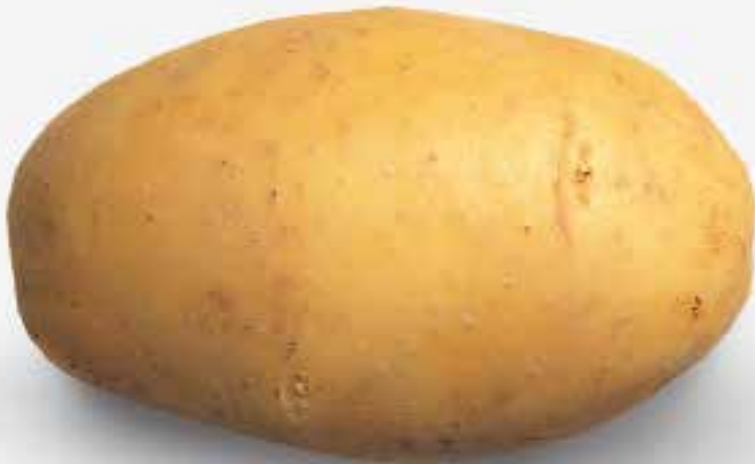


Die Kartoffel

Mag es am liebsten kühl und dunkel



Die richtige Kartoffel
für das gute Gelingen

www.kartoffel.ch



Schweiz. Natürlich.

Kartoffel ist nicht gleich Kartoffel.
Darum clever einkaufen.



Mini Häröpfu Gricht sige die Beschte, säge mini Chunde.

Dass meine Kartoffelgerichte und andere Kreationen immer gelingen, hat seinen Grund. Als ambitionierter Koch muss man seine Gäste immer wieder mit neuen Ideen überraschen. Dabei ist es besonders wichtig, dass ich von den Spezialisten, zum Beispiel den Kartoffelproduzenten und den Lieferanten, professionell beraten werde.

Dass Kartoffel nicht gleich Kartoffel ist, habe ich schon zu Beginn meiner Kochlehre gelernt. Natürlich habe ich, was die Sorte betrifft, meine Favoriten. Was aber, wenn die eine oder andere meiner Lieblingsorten gerade nicht verfügbar ist? Dann bin ich auf die Unterstützung der Profis angewiesen. Heute kaufe ich nach der cleveren Farbcodierung ein, die zwischen mehlig- oder festkochend und Hochtemperaturlinie unterscheidet. Die Sortenauswahl kann ich dann guten Gewissens dem Spezialisten überlassen. So funktioniert es garantiert. Viel Spass bei Ihren nächsten Kreationen.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'A. Prack', located below the main text block.

Alex Prack,
Chef de Partie Restaurant Stucki, Basel



Mini Chunde überchöme die schönste Händöpfu.

Eine meiner Aufgaben als Kartoffelproduzent besteht darin, Ihnen den Einkauf des facettenreichen Nachtschattengewächses zu erleichtern. Natürlich ist es wichtig, dass einem Küchenprofi die verschiedenen Sorten geläufig sind. Da der Wechsel in Bezug auf die Sortenvielfalt immer dynamischer wird, ist es aber unerlässlich, sich nicht nur auf einen blossen Produzenten, sondern auf einen Vertrauenspartner verlassen zu können, der genau weiss, was der Kunde wünscht.

Die Farbcodierung für Kartoffeln macht es für unsere Kunden, ob Koch oder Einkäufer, bedeutend einfacher, zwischen mehlig- und festkochenden Kartoffeln sowie Hochtemperaturlinie zu unterscheiden. Bei einer Bestellung mit diesem System kann nichts schiefgehen.

Der Handel bietet nach Grösse und Verwendungszweck sortierte Kartoffeln an. Für Grossverbraucher werden die Kartoffeln in grösseren Verpackungseinheiten angeboten.

Hanspeter Wyss,
Kartoffelproduzent, Aarwangen



Auf die richtige Lagerung kommt es an. So geht es der Kartoffel gut.

Lagerung von rohen Kartoffeln.

