

## Pressemitteilung

### Aktionstag der Bäuerinnen: Kinder entdecken mit den Bäuerinnen die „tolle Knolle“

Die heimischen Bäuerinnen und Bauern sind DIE Botschafter regionaler Lebensmittel. So waren die Bäuerinnen in Oberösterreich heuer an den Aktionstagen der Bäuerinnen wieder direkt dort, wo Wissensvermittlung geschieht – in den Schulen des Landes. Ziel war es, den Kindern die Kreisläufe der Lebensmittelherstellung am Thema „Erdäpfel“ näher zu bringen und gemeinsam gesellschaftliche Themen wie Umwelt- und Klimaschutz kindgerecht zu diskutieren.

„Unsere Bäuerinnen wenden sich vor allem deswegen an die Kinder, weil diese die Konsumenten von morgen sind. Außerdem haben Kinder viel Einfluss auf das Konsumverhalten ihrer Eltern. Wenn wir den Kindern durch Anfassen und Verkosten den Wert von regionalen und saisonalen Lebensmitteln vermitteln, dann erreichen wir dadurch auch viele Erwachsene“, ist Michaela Langer-Weninger, Präsidentin der Landwirtschaftskammer OÖ überzeugt.

Elfriede Schachinger, stellvertretende Vorsitzende des Ausschusses für Bäuerinnenangelegenheiten in der Landwirtschaftskammer OÖ, erklärt dazu: „Wir Bäuerinnen sehen es als unsere persönliche Verantwortung, Kindern Wissen um Lebensmittel und Ernährung aus erster Hand weiter zu geben. Dazu gehört auch das Denken in Kreisläufen. Nur so können unsere Kinder von heute zu mündigen Konsumenten von morgen werden, die ihre Entscheidungen mit Hausverstand treffen.“



*Wo wachsen die Erdäpfel? Das erfuhren die Schulkinder heuer bei den Bäuerinnen-Aktionstagen.*

*Bildnachweis: Annemarie Heigl, Abdruck honorarfrei*

Die oberösterreichischen Bäuerinnen haben das Thema „Erdäpfel“ gewählt, da in dieser „tollen Knolle“ viel Gesundes und Wissenswertes steckt. Für die Kinder gab es ein buntes Sackerl mit Erdäpfeln und ein Erklär-Heft mit Tipps für die individuelle Erdäpfelkas-Küche zu Hause. Seminarbäuerin Veronika Brudl verrät gemeinsam mit ihrer Tochter per Video darüber hinaus noch „exklusives Insider-Wissen“ zum Selbermachen von Erdäpfelkäse: <https://www.regionale-rezepte.at/de/rezept/1040/Erdaepfelkaese.htm>

### **Auf Erfolgs(koch)kurs in Schulen**

Neben dem Aktionstag der Bäuerinnen, der jedes Jahr rund um den Welternährungstag am 15. Oktober stattfindet, bietet die Landwirtschaftskammer OÖ viele weitere Angebote für die „Esserwisser von Morgen“. „Schule am Bauernhof“ findet beispielsweise direkt auf den Höfen in der Region statt. Termine dafür können direkt mit Bäuerinnen und Bauern vereinbart werden. Oberösterreichs Seminarbäuerinnen kommen auch gerne in die Schulen. Praxisorientierte Angebote wie „Geschmacksschule“, „Milchlehrpfad“, „Eiworkshop“, „Wie kommt das Gras in den Burger“ zeigen den Weg der Lebensmittel vom Feld bis auf den Teller auf. Detaillierte Informationen sind unter <https://www.landwirtschaftundschule.at> zu finden.

