

Oktober 2004

## **Weniger Acrylamid dank dem weltweit einzigartigen Projekt der schweizerischen Kartoffelbranche!**

***Die swisspatat freut sich über die griffigen Massnahmen, welche die schweizerische Kartoffelwirtschaft zur Reduktion der Acrylamid-Bildung beim Backen von Kartoffeln erarbeitet hat und die sie nun konsequent umsetzt!***

Den Konsumentinnen und Konsumenten werden heute auf dem Markt Kartoffeln angeboten, die sich aufgrund ihres geringen Zuckergehaltes und einer fachgerechten Lagerung problemlos für die Herstellung von gebratenen, gebackenen und frittierten Kartoffelgerichten eignen.

***Das einmalige Konzept umfasst folgende, von Produktion, Lagerhaltern und Detailhandel umgesetzte Massnahmen:***

***Anbau klar definierter Sorten, Lagerung unter strengen Anforderungen und Verkauf in speziell gekennzeichneten Verpackungen.***

Als Naturprodukt sollte die Kartoffel jedoch mit der nötigen Sorgfalt behandelt werden. Deshalb gilt es nach wie vor, einige Grundregeln zu beachten:

### **Beim Einkauf**

- Die für das gewünschte Gericht geeigneten Kartoffeln auswählen.
- Fehlt geeigneter Lagerraum, ist der Einkauf **kleinerer Kartoffelmengen** zu empfehlen.

### **Bei der Lagerung**

- Kartoffeln vor Licht geschützt und **nicht im Kühlschrank** lagern (Kälte fördert die Zuckerbildung). Ideal sind ca. 8 bis 10° C.

### **Bei der Zubereitung**

- Den Brat-, Back- und Frittiervorgang rechtzeitig beenden, d.h. Speisen „nur“ **vergolden. Auch eine etwas „blassere“ Rösti schmeckt ausgezeichnet!**
- Bratkartoffeln und Rösti in genügend Öl **länger und dafür weniger heiss** (bei mittlerer Hitze) braten.
- Im Wasser zubereitete Kartoffeln enthalten kein oder nur sehr wenig Acrylamid.

Weiterführende Informationen:

Zu Acrylamid: Bundesamt für Gesundheit, [www.bag.admin.ch](http://www.bag.admin.ch)  
Kantonales Labor Zürich, [www.klzh.ch](http://www.klzh.ch)  
Hotelfachschule Belvoirpark, [www.belvoirpark.ch](http://www.belvoirpark.ch)  
Zu Kartoffeln: swisspatat, [www.kartoffel.ch](http://www.kartoffel.ch)