



„Blauer Salon“ Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de \* [www.gemeinsamtafeln.com](http://www.gemeinsamtafeln.com) \* 0171-9073606 \* 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

## Kartoffeln ... regional, saisonal und fast immer günstig



### Die Geschichte und noch viel mehr

Die **Kartoffel**, auch Erdapfel oder Speisekartoffel ist eine Pflanzenart in der Gattung Nachtschatten (*Solanum*) und wird daher der Familie der Nachtschattengewächse zugerechnet. Sie ist mit Tomate, Paprika und Tabak verwandt, nicht jedoch mit der Süßkartoffel.

Ihre Samen bildet sie in einer tomatenähnlichen Beere, die für Menschen ungenießbar ist. Neben der geschlechtlichen Vermehrung verbreitet sie sich durch ihre unterirdischen Knollen vegetativ. Letztere sind auch das, was im deutschen Sprachgebrauch mit Kartoffeln gemeint ist - die essbaren Sprossknollen.

Wie alle Nachtschattengewächse enthält die Kartoffelpflanze giftige Alkaloide. Der Verzehr von oberirdischen Teilen der Pflanze führt zu Vergiftungserscheinungen. Selbiges gilt für die an den Knollen bei längerer Lagerung entstehenden Sprossen/Keimlingen.

#### Herkunft der Kartoffel

Die *Kartoffel* stammt aus den südamerikanischen Anden. Dort lernten die Spanier in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts von den Inkas die neue Frucht Patata kennen - der englische Name potatoes oder der französische Spitzname patate erinnern noch heute daran. Der deutsche Name Kartoffel erinnert dagegen an Trüffel, italienisch tartufolo, mit denen sie am Anfang verglichen wurden. Den französischen Ausdruck pommes de terre kann man als Erdäpfel übersetzen. Die Kartoffel hat jedoch in jedem Dialekt und in jedem Landstrich noch zahlreiche andere, fast wie Liebkosungen klingende Namen wie zum Beispiel Erdbirnen oder Erdäpfeln.

Nach Europa wurde sie zuerst wegen der schönen Blüte und des üppigen Laubes als reine Zierpflanze importiert und als seltene Pflanze in botanische Gärten aufgenommen.

#### Verbreitung

Außerhalb tropischer, arktischer und subarktischer Klimazonen wird die Kartoffel heute weltweit angebaut. Nachdem sich ihre Kultur in Europa durchgesetzt hatte, brachten sie Europäer überall hin mit, wo sie später Fuß fassten. Im Supermarkt werden heute neben den einheimischen Kartoffeln auch solche aus Sizilien, von den Kanarischen Inseln oder aus Südafrika angeboten. Auf

Teneriffa oder auf Madeira wachsen Kartoffeln unter Palmen und neben Bananengärten. Dort ist eine Ernte zweimal im Jahr möglich, der Export erfolgt vornehmlich in die Staaten der EU. Aus Gründen des Ertrags werden Kartoffeln im Alpenraum nur noch selten bis auf zweitausend Meter Höhe angebaut, doch manchmal kann ein Bergwanderer neben einer Almhütte noch einen Pflanzplatz sehen, der mit ein paar Rabatten Kohl und Kartoffelstauden der Selbstversorgung des Almbauern dient.

### Lagerung

3 Worte genügen: kühl, luftig, dunkel. Nicht in der warmen Wohnung, nicht im feuchten Keller, sondern am besten in einem gut temperierten Lagerraum. Am liebsten in einer luftigen Holzkiste. Da aber die wenigsten Kartoffeleesser über luftige Kellerräume verfügen, ist es ratsam, lieber kleinere Mengen zu kaufen (Kartoffeln aber aus dem Plastiksäckchen nehmen!)

Noch ein Tipp: Ungewaschene Kartoffeln vom Markt sind angeblich länger haltbar als Gewaschene.

### Grüne Stellen

Kartoffeln sollten deswegen im Dunkeln aufbewahrt werden, weil unter Lichteinfluss grüne Stellen entstehen können. Die grünen Stellen enthalten das giftige Solanin, das bereits in geringen Mengen Magenkrämpfe Kopfschmerzen und Durchfall verursachen kann. Da das Solanin beim Garen nicht zerstört wird, sollte man diese Stellen immer entfernen. Das gleiche gilt für Keime und Augen auf der Schale.

### Welches ist Ihre liebste Sorte?

- Festkochend: Diese Kartoffeln sind eher lang bis lang-oval. Sie springen beim Kochen nicht auf, sind fest, feinkörnig und feucht. Da nach dem Kochen das Kartoffelinnere schön fest und auch schnittfest bleibt, eignen sie sich besonders für Kartoffelsalat, Gratin, Salz- und Pellkartoffeln.
- Vorwiegend festkochend: Diese Kartoffelsorte ist mittelfest bis mehlig und springt beim Kochen ein wenig auf. Sie ist für Salz-, Pell- und Bratkartoffeln geeignet.
- Mehligkochend: Hier findet sich ein hoher Stärkegehalt. Beim Kochen zerfallen diese Kartoffeln bereits im Kochtopf und werden mehlig und trocken. Daher sind sie besonders gut für Kartoffelpüree, Kartoffelpuffer, Kroketten, Klöße und Suppen geeignet.

### Landwirtschaft

Die anspruchslose Bodenfrucht ist heute nicht mehr die gleiche wie früher, wo sie praktisch überall gedeihen konnte. In der modernen mechanisierten Landwirtschaft wird auch die Kartoffel am liebsten auf großen, zusammenhängenden, nicht allzu steilen Äckern angebaut, da die großen schweren Maschinen, die im Frühjahr Kartoffeln stecken, das Feld immer wieder umgraben und im Herbst die Knollen aus der Erde ernten, auf kleinen, steilen, steinigten Bergparzellen keine Chance haben. Die Inkas bauten ihre Kartoffeln dort an, wo Mais nicht mehr wuchs, heute wachsen Mais und Kartoffeln im Mittelland und im Voralpengebiet nebeneinander.

Kartoffeln sind frostempfindlich; sie dürfen erst gepflanzt werden, wenn im Frühjahr kein Frost mehr droht. Nicht aus Samen, sondern aus Saatkartoffeln, aus besonders gepflegten und ausgesuchten Knollen werden neue Pflanzen gezogen. Nur zur Kreuzungszwecken werden die neuen Sorten aus Samen gezüchtet. Die aus der Knolle entstandene Tochterpflanze ist ein Klon, sie ist also mit der Mutter genetisch identisch. Das macht die Sorte stabil, verhindert aber genetische Anpassung an die Umwelt. Ohne sorgfältige Saatzucht können schnell Ernteauffälle die Folge von

veränderten klimatischen Bedingungen oder anderen Umweltfaktoren sein.

