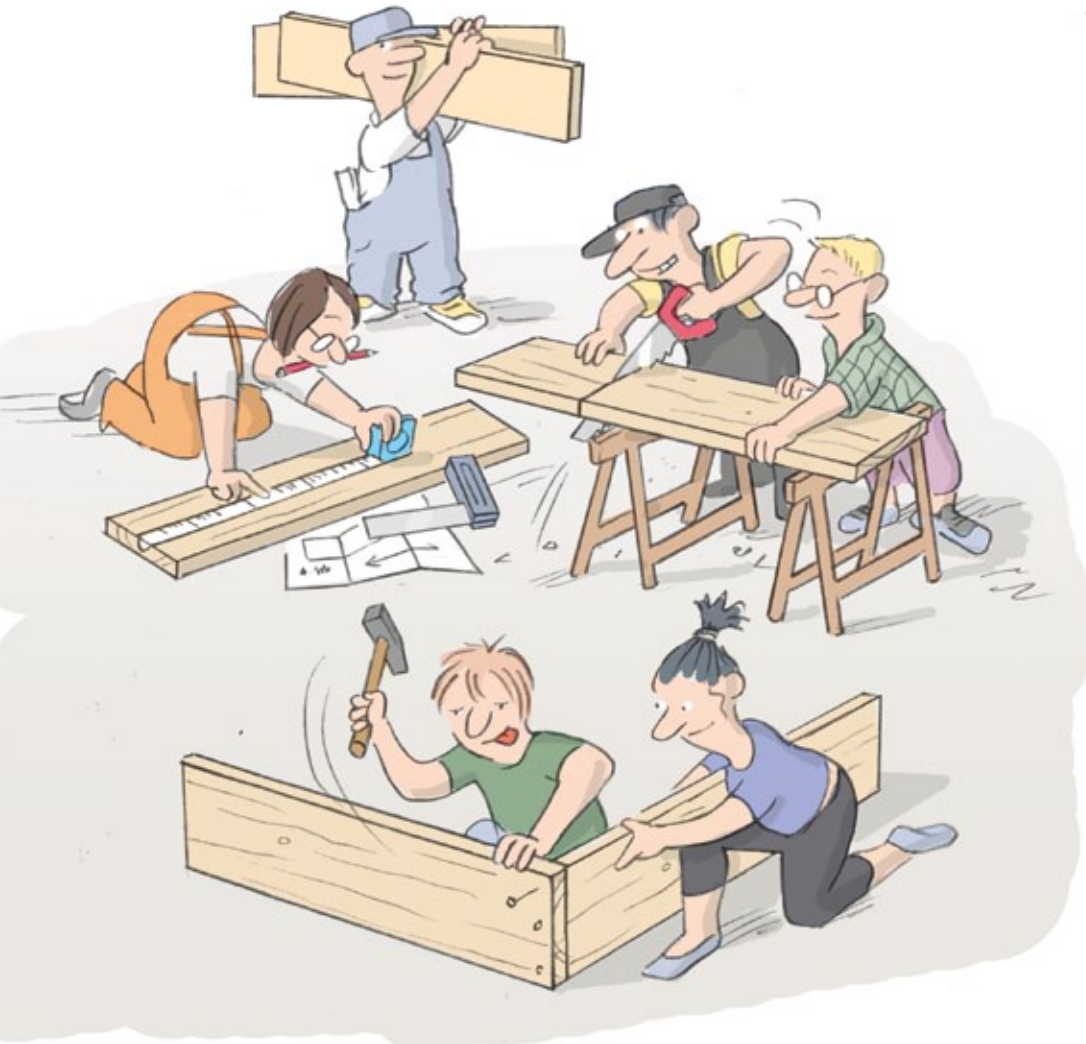


**Verena Hainzl,
Landesleiterin
der Landjugend**

**Johannes Käfer,
Radio NÖ Gärtner**

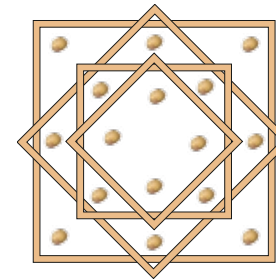


Wie bauen wir die Erdäpfelpyramide?



Variante 1:

16 Erdäpfel setzen in 4 Stockwerken

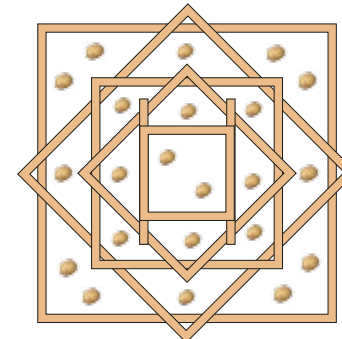


4 Bretter 100 x 20 cm = 4 Erdäpfel
 4 Bretter 72 x 20 cm = 4 Erdäpfel
 4 Bretter 52 x 20 cm = 4 Erdäpfel
 4 Bretter 38 x 20 cm = 4 Erdäpfel

ca. 0,6 m³ Erde
 ca. 50 Nägel, Länge abhängig
 von Stärke der Bretter

Variante 2:

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

ca. 1 m³ Erde
 ca. 60 Nägel

**Pro m² können
 bis zu 20 kg Erdäpfel
 geerntet werden!**

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 02742/74333.