Kartoffeln müssen im Dunkeln, bei guter Belüftung, einer Temperatur von 8–10 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 85–95 % auf Rosten, in Säcken oder Harassen gelagert werden. Frühkartoffeln und gewaschene Kartoffeln sind nicht lagerfähig. Sobald Kartoffeln dem Licht ausgesetzt sind, werden sie

grün. Dabei entwickelt sich Solanin, ein Gift das für Mensch und Tier schädlich ist. Kartoffeln, die unter 4 °C lagern, werden durch die Umwandlung von Stärke in Zucker süßlich. Sie bräunen beim Braten oder Frittieren zu schnell und bilden Acrylamid.



Lagerung von geschälten, rohen Kartoffeln.

Da sich geschälte Kartoffeln an der Luft durch Oxidation schnell verfärben, müssen sie immer in kaltem Wasser aufbewahrt oder sofort blanchiert werden.

Lagerung von zubereiteten Kartoffeln.

Zubereitete Kartoffeln im Kühlschrank bei Temperaturen unter 4 °C aufbewahren. Möglichst schnell verbrauchen.

Lagerung von Halbfertig- und Fertig-Produkten.

Beachten Sie die Kühlkette und Lagerhinweise. Für eine erfolgreiche Zubereitung die Gebrauchsanweisung der Hersteller gut durchlesen und befolgen.



Kartoffeln richtig einkaufen. Die Farben machen den Unterschied.



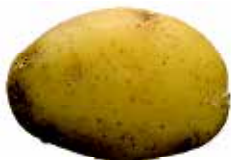
« Eigentlich ist es ganz einfach.

Bis vor einigen Jahren genügte es, ein paar der vielen Kartoffelsorten zu kennen. Das funktioniert heute nicht mehr. Der moderne Koch oder Küchenchef muss mehr über die Kartoffel wissen. Zwar gehören Sortenvielfalt und die Eigenheiten der einzelnen Sorten immer noch zum Repertoire, inzwischen müssen die Küchenprofis aber auch den Unterschied zwischen mehlig-, festkochend und der Hochtemperaturlinie verinnerlicht haben. Dabei hilft die Farbcodierung.

Es ist nicht mehr unbedingt die Sorte, welche im Vordergrund steht. Das hat einen einfachen Grund.

Inzwischen werden immer mehr neue Sorten lanciert, die je nach Angebot und Nachfrage auf dem Markt verfügbar sind. Das macht den Alltag für uns Köche nicht unbedingt einfacher. Darum sagen wir dem Produzenten einfach, ob wir fest-, mehligkochende oder Kartoffeln aus der Hochtemperaturlinie benötigen und lassen uns professionell beraten. Die Auswahl der Sorte überlassen wir dem Lieferanten.

Hier können Sie sich einen Überblick über die verschiedenen Kochtypen verschaffen. Die aktuellen Sorten sind immer auf www.kartoffel.ch abgebildet



■ FESTKOCHEND

Das Fleisch zerfällt auch bei längerem Kochen nicht.

Ideal für Kartoffelsalat, Salzkartoffeln und Gschwelkti

Verkauf **VERPACKUNG GRÜN**



■ MEHLIGKOCHEND

Die Kartoffel springt beim Kochen auf, das Fleisch ist mehlig.

Ideal für Kartoffelstock, Gratin und Gnocchi

Verkauf **VERPACKUNG BLAU**

und beschrieben. Da nicht immer alle Sorten verfügbar sind, empfehlen wir Ihnen, sich von Ihren Produzenten und Lieferanten beraten zu lassen.



■ HOCHTEMPERATURLINIE

Die Kartoffel springt beim Kochen auf, das Fleisch ist mehlig. Dank höherer Lagertemperatur ist die Zuckerbildung reduziert. Dadurch verringert sich auch die Acrylamidbildung bei hohen Zubereitungstemperaturen.

Besonders geeignet zum Braten und Frittieren.

Ideal für Rösti, Bratkartoffeln und Frites

Verkauf **VERPACKUNG ROT**

■ SPEZIALITÄTEN

Frühkartoffeln, Patatli, Baked Potatoes oder Raclettes.

Verkauf **VERPACKUNG BRAUN / SPEZIALVERPACKUNG**

Tipps, Tricks und Facts. So gelingt Ihnen alles.

Mit dem Know-how der Profis verleihen Sie Ihrem Kartoffelgericht das gewisse Etwas. Hier einige Tipps und Tricks der Kartoffel-Spezialisten.