Fast-Food-Ketten lassen meist bestimmte Sorten anbauen, weil die daraus erzeugten Pommes Frites eine weltweit charakteristische Farbe haben. Diese gedeihen aber nicht überall gleich gut und benötigen hierzulande einen größeren Aufwand im Anbau und bei der Lagerung.

Die Kartoffel ist im Unterschied zu ihrem Ruf nicht ganz pflegeleicht: Sie muss mehrmals im Jahr von Unkraut befreit werden und braucht viel Licht und lange Tage, damit sich viel Grünkraut bilden kann. Die Pflanze speichert Nährstoffe, die sie durch Photosynthese gewinnt, in der unterirdischen Frucht. Die Knollen dagegen dürfen kein Licht sehen, da sie sonst grün und giftig wie der gesamte grüne Teil der Pflanze werden. Mehrmals im Jahr muss daher die Pflanzenwurzel mit mehr Erde zugeschüttet werden. Das schützt den Wurzelraum auch vor zu viel Feuchtigkeit, was Fäulnis zur Folge hätte. Was früher anstrengende Arbeit mit der Hacke war (daher auch der Name Hackfrucht), besorgen heute Maschinen.

Am Anfang fand in der Alten Welt die neue Frucht aus Übersee nur wenig Schädlinge und Krankheiten. Das änderte sich jedoch spätestens am Anfang des 18. Jahrhunderts gründlich: Die Fressfeinde und Kartoffelkrankheiten kamen wie die Knolle selbst aus Amerika. Noch in den sechziger Jahren des 20. Jahrhunderts sah man in Mitteleuropa ganze Schulklassen den aus den USA stammenden Kartoffelkäfer von Hand sammeln.

Gegen Schädlinge, Pilze und auch gegen Unkraut ist der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln durch den Landwirt für die Sicherung des Ertrags unabdingbar. Zwischenzeitlich sind auch zur Krautabtötung vor der Ernte entsprechende Pflanzenschutzmittel im Einsatz, damit der Einsatz von Kartoffelrode-Maschinen erleichtert wird. Es entwickeln sich daneben aber zunehmend auch alternative Methoden, um vor der Ernte das Kartoffelkraut mechanisch zu entfernen.

Man kennt heute vier Gruppen von sehr frühen Sorten, die bereits im Juni auf den Markt kommen, bis zu sehr späten Sorten, die erst Ende September geerntet werden. Heute wird in Europa meistens mit großen Erntemaschinen geerntet. Dazu muss die Krautschicht chemisch oder mechanisch beseitigt werden. Der Mensch greift bei der komplexen Vollerntemaschine nur noch kontrollierend ein. In einem zweiten Arbeitsgang werden die Früchte gründlich sortiert, was derzeit noch nicht ganz ohne Menschenhand und ohne das menschliche Auge möglich ist. Wichtig ist es dabei, alle angeschnittenen und verletzten Knollen und auch solche mit Fäulnisflecken oder Grünstellen zu entfernen.

### **Inhaltsstoffe, Nährwert und ökotrophologische Besonderheiten**

Kartoffeln enthalten:

- ca. 20 Prozent Kohlehydrate (Stärke)
- ca. 2 Prozent Eiweiß
- ca. 0,8 bis 1,7 Prozent Ballaststoffe
- ca. 1 Prozent Mineralstoffe und Spurenelemente wie Natrium, Kalium, Kalzium, Phosphor und Eisen
- zahlreiche Vitamine, hauptsächlich Vitamin C, aber auch Vitamin A und Vitamine der B-Gruppe
- Wasser: 100 Gramm frische Kartoffeln entsprechen einer Energiemenge von etwa 294 Kilojoule (70 Kilokalorien).

Dass die Kartoffel dick machen soll, ist ein altes Vorurteil, das nur sehr schwer zu überwinden ist. Die Frucht besteht zum großen Teil aus Wasser. Kartoffelgerichte werden jedoch oft mit viel Salz und Fett zubereitet, davon kann man dick werden, nicht von der Kartoffel. Richtig zubereitet behält die Kartoffel ihre Vitamine und wichtige Spurenelemente, die ideale Kombination zu Milchprodukten oder Eiern. Mit Kartoffeldiät kann man sogar ganz angenehm und ohne Hunger abnehmen.

Als erste Babynahrung nach der Muttermilch ist Karotten- und Kartoffelbrei beliebt und bewährt. In jüngster Zeit wurden Forschungsergebnisse vorgestellt, dass insbesondere zu starkes Anbraten oder Frittieren der Kartoffel krebserregendes Acrylamid produzieren würde.

Text: Auszug aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie, Kartoffel Müller

Komm, wir reden über die Kartoffel,

Nicola, Sieglinde und Linda - wir hatten sie alle: Rund 56 Kilo Erdäpfel landen pro Jahr in unserem Magen. Danach sah es anfangs gar nicht aus: Lange galt die Kartoffel als Hexenpflanze - bis ihr sogar Goethe verfiel ...

Schon gewusst:

Wildformen der Kartoffel wurden schon vor 8.000 bis 10.000 Jahren gegessen. Davon zeugen Funde in der Gegend um den Titicacasee in der Hochebene der Anden und auf der Insel Chiloé vor der Küste Chiles. Vor mehr als 4.000 Jahren begannen verschiedene Andenvölker, die Kartoffel zu kultivieren. Die ältesten Nachweise für den systematischen Anbau der Knolle stammen aus dem ersten Jahrtausend nach Christus. Kunstvolle Keramikgefäße in Form der Kartoffel weisen auf ihre Bedeutung hin.

Die Kartoffel war so wichtig, weil Weizen, Mais und andere Getreidearten in den Anden nicht gediehen. Dort, in Höhenlagen von über 4.500 Metern, gibt es das ganze Jahr über Frost. Die Böden sind mager und lange Trockenperioden häufig. Für die Inka war daher die Kartoffel das Hauptnahrungsmittel. Ohne die Knolle hätten sie ihr Reich nie aufbauen können.

Tag der Kartoffel

Der 19. August wird international als Tag der Kartoffel gefeiert. Der Ursprung dieses Tages ist nicht klar - es besteht der Verdacht, dass es sich um reine Marketingaktion der kartoffelverarbeitenden Lebensmittelindustrie handeln könnte.

Wie die Inka ihre Kartoffeln haltbar machten

Die Indianer hatten ihre ganz eigene Methode, das gleichsam göttliche Geschenk haltbar zu machen: Sie ließen die Kartoffeln nach der Ernte auf dem Feld liegen und setzten sie dem Nachtfrost aus. Am nächsten Morgen trampelten sie mit bloßen Füßen auf den Knollen herum, um das Wasser herauszupressen. Tagsüber wurden sie von der Sonne getrocknet, nachts nochmal gefroren. Bis zu fünf Tage lang wurde diese Prozedur wiederholt. Das Endprodukt kennt Barbara Kosler, die das Münchener Kartoffelmuseum leitete: "Federleichte Kartoffeln, die fast kein Wasser mehr enthalten - und die kann man jetzt aufheben." Die harten, tischtennisballgroßen Knollen kann man wieder zubereiten: "Die muss man einweichen, dann saugen sie sich wieder voller Wasser. Die werden aber jetzt nicht groß, die werden nur wieder schwer." Diese Art der Gefriertrocknung wird in den Andenländern bis heute praktiziert. Doch Barbara Kosler warnt:

"Keiner sollte so ein Experiment mit unseren Kartoffeln machen. Unsere dürfen keinen Frost kriegen. Mal kurz in die Gefriertruhe legen, funktioniert nicht."

### Die Kartoffel als Armenspeise

Ende des 18. Jahrhunderts spielte der Erdäpfel eine wichtige Rolle bei der Münchener Armenspeisung: Benjamin Thompson, ein Amerikaner, der in Bayern vom Kurfürsten zum Grafen Rumford geadelt wurde, kreierte 1795 eine stärkende Suppe, die noch heute als "Rumfordsuppe" bekannt ist. Damit versorgte er festgenommene Bettler und Obdachlose, die in seinem "Militärischen Arbeitshaus" in der Münchener Au schufteten sollten. Das ursprüngliche Rezept bestand aus Graupen, Erbsen und altem Brot - "alles, was *rum* liegt und *fort* muss", unkten Spötter. Später wurde ein Teil der Graupen durch Kartoffeln ersetzt - das sparte pro Portion nochmal einen Pfennig.

### Hungersnot durch Kartoffelfäule

Besonders erfolgreich war die Kartoffel in Irland. Für einen großen Teil der Bevölkerung bildete sie lange das Grundnahrungsmittel. Mitte des 19. Jahrhunderts kam es dort zur Katastrophe, als der Erreger der Kraut- und Kartoffelfäule aus Nordamerika auf die Insel eingeschleppt wurde. Mehrere Ernten fielen beinahe vollständig aus. Ein Pilz namens "Phytophthora infestans" hatte die Knollen befallen und sie in Matsch verwandelt: Rund eine Million Menschen verhungerten in den Jahren nach 1845 und mehr als 1,5 Millionen Menschen wanderten aus.

Mittlerweile ist die Kartoffel aus Europa nicht mehr wegzudenken. Doch mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von etwas mehr als 56 Kilo im Jahr, liegen die Deutschen weit unter dem EU-Durchschnitt. Letten, Polen und ihren verdrücken etwa die doppelte Menge. Das baltische Lettland lag mit 112,7 Kilogramm pro Kopf in diesem Jahr an der Spitze der europäischen Länder.

Im Jahr 2023 wurden nach vorläufigen Angaben in Deutschland je Hektar Anbaufläche rund 414,3 Dezitonnen Kartoffeln geerntet. Die höchsten Hektarerträge bundesweit verzeichnete im Jahr 2023 dabei Nordrhein-Westfalen mit 487,1 Dezitonnen. 414 Dezitonnen = 41,4 Tonnen.

Im Jahr 2021 wurden in Deutschland auf einer Anbaufläche von rund 258.000 Hektar 11,3 Millionen Tonnen Kartoffeln geerntet. Beim Kartoffelanbau überwiegt die konventionelle Erzeugung. Geschätzt stammen weniger als zwei Prozent der gesamten Erntemenge aus ökologischem Anbau. Erntemenge und Hektarerträge schwanken von Jahr zu Jahr. Im mehrjährigen Durchschnitt (2017 bis 2021) wurden in Deutschland 10,9 Millionen Tonnen geerntet und damit ein Ertrag von 41,6 Tonnen je Hektar erzielt. Der allergrößte Teil entfällt auf Speisekartoffeln, ein geringer Teil auf Industriekartoffeln.

Schon probiert ?

## **Festkochende Kartoffelsorten**

### Aktiva

Aktiva ist eine wohlschmeckende Speisekartoffel der frühen Reifegruppe. Sie hat eine geringe Neigung zur Verfärbung nach dem Kochen. Die Kartoffelsorte Activa stammt aus dem Herkunftsland Niederlande. Die Reifezeit der Sorte ist mittelfrüh. Activa wurde 1990 erstmals zugelassen.

### Allians

Das feine Aroma der Allians passt sehr gut in den Kartoffelsalat, aber auch zu Pellkartoffeln oder Salzkartoffeln. Im tiefgelben Fleisch steckt ein extrafeines Aroma. Die Knollen haben eine lange und ovale Form. Im Jahr 2003 wurde die Allians in die französische Sortenliste hinzugefügt.

### Annabelle

Die Annabelle ist eine der sehr frühen Kartoffelsorten. Die Form der Kartoffelknolle ist länglich und ihre Farbe ist gelb. Sie ist eine festkochende Kartoffelsorte. Mit dem feinen Geschmack, den die Kartoffel hat, passt sie gut in den Salat und zu Pellkartoffeln und Salzkartoffeln.

### Bellaprima

Die mittelfröhe Kartoffelsorte besitzt hellgelbes Fruchtfleisch. Die Form der Knolle ist oval. Bellaprima Kartoffeln haben einen feinen milden Geschmack. Diese Sorte ist festkochend und gut geeignet für Bratkartoffeln, Kartoffelwedges, Salatkartoffeln, Pellkartoffeln.

### Charlotte

Charlotte Kartoffeln werden gerne für Kartoffelsalate und Pellkartoffeln benutzt. Die Sorte ist eine mittelfröhe Kartoffelsorte, ihre Knollen sind lang, oval und haben eine gelbe Farbe. Die Charlotte schmeckt aromatisch. Übrigens ist Charlotte seit 1981 in Frankreich zugelassen.

