

## **Terra Madre Austria 2011: Nach Slow Food Kriterien hergestellte Bio-Erdäpfel vorgestellt**

### **Kooperation von Slow Food Wien, Stadt Wien und Ja! Natürlich**

Es ist soweit: Erstmals konnten nach Slow Food-Kriterien hergestellte, rare Bio-Erdäpfelsorten in größeren Mengen geerntet werden. Sie stammen aus einem der fruchtbarsten Anbaugebiete Österreichs, dem Donauschwemmland Lobau. Und sie werden nach den strengen Ja! Natürlich Bio-Richtlinien als auch dem Slow Food Kodex angebaut.

Die seltenen Spezies haben vielfach einen besseren Geschmack, liefern zwar weniger Ertrag als moderne Hochzuchtsorten, sind aber dafür auch deutlich robuster. Kultiviert werden sie vom Biobauernhof der Gemeinde Wien, der im Pflanzenschutz gänzlich auf Kupfer als Pflanzenschutzmittel verzichtet. Zwei Jahre lang wurde Saatgut von wertvollen Kartoffelsorten sorgfältig vermehrt, denn dieses ist sehr schwer zu bekommen: Einige Hundert Kilo waren pro Sorte notwendig.

Anlässlich der Terra Madre Austria 2011 werden die seltenen Erdäpfel nun erstmals einem größeren Publikum unter der Bio-Marke Ja! Natürlich im Holzkisterl, auch in MERKUR Märkten, angeboten. „Unser gemeinsames erfolgreiches Projekt zeigt, dass Bio-Lebensmittel, die nach Slow Food Kriterien hergestellt werden, längst keine Nischenprodukte mehr sein müssen, sondern sich bei breiten KäuferInnenschichten steigender Beliebtheit erfreuen“, sagt Barbara van Melle, Chefin von Slow Food Wien. Die KundInnen werden heuer folgende Ja! Natürlich Sortenraritäten mit klingenden Namen entdecken können:

- **Blue Salad**  
Die rund-ovale Knolle dieser Erdäpfel hat eine dunkelblaue Schale und blauviolett Fleisch. Die blaue Farbe bleibt auch nach dem Kochen erhalten. Diese Sorte ist festkochend und eignet sich deshalb hervorragend als Salat- und Beilagenerdäpfel.
- **Ciclamen oder Pinki**  
Die Schale ist leuchtend rot, die Knolle gleichförmig oval-rund. Das Fleisch ist hell und hat einen feinen Geschmack – ideal geeignet für Püree und Erdäpfelteig.
- **Highlander Burgundy Red**  
Diese Sorte kommt ursprünglich aus Schottland. Es ist ein mehligere Erdäpfel mit rotem Fleisch. Die rote Farbe bleibt auch nach dem Kochen erhalten. Sie eignet sich für alle Arten der Zubereitung.

### **Stadt Wien baut wieder seltene Sorten an**

Durch die Industrialisierung der letzten Jahrzehnte waren die schmackhaften und vitaminreichen alten Sorten von den Äckern verschwunden. Nun aber kommen insgesamt rund 25 Tonnen an verschiedenen wertvollen alten Erdäpfelsorten in Bio-Qualität wieder in den Handel - eine Aktion, die von der Stadt Wien gemeinsam mit Ja! Natürlich und Slow Food Wien umgesetzt wurde. „Doch nicht nur aufgrund der hochgehaltenen Regionalität ist Wien Vorreiter bei der Verbreitung des Slow Food-Gedankens“, so Umweltstadträtin Ulli Sima. „Mit dem erneuten Anbau leistet die Stadt Wien Pionierarbeit. Darüber hinaus schützen wir dadurch auch die Artenvielfalt“, so Sima.

### **Vielfalt und Fülle durch besondere Ja! Natürlich Erdäpfelraritäten**

Seit Jahren forciert Ja! Natürlich – insbesondere gemeinsam mit dem Verein Arche Noah – den Anbau von Gemüse-Raritäten. „Wir sind uns unserer Verantwortung bewusst und engagieren uns für den Schutz und den Erhalt der biologischen Vielfalt“, erklärt Martina Hörner, Geschäftsführerin von Ja!Natürlich. „Inzwischen ernähren nur mehr 30 von 5.000 Nutzpflanzen die gesamte Menschheit. Alte Sorten können aber nur dann nachhaltig bewahrt werden, wenn sie auch genutzt werden. Nach dem Motto: Essen, was es zu retten gilt. Seit mehr als sechs Jahren haben wir uns dem gemeinsam mit der Arche Noah verschrieben. Wir unterstützen heute die Erhaltung und Vermehrung von 200 gefährdeten Sorten aus dem Arche Noah-Sortenarchiv. Wir freuen uns, nun verstärkt mit der Stadt Wien und der Slow Food Bewegung Wien zu kooperieren.“

## **Ja! Natürlich heuer erstmals Kooperationspartner der „Schule des Geschmacks“ im Rahmen der Terra Madre**

Ja! Natürlich ist bei der Terra Madre Austria heuer erstmals Kooperationspartner bei der „Schule des Geschmacks“. Dabei werden in den Festräumen des Rathauses regionale Spezialitäten unter professioneller Anleitung und im Beisein der jeweiligen Produzenten verkostet. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erschmecken in der Schule des Geschmacks vielfältige Aromen, vergleichen und erfahren alles über Erzeugung und Verarbeitung. „Wichtig ist es, die Vielfalt auch zum Konsumenten zu bringen, denn nur durch die Nutzung und Bekanntheit der Sorten können diese erhalten werden“, so Hörner.

[www.terramadre.at](http://www.terramadre.at)

### **Rückfragehinweis für Medien:**

Marlene Auer

Mediensprecherin

Umweltstadträtin Mag. Ulli Sima

Tel.: +43 1 4000 81359

Mobil: +43 664 46 11 638

E-Mail: [marlene.auer@wien.gv.at](mailto:marlene.auer@wien.gv.at)

[www.ullisima.at](http://www.ullisima.at)

Mag. (FH) Karin Nakhai

Pressesprecherin und Leiterin Media Relations REWE International AG

REWE International AG, Industriezentrum NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16, A-2355 Wiener Neudorf

Tel.: +43 2236 600 5261,

E-Mail: [k.nakhai@rewe-group.at](mailto:k.nakhai@rewe-group.at)

Slow Food Wien:

FJ PURKARTHOFER PR

Jakob Purkarthofer,

Tel.: +43-664-4121491,

E-Mail: [info@purkarthofer-pr.at](mailto:info@purkarthofer-pr.at)