# NACHHALTIG UNTERWEGS MIT DER KARTOFFEL

Kartoffeln werden hierzulande zwischen Juni und Oktober geerntet und sind dank modernen Lagermethoden fast das ganze Jahr erhältlich. So müssen die Knollen nicht über weite Distanzen zu uns transportiert werden. Diese Rahmenbedingungen machen Schweizer Kartoffeln zu einem nachhaltigen Lebensmittel mit langer Saisonalität.

Die Kartoffel hat in der Schweiz viele Namen: Grompera, Grumbiere, Gummel, Härdöpfu, Herdöpfel, Häärfel, Häbbere, Patatli oder Truffles.

### WISSENSWERTES ZUR KARTOFFELPRODUKTION

Das Nachtschattengewächs gehört zu den vier wichtigsten Grundnahrungsmitteln der Welt. In der Schweiz werden rund 450'000 Tonnen Kartoffeln pro Jahr auf einer Fläche von 11'000 Hektaren geerntet. Diese Fläche entspricht einer Grösse von zirka 15'400 Fussballfeldern.

### TIPPS UND INFOS ZUR LAGERUNG

### 6 bis 10 °C Lagertemperatur

Bei einer Lagertemperatur unter 4°C wandelt sich die Kartoffelstärke in Zucker um und die Kartoffeln schmecken süss.

Bei einer Lagertemperatur über 10°C beginnen die Kartoffeln zu keimen und werden schrumpelia. Am besten werden die Kartoffeln im Keller gelagert. Fehlt ein geeigneter Lagerort, kauft man optimalerweise nur kleine Mengen auf einmal.

### Leinensack oder Holzkiste

Die Knollen brauchen Luft. Entsprechend sollten gekaufte Kartoffeln schnell aus dem Plastiksack genommen und stattdessen im Leinensack oder in einer mit Zeitungspapier ausgelegten Holzkiste aufbewahrt werden.

### **Dunkel und trocken lagern**

Werden Kartoffeln dem Licht ausgesetzt, wird Solanin produziert und die Kartoffeln verfärben sich grün. Da Solanin giftig ist, müssen grüne Stellen grosszügig weggeschnitten werden.

### Reste richtig aufbewahren

Übrig gebliebene Gschwellti, Salzkartoffeln oder Kartoffelstock sollen nicht weggeworfen werden! Zugedeckt im Kühlschrank können diese aufbewahrt und anschliessend zu köstlichen neuen Gerichten zubereitet werden.





## SO LÄUFT DAS KARTOFFELJAHR

### Januar bis Februar:

Die Kartoffelproduktion auf dem Feld beginnt erst bei wärmeren Temperaturen später im Jahr. Im Moment ruht der Boden.

### März bis April:

Das Pflanzbett wird für die Kartoffeln vorbereitet. Anschliessend werden die Pflanzkartoffeln in die Erde gesetzt. Die Kartoffeln werden in sogenannten Dämmen gepflanzt.

### Mai bis Juni:

In den ersten Wochen nach der Pflanzung ist von der Kartoffel nichts zu sehen. Bis die Kartoffeln keimen, geht es rund sechs Wochen.

Die ersten Kartoffeln, die Frühkartoffeln, werden Anfang Juni geerntet.

### Juli bis August:

Die Kartoffelpflanze blüht im Sommer. Je nach Kartoffelsorte blüht sie weiss. rosa oder lila. Jetzt reifen und wachsen die Kartoffeln im Boden.

### August bis Oktober:

Im August und September findet die Haupternte statt. Nach der Ernte werden die Kartoffeln für eine spätere Verwendung eingelagert oder direkt für den Verkauf vorbereitet und gewaschen.

### Oktober bis Dezember:

Auf den Feldern werden nach der Kartoffelernte andere Kulturen gesät zum Beispiel Weizen. Diese Massnahme schützt vor Erosion und hält die Nährstoffe im Boden.