### Cilena

Cilena ist eine frühe Kartoffelsorte. Sie besitzt eine gelbe Schale und gelbes Fruchtfleisch. Die Knollen der Cilena sind länglich. Sie eignet sich besonders für Salate, als Pellkartoffel und auch als Salzkartoffel. Sie ist eine sehr gut zum Lagern geeignete Kartoffelsorte.

### Goldmarie

Ob Pellkartoffeln, Salzkartoffeln und die Goldmarie im Kartoffelsalat–es schmeckt immer prima. Die Schale ist gelb und die Knollen länglich oval. Goldmarie Kartoffeln schmecken fein aromatisch. Ihren Namen hat sie von ihrem leuchtenden Fruchtfleisch und ihrer gelben Schale geerbt.

## Glorietta

Die Glorietta ist ein glorreiches Gemüse für Backofen oder Grill. Glorietta ist festkochende Kartoffelsorte. Das sattgelbe Fruchtfleisch schmeckt schön aromatisch. Glorietta ist eine sehr frühe Kartoffelsorte mit einer oval bis länglichen Fruchtform. Sie ähnelt etwas der „Alexandra“.

## Heideniere

Zu den mittelfrühen Sorten gehörend, sind Heidenieres Knollen länglich und gelb gefärbt. Für Kartoffelsalat, Pellkartoffeln und Salzkartoffeln ist sie hervorragend geeignet. Heideniere zeichnet sich durch einen würzigen und speckigen Geschmack aus. Übrigens stammt ihr Name vom Ort der Züchtung.

## La Ratte

Diese Kartoffel gehört auf den Feinschmeckertisch. Mit ihrem speckigen Geschmack passt sie in Salate und gibt eine tolle Pellkartoffel ab. Die mittelfrühe Sorte hat eine hörnchenförmige Knolle und ein schönes gelbes Fruchtfleisch. Ihre Schale ist angenehm dünn, so dass sie mitgegessen werden kann.

## Linda

Linda ist eine Kartoffelsorte mit einer langen Lagerungsfähigkeit und gehört zu den mittelfrühen Sorten. Ihre Knollen haben eine längliche Form und die Schale eine gelbe Färbung. Für Kartoffelsalat, Pellkartoffeln, Aufläufe und Salzkartoffeln ist die Linda gut geeignet. Linda schmeckt cremig mild.

## Sieglinde

Sieglinde verfügt über einen kräftigen Geschmack und ist damit sehr gerne als Kartoffel im Kartoffelsalat oder als Pellkartoffel und Salzkartoffel auf dem Essteller. Sieglinde ist eine der frühen Kartoffelsorten mit langen ovalen Knollen und gelbem Fruchtfleisch.

## Nicola

Nicola ist eine sehr bekannte Kartoffelsorte. Lang und oval, sortentypisch gelb, schmeckt Nicola in Kartoffelsalaten, als Pellkartoffel und sogar als Salzkartoffel sehr gut. Diese Sorte ist eine der mittelfrühen Kartoffelsorten. Übrigens war die Nicola die Kartoffel des Jahres 2016.

## Princess

Diese Kartoffelsorte ist eine der frühen Sorte. Festkochend und mit einer dunkelgelben Fleischfarbe hat sie ovale Knollen. Die Princess Kartoffelsorte hat einen leicht cremigen und zarten Geschmack und ist bestens für Bratkartoffeln und Kartoffelgratin geeignet.

## **Vorwiegend Festkochende Kartoffeln**

### **Aeggeblomme**

Die Kartoffel gehört zu einer mittelfrühen Sorte. Sie hat runde Knollen und eine gelbe Schale. Das Fleisch ist gelb gefärbt und bezaubert den Kartoffelliebhaber durch einen einzigartigen und würzigen Geschmack. Sie eignet sich als Pellkartoffel, Salzkartoffel, Backkartoffel und für Kartoffelbrei.

### **Acapella**

Diese Sorte ist vorwiegend festkochend. Sie hat eine gelbe Schale und hellgelbes Fruchtfleisch. Ihre Knollen sind rund und sehr groß. Der Ertrag ist hoch, sie ist allerdings anfällig gegen Krautfäule. Die Verfärbung nach dem Kochen ist gering. Sie eignet sich als Pellkartoffel und Backkartoffel.

### **Blaue St. Galler**

Die Sorte wurde in der Schweiz gezüchtet. Ihre Knolle ist lang und oval, ihr Fruchtfleisch blauviolett. Die St. Galler ist eine vorwiegend festkochende Kartoffelsorte. Besonders schön ist, dass das Fruchtfleisch sich beim Kochen kaum verfärbt. Sie ist verwendbar als Pellkartoffel und Salzkartoffel.

### **Eersteling**

Diese Knolle ist eine sehr frühe Sorte mit einer langen ovalen Fruchtform. Ihre Schale ist gelb ebenso wie ihr Fruchtfleisch. Durch ihren guten, leicht speckigen Geschmack ist sie beliebt als Kartoffeln für Salzkartoffeln, Backkartoffeln und Kartoffelbrei. 1891 wurde die Sorte erstmals zugelassen

### **Finka**

Finka Kartoffeln eignen sich für einen guten Kartoffelbrei und als Salzkartoffeln. Die Kartoffelsorte ist eine der sehr frühen Sorten. Ihre Schale und ihr Fruchtfleisch haben eine auffällig gelbe Färbung. Sie schmecken recht kräftig. Die Finka Kartoffelsorte wurde 2001 zugelassen.

### **Granola**

Granola passt in Kartoffelknödel, in Bratkartoffeln und Kartoffelteiggerichte hinein. Die Sorte ist mittelfrüh und gelb gefärbt. Bratkartoffeln mit Granola Kartoffeln sind ein wahrer Genuss. Das Besondere beim Kochen ist, dass diese Sorte anfangs fest bleibt und dann mehlig wird.

### **La Bonnotte**

**ACHTUNG** teuerste Kartoffel der Welt, Feinschmecker!

Gelb und kugelförmig kommt La Bonnotte mit tiefen Augen daher. Im gelben Fruchtfleisch steckt ein feiner, cremiger Geschmack. Diese mittelfrühe Kartoffelsorte schmeckt als Pellkartoffel, als



Salatkartoffel und sogar als Salzkartoffel. Übrigens werden der Anbauerde Algen aus dem Atlantik hinzugefügt.

