

Presseinformation

Zum Tag der Kartoffel am 19. August:

Die Rheinische Kartoffelkönigin Jessica Krebbing über ihre Liebe zur Knolle

So setzt sich die junge Landwirtin für das gute Image der deutschen Kartoffel ein — Lieblingsrezept: Kartoffel-Schoko-Brownies

Berlin, 14. August 2018. Am 3. Juni 2018 frisch gekürt und seitdem offizielle Botschafterin für die Kartoffel: Die 22-jährige staatlich geprüfte Agrarbetriebswirtin Jessica Krebbing aus Hamminkeln bei Wesel ist die neue Rheinische Kartoffelkönigin 2018/2019. Zum internationalen Tag der Kartoffel am 19. August 2018 hat sie der Kartoffel-Marketing GmbH Rede und Antwort gestanden.

Was hat Sie dazu bewogen, Kartoffelkönigin zu werden?

Jessica Krebbing: Ich komme aus einer Familie, die sich sehr stark im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit und im Ehrenamt einsetzt. Auch auf unserem Hof bieten wir Führungen für Schul- oder Kindergartenkinder an, um ihnen die landwirtschaftliche Arbeit näher zu bringen. Als ich vom Rheinischen Landwirtschafts-Verband (RLV) und dem Rheinischen LandFrauenverband angesprochen wurde, ob ich nicht Lust hätte, das Amt der Kartoffelkönigin anzunehmen, musste ich daher nicht lange überlegen und habe „ja“ gesagt. Denn in meinem Amt sehe ich die Möglichkeit, auch außerhalb unseres Hofes junge Menschen für die Landwirtschaft und für Kartoffeln zu begeistern.



Nicht nur auf dem Hof tatkräftig: Die junge Landwirtin Jessica Krebbing macht sich als Kartoffelkönigin für die Knolle stark.

Quelle: Rheinischer Landwirtschafts-Verband (bei Verwendung bitte angeben)

Was schätzen Sie an der Landwirtschaft?

Jessica Krebbing: An der landwirtschaftlichen Arbeit schätze ich vor allem, dass kein Tag wie der andere ist. Es gibt immer etwas Neues zu tun, das mag ich wirklich sehr. Auch die selbstständige Arbeit gefällt mir gut. Zwar und auch zum Glück ist man ja nie alleine auf dem Hof, aber bestimmte Arbeitsabläufe kann ich mir frei einteilen. Außerdem finde ich es toll, den ganzen Tag in der Natur und bei den Tieren zu sein und auch die Ergebnisse meiner Arbeit zu sehen. Ein weiterer Pluspunkt: Ich kann bei meiner Familie sein.

Was tun Sie als Kartoffelkönigin, um den Menschen die Kartoffel näher zu bringen?

Jessica Krebbing: Als Kartoffelkönigin bin ich viel in der Öffentlichkeit unterwegs. Zum Beispiel war ich bei der „Tour der Flur“ – das ist ein Tag der offenen Tür, bei dem verschiedene Höfe in der Region ihre Pforten für Interessierte öffnen. Kindern versuche ich, die Kartoffel spielerisch näher zu bringen, zum Beispiel mit Kartoffeldruck, den wir auf Veranstaltungen anbieten. Dabei können sie lernen, wie gesund und wichtig Kartoffeln für unsere Ernährung sind und ganz nebenbei, was man sonst noch alles Tolles mit Kartoffeln machen kann.

Presseinformation

Sie kommen von einem Milchviehbetrieb – wie kamen sie eigentlich zur Knolle?

Jessica Krebbing: Ausschlaggebend für meine Liebe zur Kartoffel war vor allem meine Großmutter. Als Kinder hat sie uns immer auf das benachbarte Kartoffelfeld von Freunden mitgenommen, um „Schmörkes“ zu sammeln. Das sind kleine Kartoffeln, die wir anschließend zusammen in ihrer Küche zubereitet haben. Seit einiger Zeit habe ich auch meine eigenen Kartoffeln im Garten angepflanzt, um die Knolle noch besser kennenzulernen.

Und was begeistert Sie vor allem an Kartoffeln?

Jessica Krebbing: Kartoffeln sind in vielerlei Hinsicht interessant: sei es ihre Geschichte – die Einführung in Deutschland –, die Art sie zu verarbeiten – da gibt es die Industrie, den Einzelhandel oder die Höfe – und vor allem ihr Geschmack – Kartoffeln sind lecker, regional, gesund und es gibt unglaublich viele Gerichte, die man aus Kartoffeln zubereiten kann. Und genau darauf möchte ich aufmerksam machen: Die Kartoffel ist alles andere als langweilig und es gibt unzählige Arten, sie zu verwenden.

Hätten Sie da ein Beispiel für uns?

Jessica Krebbing: Ich probiere vor allem kulinarisch gerne mit Kartoffeln herum. Zurzeit mache ich zum Beispiel super gerne Kartoffel-Brownies. Die sind richtig saftig und unglaublich lecker, auch mein Kartoffelkuchen ist bei meiner Familie und bei meinen Freunden sehr beliebt.

Und wenn es mal herzhaft sein soll, was ist ihr Lieblingsgericht?

Jessica Krebbing: Dann esse ich Reibekuchen – am liebsten pur.

Am 19. August ist der internationale Tag der Kartoffel – was halten Sie davon und machen Sie etwas Besonderes an diesem Tag?

Jessica Krebbing: Ich finde es gut, dass der Kartoffel ein eigener Tag gewidmet wird. Das macht die Menschen darauf aufmerksam, wie gut dieses Lebensmittel ist. Und wenn die Jogginghose einen eigenen Tag bekommt, dann hat die Kartoffel erst recht ihren Ehrentag verdient. Was ich am internationalen Kartoffeltag mache? Auf jeden Fall irgendwas mit Kartoffeln (lacht).

Ein Rezept für leckere Kartoffel-Brownies finden Sie anbei.

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel erhalten Sie auch unter www.die-kartoffel.de.

Presseinformation

Kartoffel-Schoko-Brownies



Quelle: KMG (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten:

400 g mehligkochende Kartoffeln, gekocht	140 g gemahlene Haselnüsse
4 Eier	1 Päckchen Backpulver
120 g Zucker	3 EL Kakaopulver
80 ml Pflanzenöl	50 g Zartbitterschokolade
1 Prise Salz	Vanillesoße oder Eis
100 g Weichgrieß	Butter zum Einfetten

Zubereitung:

Gekochte und ausgekühlte Kartoffeln zu einem cremigen Püree stampfen. Die Eier mit dem Handrührgerät schaumig rühren, nach und nach den Zucker dazugeben und die Kartoffelmasse unterrühren.

Grieß, gemahlene Nüsse, Öl, Kakaopulver, Backpulver und Salz hinzufügen und das Ganze zu einem glatten Teig verrühren. Die Schokolade reiben und unter den Teig heben.

Den Teig in eine gefettete Backform geben und 15 bis 20 Minuten bei 180 °C (Umluft) backen. Den Brownie-Teig abkühlen lassen, in Stücke schneiden und genießen – mit Vanillesoße oder Eis, ganz nach Geschmack!

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehörender Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Heibach
E-Mail: heibach@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank