

Die Landwirte graben nun die Bodenschätze

Auf den Schweizer Feldern wuchsen in diesem Jahr viele leckere Kartoffeln und diese werden nun geerntet. Die tollen Knollen werden eingelagert und sind bis zum nächsten Sommer frisch und in Schweizer Qualität im Detailhandel erhältlich.

Die Kartoffeln konnten im Frühling bei guten Witterungsbedingungen gesetzt werden. Die Pflanzen gediehen gut und bildeten viele und eher grosse Knollen. Zum Glück leiden Qualität und Geschmack aufgrund der Grösse nicht. Im Gegenteil – die grossen Knollen haben den Vorteil, dass sie in der Küche schnell geschält sind.

Das ganze Jahr hindurch Schweizer Kartoffeln essen

Die Kartoffeln werden nun gegraben und eingelagert. Dank modernen Lagermöglichkeiten sind die Knollen das ganze Jahr aus Schweizer Herkunft erhältlich. Kartoffeln sind somit die ideale Nahrung für den Sommer und den Winter, da sie viele Vitamine enthalten und nicht weit transportiert werden müssen. Dank ihrer Vielfältigkeit können die Knollen immer wieder anders zubereitet werden – als gesunde Gschwelli, als süsser Kuchen oder auf dem Grill (siehe unten). So kommt bestimmt nie Langeweile auf!

Die tolle Knolle hat aber noch mehr zu bieten als die Küche hergibt. Bei einem Insektenstich lindert der Saft der rohen Kartoffel beispielsweise den Juckreiz. Werden Sie von einer lästigen Wespe oder den immer noch schwirrenden Mücken gestochen, reiben Sie eine rohe Kartoffelscheibe über den Stich, der sofort weniger brennt.

Weitere Kartoffelfacts und eine grosse Auswahl an Rezepten finden Sie unter www.kartoffel.ch. Wenn Sie beim Kochen Zeit sparen möchten, finden Sie im Detailhandel diverse Halbfertig- oder Fertigprodukte.

Wissenswertes zum Kartoffelanbau in der Schweiz

Dieses Jahr bauten 4'140 Produzenten auf knapp 11'000 Hektaren Kartoffeln an. Diese Fläche entspricht mehr als 15'000 Fussballfeldern. Die Ertragshebung des Branchenverbandes swisspatat zeigte, dass eine Gesamternte von knapp 490'000 Tonnen zu erwarten ist, was einer eher grossen Ernte entspricht. Die Knollen werden noch bis etwa Ende Oktober von den Landwirten auf dem Feld geerntet. Die Verteilung, Einlagerung und Verarbeitung der Kartoffelernte ist jedes Jahr eine grosse logistische Herausforderung, welche die verschiedenen Akteure der Kartoffelbranche gemeinsam bewältigen.

Zitronen-Kartoffeln in der Folie mit Feta

für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten, 30 Minuten grillieren

Hilfsmittel: Alufolie

Zutaten

1,2 kg	festkochende Kartoffeln
2	Knoblauchzehen
1	rote Zwiebel
2 EL	HOLL-Rapsöl
	Salz & Pfeffer
1	Zitrone
150 g	Feta
½ Bund	Minze
½ Bund	Petersilie

Zum Servieren

Frühlingszwiebeln, in Ringen

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in Würfel von ca. 3 cm schneiden. Den Knoblauch fein hacken und die Zwiebeln in Streifen schneiden. Beides mit dem Rapsöl in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eine Alufolie von ca. 30 x 30 cm auslegen. Einen Viertel der Kartoffeln in die Mitte geben. Die Zitrone der Länge nach halbieren und in Viertel schneiden. Einen Viertel zu den Kartoffeln geben. Die Folien zu Päckchen verschliessen und mit dem Rest gleich fortfahren.
3. Die Kartoffel-Päckchen auf den heissen Grill legen und von Zeit zu Zeit wenden. Je nach Hitze ca. 30 bis 35 Minuten grillieren bis die Kartoffeln gar sind.
4. Den Feta zerbröseln. Die Minze und die Petersilie grob hacken. Beides zum Servieren über die Kartoffeln streuen.

