

Wunderknolle Kartoffel

Welternährerin vom Schweizer Bauernhof



Schweizer Kartoffel – auch kalt heiss begehrt

Salzkartoffeln, Kartoffelstock, Pommes frites, Chips, Rösti, Salat oder Gschwellti: Die tolle Knolle ist sehr vielseitig, was ihre Verwendungsmöglichkeiten angeht. Kein Wunder, ist sie nach wie vor eines der wichtigsten Nahrungsmittel in unserem Land. Pro Kopf und Jahr werden in der Schweiz etwa 45 Kilogramm Kartoffeln gegessen. Da können selbst Teigwaren oder Reis nicht mithalten.

Genauso wichtig wie in der Ernährung ist die Kartoffel auch in der Landwirtschaft. In der Schweiz werden auf rund 11 000 Hektaren Ackerland Kartoffeln angebaut. Bei keinem anderen pflanzlichen Produkt ist der Inlandanteil so hoch wie bei der tollen Knolle: Nur etwa 10 Prozent der Kartoffeln kommen aus dem Ausland – vorwiegend aus Holland, Frankreich und Deutschland. Im Vergleich: Beim Getreide werden fast 40 Prozent importiert, beim Gemüse gar die Hälfte.

Mit Knollen gegen den Hunger

In der Vergangenheit hatte die Kartoffel einen noch wichtigeren Platz auf dem Teller als heute. Ganz besonders im Zweiten Weltkrieg war die Schweizer Bevölkerung auf die Knollenfrucht angewiesen. Damals wurde durch bundesrätliche Anordnung die berühmte Anbauschlacht ins Leben gerufen: eine extreme Ausdehnung der Ackerflächen innerhalb kürzester Zeit. Sogar Parks und Sportplätze wurden mit Kartoffeln und Getreide bepflanzt, um einer Abhängigkeit vom Ausland vorzubeugen. Die Kartoffel sicherte hierzulande während der Kriegsjahre weitgehend die Ernährung. Eine grossartige Leistung! Vor allem wenn man bedenkt, dass sich die Kartoffel lange Zeit nicht als Nahrungsmittel durchsetzen konnte. Zwar brachten spanische und englische Seefahrer die Knolle bereits im 16. Jahrhundert von Peru nach Europa, 150 Jahre lange wollte aber kaum jemand etwas mit ihr in der Küche zu tun haben.

Geschätzt wurde die Kartoffelpflanze ihrer Blüten wegen; sie konnte als Zierpflanze in Parks und Universitätsgärten bestaunt werden. Zum Durchbruch verhalf der Kartoffel die von 1770 bis 1777 dauernde Hungersnot in Europa.

Weltweit geschätzt

Weltweit gesehen, ist die Kartoffel nach Weizen, Reis und Mais das viertwichtigste Nahrungsmittel. Insgesamt werden laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen FAO mehr als 17 Millionen Hektar Kartoffeln geerntet. Dies ergibt pro Kopf und Jahr rund 50 Kilogramm. Diese Zahl ist seit den 80er-Jahren des letzten Jahrhunderts in etwa stabil. Am beliebtesten sind die Knollen in Weissrussland, Ukraine, Lettland, Kasachstan, Russland und Polen. Hier werden pro Person jährlich weit über 100 Kilogramm Kartoffeln gegessen. In den meisten afrikanischen Ländern sowie in weiten Gebieten Südamerikas liegt der Konsum dagegen deutlich unter 10 Kilogramm.



Rösti ist nur eine Möglichkeit, wie wir Kartoffeln geniessen können.

Ursprungsland: traditioneller Kartoffelanbau auf Terrassenfeldern in Peru.



Nach wie vor ist viel Handarbeit bei der Ernte für das Verlesen der Kartoffeln auf dem Gräber notwendig.

Doch vollautomatische Maschinen erleichtern heutzutage die Saat und Ernte der Kartoffeln.



