

Die Kartoffel

Informationen für Verbraucherinnen und Verbraucher



Die bunte Vielfalt der Kartoffel

Foto: Jörg Jenrich/LTZ

Wichtiger Bestandteil der menschlichen Ernährung

Die Menükarte von privaten Haushalten, Restaurants und Großküchen ist auch heute noch ohne die Kartoffel kaum denkbar. Ihre Bedeutung als wichtiges Grundnahrungsmittel hat sich aber in den letzten Jahrzehnten verändert. Wurden in den Nachkriegszeiten 1948/49 pro Kopf der Bevölkerung jährlich 224 kg Kartoffeln verbraucht, so waren es 2015/2016 gerade noch 57 kg. Dieser Verbrauch setzt sich zusammen aus 38 % Frischkartoffeln und 62 % Veredelungsprodukten wie Pommes frites, Chips und Püree. Der Anteil der Veredelungserzeugnisse ist seit Jahren steigend.

Ernährungsphysiologisch besonders wertvoll

Der hohe ernährungsphysiologische Wert der Kartoffel wird heute zunehmend geschätzt. Vorbei sind die Zeiten, da sie fälschlicherweise als „Dickmacher“ angeprangert war. Vielmehr setzt sich die Erkenntnis durch, dass die Kartoffel eine gute diätetische, entwässernde Wirkung besitzt und sich sogar für Schlankheitskuren eignet. Kartoffeln sind gesund, bekömmlich, wohlschmeckend und vergleichsweise billig. Mit rund 277 kJ je 100 g Pellkartoffeln zählen sie zu den kalorienarmen Nahrungsmitteln. 100 g Teigwaren besitzen mit ca. 1.600 kJ das Fünffache an Kalorien.



Landwirtschaftliches
Technologiezentrum
Augustenberg



Baden-Württemberg



Landessortenversuche des LTZ Augustenberg in Forchheim am Kaiserstuhl

Foto: Jörg Jenrich/LTZ

Kartoffeln enthalten praktisch kein Fett. Dagegen ist ihr biologisch hochwertiges Eiweiß dem tierischen Eiweiß im Ei oder in der Milch gleichwertig. Ihre hohen Anteile an Stärke – je nach Sorte 12 bis 16 % – und an Ballaststoffen sind ernährungsphysiologisch besonders wertvoll.

Außerdem enthalten Kartoffeln bedeutende Mengen an wichtigen Mineralstoffen, wie z. B. Kalium, Phosphor, Natrium, Calcium, Magnesium. Darüber hinaus weist sie Spurenelemente auf wie Eisen, Jod oder Fluor und Vitamine der Gruppen A, B1, B2, und C. Bei der aktuellen durchschnittlichen täglichen Verzehrmenge können etwa folgende Bedarfsanteile durch Kartoffeln gedeckt werden: 27 % Kalium, 8 % Phosphor, 4 % Calcium, 11 % Eisen, 13 % Vitamin B1 und 5 % Vitamin B2.

Große Sortenvielfalt

Die Geschmacksqualität von Kartoffeln ist weitgehend genetisch festgelegt. Deshalb ist es wichtig, beim Einkauf auf den Sortennamen zu achten. Daneben hat die Herkunft (Boden, Klima) einen wichtigen Einfluss auf die Geschmacksausprägung.

Selbst für Fachleute ist das große Sortiment von Kartoffelsorten nur schwer zu überblicken und viele Verbraucherinnen und Verbraucher fragen sich, warum es so viele Sorten geben muss.

Von den weltweit über 5.000 Kartoffelsorten sind in Deutschland über 200, darunter ca. 140 Speisesorten für den Anbau zugelassen. Zusätzlich sind zahlreiche Sorten über den



Präsentation von Frühkartoffelsorten auf dem Versuchsfeld

Foto: Jörg Jenrich/LTZ

„Gemeinsamen Sortenkatalog der Europäischen Union“ vertriebsfähig, aus denen Erzeuger und Verbraucher auswählen können.

Für den Anbau in Baden-Württemberg werden 16 Sorten besonders empfohlen. Diese sogenannten Empfehlungsorten werden landesweit zwischen Handel, Genossenschaften, Vermehrungsorganisationen und staatlichen Stellen an Hand der Landessortenversuche des LTZ Augustenberg gemeinsam festgelegt.