Viel Spass beim Ausprobieren.

- Das Wasser für Schalenkartoffeln immer salzen, denn dadurch springen die Kartoffeln nicht auf.
- Bratkartoffeln am Schluss der Bratzeit mit wenig Paprika würzen. Das verleiht eine schöne Farbe.
- Kartoffelsalat mit warmen, gekochten Kartoffeln zubereiten. Mit Hühnerbouillon und französischer Salatsauce anmachen. Dann wird er saftiger.
- Frisch geschnittene Kartoffeln vor dem Frittieren oder Garen gut wässern. Der Zucker, der für die Bildung von Acrylamid mitverantwortlich ist, wird so ausgewaschen.
- Für Kartoffelgratin die geschnittenen Kartoffeln nicht waschen. Bessere Bindung durch die Stärke.
- Rösti am Schluss des Sautierens am Rand mit etwas Rahm verfeinern. Für besseren Geschmack und Glanz.
- Bei der Zubereitung von frischem Kartoffelstock die gedämpften oder gekochten Kartoffeln vor dem Passieren gut austrocknen lassen. So entstehen keine Klumpen.



Die Frühkartoffel.

Erste Wahl für Feinschmecker.

Der Siegeszug der Frühkartoffel setzt sich weiter fort. Immer mehr Küchenprofis erkennen und schätzen diese Delikatesse.

Was aber unterscheidet die Früh- von der Speisekartoffel?

Sie wird, wie ihr Name sagt, früher gepflanzt und geerntet als die normale Kartoffel. Die ersten Frühkartoffeln können je nach Saison bereits Ende Mai bis Mitte Juni geerntet werden.

Die Frühkartoffel weist einen geringeren Stärkegehalt auf und hat eine dünnere Schale. Aus diesem Grund hat die Frühkartoffel auch eine kürzere Haltbarkeitsdauer.

Interessant für den Küchenprofi ist auch, dass die dünne Schale einfach mitgegessen werden kann.

Wertvoll ist die Frühkartoffel auch aus ernährungstechnischen Gründen, weil sie einen Stärkeanteil von ca. 10 – 13 % aufweist. Die normale Kartoffel beinhaltet dagegen 13 – 16 %.

Übrigens: Hundert Gramm Frühkartoffeln enthalten nur rund 70 kcal und 0.1 g Fett, dafür aber viele gesunde Nahrungsfasern. Jede Kartoffel enthält Mineralstoffe und Spurenelemente, ausserdem steckt in der tollen Knolle einiges an Kalium und Vitamin C. Schonend und mit Schale zubereitet bleiben diese gesunden Stoffe am besten erhalten.



« Nume mit de beschte Händöpfu glingts immer, garantiert.

Nun sind wir am Ende unseres kleinen Streifzugs durch die appetitliche Welt der Kartoffel angelangt. Bei den Gastronomie Lieferanten finden Sie übrigens eine beeindruckende Auswahl verschiedenster Produkte: rohe geschälte und geschnittene Kartoffeln, verpackt in Steril- oder Vakuumbeuteln als Rösti, Patatli oder Kartoffelsalat, getrocknet als Kartoffelflocken, Kartoffelpulver oder Kartoffelmehl und tiefgekühlt in verschiedensten Varianten.

Wir hoffen, dass wir Ihnen mit dieser Broschüre einen Überblick über die verschiedenen Kochtypen, über deren Verwendung und insbesondere über den Einkauf der bevorzugten Kartoffel verschaffen konnten.

Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Einkauf und Zubereiten Ihres Lieblingskartoffelgerichts.

Mehr Details zur Kartoffel und allen aktuellen Sorten finden Sie bequem unter:

www.kartoffel.ch





Postfach, 3001 Bern
031 385 36 50, info@swisspatat.ch
www.kartoffel.ch

SUISSE GARANTIE zeichnet das Herkunfts- und Verarbeitungsland Schweiz aus, stellt klare Anforderungen an die Produktion und die Verarbeitung und gewährleistet ein lückenloses, unabhängiges Kontroll- und Zertifizierungssystem. SUISSE GARANTIE Kartoffeln sind nach den Richtlinien des ökologischen Leistungsnachweises und ohne Gentechnik produziert.

