KARTOFFEL



Redaktion und Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

In keinem Kontinent spielt sie eine so zentrale Rolle wie in Europa. In der Schweiz werden pro Kopf jährlich 45 kg Kartoffeln verspiesen, die Hälfte als industriell «veredelte» Kartoffeln, vor allem Chips und Frites. «Frischkartoffeln» lassen sich zu einer grossen Breite an Gerichten verarbeiten. Der Pro-Kopf-Verbrauch von Reis erreicht immerhin die Hälfte, 22 kg pro Jahr.

INFORMATIONEN

- Bereits vor 8'000 Jahren wurde die Kartoffel in Südamerika domestiziert. Vor rund 500 Jahren brachten die Spanier sie nach Europa. Zuerst mit Skepsis empfangen, spielte sie seit dem 17. Jahrhundert eine Hauptrolle im Kampf gegen Hungernöte. Schlechte Ernten des Volksnahrungsmittels führten jedoch zu Hungersnöten.
- Kartoffeln sind übers ganze Jahr käuflich. Um die Auskeimung zu verhindern werden sie begast, nicht immer mit unbedenklichen Stoffen.
- Die Grossverteiler bieten vor allem ertragreiche und lagerfähige Kartoffelsorten an. Unter der Grünen Linie werden festkochende - für Kartoffelsalat und Gschwellti -, unter der Blauen Linie mehligkochende Kartoffeln - für Kartoffelstock und Gratin - angeboten. Die Rote Linie ist die Hochtemperaturlinie - für Rösti und Frites - während unterm Braunen Etikett Spezialitäten - Bsp.: Frühkartoffeln - verkauft werden.
- Am besten lagert man Kartoffeln an einem dunklen, trockenen Ort in einem Sack aus Leinen. Die Nähe zu Birnen, Äpfeln oder Pflaumen ist zu vermeiden. Einzelne kurze Keime können weggeschnitten werden. Solange die Kartoffeln fest sind, kann man sie zubereiten.
- Die immer beliebter werdenden Süsskartoffeln sind botanisch nicht mit den Kartoffeln verwandt.

DATEN

Übersicht: www.terralog.ch / www.kartoffeln.ch. Alte Sorten: www.prospecierara.ch, Produzent alter Sorten: www.bergkartoffeln.ch