



Mit Spaß & Genuss

Großer Erfolg für Ernährungs-Schulprojekt „alles.powidl?“. Zum Abschluss gab es eine Urkunde von Landwirtschaftminister Nikolaus Berlakovich.

Wien, 3. Juli 2009

Drei Tage lang wurde geerntet, geschnitten, gerührt, genascht – und jede Menge gearbeitet: 41 Wiener Schulkinder der Kooperativen Mittelschule Anton Krieger Gasse, Wien 23, nahmen am Pilotprojekt „alles.powidl?“ im Waldviertel teil und wurden dabei von einem Profi-Team aus Köchen, Produzenten und Ernährungsexperten betreut. So stand unter anderem ein Besuch in der Bio-Mühle von Lisa Dyk in Raabs/Thaya an, und Genuss Wirt Heinrich Strohmer, ebenfalls Raabs, zeigte den Kindern, wie selbstgemachte blaue Erdäpfelchips schmecken oder wie Erdäpfelpüree zubereitet wird, das nicht aus dem Packerl kommt. Mit im engagierten Team waren auch Haubenkoch Christian Petz, ORF-„Sommerzeit“-Köchin Andrea Karrer und der Gault-Millau-prämierte Konditor Helmut Schörgi aus Grein an der Donau, der mit den Kindern Handsemmeln und Mohnflesserl zubereitete. Zum Abschluss bekamen die Kinder eine alles.powidl?-Urkunde von Landwirtschaftsminister Nikolaus Berlakovich überreicht.

Ins Leben gerufen wurde das Projekt von den zwei Genuss-Profis Wein- und Gourmet-Eventveranstalterin Sylvia Petz und Gourmet-Journalistin Elisabeth Ruckser: „Unser Hauptanliegen ist es, in den Kindern die Lust am Genuss zu wecken und so – ganz ohne erhobenen Zeigefinger – die Basis für gute und gesunde Ernährung zu schaffen“, so die beiden Initiatorinnen.

Teil des Programms waren einerseits Ausflüge zu Produzenten – in der Waldviertler Bio-Mühle Dyk erlebten die Kinder, wie aus Getreide Mehl wird, und auf dem Weinviertler Biohof Zum grünen Baum in Porrau wurden Erdäpfel geerntet – und andererseits die Zubereitung einfacher und traditioneller Speisen: köstliche Powidltascherln und Mohnnudeln, Ribiselkuchen und Gießnockerlsuppe. Es wurden Pommes Frites selbstgemacht, Handsemmeln geformt, Nudelteig wurde geknetet, zu diversen Nudelformen weiterverarbeitet und vieles mehr. Verarbeitet und verspeist wurden die Lebensmittel im Alten Bürgerspital in Drosendorf. Und die Kinder waren mit vollem Einsatz in Küche wie auf Feld dabei. „Schade, dass es so kurz war“, war der einhellige Tenor bei den 12- bis 13jährigen.

„Die Kinder lernen durch solche Initiativen, hochwertige Lebensmittel von anderen zu unterscheiden. Mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln sind auch eine gepflegte Landschaft und eine intakte Umwelt verbunden. Ich halte es für wichtig, dass wir dieses Wissen schon in der Schule vermitteln“, so Minister Niki Berlakovich, der anlässlich der alles.powidl?-Urkundenverleihung an die Schulkinder den beiden Initiatorinnen herzlich zu ihrem Engagement gratulierte.

Das Pilotprojekt wurde zur Gänze von Sponsoren finanziert, nach einer Evaluierungsphase soll es auf breiter Ebene interessierten Schulen angeboten werden.



Das alles.powidl?-Team

Vierhaubenkoch Christian Petz
Fernsehköchin Andrea Karrer
Slowfood-Köchin Irene Weinfurter
Foodstylistin Sabine Surtmann
Genuss Wirt Heinrich Strohmer, Raabs
Der beste oberösterreichische Konditor Helmut Schörgi (GaultMillau 2007), Grein
Ernährungsexpertin Dr. Cathrin Drescher

Die Partnerbetriebe und Produzenten

Biohof zum grünen Baum, Marion Aigner, Porrau, www.8ung.at/biohof/
Dykmühle, Raabs, www.dyk-mill.com

Die Sponsoren

Madame – Botschafterin des Geschmacks
Kikkoman Trading Europe
Ikarus Security Software
Genuss Regionen Österreich
Lebensministerium
Landgarten
Fandler
Bäckerei Kasses
Thum Schinken
Sonnentor
Landwirt Michael Bauer
Die Hoflieferanten
Rieder-Reisen
The Lounge
Höllinger
Retter

Weitere Informationen und Presse-Download (Text und Fotos)

www.allespowidl.at

Rückfragehinweis

büro p&r Sylvia Petz: Tel. 0699 1100 8040 Elisabeth Ruckser: Tel. 0664 311 14 84
office@allespowidl.at www.allespowidl.at

Fotos

Die beiden Initiatorinnen Elisabeth Ruckser und Sylvia Petz mit alles.powidl?-Kindern Fotocredit: büro p&r/Lalo Jodlbauer	Arbeiten auf dem Feld mit Biobäuerin Marion Aigner Fotocredit: büro p&r/Lalo Jodlbauer
Urkundenverleihung im Lebensministerium durch Minister Berlakovich Fotocredit: büro p&r/Alexi Pelekanos	Christian Petz & Kids beim Nudelteigmachen Fotocredit: büro p&r/Citronenrot