Zu Besuch bei

Valérie und Ruedi Fischer

Leidenschaft seit Generationen

«Meine Liebe und das Wissen rund um den Kartoffelanbau habe ich von meinem Vater mitbekommen und der wiederum von seinem Vater. Bei uns spielt die Knolle schon seit vielen Generationen eine wichtige Rolle.» Und ach ja, fügt Ruedi Fischer schmunzelnd hinzu, seine Frau Valérie habe er vor über 30 Jahren auf einem Kartoffelfeld in der Bretagne kennengelernt. Zusammen mit ihr, Sohn Gilles und drei weiteren Helfern steht er auf der Kartoffelerntemaschine. Der ältere Sohn Yves sitzt währenddessen am Steuer des Traktors und schaut, dass das Gefährt nicht von der Spur abkommt. Auf der Maschine werden fleissig Steine und Erdklumpen aussortiert, die das Förderband zusammen mit den Kartoffeln nach oben transportiert.

Böden, die der Kartoffel gefallen

Nach Milch ist die Kartoffel der zweitwichtigste Betriebszweig der Gebrüder Ruedi und Samuel Fischer. Nicht nur was das Einkommen anbelangt, sondern auch hinsichtlich der investierten Arbeit. «Für meinen Bruder und mich war immer klar, dass wir den Kartoffelanbau weiterführen werden. Schliesslich sind unsere Böden sehr gut für diese Kultur geeignet. Zudem ist im Dorf einer der grossen Abpackbetriebe zu Hause, der uns die Kartoffeln abkauft», sagt Ruedi Fischer. Lange Transportwege fallen also weg. Fischer investiert seine Zeit nicht nur in die eigenen Kartoffeln. Als Präsident der Vereinigung Schweizerischer Kartoffelproduzenten kümmert er sich auch um die Anliegen seiner Berufskollegen. Eine nicht immer einfache Aufgabe: «Es ist eine vielfältige Herausforderung, die Anforderungen des Marktes, Qualität, Ökologie und Nachhaltigkeit auf einen Nenner zu bringen. Dank der guten Zusammenarbeit in der Branche und entlang der ganzen Wertschöpfungskette ist die Kartoffel jedoch nach wie vor eine attraktive Kultur.»

Zwölfmal mehr ernten als pflanzen

In der Zwischenzeit ist das grosse Kartoffelfeld fast abgeerntet, nur ein paar wenige Furchen und vereinzelt herumliegende Knollen erinnern daran, dass hier einmal Kartoffeln wuchsen. Um das 1 Hektar grosse Feld zu ernten, brauchte die Familie rund zwei Tage. 55.000 Kartoffeln hat Ruedi Fischer im Frühjahr gepflanzt. Rund zwölfmal so viel kann er nun im Herbst ernten. Diese Kartoffeln kommen in die Fabrik und werden zu Pommes Chips verarbeitet. Andere Sorten bei Fischers kommen direkt in den Laden. Pflanzkartoffeln wiederum werden geerntet, sortiert und eingelagert. Erst im nächsten Frühling werden sie dann als Speise- oder Verarbeitungskartoffeln gesetzt.

Der grösste Feind der Kartoffelpflanze auf den Äckern ist der Drahtwurm. Dieser bohrt sich durch die Knollen und macht sie damit unverkäuflich. Doch nicht nur die Würmer machen der Kartoffel das Leben schwer: Auch die Kraut- und Knollenfäule macht den Kartoffeln zu schaffen. Besonders feuchtes Wetter begünstigt diesen Pilz, der Kraut und Knollen faulen lässt. Die Bekämpfung der Würmer und des Pilzes ist eine grosse Herausforderung.

In Bätterkinden BE gefällt es der Kartoffel



Betriebsgemeinschaft Fischer
Bätterkinden und Utzenstorf

- 25 Hektar Grünland
- 10 Hektar Getreide
- 7 Hektar Speisekartoffeln
- 4 Hektar Verarbeitungskartoffeln
- 3 Hektar Pflanzkartoffeln
- 4 Hektar Konservenerbsen
- 4 Hektar Mais
- 16 Hektar Wald
- 80 Milchkühe



Pflanzkartoffeln entwickeln in Vorkeimsäcken kleine Keime und werden so fürs Auspflanzen vorbereitet.

Valérie und Ruedi Fischer sortieren bereits bei der Ernte die Kartoffeln nach Qualität.



Mit der Dammschneidemaschine wird die Erde nach der Kartoffel Saat verfeinert und zu einem Damm geformt.

Kartoffeln sind anfällig auf Schlagschäden und müssen daher bei der Ernte sehr sorgfältig behandelt werden.



Jederzeit die passende Knolle

Je nach Sorte und Stärkegehalt eignen sich Kartoffeln für unterschiedliche Speisen und Verarbeitungsmethoden. Ausgehend vom Verhalten in der Pfanne und im Backofen, unterscheidet man zwischen fest- und mehligkochenden Kartoffeln sowie für den Hochtemperaturbereich geeigneten Kartoffeln. Die verschiedenen Linien sind in grünen, blauen und roten Beuteln verpackt. Die festkochenden Sorten sind im grünen Beutel erhältlich. Dieser Typ eignet sich besonders für Kartoffelsalat, Salzkartoffeln und Gschwellti. Ihr Fleisch zerfällt auch bei längerem Kochen nicht. Die mehligkochenden Kartoffeln sind im blauen Beutel. Im Gegensatz zur festkochenden Kartoffel springt ihr Fleisch beim Kochen meist auf, ist mehlig, ziemlich trocken, grobkörnig und locker. Mit ihr lassen sich prima Kartoffelstock, Kartoffelgratin sowie Gerichte aus Kartoffelteig (Gnocchi) oder Baked Potatoes herstellen. Sie eignet sich aber auch für Rösti oder Kartoffelsuppe.

Kartoffeln aus dem roten Beutel eignen sich für hohe Zubereitungstemperaturen wie zum Braten und Frittieren.

Je nach dem, wann und wie lange eine Sorte auf dem Markt verfügbar ist, spricht man von Früh- oder Lagerkartoffeln. Die ersten Frühkartoffeln kommen um Ostern auf den Markt. Das sind jedoch Importkartoffeln und werden meist über sehr weite Strecken transportiert. Die ersten Schweizer Frühkartoffeln gibt es ab Ende Mai. Diese Kartoffeln sind nur kurze Zeit lagerfähig, da die zarte Schale die Knolle nur ungenügend zu schützen vermag. Lagerkartoffeln, welche ab August geerntet werden, stammen ausschliesslich aus Schweizer Produktion.



Gnocchi: Hier empfehlen sich blau verpackte Kartoffeln.

Country-Fries: Zum Backen und Frittieren eignen sich die Kartoffeln aus der roten Packung.

Beispiele von Kartoffelsorten



Erika

Diese Kartoffelsorte gehört zu den festkochenden Sorten und ist grün verpackt. Ihr Fleisch ist gelb bis hellgelb. Erika hat eine langovale Form und eignet sich sehr gut für Gschwellti und Kartoffelsalat. Die Ernte beginnt im August.



Laura

Laura ist eine typisch mehligkochende Sorte. Unter der roten Schale der Laura verbirgt sich gelbes Fleisch. Diese Sorte ist gut lagerfähig und in der Küche vielseitig verwendbar.



Victoria

Victoria ist eine mehligkochende Kartoffel. Sie lässt sich über lange Zeit sehr gut lagern. Ihr Fleisch ist gelblich und kann vielseitig verwendet werden. Erntebeginn ist im September.



Agata

Agata ist eine typische Frühkartoffel. Sie wird bereits im Mai geerntet und ist nur bis September erhältlich. Ihr Fleisch ist hellgelb und lässt sich je nach Alter der Kartoffel zu verschiedenen Gerichten verarbeiten.



Gourmandine

Diese Sorte ist festkochend. Wie Victoria wird auch die Gourmandine im September geerntet. Sie eignet sich vor allem für die Herstellung von Kartoffelsalat und Salzkartoffeln.



Ratte

Die Ratte ist eine sehr alte Kartoffelsorte. Sie ist eine Spezialität und wird heute vor allem in Hausgärten angebaut. Die Sorte ist sehr festkochend. Die Ratte ist bei Kennern vor allem zur Herstellung von Kartoffelsalat sehr beliebt. Kalt soll sie ihr nussiges Aroma besonders gut entfalten.

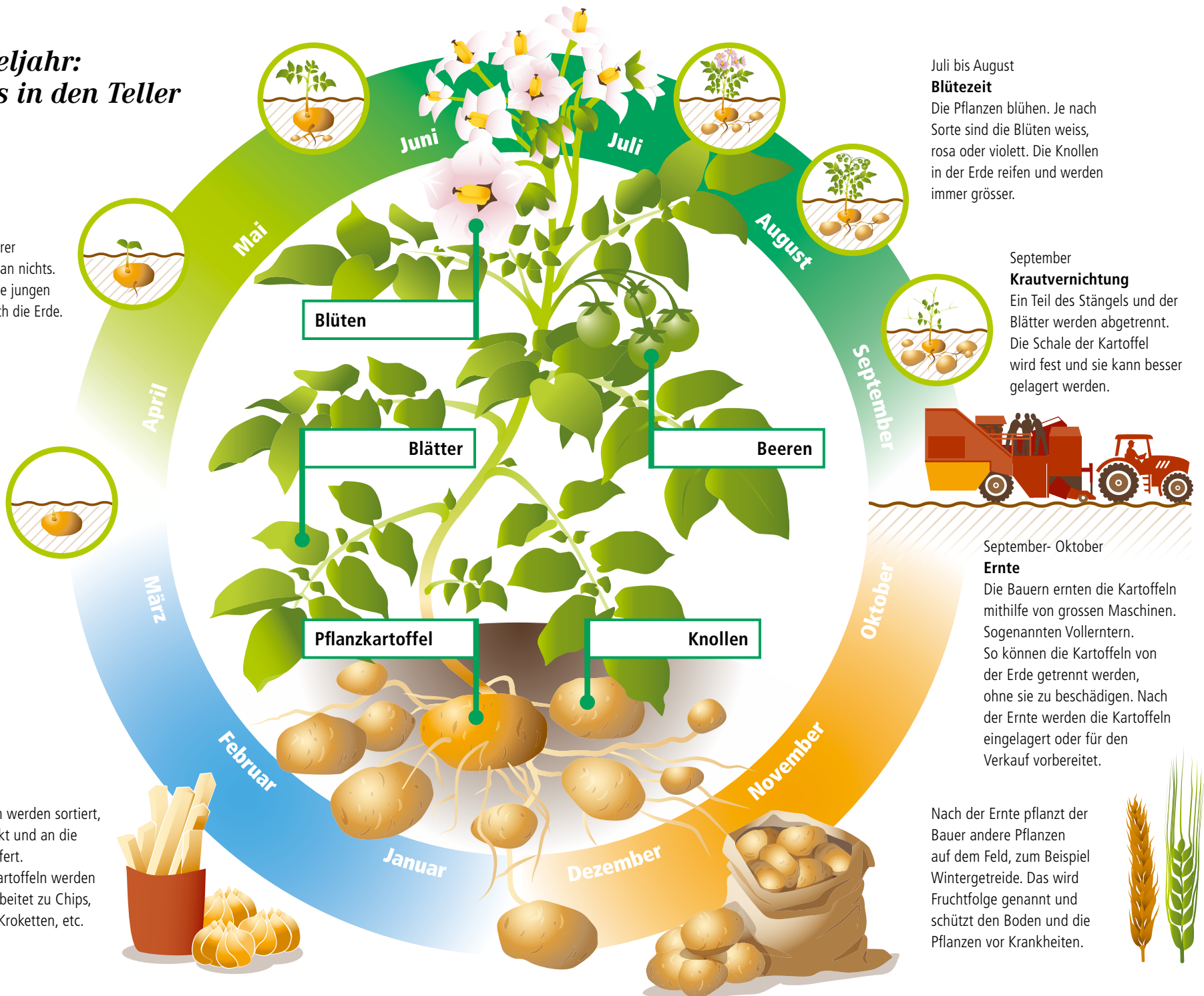
Mehr zu den verschiedenen Kartoffelsorten gibt's unter www.kartoffel.ch

Das Kartoffeljahr: Vom Feld bis in den Teller

Mai bis Juni
Wachstum
Während mehrerer Wochen sieht man nichts. Dann dringen die jungen Sprösslinge durch die Erde.

März bis April
Pflanzung
Die Saatkartoffeln werden auf kleine Dämme in die Erde gepflanzt.

Speisekartoffeln werden sortiert, in Tüten verpackt und an die Geschäfte geliefert. Verarbeitungskartoffeln werden industriell verarbeitet zu Chips, Pommes frites, Kroketten, etc.



Juli bis August
Blütezeit
Die Pflanzen blühen. Je nach Sorte sind die Blüten weiss, rosa oder violett. Die Knollen in der Erde reifen und werden immer grösser.

