

Kennen Sie die Kartoffel?

Autor(en): **Messerli, Ernst**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **62 (1989)**

Heft 9

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519484>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Kennen Sie die Kartoffel?

Geschichte

Die Kartoffeln stammen aus dem nördlichen Teil Südamerikas, der peruanisch-bolivianischen Hochebene der Anden. Lange bevor die Spanier das Inkareich eroberten, wurden Kartoffeln von den Eingeborenen angebaut und waren ein wichtiger Bestandteil ihrer Ernährung. In der Mitte des 16. Jahrhunderts brachten die Spanier die ersten Knollen nach Europa. Gegen Ende des 16. Jahrhunderts gelangten die Kartoffeln wahrscheinlich durch Schweizer Gardisten und heimkehrende Rompilger in unser Land. Aber erst etwa Mitte des 18. Jahrhunderts wurde die wertvolle Ackerfrucht zu dem, was sie noch heute ist: ein unentbehrliches Grundnahrungsmittel.

Die Kartoffel gehört zur Familie der Nachtschattengewächse. Im Gegensatz zu den verwandten Tomaten werden aber nicht die Früchte geerntet, sondern die Knollen, ein verdicktes unterirdisches Stengelstück.



Sorten

Kaum eine andere Kulturpflanze hat einen solchen Sortenreichtum anzubieten wie die Kartoffel. Für diese Sortenvielfalt gibt es verschiedene Gründe, so zum Beispiel die unterschiedlichen Voraussetzungen für den Anbau in den einzelnen Regionen oder die verschiedenen Wünsche und Beurteilungskriterien der Konsumenten und der Nahrungsmittelindustrie (Knollenform, Stärkegehalt, Kocheigenschaften, Lagerfähigkeit). Allein für die angemessene Versorgung des Marktes während eines ganzen Jahres braucht es mehrere Sorten mit verschiedenen Erntezeiten.

Kartoffelsorten entstehen durch Züchtung. Der Aufwand für erfolgreiche Neuzüchtungen ist ausserordentlich gross. In der Schweiz werden denn auch keine neuen Sorten gezüchtet, dagegen prüfen die landwirtschaftlichen Forschungsanstalten regelmässig erfolgsversprechende ausländische Neuzüchtungen auf ihre Eignung für unsere Böden und unser Klima.

In der offiziellen schweizerischen Sortenliste sind rund 20 Sorten aufgeführt, die zum Anbau empfohlen werden. Nach ihrer Erntezeit lassen sie sich in vier Gruppen einteilen: frühe, mittelfrühe, mittelspäte und späte. Die wichtigsten Speisesorten heissen Sirtema, Ostara, Christa, Charlotte, Palma, Bintje, Urgenta, Désirée, Granola und Nicola. Daneben gibt es Veredlungssorten wie Eba oder Erntestolz, die vor allem für die Nahrungsmittelindustrie angebaut werden, und sogenannte Wirtschaftssorten mit hohem Stärkegehalt zu Futterzwecken.

Kochtypen

Je nach Kocheigenschaften kann man die einzelnen Sorten den Kochtypen A, B und C zuordnen:

A Feste Kartoffeln (Salatkartoffeln): Nicht zer-kochend und festbleibend. Das Fleisch ist feucht und feinkörnig, nicht mehlig. Niedriger Stärkegehalt.

B Ziemlich feste Kartoffeln, für alle Zwecke geeignet: Beim Kochen wenig aufspringend und mässig festbleibend. Das Fleisch ist schwach, mehlig und ziemlich feinkörnig. Mässiger bis mittlerer Stärkegehalt.

C Mehlig Kartoffeln: Sie springen beim Kochen im allgemeinen stark auf. Das Fleisch ist mehlig, ziemlich trocken und ziemlich grobkörnig. Mittlerer bis hoher Stärkegehalt.

Die Einteilung in die verschiedenen Kochtypen hat eher allgemeinen Charakter. Wohl wird die Qualität einer Kartoffel vor allem durch die Sortenzugehörigkeit bestimmt, aber auch die Beschaffenheit der Ackerböden und die klimatischen Bedingungen während des Wachstums üben ihren Einfluss aus. Aus diesen Gründen sind je nach Herkunft der Ware gewisse Unterschiede bei den sortentypischen Kocheigenschaften unvermeidlich.

