

Vom Wissen zur WERT-Schätzung:

Die (t)olle Knolle - Schüchternes Nachtschattengewächs im Rampenlicht

Nicola, Laura, Adretta... mit weltweit rund 5000 Sorten und zahlreichen Verarbeitungsprodukten präsentiert sich die Kartoffel in einzigartiger Vielfalt. Deutschland hat einen Selbstversorgungsgrad von ca. 140 % und der Großteil der Kartoffeln wird als Nahrungsmittel verwendet. Es bedarf der Arbeit vieler Menschen bis die Knolle, entweder als Speisefrischkartoffel oder in verarbeiteter Form, auf unserem Teller landet. Doch wie sieht die Arbeit dieser Menschen genau aus, welcher Ressourcen bedarf es und was passiert mit den Kartoffeln, die nicht gegessen werden? Diesen Fragen gehen die Bio-Musterregion Freiburg, das Forum ernähren, bewegen, bilden Breisgau-Hochschwarzwald und der Fachbereich Hauswirtschaft und Ernährung des Landwirtschaftlichen Bildungszentrum Hochburg nach. Im Rahmen der Erntedankwochen und der Öko-Aktionswochen Baden-Württemberg laden sie zur Veranstaltungsreihe „Die (t)olle Knolle - Schüchternes Nachtschattengewächs im Rampenlicht“ ein. Landwirte und Verarbeiter aus der Region stellen ihren Betrieb sowie ihre Arbeit vor. Bei verschiedenen Kochworkshops lernen Interessierte wie sich die heimische Knolle vielfältig zubereiten lässt und Reste geschickt verwertet werden. So soll die Kartoffelproduktion und Verarbeitung entlang der Erzeugungskette erlebbar werden. Denn wer ein Bewusstsein für den Wert unseres Grundnahrungsmittels hat und praktische Fähigkeiten besitzt, wird weniger achtlos wegwerfen.

Eine **Anmeldung** für die Termine ist erforderlich über

www.biomusterregionen-bw.de/freiburg



Weitere **Events** unter dem Motto
„Die (t)olle Knolle - Schüchternes
Nachtschattengewächs im Rampenlicht“:

Ernährungstage - 26.02. - 07.03.24

Informationsstände und kulinarische Umsetzung in teilnehmenden Kantinen sowie ein Kochworkshop am Landwirtschaftlichen Bildungszentrum Emmendingen Hochburg. Termin: Mi., 06.03.24 von 18 - 21:00 Uhr (Teilnahmebeitrag 15 €). Anmeldung für den Kochworkshop unter: www.terminland.de/landkreis-emmendingen.

Naturparkmarkt Emmendingen - 21.09.2024

Aktionen und Informationen rund um die Kartoffel sowie Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

Weitere **Informationen** erhalten Sie beim
Regionalmanagement Bio-Musterregion Freiburg
Sitz: Landwirtschaftliches Bildungszentrum Hochburg
Hochburg 7
79312 Emmendingen
Tel.: 07641 451 9190
Mail: a.kuehner@landkreis-emmendingen.de

Vom Wissen zur WERT-Schätzung

Die (t)olle Knolle - Schüchternes Nachtschattengewächs im Rampenlicht

Termine 2024



Betriebsbesichtigung Lindenbrunnenhof

Freitag, 05. Juli 14:00 - 16:00 Uhr

Der Lindenbrunnenhof ist bekannt für den Anbau vielfältiger Kartoffelsorten. Bei Christa und Otmar Binder erhalten die Teilnehmenden Einblicke in die Arbeit auf und rund um den Kartoffelacker. So bekommen Interessierte die sonst oft „unsichtbaren“ Arbeitsschritte von der Pflanzung über die Pflege bis zur marktreifen Knolle zu sehen und hören. Themen wie Pflanzenschutz und Düngung im ökologischen Anbau kommen zur Sprache. Treffpunkt ist an der Hofstelle. Von dort wird es einen kleinen Fußgang auf den Acker geben.

Gläserne Produktion

Teilnahmebeitrag: ohne
Lindenbrunnweg 19, 79362 Forchheim

Mitmachaktion: Kartoffelernte auf dem Wagnerhof

Donnerstag, 11. Juli 16:00 - 20:00 Uhr

Auf ihrem Bioland-Betrieb baut Familie Wagner jedes Jahr rund acht verschiedene Kartoffelsorten, von mehlig bis festkochend, an. Interessierten bietet der Wagnerhof die Gelegenheit bei der Kartoffelernte einmal selbst mitanzupacken. Nach getaner Arbeit werden die geernteten Kartoffeln auf dem Hof gemeinsam zu leckeren Pommes verarbeitet. Die Anfahrt zum Acker und Hof erfolgt eigenständig (3 km Entfernung voneinander).

Teilnahmebeitrag: ohne
Kupfertorstraße 18, 79206 Breisach



Betriebsbesichtigung

Markgräfler Kartoffelverarbeitungs GmbH

Mittwoch, 18. September 09:00 - 10:30 Uhr

„Der Markgräfler“ ist ein Verarbeitungsbetrieb von regionalen Kartoffeln, Zwiebeln, sowie Schnittgemüse und Obst. Bei einer Führung erfahren die Teilnehmenden wie die Kartoffeln in Netze für den Lebensmitteleinzelhandel verpackt werden und bekommen einen Einblick in die Weiterverarbeitung von Kartoffeln. Diese werden beim Markgräfler geschält, geschnitten, gegart und vakuumiert, bevor sie bei vielen Großküchen in der Region zu leckeren Kartoffelgerichten weiterverarbeitet werden.

Teilnahmebeitrag: ohne
Im Unteren Stollen 11, 79189 Bad Krozingen

Kartoffel-Testessen im Forum ernähren, bewegen, bilden Breisgau-Hochschwarzwald

Mittwoch, 25. September 15:00 - 17:00 Uhr

Verbraucher, kartoffelproduzierende Betriebe und Direktvermarktende sind eingeladen bei einer Vergleichskostung verschiedenste Kartoffelsorten unserer Region zu probieren. Im Rahmen eines Expertengesprächs erhalten die Teilnehmenden Informationen über die Sorten, den Anbau und die Bedeutung der heimischen Knolle.

Teilnahmebeitrag: 5,00 €
Europaplatz 1, 79206 Breisach

Kochworkshop im Naturkindergarten auf dem Rotackerhof für Familien mit Kindern

Termin wird bekannt gegeben

Bei einer Verkostung entdecken Groß und Klein die bunte Kartoffelvielfalt sowie die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten der heimischen Knolle. Beim gemeinsamen Kochen wird gezeigt, wie durch einfache Tricks aus dem Grundnahrungsmittel eine leckere Mahlzeit gezaubert wird.

Rotackerhof, 79336 Herbolzheim-Wagenstadt

Kochworkshop im Forum ernähren, bewegen, bilden Breisgau-Hochschwarzwald

Mittwoch, 16. Oktober 17:00 - 20:00 Uhr

Die Tage werden kürzer, dunkler und kälter, doch die Herbstzeit glänzt mit vielerlei buntem Gemüse. Wenige Extras genügen für ein süßes oder herzhaftes Kochvergnügen. Unter dem Motto „Der Herbst deckt uns den Tisch – Pastinake, Süßkartoffel und Co: kulinarische Verwandte der Kartoffel“ werden farbenfrohe und abwechslungsreiche Gerichte zubereitet, die frischen Wind in trübe Tage bringen.

Teilnahmebeitrag: 15,00 €
Europaplatz 1, 79206 Breisach