Lady Balfour

Die Lady ist eine eher mittelfrühe Sorte. Sie hat rundovale Knollen, eine gelbe Schale, die mit roten Punkten versehen ist. Ihr Fleisch ist hellgelb und überzeugt durch einen guten aromatischen Geschmack. Deshalb ist sie als Salzkartoffel und Backkartoffel gut im Rennen.

Marabel

Eine frühe Kartoffelsorte ist die Marabel. Sie hat ovale und schöne gelbe Knollen. Ihr gelbes Fleisch ist angenehm aromatisch und hervorragend geeignet für Pellkartoffeln, Rösti, Bratkartoffeln, Kartoffelecken und Salzkartoffeln. Diese Kartoffel wird von Juli bis Oktober geerntet.

### **Vorwiegend fest-bis mehlig kochende Kartoffelsorten**

Bintje

Die mittelfrühe Sorte mit ihren langen und ovalen Knollen hat eine gelbe Schale und gelbes Fleisch. Die Kartoffeln zeichnen sich durch ihren milden und auch cremigen Geschmack aus. Sie sind sehr beliebt als Salzkartoffeln, Backkartoffeln und für den allseits gemochten Kartoffelbrei.

Gala

Gala gehört zu den frühen Sorten. Sie ist eine vorwiegend festkochende Kartoffel mit runden Knollen und sehr flachliegenden Augen. Übrigens wurde die Gala 2010 zur thüringischen Kartoffel des Jahres gewählt. Sie eignet sich aufgrund ihres feinen und aromatischen Geschmackes wunderbar für Knödel.

Hela

Hela trägt ihre Früchte oval und gehört zu den sehr frühen Sorten. Sie ist eine vorwiegend festkochende Kartoffel. Sowohl Schale als auch das Fruchtfleisch sind typisch gelb. Die Hela Kartoffeln haben ein mildes Aroma und eignen sich als Backkartoffeln, Salzkartoffeln und für den Kartoffelbrei.

Mandelkartoffel

Mandelkartoffeln sind eine mittelspäte Sorte und verfügen über kleine, mandelähnliche Knollen in einer gelben Färbung. Eine andere Bezeichnung für sie ist auch „Puikula“. Sie haben einen sehr cremigen Geschmack, was sie zu einer beliebten Pellkartoffel macht. Sie sind vorwiegend festkochend.

## Welche Kartoffelsorten gibt es in Deutschland

Es gibt in Deutschland etwa 150 zugelassene Speisekartoffelsorten. Davon sind 10 bis 15 von besonderer wirtschaftlicher Bedeutung. Zudem sind die Geschmäcker bei Kartoffeln in Deutschland sehr unterschiedlich.

Welche Kartoffelsorten isst man in Deutschland?

Im Nordwesten isst man festkochende Sorten wie Belana, Princess und Anabelle. Im Südosten die überwiegend festkochenden Sorten wie Gala, Marabel oder Toscana mag. Mehligkochende Kartoffeln wie Gunda, Miranda, Melody oder Talent sind in Ostdeutschland beliebt.

Welche Kartoffelsorte ist am ertragreichsten?

Die Altesse ist eine sehr ertragreiche Kartoffelsorte. Im Jahr 1999 in Frankreich zugelassen, handelt es sich bei der Altesse um eine Frühkartoffel. Sie gehört zu den festkochenden Kartoffelsorten. Mit ihrer länglichen Form und ihrem gelben Fruchtfleisch fällt sie ins Auge.

Welche Kartoffelsorte ist die gesündeste?

Die Kartoffel ist vom Grunde her gesund. Sie ist absolut fettarm. Mit Ballaststoffen, Eiweiß, Stärke, Vitaminen und Mineralstoffen enthält sie viele wichtige Bausteine einer gesunden Ernährung. Zu sehr gesunden Vertretern ihrer Art gehören: Rheinische Rote, Blaue Elisa, Blaue Mauritius, Wildkartoffeln und Rosara. Superfood in dem Bereich birgt die Süßkartoffel im sich.

Welche Kartoffelsorte kann man mit Schale essen?

Ob Kartoffeln mit oder ohne Schale gegessen werden, ist Geschmackssache. Kartoffeln, die bereits keimen, sollten nicht mehr mit Schale gegessen werden. Alle festkochenden Kartoffeln werden mit Schale gegessen. Gerade die Festkochenden eignen sich schließlich auch für Pell- und Ofenkartoffeln.

Text im Auszug: einfachkartoffel, wikipedia, urgemüse, Biologie Seite u.w.

## Auf die Kartoffel!

Ob gerieben, fett gebraten  
ob gekocht und weich geraten  
mit Hering, Quark, Gemüse, Fleisch  
ist diese Knolle uns're Speis'

Ob ganz heiß in der Friteuse  
ob als Knödel oder Klöße  
mit Kümmel, Speck und Rosmarin  
sind Bratkartoffeln mir gedieh'n

Ob Salat mit Gurken, Zwiebel  
ob als Suppe, bin flexibel  
mit Gratin werd' ich besteh'n

selbst Chips kann niemand widersteh'n

Kartoffel weiß man, hat viel Stärke  
gesund ist sie, was man doch merke  
aus Chile vor vierhundert Jahr'n  
kam sie zu uns per Schiff gefahr'n

© Jürgen Wagner, 2016

Das Lied von der verunglückten Kartoffel

Zur Nacht auf ihrem Lager lag  
Eine arme, kranke Kartoffel.  
Sie hob sich matt empor und sprach,  
Sie sprach zu dem armen Stoffel:

"O Stoffel, unglücksel'ger Mann,  
Ich fühl's, daß ich sterben werde!  
Schon kommt der Tod, der schlimme, heran  
Und rafft mich von der Erde.

Zwar frag ich nach mir selber nicht,  
Nicht will ich mich bedauern.  
Doch wenn ich schaue dein bleich Gesicht,  
Da muß ich trauern und trauern.

Dir blüht kein Wein und Weizen nicht,  
Hast weder Ochs noch Rinder.  
O Stoffel, du bist ein armer Wicht,  
Du hast nur hungrige Kinder.

Was wird aus deinen Kindern nun,  
Die fröhling waren noch gestern,  
Wenn ich bald werde im Grabe ruhn  
Mit all meinen lieblichen Schwestern?