### **„Esserwisser“: fundiertes Fachwissen aus erster Hand**

Die oberösterreichischen Bäuerinnen und Bauern erzeugen Lebensmittel auf höchstem Niveau und mit großer Sorgfalt. Die Wissensplattform [www.esserwissen.at](http://www.esserwissen.at) bringt fundiertes Lebensmittelwissen aus den Bereichen Landwirtschaft, Umwelt und Ernährungswissenschaft direkt zu den Menschen. Die drei „Esserwisser“ – Bäuerinnen & Bauern, Seminarbäuerinnen und Ernährungswissenschaftler – teilen ihr Wissen auf Facebook, Twitter und Instagram.



*Bildtext: Erdäpfelkäse*

*kann auch bunt sein!*

*Bildnachweis: Veronika*

*Brudl, Abdruck honorarfrei*

## **Erdäpfelkäse – ganz einfach selber machen**

### Zutaten:

- 250 – 300 g (3 mittlere) mehlig-e Erdäpfel
- 1 EL weiche Butter
- ½ Becher Sauerrahm
- Salz, Pfeffer
- frische Kräuter zum Bestreuen

### So wird`s gemacht:

1. Erdäpfel waschen und mit der Schale weich kochen bzw. dämpfen
2. Abseihen und schälen
3. Die geschälten Erdäpfel mit einem Erdäpfelstampfer zerdrücken oder durch eine Erdäpfelpresse drücken. Man kann die warmen, gekochten Erdäpfel auch mit einer Gabel zerdrücken
4. Nun die weiche Butter in die warme Erdäpfelmasse einrühren und wenn die Masse überkühlt ist den Sauerrahm untermischen
5. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken – fertig ist der selbstgemachte Erdäpfelkäse
6. Schmeckt köstlich auf knusprigem Bauernbrot mit frischen Kräutern (Schnittlauch, Kresse etc.)

Bei der Rezeptur sind der Kreativität fast keine Grenzen gesetzt. Dieser typische oberösterreichische Brotaufstrich ist fast alles...nur kein Käse. Ob herzhaft-deftig oder süß-sauer zubereitet, die Hauptrolle spielt immer die tolle Knolle.

### **Tipps für die individuelle Erdäpfelkas-Küche:**

- Anstelle von Sauerrahm und Butter Topfen, Frischkäse, Joghurt, Creme fraiche oder Obers verwenden.
- Ganz fein gehackter Zwiebel, Kräuter oder auch Paprikawürfel, feingehacktes Gemüse oder Essiggurkerl bringen zusätzlich Geschmack in diesen köstlichen Aufstrich.
- Einen besonderen Kick bekommt der Aufstrich durch einige Tropfen hochwertigen Öls (Leinöl, Hanföl, Kürbiskernöl).
- Durch das Bestreuen mit Samen bzw. Saaten wie zB Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen oder Hanfsamen bekommt der Erdäpfelkäse einen „Knusperkick“.
- Auch beim Würzen darf experimentiert werden. Ob Kümmel, Knoblauch, Muskat, Paprikapulver oder sogar Curry...erlaubt ist, was persönlich schmeckt.

Auf <https://www.regionale-rezepte.at/de/rezept/1040/Erdaepfelkaese.htm> gibt es die Kochanleitung für Erdäpfelkäse der Seminarbäuerin Veronika Brudl zum Nachkochen daheim!

### **Bunte Erdäpfelkäse-Welt!**

Oberösterreichs Erdäpfelbauern bringen mit bunten Raritäten wie blau-violette (Violetta, Blauer Schwede etc.) oder rosa (zB Rote Emma) Erdäpfelsorten Farbe und Abwechslung in die köstliche Erdäpfelwelt. Nach unserem Grundrezept kann auch mit violetten oder rosa Erdäpfelsorten bunter Erdäpfelkäse hergestellt werden. Also wie wäre es mit rosa Erdäpfelkäse garniert mit Gänseblümchen oder blauem Erdäpfelkäse garniert mit Thymian- oder Kornblumenblüten?

**Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:** Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,  
Tel +43 50 6902-1591, [elisabeth.frei-ollmann@lk-ooe.at](mailto:elisabeth.frei-ollmann@lk-ooe.at)