

Kartoffel



Was ist was an der Kartoffelpflanze?

Aus der Mutterknolle im Boden wächst die Staude mit den Blättern und Blüten. Unter dem Boden bildet die Mutterknolle gleichzeitig Wurzeln und Ausläufer. Die Ausläufer verdicken sich zu Knollen – den neuen Kartoffeln! Jetzt verkümmert die Mutterknolle.

Seit wann ist die Kartoffel auch Schweizerin?

Die Kartoffel ist ursprünglich Südamerikanerin. Sie kam im 16. Jahrhundert als Zierpflanze nach Europa. Die Knolle wurde erst 200 Jahre später als nahrhaftes Lebensmittel entdeckt. Im Schweizer Klima gedeiht sie bis auf 1'900 m. ü. M.

Wie viele Kartoffeln essen wir?

45 kg Kartoffeln kommen in der Schweiz jährlich pro Person auf den Tisch, als Rösti, Gschwellti, Kartoffelsalat und Stock oder auch Frites und Chips. Rund 90 % davon kommen aus Schweizer Produktion.

Wer ist mit der Kartoffel verwandt?

Die Kartoffel ist ein Nachtschattengewächs. Nächste Verwandte sind z.B. Tomate, Aubergine, Chili oder Tollkirsche. Die Süsskartoffel gehört zur Familie der Windengewächse und ist mit der Kartoffel nicht verwandt!

Wie kommt die Kartoffel in den Boden?

Das Setzgerät lässt die Pflanzkartoffeln in regelmässigen Abständen in die Erde fallen und deckt sie mit Erde zu. Dann wird das Saatbeet zu einem Damm aufgehäuft. So ist der Boden besser durchlüftet, er erwärmt sich schneller und Pflege und Ernte sind einfacher.

Was ist «Härdöpfle»?

So heisst die Kartoffelernte in vielen Schweizer Gegenden. Sie ist Teamwork: Der Kartoffelvollernter holt die Kartoffeln aus dem Boden und siebt Erde, kleine Steine und Krautreste aus. An einem Förderband sortiert das Ernteteam – oftmals die ganze Bauernfamilie – Steine und beschädigte Kartoffeln aus. Die guten Kartoffeln fallen in den Bunker.



Wer sind die Kartoffelfeinde?

Kartoffelkäfer, Kraut- und Knollenfäule, Drahtwurm und Schnecken sind nur vier von 13 häufigen Krankheiten und Schädlingen, die eine gute Ernte gefährden. Dazu kommen zu nasses oder zu trockenes Wetter oder Frost.

Wie viele Sorten gibt es?

Ungefähr 40 Kartoffelsorten werden in der Schweiz angebaut. Für jede Verwendung gibt es spezifisch geeignete Sorten. Im Detailhandel sind die festkochenden für Kartoffelsalat oder Gschwellti grün verpackt, die mehligkochenden für Stock oder Gratin blau und die Hochtemperaturlinie für Rösti oder Frites rot. Weitere Infos zu den Sorten auf www.kartoffel.ch

Wo sind die Kartoffeln nach der Ernte?

Kartoffeln sind lange haltbar, wenn sie dunkel, bei einer Temperatur von 4 bis 10 Grad und einer Luftfeuchtigkeit von 85–95 Prozent gelagert werden. Haben sie zu kalt, verwandelt sich die Stärke in Zucker und sie schmecken süss. Haben sie zu warm, beginnen sie zu keimen und werden schrumpelig. Deshalb erfolgt die Lagerung in modernen Kühllagern unter kontrollierten Bedingungen.