



KARTOFFELN

SUPERFOOD AUS HEIMISCHEM BODEN

HALLE
3.0

Besuche die Sonderausstellung
im Grünen Zentrum an der BEA
vom 28. April bis 7. Mai 2023

**GRÜNES
ZENTRUM**

BEA

KARTOFFEL.CH

Schweizer
Bäuerinnen
& Bauern
Für dich.



Schweiz. Natürlich.

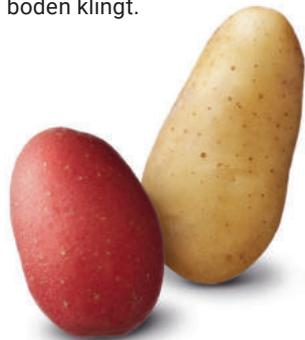
KARTOFFELN

SUPERFOOD AUS HEIMISCHEM BODEN

Schweizer Kartoffeln sind ein sorgfältig produziertes Naturprodukt und lassen sich auf vielfältigste Art und Weise zubereiten. Aber warum sind sie so gesund und für jede Ernährungsform geeignet? Und wie läuft ein Kartoffeljahr «vom Boden bis auf den Teller» ab? Das Grüne Zentrum und swisspatat präsentieren an der BEA die diesjährige Sonderausstellung, an der Gross und Klein die tollen Knollen spielerisch, interaktiv und mit allen Sinnen erleben.

SO GEDEIHEN KARTOFFELN

Der Anbau der nährstoffreichen Knollen ist ein wichtiger Zweig der Schweizer Landwirtschaft. Das erfolgreiche Anpflanzen von Kartoffelkulturen ist jedoch aufwendig und erfordert grosse Sorgfalt. Wichtige Faktoren dabei sind das Wetter und die Bodenbeschaffenheit. Beobachte im Zeitraffervideo, wie sich die Kartoffelpflanze entwickelt, und kurble dich durch das ganze Kartoffeljahr. Im dargestellten Bodenprofil findest du heraus, wo sich die Knollen zum Gedeihen so richtig wohlfühlen. Und du kannst sogar hören, wie ein Kartoffelboden klingt.



BEKANNTE SORTEN, UNBEKANNTE RARITÄTEN

Im Herbst werden die Kartoffeln geerntet. Das geschieht meistens mit dem Vollernter, einer Maschine, die du in unserer Modellausstellung bestaunen kannst. Zudem kannst du beobachten, riechen und fühlen, wie unterschiedlich Kartoffeln sein können. Robuste Kartoffelsorten sind weniger anfällig für die Kraut- und Knollenfäule. An der Sonderausstellung erfährst du, was alles unternommen wird, um Krankheiten möglichst zu vermeiden und den Kartoffelkäfer zu bekämpfen.

ZU SCHADE ZUM WEGWERFEN

Die richtige Lagerung vermeidet Kartoffelverluste. Lass dich von unseren Aufbewahrungstipps für zu Hause informieren und erfahre in einem interessanten Kurzfilm alles über die Saisonalität und die industrielle Lagerung der Kartoffeln.



Kennst du den Unterschied zwischen Food Waste und Food Save? Die Erklärungen dazu und was die Kartoffelbranche alles unternimmt, um Lebensmittelverschwendung möglichst zu vermeiden, erhältst du in unserer Ausstellung.

GESUND UND GUT

Kartoffeln enthalten wenig Kalorien, aber viele gesunde Inhaltsstoffe. Welche? Lass es dir bei uns erklären. Ebenso, wie vielfältig sich Kartoffeln zubereiten lassen. Und welche Sorten sich für welche Köstlichkeiten am besten eignen. Rezeptkarten dazu kannst du gleich mit nach Hause nehmen.



SPIEL UND SPASS

- Grabe deine eigene Pflanzkartoffel aus und beobachte, wie sie bei dir zu Hause gedeiht.
- Lass dich in der Fotobox ablichten. Deine persönlichen Fotoprints darfst du gleich mitnehmen.
- Und für kleine Gelüste: Probiere unsere knusprigen Kartoffelprodukte.

ANMELDUNG FÜR FÜHRUNGEN

Die Sonderausstellung eignet sich hervorragend als Schulstunde. Eine Fachperson informiert Schülerinnen und Schüler (ab der 3. Klasse) über den heimischen Kartoffelanbau. Die Führungen werden vom 1. bis 5. Mai angeboten. Lehrpersonen melden sich bei Interesse direkt bei Silvia Bürki:

BERNEXPO AG

Silvia Bürki

Tel.: 031 340 11 93

E-Mail: silvia.buerki@bernexpo.ch

Weitere Informationen: grueneszentrum.ch

VOM KAFFEE MIT GIPFELI BIS ZUM GLAS WEIN

Verpfege dich im Grünen Zentrum
und genieße das vielfältige Angebot
an Speisen und Getränken.



Für jeden Hunger das passende Angebot:

Apfelküchlein, Gemüsewrap, verschiedene
Burger und Würste, Hotdog, Rösti mit
Spiegelei, Fischknusperli, Gnocchi, frittierte
Champignons, Crêpes, Schinkengipfeli,
Berliner und vieles mehr ...

DU FINDEST DAS GRÜNE ZENTRUM IN DER HALLE 3.0