- Auf der grünen Wiese Erdäpfelpyramide aufsetzen, Grasnarbe nicht abheben. Pyramide in Südrichtung aufstellen, möglichst sonnig.
- Erde gibt nach, also üppig einfüllen. Torffreie Erde und Kompost verwenden.
- Für mehr Ertrag Saaterdäpfel vorgekeimen 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 bei 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 damit zudecken.
- Bei Bedarf morgens und abends die Erde leicht gießen, nicht die Pflanzen!
- Erdäpfelkäfer (gelb-schwarz-gestreift) und Larven (roter Wurm mit schwarzem Kopf) „verhaften“ und entfernen.
- Erdäpfel brauchen 90 Tage zum Wachsen. Sie sind reif sobald Blätter vergilben und Stauden zu Boden gehen. Jetzt mit der Ernte beginnen!
- Geerntete Knollen ein paar Stunden im Freien abtrocknen lassen.

Erntefest



2015 ist das Jahr
des Bodens! Ein Grund mehr
ein Erntefest zu feiern!

Tipps für den Unterricht:

-  Wachstum der Pflanzen beobachten, Wachstumsprotokoll ausfüllen.
-  Jedes Kind zählt geerntete Erdäpfel oder wiegt sie ab.
Wer ist der Erdäpfelkönig?
-  Gemeinsames Verarbeiten der Erdäpfel macht Spaß!
Macht auch ihr ein Erdäpfelfest.
-  Ideen fürs Fest und Infos rund um Erdäpfel sind unter www.soschmecktnoe.at/erdaepfelpyramide zu finden.



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.

Erdäpfel-Rezepte

Kinderleicht,
köstlich und
gesund!

Brat- und Ofenerdäpfel

für schnelle Köche – Xunde Pommies

Zutaten:

Ca. 1 kg 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 Minuten braten.

Tipp: Die Erdäpfel können auch in Folie gewickelt am offenen Feuer gegrillt werden.

Erdäpfelbrotsuppe

So werden frische Erdäpfel und altes Brot zum Genuss

Zutaten:

3 große Erdäpfel, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 Scheiben Schwarzbrot (Brot kann schon hart sein), 1,5 l Gemüsesuppe, Öl, Salz, Pfeffer, 1 TL Kümmel ganz, 1 TL Majoran

Zubereitung:

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Zwiebel in Öl anrösten, bis er hellbraun ist. Knoblauch dazugeben und kurz durchrösten. Dann geschälte und klein gewürfelte Erdäpfel dazugeben und kurz mitrösten, mit Kümmel und Majoran würzen und mit Gemüsesuppe aufgießen, ca. 10 Minuten kochen lassen. Brot in Würfel schneiden und hinzugeben. Weitere 5 bis 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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



Erdäpfelkas

Zutaten:

25 dag mehlig 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.

Fächererdäpfel

Zum Anbeißen schön!

Zutaten:

4 große Erdäpfel, 4 dicke Scheiben Käse, in Streifen geschnittener Speck, 150 g geriebener Käse, 1/8 l Schlagobers, Salz, Pfeffer, getrocknete Kräuter.

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Erdäpfel waschen, trocknen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Erdäpfel vorsichtig mit 5 mm dickem Abstand einschneiden, aber nicht bis zum Boden durch. Speck und Käse in kleine Scheiben schneiden und in die Öffnungen der Erdäpfel schieben. Mit Salz, Pfeffer und getrockneten Kräutern würzen und mit etwas Schlagobers beträufeln.

Die Erdäpfel mit dem geriebenen Käse bedecken und für ca. 25 – 30 Minuten im Backofen gratinieren. Ist der Käse geschmolzen, die Fächererdäpfel gleich warm genießen.





Seit über 15 Jahren motiviert „Natur im Garten“ zur Ökologisierung von Gärten und Grünräumen. Dazu zählen der Verzicht auf Pestizide und Torf, die Förderung von Kreislaufwirtschaft (Kompostierung und Regenwassernutzung) und der Anbau von Obst und Gemüse im eigenen Garten. Um diese Ziele zu erreichen, steht Ihnen bei Fragen das „Natur im Garten“ Telefon zur Verfügung – auch rund um die Erdäpfelpyramide – und berät Sie gerne: 02742/74 333.



Familie Hellmer hat die Saaterdäpfel gezüchtet, verpackt und verschickt. Man kann Familie Hellmer in ihrem „Kartoffelladen“ besuchen oder auch ihre Erdäpfel online bestellen (www.kartoffelladen.at).

**Kartoffelladen
Hellmer**



Bringen Sie Abwechslung auf den Teller mit bunten Erdäpfelraritäten und vielseitigen Gerichten! Frische Erdäpfel und innovative Produktkreationen finden Sie auf heimischen Märkten, bei „So schmeckt Niederösterreich“- Partnerbetrieben und im Onlineshop www.soschmecktnoe.at/shop einfach zum Bestellen.

Sollten Sie Fragen zur **Erdäpfelpyramide** haben, erreichen Sie uns per E-Mail unter erdaepfelpyramide@enu.at oder telefonisch unter 0 27 42 / 219 19. Wissenswertes über Erdäpfel 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, Matern, Landjugend NÖ, LK NÖ/Eva Posch, www.stefankmittel.at, Barbara Pacejka, NÖFAM; 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.