Die Kartoffel muss vielfältigen Ansprüchen gerecht werden. Die speziellen Eigenschaften sind vorwiegend genetisch vorgegeben. So unterscheidet man Speise- und Wirtschaftskartoffeln, in beiden Gruppen wiederum Sorten, die zusätzlich noch verschiedene Veredlungseigenschaften sowie unterschiedliche Reifezeiten aufweisen.

Sehr frühe Sorten werden bei uns in klimatisch günstigen Lagen des Rhein- und Neckartals bereits ab Ende Februar z. T. unter Folie gepflanzt und Ende Mai, Anfang Juni geerntet. Diese sehr frühen Sorten sind nicht für die längerfristige Bevorratung geeignet, da sie ihre guten Speiseeigenschaften rasch verlieren und sehr früh keimen.

Frühe Sorten dienen der Anschlussbevorratung und können bis zum Herbst gelagert werden, einige auch länger.

Das zahlenmäßig größte Sortiment umfasst die mittelfrühen Sorten, die ab Ende August geerntet werden und für die Einkellerung besonders geeignet sind.

Für die Stärkeproduktion sind sehr viele mittelspäte und späte Sorten auf dem Markt.



In einem Koch- und Geschmackstest werden die Sorten bewertet. Foto: Jörg Jenrich/LTZ

EMPFEHLENSWERTE SORTEN

Reifegruppe	Kochtyp	Sorte
sehr früh	vorwiegend festkochend	Finka, Juwel
	festkochend	Annabelle, Anuschka, Glorietta
	mehligkochend	Berber (bei längerer Verweildauer im Boden), Sunita
früh	vorwiegend festkochend	Marabel, Gala
	festkochend	<i>Belana, Goldmarie, Princess</i>
	mehligkochend	Gunda
mittelfrühspät	vorwiegend festkochend	<i>Agria, Granola, Jelly, Laura (rot-schalig)</i>
	festkochend	Allians, Ditta, Selma
	mehligkochend	<i>Afra, Diplomat</i>

Längerfristig lagerfähige Sorten sind kursiv geschrieben

Durch ihre lange Vegetationsdauer bringen solche Sorten sehr hohe Stärkeerträge.

Kochtypen

Die einzelnen Kartoffelsorten haben unterschiedliche Stärkegehalte und Inhaltsstoffe. Mit zunehmendem Stärkegehalt wird eine Kartoffel beispielsweise trockener, mehlig und lockerer. Alle Speisekartoffelsorten sind einem Kochtyp mit entsprechenden Verwendungsmöglichkeiten zugeordnet:

Festkochend: für Kartoffelsalat, aber auch für Salz- und Pellkartoffeln. Sie springen beim Kochen nicht auf, sind fest, feinkörnig und feucht.

Vorwiegend festkochend: für Salz-, aber auch für Pellkartoffeln sowie für Bratkartoffeln. Sie springen beim Kochen nur wenig auf, sind mäßig feucht und überwiegend feinkörnig.

Mehligkochend: für Kartoffelpüree, Klöße, Suppen und Eintopfgerichte. Sie springen beim Kochen stärker auf, kochen locker, sind trockener und grobkörnig.

Daneben unterscheiden sich die Sorten z. T. erheblich in der Fleischfarbe, der Kochdunkelung und vor allem im Geschmack. Neben den inneren Werten spielt aber auch die äußere Form bei der Beurteilung von Kartoffelsorten

eine wichtige Rolle: Glattschalige Sorten mit flachen Augen sind gefragt; bei Salatkartoffeln sollte die Knollenform eher lang sein.

Rotschalige Sorten spielen eine untergeordnete Rolle und werden in Deutschland nur von bestimmten Käufern nachgefragt. Außerdem sind Sortenresistenzen gegenüber Krankheiten und Schädlingen für den Anbauer bei der Auswahl der Sorte wichtige Kriterien.

Warum die meisten Sorten einen Frauennamen wie z. B. Annabelle, Alexandra, Sieglinde oder Sissi tragen, ist nicht genau bekannt. Es heißt, dass die Bauern in den Anfängen der Züchtung ihren Sorten einfach den Namen der Frau oder der Tochter gaben.