September
Krautvernichtung
Ein Teil des Stängels und der Blätter werden abgetrennt. Die Schale der Kartoffel wird fest und sie kann besser gelagert werden.

September- Oktober
Ernte
Die Bauern ernten die Kartoffeln mithilfe von grossen Maschinen. Sogenannten Vollerntern. So können die Kartoffeln von der Erde getrennt werden, ohne sie zu beschädigen. Nach der Ernte werden die Kartoffeln eingelagert oder für den Verkauf vorbereitet.

Nach der Ernte pflanzt der Bauer andere Pflanzen auf dem Feld, zum Beispiel Wintergetreide. Das wird Fruchtfolge genannt und schützt den Boden und die Pflanzen vor Krankheiten.

Zu Besuch in der *Pommes-Chips-Fabrik*

Der Duft von Chips

Die Zweifel-Fabrik in Spreitenbach ist ein wahres Paradies für Liebhaber von Chips und anderen Kartoffelsnacks. Schon vor dem Gebäude steigt einem der Duft nach frittierten, gut gewürzten Kartoffelleckereien in die Nase.

Im Kellergeschoss der Fabrikationsstätte erinnert dagegen eher wenig daran, was hier produziert wird. Tonnenweise lagern hier Kartoffeln in fast mannshohen Holzharassen und warten darauf, verarbeitet zu werden. Diese Warterei dauert kaum je länger als ein oder zwei Tage.

Danach gehts für die Knollen zur Verarbeitung. Nach einem intensiven, aber dennoch schonenden Waschgang werden die Kartoffeln im Wasserbad mit Hilfe eines Förderbandes in den oberen Stock transportiert. Bereits jetzt ist klar, welche Chips- oder Snacksorten daraus hergestellt werden. Gut

die Hälfte aller Kartoffeln wird zu Paprika-Chips verarbeitet, ein Drittel gelangt später als Nature-Chips in die Regale und der Rest wird mit Gewürzen, die beispielsweise an die Provence oder ein Barbecue erinnern, abgeschmeckt.

Paprika ist das Erdbeer-Joghurt unter den Chips

«Wir produzieren mehr als zwanzig Chips- und acht Snacketti-Sorten. Doch trotz aller Innovationen, die unsere Fachleute in den letzten Jahren kreiert haben, bleiben die Paprika-Chips das Erdbeerjoghurt der Firma Zweifel», sagt Christian Knobel, Leiter Produktion.

Chipsproduktion auf Bestellung

Die Knollen sind derweilen in der gigantischen Schneidemaschine angekommen. Innert Sekunden wird hier jede Kartoffel in fast schon hauchdünne Scheibchen gehobelt. Dann gehts ab in die Friteuse. Nur wirklich einwandfreie Kartoffelscheibchen gelangen bis hierher, und nach dem Bad im kochenden Öl wird noch einmal gnadenlos ausgemustert. Chips, die auch diese voll

automatisierte Kontrolle überstehen, gelangen in die Gewürzstationen, von wo aus es direkt zur Verpackung geht.

«Wir produzieren praktisch nur auf Bestellung», sagt Christian Knobel. «Deshalb gibt es bei uns auch kein grosses Vorratslager. Zwischen der Verarbeitung und dem Verkauf liegt manchmal nicht mehr als ein Tag.»

Doch nicht nur Qualität und Frische sind ein wichtiges Thema, sondern auch die Gesundheit. So zum Beispiel beim Salzgehalt: Dieser ist laut Knobel etwa halb so hoch wie bei Brot. Und auch für linienbewusste Chips-Freunde gibt es ein breites Sortiment: «Bei der Cractiv-Linie mit 40 Prozent weniger Fett wird das Frittieröl am Ende des Frittierprozesses mithilfe eines speziellen Verfahrens wieder entfernt. Doch egal, wie viel Fett die Chips enthalten: Bei massvollem Konsum muss niemand auf die Leckereien verzichten.»

Im Dienste von Chips-Liebhabern



Familienunternehmen, seit mehr als 60 Jahren Fabrikation in Spreitenbach

- 400 Mitarbeitende
- Aus 28 000 Tonnen Kartoffeln werden jährlich 8000 Tonnen Chips hergestellt
- Für 1 Kilogramm Chips werden rund 3,5 Kilogramm Kartoffeln benötigt.
- 250 Landwirte beliefern Zweifel mit Kartoffeln



Leckere Sortenvielfalt aus
Schweizer Qualitätskartoffeln.

