Kartoffel

Steckbrief

botan. Name:	*Solanum tuberosum*
Aussaat:	-
Pflanzung:	ab Mitte April bis Ende Mai
Boden:	lehmiger Sand, sandiger Lehm, Lehm
Wasserbedarf:	💧💧
düngen:	Starkzehrer, Kompost
Ernte:	Frühkartoffeln ab Juli, August, September
Fruchtfolge:	alle 4 Jahre auf dem gleichen Beet, nicht zu Tomaten, Auberginen
geeignet für:	Beet, Hochbeet, Töpfe

Kulturgeschichte

Erdäpfel, Tüffel, Erdbirne, Grumbirne, Gromper, jede Mundart hat für die Kartoffel ihren Namen. Die Pflanze aus der Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*) wird weltweit in den gemäßigten Zonen angebaut. In ihren Heimatländern in Südamerika ist sie das wichtigste Nahrungsmittel. Auf den Hochebenen der Anden mit kühlen Nachttemperaturen gedeihen Mais und Bohnen nicht mehr, aber Kartoffeln. Nach der Entdeckung der Neuen Welt brachten die Seefahrernationen, Spanier, Engländer und Iren, neben anderen neuen Pflanzen die ersten Kartoffeln um 1580 mit nach Europa. Diese neuen unbekannten Pflanzen kamen als Kuriosität in die königlichen Gärten und wurden den Apothekern und Hofbotanikern zum Studium anvertraut. Es dauerte noch etwa 300 Jahre, bis die Kartoffel sich als Grundnahrungsmittel durchsetzte. Heute scheint es uns selbstverständlich, daß fast jeden Tag Kartoffeln in den verschiedensten Zubereitungsformen auf den Tisch kommen. Die Erntemengen konnten durch Pflanzenzüchtung und Verbesserungen der Anbautechniken seit den 1920er Jahren stark gesteigert werden. Der Verbrauch an Kartoffeln pro Kopf dagegen geht zurück. Wer selbst anbaut, kann zwischen den drei Kochtypen, Reifezeiten, verschiedenen Schalen- und Fleischfarben auswählen.

Wie anbauen?

Botanisch gesehen ist die Kartoffel eine Sprossknolle mit Augen, aus denen im Frühjahr die Triebe auskeimen. Die Kartoffel stellt an den Boden keine besonderen Ansprüche. Sie gedeiht sowohl in sandigen wie auch in lehmigen Böden. Auf schweren Böden empfiehlt sich der Anbau in Kartoffeldämmen, da die Dämme sich leicht erwärmen. Die Kartoffel zählt zu den Starkzehrern, kompostierter Mist oder Kompost sollte im Spätwinter auf die Beete gebracht werden. Der Standort wird sonnig und luftig gewählt, damit die Blätter nach Tau oder Regen schnell abtrocknen. So beugt man dem Befall mit Krautfäule vor, einer Pilzkrankheit, die das Laub schnell zum Absterben bringt. Ab März werden die Pflanzknollen zum Vorkeimen ans Licht gestellt, bei etwa 10° C. Mit den Pflanzkeimen kann ab Mitte April gepflanzt werden. Der Gartenboden sollte sich erwärmt haben. Auf Spätfrost ist zu achten, da das Kartoffellaub erfriert. Spätere Pflanzungen bis Ende Mai sind möglich, auch diese Kartoffeln reifen noch bis Ende September aus. Der Pflanzabstand in der Reihe sollte 35-40 cm betragen, zwischen den Reihen 45-55 cm. Die Reihen sind unkrautfrei zu halten, solange die Pflanzen klein sind. Frühkartoffeln werden geerntet, wenn das Laub noch grün ist, die Knollen etwa die Größe eines Hühnereies haben. Man erntet nur für den Bedarf, da die frischen Knollen leicht schrumpeln und der tägliche Zuwachs enorm ist. Kartoffeln zum Einlagern werden erst geerntet, wenn das Laub vollkommen abgestorben ist und die Schale sich mit dem Finger nicht mehr abreiben läßt, etwa ab Mitte September. Die Knollen können auf dem Boden abtrocknen und lagern im Keller dunkel und kühl bei 6 bis 12° C.

