

Eine kleine, aber feine Kartoffelernte steht an

Die diesjährige Kartoffelernte fällt kleiner aus als üblich, dafür kann mit einer sehr guten Qualität der Knollen gerechnet werden.

Herausfordernde Produktionsbedingungen

Das Kartoffeljahr 2022 war für die Produzenten anspruchsvoll. Nachdem die Kartoffeln grösstenteils bei guten Bedingungen gepflanzt werden konnten, entwickelten sich die Pflanzen zuerst erfreulich. Bereits ab Juni folgten jedoch mehrere Hitzewellen. Die Hitze und die Trockenheit sind für die Kartoffelbestände nicht optimal; über dem Temperaturoptimum von 25 °C nimmt das Pflanzenwachstum bei den Kartoffeln stark ab.

Geringere Erntemengen...

Bei den konventionellen Kartoffeln fällt der Ertrag im Jahr 2022 etwa 10% tiefer aus als im Durchschnitt der letzten fünf Jahre. Gegenüber dem nassen Vorjahr sind die Erträge aber immer noch gut 10% höher. Bei den Bio-Kartoffeln hingegen konnten in diesem Jahr überdurchschnittliche Erträge erzielt werden. Die Gesamternte 2022 wird dennoch tiefer als im Durchschnitt der Vorjahre ausfallen.

...aber sehr gute Qualitäten

Erfreulich ist, dass die Qualität der Knollen in diesem Jahr sehr gut ist. Es macht somit noch mehr Freude, die Kartoffeln in der heimischen Küche zuzubereiten. Um die kleiner ausfallende Ernte bestmöglich zu nutzen sowie als Massnahme gegen Food Waste hat die Kartoffelbranche in diesem Jahr entschieden, die Kalibertoleranzen (Grösse der Kartoffeln) in gewissen Segmenten anzupassen. Dadurch können bspw. auch kleinere Knollen als bisher zu Chips verarbeitet werden.

Jetzt gesunde Kartoffeln essen

Die Knollen liefern unserem Körper, was er für die kühle Jahreszeit braucht: natürliche Vitamine, die unser Immunsystem schützen. So wird die Kartoffel auch «Zitrone des Nordens» genannt: Eine mittelgrosse Kartoffel deckt bereits einen Drittel des Tagesbedarfs an Vitamin C.

Weitere Kartoffelfacts und eine grosse Auswahl an Rezepten finden Sie unter www.kartoffel.ch.

Wissenswertes zum Kartoffelanbau in der Schweiz

Dieses Jahr bauten knapp 4'000 Produzenten auf rund 10'730 Hektaren Kartoffeln an. Diese Fläche entspricht mehr als 16'000 Fussballfeldern. Die Knollen werden noch bis etwa Ende Oktober von den Landwirten auf dem Feld geerntet. Anschliessend gelangen sie entweder in den Detailhandel oder sie werden zu Produkten wie Frites, Chips, Rösti, Kroketten und Co. verarbeitet.

In einem normalen Jahr stammen etwa 85% der hierzulande konsumierten Kartoffeln aus der Schweiz. Da der Anbau der Knollen aber stark witterungsabhängig ist, sind gewisse Ernteschwankungen normal.

Kartoffelgratin mit Steinpilzen

für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten

15 g getrocknete Steinpilze
15 g Butter
1 Bund Thymian oder Majoran
1 Knoblauchzehe
800 g Geschwellti vom Vortag, mehligkochend Kartoffeln
3 dl Milch
3 dl Vollrahm
etwas Salz & Pfeffer
etwas Muskatnuss
60 g Greyerzer fein gerieben

Zubereitung

1. Die getrockneten Steinpilze einweichen, gut abtropfen lassen, evtl. etwas hacken und in der Butter andünsten. Thymianblättchen von den Stängeln zupfen. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Gschwellti schälen und in feinen Scheiben schneiden. Die Kartoffel ziegelartig in die Gratinform oder kleine Förmchen legen. Pilze, Knoblauch und Thymian darüber streuen.
3. Milch und Vollrahm mischen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen und über die Kartoffeln gießen.
4. Geriebenen Käse darüber streuen und bei 180 °C, 20 bis 25 Minuten gratinieren.

Tipp: Der Bund Thymian kann mit Majoran ersetzt werden.