Sie starben in Ober- und Niederland,  
Sie starben mit Weh und Gewinsel;  
Sie starben an Englands weißem Strand  
Und auf der smaragdnen Insel.

Sie starben; und ach, ich folg ihnen nach!  
So sorach die kranke Kartoffel.  
Sie schwieg, und das Herz, das Herz ihr brach -  
Auf schluchzte der arme Stoffel.

Und weinte die Nacht mit Weib und Kind,  
Und der Hunger, der wollte nicht weichen.  
Dumpf brauste der kalte Novemberwind  
In den prächtigen deutschen Eichen. Georg Weerth, 1845

## Der Kornwucherer und die Kartoffel

### Der Wucherer

Ewig sei von mir verflucht,  
Du verhaßte Pöbelfrucht!  
Dich gebar der Schoos der Erde  
Für den Schlund der Borstenheerde;  
Doch des Menschen Sparsucht hat  
Aus des Mastviehs dunkeln Koben  
Dich auf seinen Tisch erhoben,  
Und nun essen Dorf und Stadt  
Ohne Scham an dir sich satt.  
Pfui, o pfui! ist das zu loben?

### Die Kartoffel

Lange von der Welt verkannt,  
War ich in den Stall gebannt,  
Bis der Mensch, von Roth gewitzet,  
Heil und Segen in mir fand.  
Sprich, warum des Zornes Brand  
Drob aus deinen Augen blitzet?  
Glückt's der Eichel doch wie mir!  
Sie, auch sonst nur Nahrungsquelle  
Für das wüste Rüsselthier,  
Schwang sich an des Kaffee's Stelle,  
Und des Ebers Kost wird jetzt  
Gar als Leckerei geschätzt.

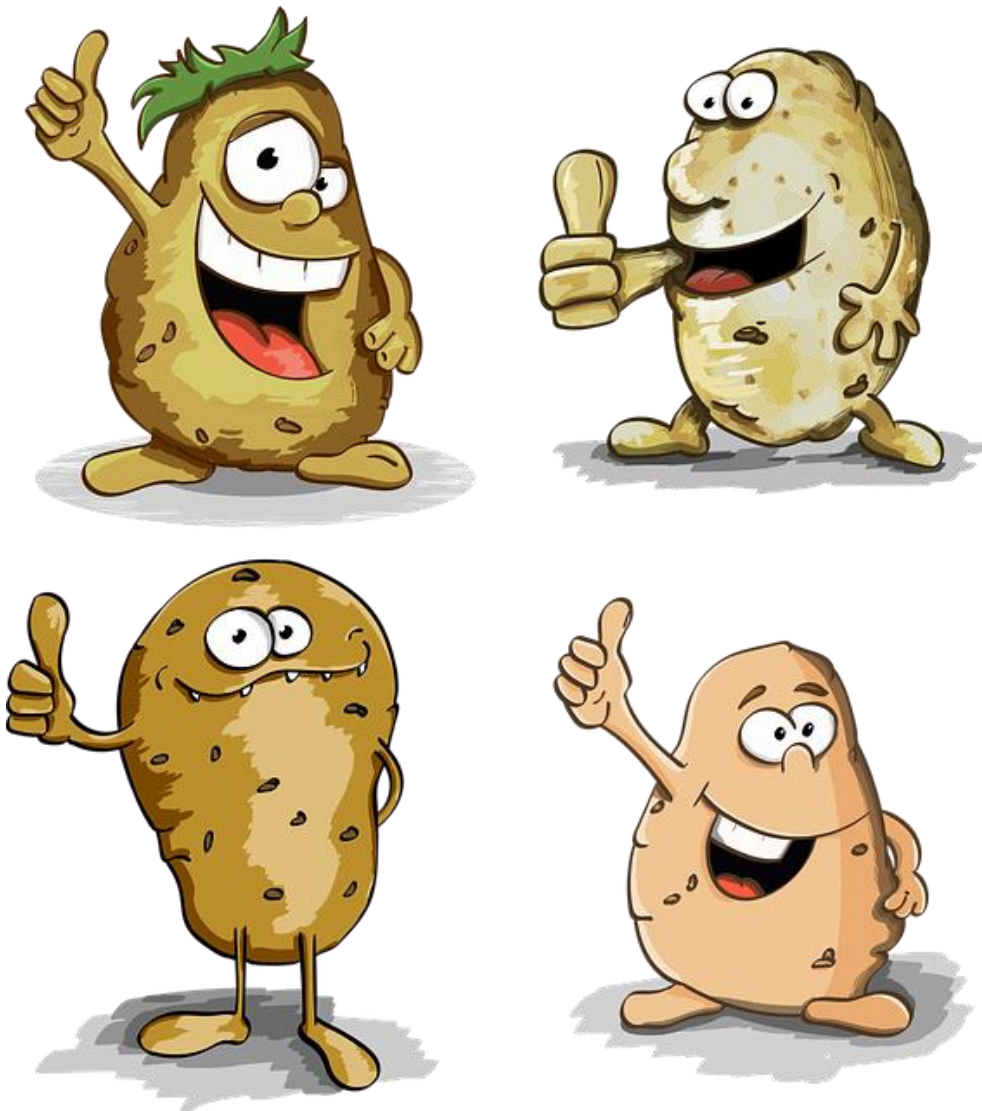
Würde Tausende verderben,  
Die durch mich ein Gott erhält!

August Friedrich Langbein

## Buchhinweis für Kinder



Die Erntezeit ist eine lustige und bunte Zeit, die im Spätsommer und Herbst ihren Höhepunkt findet. Die Geschichten rund um die "lustige Kartoffel" erzählen vom jährlichen Streit, den die Jahreszeiten Sommer und Herbst miteinander haben, denn jeder von ihnen will der beste und schönste sein. Sie erzählen von der Kartoffelernte heute und früher, einem spannenden Schulausflug, einem Schrecken beim Biss in den Apfel, vom kleinen Bären, einem Kartoffelkönig und einem frechen, vorwitzigen Kartoffelzweig. Ja, und was es mit den Äpfeln vom König Fritz auf sich hat und woher Pommes Frites ihren Namen haben oder was Kartoffeln mit einem Esel zu tun haben, das erfährt Ihr in diesen Geschichten. Und noch einiges mehr.



## **Schnellkochende Kartoffeln**

### **Mayan Gold**

Als mittelfrühe Sorte mit länglichen Knollen und typisch gelber Färbung ist Mayan Gold eine sehr feine Kartoffelart. Durch ihre cremige aber dabei trotzdem angenehm trockene Textur mit dem leicht nussig süßen Aroma ist Mayan Gold die hervorragende Backkartoffel und Kartoffelpufferkartoffel.