Sortenvielfalt

Die zahlreichen Kartoffelsorten bereichern unsere Küche mit den unterschiedlichen Kochtypen (fest bis mehlig kochend) und durch unterschiedliche Sorten mit einer Vielfalt an leckeren und feinen Aromen.

- **´Bamberger Hörnle`:** Knollen klang, fingerförmig, Schale leicht rosa, festkochend
- **´Blauer Schwede`:** Knollen langoval, Schale dunkelblau, Fleisch blauweiß marmoriert, vorwiegend festkochend
- **´Karlena`:** Knollen rundoval, Schale gelb, Fleisch gelb, mehligkochend
- **´La Ratte`/´Dänische Spargelkartoffel`**: große, lange Knollen, Schale gelb, festkochend, La Ratte mit kleinen Knollen
- **´Linda`**: Knollen langoval, Schale gelb, Fleisch gelb, festkochend
- **´Roter Erstling`, (Red Duke of York)**: Knollen oval, Schale dunkelrot, frühreif, vorwiegend festkochend
- **´Vitelotte Noire`:** Knollen lang, ungleichmäßig geformt, Schale schwarzblau, Fleisch blauweiß marmoriert, Fleisch fest, aber mehlig, französische Feinkostsorte

In der Küche

Die Zubereitung von Kartoffeln ist vielseitig. Bei der Verwendung sollten die drei Kochtypen genutzt werden. Festkochende Sorten eignen sich für Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Salate. Vorwiegend festkochende werden für Salzkartoffeln, Eintopf, Pellkartoffeln verwendet. Mehlig kochende nutzt man für Eintopf, Pellkartoffeln, Püree und Brot, Waffeln oder Kuchen. Die Kartoffel ist kein Dickmacher, die Zusammensetzung aus Wasser, Kohlenhydraten, Proteinen, Mineralstoffen und Vitaminen ist sehr ausgewogen und macht sie zu einem gesunden Lebensmittel.

Feine Estragon-Kartoffelsuppe

(für 4 Personen)

- 1,5 l Fleischbrühe
- 500g mehlig kochende Kartoffeln
- Salz, Pfeffer
- 20 g Butter
- 20 g Mehl
- 2 EL feingeschnittener frischer Estragon
- 1 El gehackte glatte Petersilie
- 100 ml süße Sahne
  Nach Geschmack: 200 g gewürfelten Kochschinken

Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden, mit der Fleischbrühe aufsetzten, garen lassen, nach 5 min. die Schinkenwürfel zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Butter schmelzen, Mehl einrühren, hellbraun anschwitzen, Mehlschwitze mit etwas Brühe ablöschen, aufkochen lassen, dann zum Binden unter die Suppe rühren, vor dem Servieren die fein geschnittenen Kräuter zugeben, Sahne unterrühren, mit frischem dunklem Brot servieren.

Raffinierte Dips zu Pellkartoffeln:

(für 4 Personen)

Sommerquark

- 500 g Quark
- 1 ½ EL Öl
- 1 ½ TL Salz, Pfeffer
- 10 Radieschen

- 1 EL Dill, 1 EL Petersilie

Kräuterbutter

- 250 g Butter
- Kräuter der Provence, getrocknet
- 1 TL Zitronensaft
- 4 Knoblauchzehen
  Salz, Pfeffer

Orangendip

- 75 g Magerquark
- 3 EL Sahne
- ½ TL französischer Senf
- Saft von ½ Orange
- Salz, Curry
- etwas abgeriebene Schale
- einer unbehandelten Orange

Kartoffelsortenvielfalt

Bunte Kartoffeln sind voll im Trend.

als Beispiel die Sorte „Miss Blush“