Alte Kartoffelsorten im Trend

Alte Kartoffelsorten sind vor allem auf den Wochenmärkten wieder gefragt, da es für diese Exoten eine wachsende Liebhaberschaft gibt. Auch gibt es verschiedene Initiativen, die sich für alte Kultursorten stark machen und gerade im biologischen Landbau gibt es ein Interesse an solchen Raritäten, die ganz verschiedene Geschmacksrichtungen, Farben und Formen besitzen.

Allerdings sind alte Sorten nicht so ertragreich, zum Teil sehr unförmig und kleinfallend



Lilaschalige Sorte

Foto: Jörg Jenrich/LTZ

und daher schlecht mit Maschinen zu ernten. Um kostendeckend zu wirtschaften, müssen solche alten Sorten deshalb für drei bis fünf Euro pro Kilo verkauft werden.

Viele der alten Kartoffelsorten sind früher so gezüchtet worden, wie es heute der ökologische Landbau vorschreibt. Man setzte beim Anbau noch keine chemischen Betriebsmittel ein und die Züchtung hatte zum Ziel, eine regional optimal angepasste Sorten zu erhalten, denn das Saatgut wurde vor allem in der näheren Umgebung verwendet.

Allerdings haben sich die Klimabedingungen verändert und oft sind ältere Sorten auf neue Virusstämme nicht resistent. Wegen ihrer Virusanfälligkeit wurde bereits in den 1960er Jahren die beliebte Sorte Ackersegen in der Sortenliste gestrichen. Aufgrund der großen Nachfrage ist sie aber inzwischen wieder gelistet.

Kartoffel des Jahres

Seit 2006 vergibt ein Gremium aus zehn Verbänden und Einrichtungen die Auszeichnung „Kartoffel des Jahres“ an Sorten, die ohne Gebühren nachgebaut werden können, weil sie älter als 30 Jahre sind oder weil der Züchter auf Gebühren verzichtet. Mit der Auszeichnung „Kartoffel des Jahres“ soll auf die bedrohte Vielfalt von Kartoffelsorten aufmerksam gemacht werden. Dem Gremium gehören u. a. die Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL), Bioland e.V. und die Initiative Slow Food an.

2006

Blaue Schweden

Alter und Herkunft unbekannt

Die legendäre Sorte mit der dunklen Schale und blauvioletterem Fleisch wird auch „Idahoe Blue“ oder „Blue Congo“ genannt. Sie ist eine mittelfrühe vorwiegend festkochende Sorte. Aufgrund ihrer Blaufärbung eignet sie sich bestens zur Herstellung von farbenfrohen Kartoffelgerichten.

2007

Linda

Ursprungsland Deutschland 1974/

Großbritannien 2009

Königin der deutschen Kartoffel. Nach langem Ringen mit einem deutschen Züchter hat Linda in Großbritannien eine neue

Pflanzkartoffel-Zulassung erhalten. Linda ist eine mittelfrühe, tiefgelbe, festkochende Sorte mit außergewöhnlich gutem Geschmack. Ihre lange Keimruhe erhält ihre hohe Qualität bis ins späte Frühjahr.

2008

Bamberger Krumbiere

Deutschland 1870

Sie wird auch Bamberger Hörnla oder Bamberger Hörnle genannt und ist eine späte, festkochende Sorte mit außergewöhnlich gutem Geschmack (würzig). Seit kurzem wurde dem Bamberger Hörnchen von der EU die Auszeichnung als geschützte geografische Angabe verliehen. Damit soll die Sorte in ihrer Ursprungsregion um Bamberg geschützt werden.

2009

Adretta

Deutschland 1975

Adretta ist eine sehr beliebte Sorte in Ostdeutschland. Sie ist mehligkochend, hat eine runde Knollenform und ist daher auch weniger beschädigungsempfindlich. Sie hat einen würzigen, kräftigen Kartoffelgeschmack und ist sehr gut geeignet als Pürre- oder als Backkartoffel.

