



Herbstzeit ist Kartoffelzeit – die tollen Knollen kommen aus dem Boden!

Die Ernteschätzungen 2015 sind abgeschlossen und es steht fest: die Konsumentinnen und Konsumenten können sich trotz der schlechten Witterungsbedingungen im Frühjahr und der langanhaltenden Hitzeperiode im Sommer auf die Schweizer Kartoffeln freuen! Obwohl die Kartoffeln heuer unterschiedlichste Formen aufweisen, bleibt die innere Qualität ausgezeichnet gut.

Nach einem nassen Frühling und dem hitzigen Sommer ist es nun endlich soweit, die Kartoffeln werden geerntet und eingelagert. Nachdem im Frühjahr zahlreiche Felder überflutet waren und dadurch mehrere Hektar Kartoffeln erstickten, hatten die Kartoffelstauden während der Sommermonate vor allem mit der Hitze und Trockenheit zu kämpfen. Die Temperaturen von über 30 °C waren für die Kartoffeln ein grosser Stressfaktor, was sich nun auch bei der Ernte zeigt. Die Knollen konnten sich nicht wie gewohnt entwickeln und fallen eher klein aus. Zudem war der Boden durch die anhaltende Trockenheit sehr hart, weshalb viele Knollen nicht die vertraute, rundlich-ovale Form aufweisen sondern etwas verformt daher kommen.

Ein bekanntes Sprichwort jedoch besagt: „klein aber oho!“. Dies hat sich wohl auch die Kartoffel zu Herzen genommen. Die Kartoffeln sind zwar etwas kleiner als in den Durchschnittsjahren, im Geschmack bleiben sie trotz den extremen Witterungsbedingungen unverändert - delikats und einzigartig gut! Kleine Kartoffeln eignen sich beispielsweise hervorragend für Salzkartoffeln, Gschwelli oder zum Raclette. Lassen Sie sich von den vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten der Kartoffel inspirieren.