

Die Kartoffelernte ist im Gange

Die Kartoffeln entwickelten sich trotz der Hitze und der Trockenheit mehrheitlich gut und werden nun geerntet. Dank der schützenden Schale bewahren die Knollen ihre wertvollen Inhaltsstoffe und sind bis zum nächsten Sommer frisch im Detailhandel erhältlich.

Die Haupternte der Kartoffeln hat begonnen und die Landwirte graben nun alle Knollen aus dem Boden. Ungewaschen können die Kartoffeln an einem kühlen und dunklen Ort problemlos bis im nächsten Sommer gelagert werden. Sie sind die ideale Nahrung für den Sommer und den Winter, da sie viele Vitamine enthalten und das ganze Jahr in Schweizer Qualität erhältlich sind.

Kartoffeln wuchsen schnell

In diesem Jahr wurden die Kartoffeln aufgrund der tiefen Temperaturen eher spät gepflanzt, holten jedoch dank des schönen Frühlings ihren Rückstand bald auf und konnten schliesslich je nach Region 1 bis 2 Wochen früher als normal geerntet werden. Der trockene Sommer setzte den Kartoffelbeständen in einigen Regionen jedoch stark zu. Dank professioneller Bewirtschaftung und Bewässerung wuchsen die Knollen aber mehrheitlich in guter Qualität heran. Die ausgetrockneten Böden erschweren die Ernte. Die Produzenten sind gefordert, schonend zu graben, damit die Knollen in guter Qualität eingelagert werden können.

Jetzt Kartoffeln essen

Die Hitzetage sind vorbei und die Lust auf Wohlfühlahrung steigt. Die Kartoffel ist sehr vielfältig in der Zubereitung und kann süss oder salzig genossen werden. Nehmen Sie jetzt am Wettbewerb auf www.kartoffel.ch teil und gewinnen Sie ein Raclette-Öfeli. Für die vom Raclette übrig gebliebenen Geschwellti finden Sie unten ein Rezept. Weitere Informationen und eine grosse Auswahl an Rezepten finden Sie ebenfalls unter www.kartoffel.ch. Wenn Sie beim Kochen Zeit sparen möchten, stehen im Detailhandel diverse Halbfertig- oder Fertigprodukte bereit.

Wissenswertes zum Kartoffelanbau in der Schweiz

Dieses Jahr bauten 4450 Produzenten auf 11'100 Hektaren Kartoffeln an. Die Ertragserhebung von swisspatat zeigte, dass eine Gesamternte von 446'978 Tonnen Kartoffeln zu erwarten ist, was einer normalen Ernte entspricht. Die Knollen werden in den nächsten zwei Monaten von den Landwirten auf dem Feld geerntet. Die Verteilung, Einlagerung und Verarbeitung der Kartoffelernte ist jedes Jahr eine grosse logistische Herausforderung, der sich die verschiedenen Akteure der Kartoffelbranche gemeinsam stellen.

Kartoffel-Birnen-Wähe

Für ein Kuchenblech von 26 cm Durchmesser

Zutaten

250 g	Gschwellti (festkochend)
250 g	Birnen
100 g	Gruyère
1	Kuchenteig, rund ausgewallt

Guss:

1	grosse Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 Bund	Petersilie
etwas	frischer Majoran
1 dl	Milch
1 Becher	Sauermilch
2	Eier
1 TL	Salz
etwas	Pfeffer und Muskatnuss
200 g	Hüttenkäse mit Schnittlauch



Zubereitung

Kartoffeln und Birnen schälen, mit dem Käse auf der Gemüseraffel reiben.

Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Majoran fein hacken. Alle Zutaten für den Guss vermischen und mit dem Kartoffel-Birnen-Gemisch vermengen. Kuchenblech mit dem Teig auslegen. Füllung darauf verteilen.

Im 200° C heissen Ofen ca. 30 Minuten backen und heiss servieren.

Pro Person

274 kcal
12.4 Gramm Eiweiss
14.0 Gramm Fett
24.0 Gramm Kohlenhydrate