



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 30 bis 50 cm Höhe. Die Blütenblätter, die je nach Art von Juni bis August sichtbar werden, sind weiß oder violett. Die eigentlichen Früchte sind kleine grüne, nicht genießbare

3 Minuten Info

Kartoffel (*Solanum tuberosum*)

links: blühende Kartoffelpflanzen
unten: rotschalige Kartoffelsorte

Kartoffel-Legemaschine

Kartoffelkäferlarven



Beeren, die oberirdisch an der Staude 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. Ernsthafte Probleme bereitete ab 1845 das Auftreten der Kraut- und Knollenfäule, einer Pilzkrankung, die auch die Tomate befällt. In vielen Gegenden Europas vernichtet diese Pilzkrankung nahezu die komplette Ernte und führte zu Hungersnöten wie in Irland.

Anbau und Ernte

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

Pilze sowie auch tierische Schädlinge, wie der Kartoffelkäfer, werden durch chemische Mittel bekämpft. Die Ernte erfolgt im August oder September, bei Frühkartoffeln oft schon im Juni oder Juli. Zur Ernte, die mit Kartoffelrodern erfolgt, sind die oberirdischen Teile bereits abgestorben. Geerntet werden lediglich die unterirdischen Knollen, da alle grünen Bestandteile und die Beeren der Pflanze Solanin enthalten und giftig sind. Im Jahr 2016 wurden in Deutschland auf 235.500 Hektar gut 10 Millionen Tonnen Kartoffeln geerntet. Im Durchschnitt lag der Ertrag bei 432 Dezitonnen pro Hektar. Regionale Anbauschwerpunkte sind in Niedersachsen und Bayern zu finden.