## **Exoten: bunte und außergewöhnliche Sorten**

### **Rote Emmalie**

Sie hat längliche Knollen und ist eine frühreife Sorte. Ihre Schale ist glatt und auffällig satt rot gefärbt. Die vorwiegend festkochenden Kartoffeln bilden mit ihrem würzigen Geschmack eine gute Grundlage als Salatkartoffel und Pellkartoffel oder aber als rosarote Gnocchi.

### **Heiderot**

Mittelspät mit langen und ovalen Knollen sind sowohl Schale als auch Fleisch rot gefärbt. Die festkochenden Kartoffeln haben einen leichten buttrigen und aromatischen Geschmack und eignen sich prima für Salate, Bratkartoffeln oder auch zum Pellen. Die Züchtung stammt aus der Lüneburger Heide.

### **Violetta**

Mittelfrüh in der Sorte mit langen und ovalen Knollen ist die Schale tief blau und das Fleisch außergewöhnlich violett gefärbt. Die festkochenden Kartoffeln haben einen angenehmen und kräftigen Geschmack. Sie sind besonders beliebt als Salzkartoffeln, Pellkartoffeln oder im bunten Kartoffelsalat.

### **Blaue Anneliese**

Die Anneliese ist eine mittelspäte Kartoffelsorte mit ovalen Knollen. Sie gehört zu den festkochenden Kartoffeln und fällt vor allem durch ihre wirklich schöne blaue Schale und ihr blaues Fruchtfleisch auf. Sie eignet sich durch ihr angenehm kräftiges Aroma gut als Salatkartoffel.

### **Angeliter Tannenzapfen**

Diese mittelspäte Sorte hat lange und verwachsene Knollen. Durch diese tannenzapfenartige Form kam sie zu ihrem Namen. Ihre festkochenden Knollen mit einer rosa Schale und gelbem Fleisch besitzen ein feinwürziges Aroma und eignen sich als Salatkartoffeln, Pellkartoffeln und Bratkartoffeln.

### **Laura**

Die mittelfrühe Sorte hat lange und ovale Knollen. Ihre Schale ist auffällig rot und das Fleisch tief gelb gefärbt ist. Die vorwiegend festkochenden Kartoffeln haben einen angenehm kräftigen Geschmack und eignen sich als Pommes Frites, für Salzkartoffeln oder Backkartoffeln und für Kartoffelbrei.

## **Bamberger Krumbeere**

Die Krumbeere ist eine mittelspäte Kartoffelsorte. Ihre Knollen haben eine Hörnchenform. Die Schale der Kartoffel ist gelb-rosa gefärbt. Das festkochende, gelbe Fleisch hat einen sehr guten würzigen Geschmack und eignet sich sehr gut für Salate, Bratkartoffeln und Pellkartoffeln.

## **Desiree**

Hierbei handelt es sich um eine mittelfrühe Sorte mit ovalen Knollen. Das Besondere an der Desiree sind die rote Schale und das hellgelbe Fleisch. Diese Kartoffel hat ein sehr saftiges und fruchtiges Aroma. Die Kartoffeln eignen sich als Backkartoffeln, Salzkartoffeln, Pellkartoffeln oder Rösti.

## **Schwarze Ungarin**

Eine mittelfrühe Sorte mit länglichen Knollen ist die Ungarin. Ihre Schale hat eine tief blauviolette Farbe. Den Kontrast dazu bietet ihr hellgelbes, weißes Fleisch. Diese Kartoffel hat einen cremigen Geschmack. Die mehlig kochenden Kartoffeln eignen sich als Pellkartoffeln oder für Kartoffelbrei.

## **Odenwälder Blaue**

Als mittelspäte Kartoffelsorte mit runden Knollen und einer dunkelblauen Schale besitzt sie ein hellgelbes Fruchtfleisch. Die mehlig kochenden Kartoffeln haben einen guten würzigen Geschmack. Sie eignen sich als Salzkartoffeln, als Backkartoffeln und für Kartoffelbrei.

## **Rosa Tannenzapfen**

Die mittelspäte Kartoffelsorte hat hörnchenförmige Knollen. Ihre Schale ist rosa. Das festkochende Fruchtfleisch besitzt eine gelbe Färbung. Rosa Tannenzapfen schmecken sehr würzig. Die Kartoffeln werden auch „Pink fir Apple“ genannt und eignen sich Pellkartoffeln und für Salate.

## **Rode Erstling**

Diese frühe Kartoffelsorte hat auffällig rote, runde Knollen. Das Fruchtfleisch ist gelb. Ihr Geschmack zeichnet sich durch eine besondere cremige Note aus. Die vorwiegend festkochenden Kartoffeln sind auch als „Red Duke of York“ bekannt. Sie sind geeignet für Salzkartoffeln und Kartoffelbrei.



## **Blauer Schwede**

Die mittelfrühe Sorte hat runde Knollen. Ihre Schale und auch ihr Fruchtfleisch sind tief blauviolett. Die vorwiegend festkochende Kartoffel wird auch „Blue Congo“ genannt. Geeignet ist die Sorte für Salate, Backkartoffeln und Pellkartoffeln. Sie verfügt über einen schönen kräftigen Geschmack.

## **Pink Gipsy**

Pink Gipsy ist eine frühe bis mittelfrühe Sorte. Ihre langovalen Knollen besitzen eine gelbrote Schale, die auffällt. Das vorwiegend festkochende und gelbe Fruchtfleisch verfügt über einen sehr angenehm feinen Geschmack. Pink Gipsy eignet sich für Salzkartoffeln und Backkartoffeln.

## **Red Sonia**

Hierbei handelt es sich um eine sehr frühe Kartoffelsorte. Ihre Knollen sind oval und haben eine auffällige rote Schale. Das hellgelbe Fruchtfleisch schmeckt sehr würzig. Die vorwiegend festkochende Red Sonia Kartoffel eignet sich hervorragend als Backkartoffel und für Kartoffelbrei.

## **Sarpo Mira**

Die mittelspäte Sorte hat lange, ovale und hellrote Knollen. Das hellgelbe Fleisch zeichnet sich durch den fruchtigen Geschmack aus. Die vorwiegend festkochende Kartoffel ist beliebt als Salzkartoffel, Pellkartoffel oder Salatkartoffel. Sarpo Mira besitzt eine hohe Resistenz gegen Krautfäule.

