



Nederlandse boeren starten met oogsten van de nieuwe aardappel

Eerste Nationale Aardappelrooidag

De nieuwe oogst van de Hollandse aardappel wordt op 4 september aanstaande ingeluid met de Nationale Aardappelrooidag. 3,5 miljoen kilo aardappelen komen in de periode september – oktober van het land. Zo'n 10.000 akkerbouwers, van Zeeland tot Noordoost Groningen zullen hiervoor zorgdragen.



Nationale Aardappelrooidag viert de nieuwe oogst

De nieuwe oogst wordt dit jaar voor het eerst gevierd met de Nationale Aardappelrooidag. De Aardappelrooidag wordt georganiseerd door de Nederlandse Aardappel Organisatie om aandacht te vragen voor dit mooie oer-Hollandse product. Het startschot van de eerste Nationale Aardappelrooidag vindt plaats bij Boerkok in Lelystad, op zaterdag 4 september. In de middag kan het publiek zelf aardappels rooien en zo met de voeten in de klei ervaren waar dit goddelijke voedsel vandaan komt. Ook zijn er extra activiteiten voor de kinderen, zoals piepers poffen en stempelen met aardappels. In de avond is er een [culinair aardappeldiner](#) van chef en auteur van het aardappelkookboek Zo Gepiept Samuel Levie, natuurlijk in de Aardappelschuur. Alle informatie is te vinden op aardappels.nl.



Pieper is onderbelicht

Nederlanders hebben gemiddeld minstens twee maal in de week aardappels op het menu staan. Toch is de pieper onderbelicht als lokale held, vindt de NAO. De aardappel hoort niet alleen thuis in onze keuken, maar is ook superfood en een klimaatkanjer ineen en past in de groeiende waardering voor eerlijk, lokaal en plantaardig (**). Want houd je van lekker eten van dichtbij, dan is de aardappel je vriend en goede buur tegelijk. De veelzijdigheid van de aardappel maakt dat hij iedere dag op een andere manier op je bord kan verschijnen.

Superfoodzaam

De aardappel is superfoodzaam en daarmee een mooie basis van een maaltijd. Hij zit vol met vezels en belangrijke voedingsstoffen; koolhydraten, eiwit, voedingsvezels, kalium, vitamine B6 en C. Tegelijkertijd bevat de aardappel maar weinig calorieën: 80 calorieën per 100 gram terwijl er in gekookte rijst of pasta rond de 140 calorieën per 100 gram zit. Recent onderzoek van het RIVM (*)

wijst bovendien uit dat we bij een maaltijd met aardappels in verhouding meer groenten eten dan bij pasta of rijst. Dat is mooi meegenomen. Want we mogen met zijn allen best wat meer groenten eten.

Duurzaamheidskanjer

De aardappel past ook prima in een duurzaam, plantaardig voedingspatroon. Hij heeft een relatief lage impact op het klimaat. Ten opzichte van andere voedingsmiddelen als melk, vlees, vis, brood, bonen en rijst is de milieu impact van de aardappel laag met 0,9 CO₂ eq./kg^{***}. Hij wordt alleen nog door de appel overtroffen (0,5 Co₂ eq./kg) De CO₂ footprint is ondermeer laag omdat het landgebruik efficiënt is. Dit komt omdat de opbrengst per hectare hoog is en dat is gunstig voor de hoeveelheid meststoffen die gebruikt worden. En de energie die nodig is om de aardappel te koelen en te bewaren kan steeds vaker op duurzame wijze worden opgewekt via zonnepanelen of windmolens. Daarnaast is de pieper ook duurzaam in de keuken: tijdens het koken heeft de aardappel minder water nodig dan pasta of rijst

Meer weten: <https://kennisplatform.aardappels.nl>

Aardappels zijn enorm veelzijdig! Je kan ze puur eten, al dan niet in de schil. Maar ook als puree, gratin, gnocchi, stampot, in een tray-bake of een geurige curry is de pieper niet weg te denken. Op zoek naar lekkere recepten? Ga naar www.aardappels.nl

We danken de herfstvakantie aan de aardappel

Vroeger werden aardappelen handmatig gerooid. Een enorme klus voor het hele gezin, ook de kinderen hielpen mee. Om leerachterstand te voorkomen heeft men toen de herfstvakantie in het leven geroepen. Hier genieten de kinderen nog steeds ieder jaar van!

Perscontact:

The PR Factory
Marjolijn Busman
marjolijn@tprf.nl
06 54614154
030 24 11737

Locatie: BoerKok – Meerkoetenweg 9, 8218 NA Lelystad

Dit is een persbericht van de [Nederlandse Aardappel Organisatie](#)

Bron: CBS en akkerbouw-van-nu.nl

(*)RIVM: Consumptie van groente bij aardappelen en rijst/pasta; Resultaten van VCP 2012-2016 is opvraagbaar bij: proos@nao.nl

(**) <https://www.nieuwsvoordietisten.nl/aantal-vegetariers-en-veganisten-neemt-toe/>

(***) Blonk, 2019 Environmental impacts on food <https://www.blonkconsultants.nl/portfolio-item/facts-figures/?lang=en>