Geniessen

Zu Besuch bei

Stefanie und Nicolas Seiler

Wie man an ihrem charmanten Akzent erkennen kann, stammen Stefanie und Nicolas Seiler aus der deutschsprachigen Schweiz. Nach der Lehre zum Landwirt EFZ und nach einer höheren Ausbildung in Agronomie in Zollikofen (BE) haben sich Nicolas Seiler und seine Frau 2016 auf dem Weingut Château des Bois in Satigny (GE) niedergelassen. Im Herzen dieser herrlichen mittelalterlichen Umgebung, umgeben von einem Wald und einem Weinbaugebiet, bauen die stolzen Eltern von drei Kindern unter anderem ein Dutzend Hektar Frühkartoffeln an.

Anspruchsvolle Technik

«Für mich ist die Kartoffel wirklich die Königin der Ackerkulturen. Es ist jedoch eine sehr akribische Arbeit. Die Pflanzen werden bereits im Dezember in Holzkisten bei uns angeliefert», sagt Nicolas Seiler. Die Knollen werden anschliessend in Kisten à je 10 Kilogramm verpackt. Danach werden sie unter künstlichem Licht im Lagerraum vorgekeimt. Im Februar werden sie schliesslich gepflanzt.

Diese Methode wird bevorzugt, um das Wachstum der Jungpflanzen zu beschleunigen. Die Felder werden dann mit einer dünnen Schutzschicht bedeckt, um sie vor Frost zu schützen und das Pflanzenwachstum zu fördern. «Hier wird es früher warm als im Kanton Bern. Im Durchschnitt gewinnen wir zwei Grad», erklärt der Landwirt. Durch die Produktion im Frühjahr lassen sich die Dürreperioden des Sommers umgehen. Würde die Produktion später stattfinden, würden höhere Kosten für den Wasserverbrauch anfallen.

Auf dem Betrieb der Seilers sind fünf frühe Sorten vertreten, nämlich Agata, Agria, Amandine, Charlotte und Lady Christl. Durchreisende können sie direkt vor Ort oder in den verschiedenen Läden in der Umgebung kaufen. Wichtig zu wissen: Die Amandine, eine festkochende Sorte, ist nur in der Migros erhältlich.

Vielfalt, die sich auszahlt

Neben den Frühkartoffeln bauen die Seilers auch Zuckerrüben, Raps und Süsskartoffeln an. Darüber hinaus sind auf ihrem Anwesen mehrere Rebsorten zu finden, darunter Chardonnay, Chasselas und Gamay. Sie züchten auch etwa 30 Galloway-Mutterkühe.

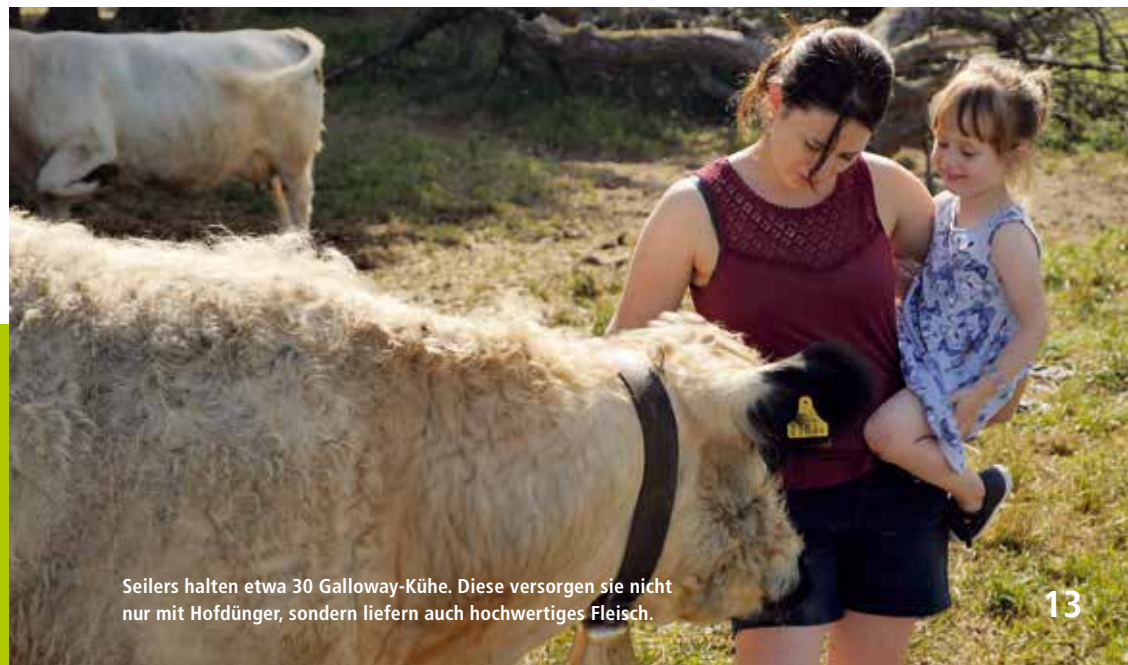
«Die Biodiversität ist für uns essenziell. Damit sichern wir uns ab gegen die Launen des Wetters und für die Jahre, in denen eine unserer Ernten weniger erfolgreich ausfällt. Unsere Priorität ist es, unseren Lebensunterhalt mit qualitativ hochwertigen Produkten zu verdienen, die im Einklang mit der Natur stehen», so Nicolas Seiler.