## **Schnellnavigation rund um Kartoffelsorten**

- [Für Eilige das Wichtigste zu den Kartoffelsorten in Kürze:](#)
- [Festkochende Kartoffelsorten](#)
- [Vorwiegend Festkochende Kartoffeln](#)
- [Vorwiegend fest-bis mehlig kochende Kartoffelsorten](#)
- [Schnellkochende Kartoffeln](#)
- [Exoten: bunte und außergewöhnliche Sorten](#)
- [Generelle Fragen rund um Kartoffelsorten](#)
- [Welche Kartoffeln schmecken gut?](#)
- [Kartoffelsorten und ihr Stärkegehalt](#)
- [Kartoffelsorten und ihr Geschmack](#)
- [Kartoffelsorten und Ernährung](#)
- [Kartoffeln und Gesundheit](#)

- Kartoffelsorten nach Rezept – welche Kartoffel passt wozu?
- Kartoffelsorten nach Kocheigenschaften

## **Generelle Fragen rund um Kartoffelsorten**

### **Welche Kartoffelsorten gibt es in Deutschland**

Es gibt in Deutschland etwa 150 zugelassene Speisekartoffelsorten. Davon sind 10 bis 15 von besonderer wirtschaftlicher Bedeutung. Zudem sind die Geschmäcker bei Kartoffeln in Deutschland sehr unterschiedlich.

### **Welche Kartoffelsorten isst man in Deutschland?**

Im Nordwesten isst man festkochende Sorten wie Belana, Princess und Anabelle. Im Südosten die überwiegend festkochenden Sorten wie Gala, Marabel oder Toscana mag. Mehligkochende Kartoffeln wie Gunda, Miranda, Melody oder Talent sind in Ostdeutschland beliebt.

### **Welche Kartoffelsorte ist am ertragreichsten?**

Die Altesse ist eine sehr ertragreiche Kartoffelsorte. Im Jahr 1999 in Frankreich zugelassen, handelt es sich bei der Altesse um eine Frühkartoffel. Sie gehört zu den festkochenden Kartoffelsorten. Mit ihrer länglichen Form und ihrem gelben Fruchtfleisch fällt sie ins Auge.

### **Welche Kartoffelsorte ist die gesündeste?**

Die Kartoffel ist vom Grunde her gesund. Sie ist absolut fettarm. Mit Ballaststoffen, Eiweiß, Stärke, Vitaminen und Mineralstoffen enthält sie viele wichtige Bausteine einer gesunden Ernährung. Zu sehr gesunden Vertretern ihrer Art gehören: Rheinische Rote, Blaue Elisa, Blaue Mauritius, Wildkartoffeln und Rosara. Superfood in dem Bereich birgt die Süßkartoffel in sich.

### **Welche Kartoffelsorte kann man mit Schale essen?**

Ob Kartoffeln mit oder ohne Schale gegessen werden, ist Geschmackssache. Kartoffeln, die bereits keimen, sollten nicht mehr mit Schale gegessen werden. Alle festkochenden Kartoffeln werden mit Schale gegessen. Gerade die Festkochenden eignen sich schließlich auch für Pell- und Ofenkartoffeln.

Kartoffelsorten Schale essen

### **Was ist die beliebteste Kartoffelsorte?**

Allerdings lässt sich an Verkaufs- und Produktionszahlen durchaus Beliebtheit erkennen. Zu den beliebten Kartoffelsorten gehören zum Beispiel Adretta, Agria, Bintje, Bamberger Hörnchen, Laura, Linda, Marabel, und Ora.

### **Welche Kartoffelsorte eignet sich für zum Einkellern und Lagern**

Über den Winter einen kleinen Schatz der Kartoffelknolle im Keller zu haben, erinnert etwas an Großmutter's Zeiten, ist jedoch auch ungemein praktisch. Mittelfrühe, mittelspäte und späte Sorten eignen sich allesamt. Sie sollten allerdings mindestens 4 Monate für die *Abreife* benötigen. Linda, Nicola und Aula wären Beispiele für Einkellerungskartoffeln.

Mehr zum Thema: „Wie lagert man Kartoffel richtig!“ findet [hier](#), z.B. mit welchem Gemüse man Kartoffeln zusammen lagern kann.

## Wie viele verschiedene Kartoffelsorten gibt es in Deutschland

In Deutschland sind sage und schreibe 210 Kartoffelsorten zugelassen. Das ist eine ganze Menge, zumal die Zahl beachtlich erscheint, wenn die weltweit zugelassene Zahl der Kartoffelsorten in Augenschein genommen wird. Weltweit sind nämlich 2000 Kartoffelsorten zugelassen. Das sind immerhin 10,5 % der weltweit zugelassenen Kartoffelsorten.

## Welche Kartoffelsorten gibt es in Deutschland?

In Deutschland gibt es 210 zugelassene Kartoffelsorten. [Hier eine Übersicht des Bundessortenamts](#). Die Information ist aber eher hilfreich für ein Referat als für den Alltag. Weltweit gibt es in etwa 2000 Sorten und im Alltag begegnen uns etwa 50 Kartoffelsorten.

## Welche Kartoffeln schmecken gut?

Was gut schmeckt und was nicht, ist eine philosophisch subjektive Frage. So wie es Menschen gibt, die tatsächlich Lakritz mögen, sind die Geschmäcker bei der Kartoffel auch sehr verschieden. Der eine mag milde und zarte Geschmacksrichtungen, einem anderen schmecken die aromatisch würzigen Sorten eher.

Funfact: Meine Lieblingssorte ist die Süßkartoffel und das ist gar keine Kartoffel im eigentlichen Sinne.

## Warum haben Kartoffelsorten eigentlich Frauennamen?

Die Namen der Kartoffel sind so vielgestaltig, dass es eine wahre Freude ist, sich intensiver mit ihnen auseinanderzusetzen. Benannt wurden und werden sie meist nach den Vornamen der Töchter oder Ehefrauen der Züchter.

## Welche Kartoffelsorten gab es in der DDR?

In der früheren DDR waren ca. 33 Kartoffelsorten bekannt. Sie hatten die Namen Amsel, Meise, Star und Spatz. Die wohl bekannteste Speisekartoffelsorte der früheren DDR ist aber die Adretta. Diese Züchtung stammt aus dem Jahr 1975.