Saison

Die einheimische Frühkartoffelernte beginnt je nach Witterung Ende Mai oder Anfang Juni. Unsere Frühkartoffeln stammen vorab aus dem Tessin, der Waadt und dem Seeland.

Frühkartoffeln sind Knollen, die vor ihrer vollständigen Reife geerntet werden. Sie sind darum nicht schalenfest, die zarte Schale lässt sich leicht von Hand abreiben. Zu Beginn der Ernte sind sie nur wenige Tage haltbar.

Im September setzt die Haupterntezeit für die Speisekartoffel ein. Kartoffeln werden in der ganzen Schweiz angebaut, die grössten Mengen kommen aus den Kantonen Bern, Waadt und Freiburg sowie aus der Ostschweiz.

Lagerung

Die Kartoffeln sind das einzige einheimische Ackerprodukt, das die gesamte Nachfrage in unserem Land zu decken vermag. Für die ununterbrochene Versorgung des Marktes während des ganzen Jahres sind die Kartoffellager des privaten und genossenschaftlichen Handels von grosser Bedeutung. In diesen besonderen Hallen werden Kartoffeln unter den richtigen Bedingungen gelagert und zu gegebener Zeit für den Konsum aufbereitet.

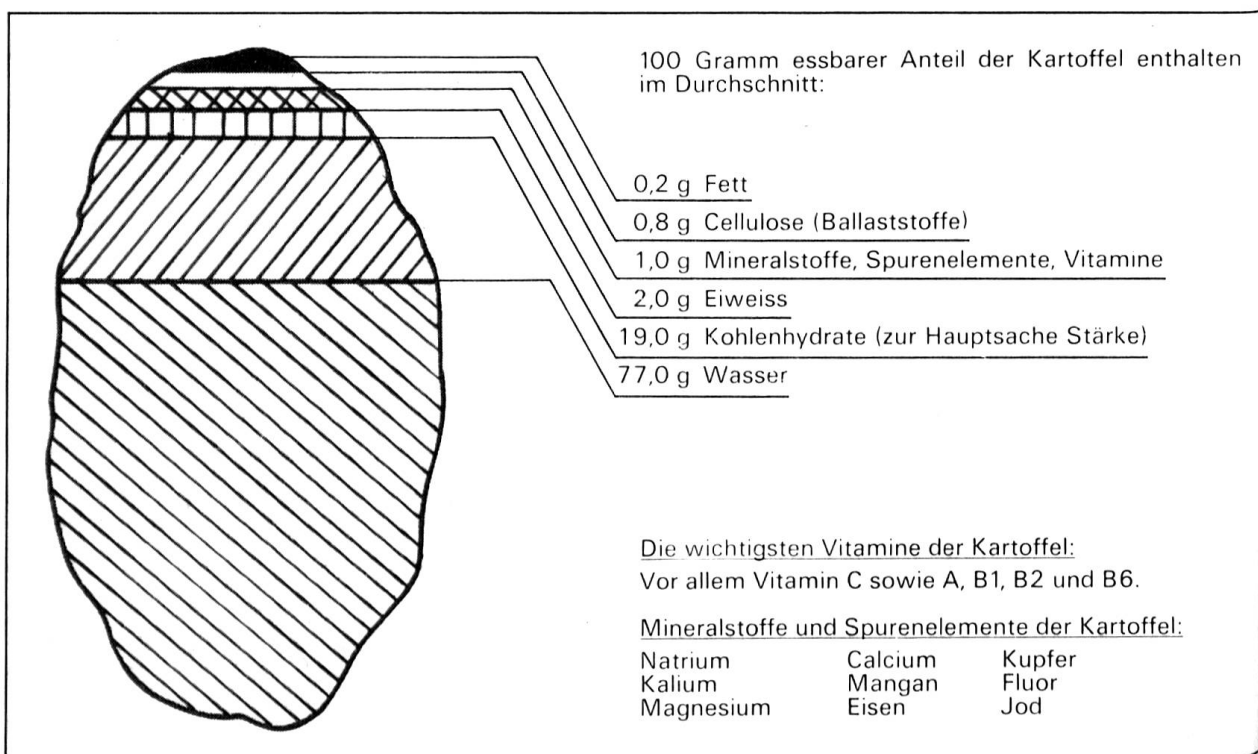
Angebot

Im Detailgeschäft werden die Kartoffeln abgepackt im Plastikbeutel oder Netzli und Tragtaschen von 1 – 5 kg angeboten sowie nach der Haupternte in Säcken von 10 – 25 kg.