In der Praxis sind Frische und Schnelligkeit die Voraussetzung, damit die Geschäftspartner entsprechend dieser Anforderungen beliefert werden können. Bei der Kartoffelernte melden die Vertriebspartner am Vorabend die voraussichtliche Liefermenge. Nicolas beginnt seine Tage meist sehr früh, wenn es noch kühl ist. So ist er in der Lage, eine Nachmittagslieferung zu gewährleisten. Bereits am nächsten Morgen findet die Verbraucherin oder der Verbraucher diese Kartoffeln dann im Laden.



Ein dünnes Fliess schützt die Pflanzen vor Frost und fördert ihr Wachstum.

Stefanie und Nicolas wuchsen in der deutschsprachigen Schweiz auf, bevor sie in den Kanton Genf zogen.



Seilers halten etwa 30 Galloway-Kühe. Diese versorgen sie nicht nur mit Hofdünger, sondern liefern auch hochwertiges Fleisch.

Kartoffelwissen

Zitrone des Nordens

Aufgrund ihres hohen Vitamin-C-Gehaltes wird die Kartoffel auch «Zitrone des Nordens» genannt: Eine mittelgrosse Kartoffel deckt bereits einen Drittel des Tagesbedarfs an Vitamin C. Zusätzlich enthält sie wichtige Ballaststoffe, welche die Verdauung positiv beeinflussen können. Die Kartoffel liefert mit zwei Prozent zwar nur recht wenig Eiweiss, dafür ist dieses aber besonders hochwertig: Von allen pflanzlichen Eiweisslieferanten hat die Kartoffel den höchsten Anteil an verwertbarem Eiweiss.

Wie viel Salz darf es sein?

Chips enthalten in der Regel 1 bis 1½ Prozent Salz. Nicht viel im Vergleich zu Brot, welches bis zu 2 Prozent Salz enthalten kann. Warum aber schmecken Chips trotzdem viel salziger als Brot?

Weil sich bei den Chips das Salz auf der Oberfläche befindet, also sogar mit der Zunge abgeleckt werden kann, während beim Brot das Salz mit den restlichen Zutaten gut gemischt wird.

Die tolle Knolle gibt es fast überall

Kartoffeln findet man fast überall auf der Welt. In Peru, einem der Ursprungsländer der Kartoffel, wird die Knolle seit fast 7000 Jahren angebaut, und zwar bis auf einer Höhe von 4500 Metern. Während der Anbau in entwickelten Ländern in den vergangenen zwei Jahrzehnten eher abgenommen hat, gab es in anderen Regionen eine Zunahme, vor allem in Asien.

Resten richtig aufbewahren

Übrig gebliebene Gschwellti, Salzkartoffeln oder Kartoffelstock nicht wegwerfen! Die Reste lassen sich am besten in einer Plastikschüssel bei 4 bis 8 °C im Kühlschrank aufbewahren. Aus Kartoffelresten können einfach feine Gerichte zubereitet werden. Rezepte auf www.kartoffel.ch.



