



Nutzung

Pro Flächeneinheit bildet die Kartoffel im Vergleich zu Getreide rund doppelt so viel an Eiweiß und Kohlenhydraten aus. Der Frischverzehr von Speisekartoffeln hat in den letzten Jahren allerdings stark abgenommen. Ein Großteil der Kartoffelernte gelangt inzwischen als sogenannte Veredelungsprodukte in Form von Chips, Pommes frites, Püree oder Kloßmehl in den Handel. Auch als Futtermittel in der

Schweinemast hat die Kartoffel an Bedeutung verloren. Hier wurde sie vor allem durch Getreide ersetzt. Die aus den Kartoffeln gewonnene Stärke wird außerdem zu Glukose, Puddingpulver und Verdickungsmitteln für die menschliche Ernährung verarbeitet. In der Industrie dient Kartoffelstärke zur Papier- und Klebstoffherstellung, aber man findet sie auch in Waschpulver, Tabletten oder Zahnpasta.

Kartoffeln

(*Solanum tuberosum*)

Arber, Ärpel, Bramburi, Eachtling, Erdapfel, Erdbirn, Erpfel, Flezbirn, Gromper, Grübling, Grundbirn, Knulle, Krumbiir, Krumbeer – die Kartoffel hat im deutschsprachigen Raum viele Namen.

Merkmale

Die Kartoffel zählt botanisch zur Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*). Sie ist eine buschige Staude von 50 bis 100 cm Höhe. Die Blütenblätter, die je nach Art von Juni bis August sichtbar werden, sind weiß oder violett.



3 Minuten Info

Kartoffeln (*Solanum tuberosum*)

links: blühende Kartoffelpflanze
rechts: rotschalige Kartoffelsorte

Kartoffel-Legemaschine

Kartoffelkäferlarven



Die eigentlichen Früchte sind kleine grüne, nicht genießbare Beeren, die oberirdisch an der Staupe wachsen. Die nutzbaren Teile sind unterirdische Sprossknollen, die sich am Ende der unterirdischen Seitentriebe (Stolone) bilden.

Herkunft

Die Ursprungsregion der Kartoffel liegt in den südamerikanischen Anden. Der älteste Fund ist datiert auf die Zeit zwischen 750 und 100 v. Chr. Die Kartoffelzucht und den planmäßigen Anbau betrieben die Inka ab 400 n. Chr. Zwischen 1540 und 1565 gelangte die Kartoffel auf die iberische Halbinsel, wo in Apothekergärten ihr Anbau in kleinem Umfang begann. Der Feldanbau dagegen begann sehr schleppend.

In Preußen verhalfen Friedrich der Große und Wilhelm der I. der Kartoffel zum Durchbruch als Grundnahrungsmittel. Erst stieß die Kartoffel bei der Bevölkerung auf Ablehnung, da die wenigen Knollen sehr unansehnlich waren. Außerdem musste die übliche Dreifelderwirtschaft abgeändert werden. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts hatte sich die Kartoffel jedoch bereits als Grundnahrungsmittel etabliert. Ernsthaftige Probleme bereitete ab 1845 das Auftreten der Kraut- und Knollenfäule, einer Pilzerkrankung, die auch die Tomate befällt. In vielen Gegenden Europas vernichtete diese Pilzerkrankung nahezu die komplette Ernte und führte zu Hungersnöten wie in Irland.

Anbau und Ernte

Die Kartoffel wächst auf nahezu allen Standorten, bevorzugt jedoch lockeren Untergrund ohne Staunässe. Ab Temperaturen von 8 °C können die Knollen ins Freie gesetzt werden, welche in der Regel im April erreicht werden. In einigen Regionen werden die Kartoffeln - von Vlies oder Folie geschützt - deutlich früher gesetzt. Aus den ruhenden Knospen (Augen) der Pflanzkartoffel bilden sich Seitentriebe (Stolone), an deren Enden sich die Knollen ausbilden. Der Anbau in Dämmen ermöglicht eine bessere Wasser- und Nährstoffversorgung. Die Unkrautbekämpfung erfolgt mechanisch durch das wiederholte An-

häufeln der Dämme. Pilze sowie auch tierische Schädlinge (Bsp. Kartoffelkäfer) werden durch chemische Mittel bekämpft. Die Ernte erfolgt im August oder September, bei Frühkartoffeln oft schon im Juni oder Juli. Diese erfolgt mithilfe eines Kartoffelrodgers, die oberirdischen Teile sind dann bereits abgetrocknet. Geerntet werden lediglich die unterirdischen Knollen, da alle grünen Bestandteile und die Beeren der Pflanze giftig sind. Im Jahr 2023 wurden in Deutschland auf ca. 260.000 Hektar knapp 11 Millionen Tonnen Kartoffeln geerntet. Regionale Anbauswerpunkte sind Niedersachsen, Bayern und Nordrhein-Westfalen.