Für die Grossverbraucher werden sie je nach Vereinbarung und Aufbereitungsgrad in Säcken oder Harassen geliefert; unbehandelt, gebürstet oder gewaschen. Viele Lieferanten bieten auch geschälte und zerkleinerte Kartoffeln an. Ein vielfältiges Sortiment von Convenience-Food (aus der Dose oder dem Alu-Beutel, Trocken- oder Tiefkühlprodukte) gehört ebenfalls zum Angebot.

Qualität

In den schweizerischen Handelsusancen für Kartoffeln, die in der Lebensmittelverordnung



als verbindlich erklärt werden, sind die Qualitätsnormen wie folgt definiert:

«Als handelsübliche Speisekartoffeln gelten unbeschädigte, normal geformte, gesunde und sonstwie mangelfreie Knollen einer bestimmten Sorte in der festgelegten Quadratsiebsortierung.»

Mit dem Quadratsieb oder Quadratmass wird die Grösse der Knollen bestimmt. Für Speisekartoffeln gelten folgende Normen:

- als Universalsortierung:
Knollen zwischen 42,5 und 70 mm Quadratmass
- als Bratkartoffeln:
Knollen zwischen 35 und 42,5 mm Quadratmass

Auf Wunsch werden auch spezielle Sortierungen angeboten, z. B.

- Baked Potatoes:
Knollen zwischen 55 und 70 mm Quadratmass

Kartoffeln dürfen nicht längere Zeit dem Licht ausgesetzt sein. Sie werden sonst grün (Solaninbildung) und sind ungeniessbar. (Solanin: Gift der Nachtschattengewächse).

Nährwert

Unter den stärkehaltigen Knollenfrüchten nimmt die Kartoffel in der Weltproduktion den ersten Platz ein. In einer grossen Zahl von Ländern gehört sie zu den unentbehrlichen Grund-

nahrungsmitteln. Dank ihrer Vielseitigkeit, Preisgünstigkeit und ihrem wertvollen Gehalt an Baustoffen, Betriebs- und Wirkstoffen sind Kartoffeln auch in der Schweiz ein sehr geschätztes Nahrungsmittel.

Aus der Sicht der Ernährungswissenschaft zählt die Kartoffel wegen ihrer idealen Zusammensetzung zu den wertvollen Nahrungsmitteln. Der Joulegehalt der Kartoffel ist niedrig, 100 g enthalten nur 335 Joule oder 80 Kalorien.

Die Verluste an Nährstoffen können beim Kochen niedrig gehalten werden, wenn man folgende Punkte beachtet:

- Die geschälten Kartoffeln nicht im Wasser aufbewahren
- Die rohen Kartoffeln nicht unnötig früh zerkleinern
- Den Garungsgrad richtig bemessen, nicht verkochen lassen
- Die Kartoffeln nie allzulange an der Wärme halten und auch das Wiederaufwärmen möglichst vermeiden.

In der Schale zubereitete Kartoffeln (Gschwellte) haben den geringsten Verlust an Nährstoffen.

Die moderne Ernährungsweise fordert, dass der Koch seine Gäste gut und gesund verpflegt und verwöhnt. Dabei spielt die Kartoffel, richtig zubereitet, dank ihrer Vielseitigkeit und ihres wertvollen Gehalts eine wichtige Rolle.



Schweizerische Kartoffel-Kommission
Geschäftsstelle, 3186 Düringen
Ernst Messerli, Geschäftsführer

Menüplanung im Oktober

Kochgemüse:

Auberginen, Bohnen, Tomaten, Peperoni, Broccoli, Blumen-, China- und andere Kohllarten, Krautstiel, Karotten, Sellerie, Randen und erstes Sauerkraut.

Salatgemüse:

Batavia-, Endivie-, Kopf-, Nüssli- und andere Salate, Tomaten, Gurken, Rettich, Sellerie, Randen und übrige Kochgemüse.