Kartoffelkäfer können in kurzer Zeit eine ganze Ernte vernichten.

Früher dienten die blühenden Kartoffelpflanzen als Dekoration, heute verschönern sie den Acker.

Seltene Sorten müssen erhalten bleiben

Acht-Wochen-Nüdeli, blauer Schwede, Corne de Gatte: Bei all diesen Namen handelt es sich um Kartoffelsorten, die auf Schweizer Äckern längst nicht mehr anzutreffen sind. Damit sie nicht ganz in Vergessenheit geraten, hat sich die Stiftung ProSpecieRara ihrer angenommen. Zusammen mit rund 77 anderen alten Sorten, die in der Schweiz verwurzelt sind, lässt die Stiftung das Acht-Wochen-Nüdeli und Co. in Sortengärten anbauen. Zu kaufen gibt es einige der seltenen Sorten im Detailhandel oder auf dem Wochenmarkt. Die meisten kann man aber gar nicht oder nur vereinzelt kaufen.



Kartoffelvielfalt bereichert unseren Speiseplan.

Die Kartoffel ist eine Alleskönnerin – aber nur bei guter Lagerung



Eine wärmende Suppe, eine deftige Hauptspeise oder ein nicht ganz alltägliches Dessert gefällig? Kein Problem: Mit der Kartoffel hat man die richtige Zutat auf alle Fälle zur Hand. Mit ihrer Hilfe lassen sich nicht nur Salate, Rösti, Pommes frites, Kartoffelstock, Brot oder Cakes zaubern, sondern beispielsweise auch Brantwein. Und während der heissen Sommermonate ist die Knolle, verarbeitet zu Pommes-Chips, die meistbegehrte Beilage zu Grilladen.

Doch damit der Genuss auch wirklich einer wird, ist die richtige Lagerung der Kartoffel wichtig: Glücklicherweise kann sich, wer zu Hause einen Keller hat, in dem die Temperatur Winter wie Sommer zwischen 6 und 10 Grad beträgt. In so einem Raum ohne Licht, in einem sauberen und luftdurchlässigen Gefäss und bei nicht zu hoher Feuchtigkeit gelagert, halten sich die Knollen während mehrerer Monate. Die Kartoffeln vor dem Lagern auf keinen Fall waschen – die Erde bietet ihnen einen natürlichen Schutz! Wer keinen passenden Raum hat, kauft die Kartoffeln am besten in kleinen Mengen frisch ein. Ob gelagert oder frisch gekauft: Immer wieder findet man Kartoffeln mit grünen Stellen. Diese entstehen durch Lagerung am Licht. Hinter der grünen Farbe verbirgt sich der giftige Bitterstoff Solanin. Obwohl es in kleinen Mengen verzehrt bei erwachsenen Menschen nicht zu gesundheitlichen Problemen kommt, sollten die grünen Stellen grosszügig weggeschnitten werden.

Inhalt

Schweizer Kartoffel – auch kalt heiss begehrt 2
 Zu Besuch bei Valérie und Ruedi Fischer 4
 Jederzeit die passende Knolle 6
 Das Kartoffeljahr 8
 Zu Besuch in der Pommes-Chips-Fabrik 10
 Zu Besuch bei Stefanie und Nicolas Seiler 12
 Kartoffelwissen 14

Impressum

Konzept und Herausgeber:
 LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Bern
 Ausgabe: 07.21.5'
 Text: Karin Iseli-Trösch, Thunstetten
 Gestaltung: atelierQuer, Rena Witschi, Steffisburg
 Fotos: Sylvia Frischknecht, Karin Iseli, Ruth Junker, Marc Langthim,
 Andreas Muhmenthaler, Judith Pfefferli, Choque Ticlla, LID,
 Swissmilk, Swisspatat, AGIR, Ursula Gysel, Zweifel

Diese Broschüre ist kostenlos erhältlich bei:

LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst
 Weststrasse 10 | 3000 Bern 6
 Tel. 031 359 59 77
 E-Mail: info@lid.ch | Internet: www.lid.ch

Links

www.landwirtschaft.ch
www.kartoffel.ch
www.agricuola.ch
www.schulgarten.ch