2010

Sieglinde

Deutschland 1935

Sieglinde ist eine frühe, festkochende Sorte. Ihre feine Konsistenz und ihr angenehmer



Ausstellung von „Kartoffeln des Jahres“

Foto: Horst Sturm/LTZ

Geschmack machen sie zu einer bis heute sehr beliebten Sorte. Sie ist hoch anfällig gegen Krautfäule und braucht eine gleichmäßige Wasserversorgung.

tungsindustrie weniger geeignet sind, finden ihren Absatz aufgrund ihrer vielseitigen Verwendung, als Allroundkartoffel auch auf dem Speisekartoffelmarkt.

2011

Ora

Deutschland 1952

Die Sorte ist auch unter dem Namen Mira bekannt, ist mehligkochend, hat ein leicht kräftiges Aroma und eignet sich in der Küche als Püree-, Back oder Salzkartoffel.

2013

Rosa Tannenzapfen,

Deutschland 1850

Rosa Tannenzapfen ist eine der ältesten bekannten Sorten überhaupt. Sie ist eine sehr späte, festkochende Sorte mit kräftig würzigem Kartoffelgeschmack und sehr guter Lagerreignung. Liebhaber schätzen sie besonders im Salat, wo sie ihr volles Aroma entfaltet.

2012

Bintje

Niederlande 1905

Bintje ist heute noch in den Niederlanden und Belgien eine beliebte Kartoffelsorte und ist besonders in der Verarbeitungsindustrie für Pommes frites und Chips sehr gefragt. Sie bildet relativ große lang-ovale Knollen. Kleinere Kartoffeln, welche für die Verarbei-

2014

Granola

Deutschland 1975

Bis etwa 1994 war Granola die am meisten angebaute Sorte in Deutschland. Inzwischen wird sie nur noch als klassische Liebhabersorte auf kleineren Kartoffelanbauflächen auf der

Baar, im Hochschwarzwald und auf der Schwäbischen Alb angebaut. Sie zeichnet sich vor allem durch ihre sehr gute Lagerfähigkeit aus und ist als vorwiegend festkochende Sorte in der Küche auch vielfach verwendbar.

2015

Heideniere

Deutschland 1953–1966, 2011

Die Heideniere zeichnet sich durch einen feinwürzigen, speckigen Geschmack aus und reift mittelfrüh, hat eine tiefgelbe Fleischfarbe, gelbe Schale, eine längliche, leicht gekrümmte Form und ist festkochend. Sie ist widerstandsfähig gegen Knollenfäule und lässt sich gut einlagern.

2016

Nicola

Deutschland 1973

Die Sorte kommt ursprünglich aus Niedersachsen und ist vor allem im ökologischen Landbau noch sehr beliebt. Leider ist Nicola aufgrund ihrer Keimfreudigkeit für die Lang-

zeitlagerung nicht geeignet. In der Küche ist sie eine Allrounderin, die sowohl als Pellkartoffel, als auch als Bratkartoffel eine gute Figur macht, weil sie nicht zerfällt.

2017

Weininger Schloßkipfler

Österreich 1962

Die Kartoffel hat einen hervorragenden Geschmack, ist festkochend, gelb und in der Küche universell einsetzbar. „Sie entspricht damit auch heute noch dem Ideal einer guten, vielseitigen Speisekartoffel“, sagt Wilfried Stegmann von der „Arbeitsgemeinschaft Kartoffel des Jahres“.

2018

Rote Emmalie

Deutschland /Großbritannien 2004

Die Rote Emmalie, vormals Rote Emma, ist eine mittelfröhe, vorwiegend festkochende Sorte mit einem guten, würzigen Geschmack. Sie hat sowohl eine rote Schale wie auch rotes Fleisch.

IMPRESSUM

Herausgeber: Landwirtschaftliches Technologiezentrum Augustenberg (LTZ), Neßlerstr. 25, 76227 Karlsruhe, Tel.: 0721/9468-0, Fax: 0721/9468-209, E-Mail: poststelle@ltz.bwl.de, www.ltz-augustenberg.de
Redaktion: Hans-Jürgen Meßmer, Layout: Jörg Jenrich

August 2018



Landwirtschaftliches
Technologiezentrum
Augustenberg



Baden-Württemberg