

Rund um die Kartoffel

 Tipps für den Kartoffel - Einkauf



Baden-Württemberg

LANDWIRTSCHAFTLICHES TECHNOLOGIEZENTRUM
AUGUSTENBERG

Tipps für den Kartoffel - Einkauf

1.

Wichtigste Orientierungshilfe ist der **Sortenname**.

Die Angabe ist auf allen Packungen vorgeschrieben.

2.

Über die Verwendung informiert der **Kochtyp**.

- **festkochend**: besonders geeignet für Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Gratin
- **vorwiegend festkochend**: besonders geeignet für Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Ofenkartoffeln
- **mehligkochend**: besonders geeignet für Püree, Kartoffelpuffer, Suppen

3.

Die wichtigsten **Güteeigenschaften** laut Handelsklassenverordnung.

- Speisekartoffeln müssen gesund, ganz, sauber, fest und sortenrein sein
- Packungen bis 5 kg dürfen maximal 30 mm Größenunterschied aufweisen
- Handelsklasse, Sortenbezeichnung und Kochtyp müssen deutlich auf der Verpackung vermerkt sein

Für Direktverkauf ab Erzeuger gelten abweichende Kennzeichnungsvorschriften.

IMPRESSUM

Herausgeber:
Landwirtschaftliches Technologiezentrum
Augustenberg (LTZ)
Neßlerstr. 23-31
76227 Karlsruhe

Tel.: 0721 / 9468-0
Fax: 0721 / 9468-209
eMail: poststelle@ltz.bwl.de
Internet: www.ltz-augustenberg.de

Bearbeitung und Redaktion:
LTZ Augustenberg - Außenstelle Donaueschingen
Franz-Josef Mayer
Ref. 13, Sorten, Saatgut, Biotechnologie, Versuchswesen

Auflage: 1000 Ex.

Stand: 08/2010