

PRESSEINFORMATION

17. Oktober 2008

Blick auf fremde Teller: Kartoffel-Sorten „Blauer Kipfler“ und „Austria“ sind Hype

Mit der *International Week* im Studiengang Diätologie der FH St. Pölten, deren Abschlussitzung im Hinblick auf das *Internationale Jahr der Kartoffel 2008* durchgeführt wurde, ist eine internationale Veranstaltung an der FH St. Pölten zu Ende gegangen. Es referierten Personen aus Wirtschaft und Gesellschaft vor mehr als 60 StudentInnen des Studiengangs Diätologie aus der FH ST. Pölten in Kooperation mit Bildungseinrichtungen aus Bern und Innsbruck. **Damit positioniert sich die FH St. Pölten als europäisch zentrale Einrichtung für Ernährung und Ernährungsberatung.** Das Fazit der Veranstaltung lag für Studiengangsleitern Barbara Schmid MSc in der Verbindung von Tradition und Moderne. „**Wir brauchen beides** – die Qualität in der modernen Produktion und die Wahrung der Vielfalt durch die Verbindung zur Tradition in unserer Ernährung. Das wird eine wichtige Aufgabe unserer zukünftigen DiätologInnen sein“, so die Leiterin.

Aus aktuellem Anlass – dem Jahr **der Kartoffel 2008** – referierte die FH Studentin Bettina Ilck über das Thema „Image der Kartoffel“ in St. Pölten, welches sie in einer Bachelor-Arbeit untersuchte: „Ich habe in meiner Studie über das Image des Kartoffel in vier Altersklassen in der Landeshauptstadt St. Pölten herausgefunden, dass die meisten Kartoffeln von 41-60-Jährigen konsumiert werden, ihnen folgt die Klasse der 21-40 Jährigen.“ Herausgefunden hat sie zudem auch, dass das Image der Kartoffel durch verschiedene Diät-Strömungen wie „lowcarb“- Diäten (Diäform, in der nur wenig Kohlenhydrate verzehrt werden) nicht leide und in diesem Zusammenhang nur eine der insgesamt 40 befragten Personen meinte, Kartoffeln seien Dickmacher. Dass die Einstellung zum Verzehr von Kartoffeln altersabhängig ist, zeigt die Tatsache, dass unter 40-Jährige die Kartoffel modern zubereitet in Form von Chips und Pommes Frites bevorzugen, die über 41-Jährigen aber lieber zur traditionellen Kartoffelgerichten wie Knödel greifen.

Innerhalb der Woche besuchten die angehenden DiätologInnen die Wachau und Wien und hörten spannende Fach-Vorträge zu Themen wie „Essgewohnheiten von MigrantInnen“, „Religiöse Speisenvorschriften“, „Verändert Migration die Essgewohnheiten?“. In der Abschlussveranstaltung wurde die Bedeutung der Kartoffel in Geschichte und Gegenwart näher beleuchtet. Unter anderem referierten der Geschäftsführer von „Frisch & Frost“ aus Hollabrunn, Herr Ewald Trum, zur Produktion von Pommes Frites (er ist Hauptlieferant von Mc Donald Österreich) und Gebhard Kofler vom Verein „Arche Noah“ in Schiltern. Trum betonte, dass die Kartoffel ein komplexes und kompliziertes Produkt gleichermaßen sei, welche hohe Anforderungen an die Verarbeitung stelle. Insgesamt produziert die Firma ca. 100.000 Tonnen Rohware (inkl. Vertragsanbau) auf einer Fläche von 23.000 Hektar. 2008 sei ein gutes Jahr für die Kartoffel gewesen, „weil sie freiwillig – also ohne viel Beregnung – gewachsen sei.“

Kofler sagte in seinem spannenden Vortrag über den Verein Arche Noah, welcher sich um die Erhaltung untergehender Kulturpflanzenvielfalt intensiv

kümmert, dass „wir essentiell hochwertige Nahrung und auch Unterschiede benötigen, um den Vorteil der Vielfalt zu genießen.“

Derzeit sei seiner Ansicht nach gerade die bläulich gefärbte Kartoffel „Blauer Kipfler“ der Hype für Gastwirte und Gastronomen. Wollte man Essgewohnheiten ändern, dann müsse man dies über Emotionen tun. Essen ist eine emotionale Verbindung, so Kofler.

Mit einer Verkostung vieler Kartoffelsorten, von denen es weltweit rund 3000 Sorten gibt, ging die Veranstaltung zu Ende. „Unsere Gäste haben unsere Gastfreundschaft sehr genossen und knüpften viele Kontakte“, erklärt Barbara Schmid MSc.

Daten zur Woche

Teilnehmer

- * 10 Studierende des Studienganges Bern
- * 16 des Studienganges Innsbruck
- * 21 Stud. des 3. Sem. FH St. Pölten
- * 14 Stud. des 5. Sem. FH St. Pölten

Die International Week wurde unter dem Generalthema "Blick auf fremde Teller" als Kombination von Gruppenarbeiten (zum internationalen Austausch), Fachvorträgen (Kultur des Essens - Ernährungsberatung für MigrantInnen) und kulturellen Veranstaltungen (Wachausflug mit Donauschiffahrt und Heurigenbesuch, Wientag mit Führung durch die Innenstadt, Stadtführung St. Pölten organisiert und mit einem

Pressekontakt:

Fachhochschule St. Pölten GmbH

Mag. Michaela Stockinger
Corporate Communications
Matthias Corvinus-Straße 15, 3100 St. Pölten
T: +43/2742/313 228 - 265
M: +43/676/847228 - 265
F: +43/2742/313 228 - 265
E: Michaela.stockinger@fhstp.ac.at
I: www.fhstp.ac.at