

DIE KARTOFFEL

WOHER KOMMT DIE KNOLLE?

Die Kartoffel gehört zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln der Erde. Sie ist als Nahrungsmittel vielseitig und gesund. Weltweit gibt es über 5.000 verschiedene Sorten.



© Ima e.V.



information.
medien.agrar e.V.



KARTOFFELVERWENDUNG IN DEUTSCHLAND

Im Jahr 2022 wurden in Deutschland etwa 10,3 Millionen Tonnen Kartoffeln geerntet. Deutschland hat einen Selbstversorgungsgrad von ca. 140 %. Damit produziert die deutsche Landwirtschaft mehr Kartoffeln als in Deutschland genutzt werden.

SPEISEKARTOFFEL

Der Großteil der Kartoffeln wird als Nahrungsmittel verwendet. Insgesamt 68 % werden zum Verzehr genutzt, ca. 30 % als Speisefrischkartoffeln und ca. 38 % in verarbeiteter Form.



© iStockphoto - Imagomedia

STÄRKEKARTOFFEL

Die Kartoffel enthält viel Stärke. Daraus werden verschiedene Produkte hergestellt wie Speisestärke für die Küche, aber auch Biokunststoffe, Kleber und vieles mehr. Ca. 14 % der geernteten Kartoffeln werden so verwendet.



© iStockphoto - Bobi Wenz

PFLANZKARTOFFELN

Um neue Kartoffeln zu pflanzen, müssen Mutterknollen in entsprechender Qualität produziert werden. Ca. 8 % der Erträge werden als Pflanzkartoffeln genutzt.



© Tobias Witzke

WEITERE VERWENDUNG

Die Kartoffel wird nur noch selten direkt als Tierfutter verwendet. Nur Kartoffeln die im Handel keine Verwendung finden oder Abfallprodukte aus der industriellen Verarbeitung werden aufgrund ihres hohen Nährstoffgehaltes noch als Tierfutter genutzt oder in der Biogasanlage energetisch verwertet.



© Tobias Meyer

VOM ACKER AUF DEN TELLER

PFLANZUNG

Vor der Ablage in den Boden werden Kartoffeln häufig vorgekeimt, damit sie schneller erntereif werden. Die Kartoffeln werden mithilfe einer Kartoffellegemaschine in gleichmäßigen Abständen in Pflanzenreihen abgelegt, die zu Erddämmen aufgeschüttet werden.



© Grimme

AUFLAUFEN

Die Triebe wachsen in Richtung Sonnenlicht. Erste Kartoffelpflanzen zeigen sich an der Oberfläche der Dämme. Eine Pflanze entsteht aus dem Aufwuchs mehrerer Triebe derselben Mutterknolle.



© iStockphoto - Christian Studio

KNOLLENBILDUNG

Oberirdisch bilden sich Blätter und Stängel aus. Gleichzeitig entstehen an den unterirdischen Ausläufern der Sprossachse – den Stolonen – durch Verdickung junge Kartoffelknollen.



© DKHV

BLÜTE

Nach etwa 10 Wochen blüht die Kartoffel in der Regel Weiß oder Lila. Unter guten Bedingungen speichert die Pflanze fortlaufend Nährstoffe in den jungen Kartoffelknollen, wodurch diese wachsen.



© Myriams-Fotos

ERNTE

Die Kartoffelstauden reifen ab und der oberirdische Teil der Pflanze verwelkt. Bis zur Ernte vergehen ca. 3 Wochen, in denen die Knollen eine feste Schale bilden. Die Ernte erfolgt mithilfe eines Kartoffelrodgers, der die Dämme aufnimmt und die Kartoffeln ausleert.



© Grimme

VERZEHR

Die Kartoffel gehört zu den beliebtesten Nahrungsmitteln in Deutschland. Der Pro-Kopf-Konsum von Kartoffeln lag in Deutschland in den letzten Jahren bei etwa 60 Kilogramm pro Jahr. Das sind 150 Gramm pro Tag.



© adobeStock - Inga Schmidt

DIE KARTOFFEL

WOHER KOMMEN KNÖDEL, RÖSTI, POMMES UND CO.?

DARUM GEHT'S:

3.–6. Klasse
Heimische Nutzpflanze, Pflanzenentwicklung und Jahreszeiten, Anbau und Verwendung, Wert für Ernährung, Sortenvielfalt.
Für methodisch didaktische Anregungen besuchen Sie unsere Website:



Botanik:

Die Kartoffelpflanze (*Solanum tuberosum*) gehört zur Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*). Sie ist verwandt mit Tomaten, Auberginen, Paprika oder auch Tabak.

Die Herkunft der Kartoffel:

Die Heimat der Kartoffel liegt in Südamerika. Die Ureinwohner Südamerikas pflanzten die Knolle bereits vor tausenden Jahren an. Die spanischen Kolonialisten entdeckten im 16. Jahrhundert die umfangreichen Kartoffelfelder der Indios und nahmen die Knolle auf Schiffen nach Europa mit. Zunächst wurde das ansehnlich blühende Gewächs als Zierpflanze bewundert. 1589 brachte ein Botaniker die Pflanze nach Deutschland und schließlich, im 18. Jahrhundert, erkannte man, wie viel Gutes in der Pflanze steckt. So förderte der Preußenkönig Friedrich der Große per Verordnungen den Anbau der Kartoffel und sicherte damit den Zugang zu einer neuen Nahrungsquelle.

Kartoffelanbau:

Kartoffeln benötigen viel Wärme um zu wachsen. 8–10 Grad Bodentemperatur sind optimal für die Pflanzung. Heutzutage werden Kartoffeln häufig vorgekeimt, damit sie Vorsprung in ihrer Vegetationsperiode haben. Von April bis Anfang Mai werden die Pflanzkartoffeln, die so genannten Mutterknollen, mithilfe einer Legemaschine in die Erde gebracht. Für ein gutes Bodenklima hat es sich durchgesetzt, Dämme anzuhäufeln. Die Erde erwärmt sich schneller und der Dammanbau wirkt sich positiv auf Wasserhaushalt und Gasaustausch aus. Unterirdisch wachsen aus der Mutterknolle Seitentriebe, die man Stolone nennt. An deren Enden bilden sich Verdickungen, die zu Sprossknollen, den



eigentlichen Kartoffeln, heranwachsen. Kartoffeln haben einen hohen Nährstoffbedarf, welcher an Verwendungszweck und Sorte angepasst sein muss. Um guten Ertrag zu gewährleisten ist auch Pflanzenschutz wichtig. Kraut- und Knollenfäule, Kartoffelkäfer oder Drahtwurm sind nur einige Beispiele für die Herausforderungen im Kartoffelanbau. Im Sommer blüht die Kartoffelpflanze. Erst wenn das Kraut natürlich abgetrocknet ist und die Kartoffeln „schalenfest“ sind, kann im Herbst geerntet werden. Auch bei der Ernte ist die Dammkultur hilfreich. Die Kartoffelroder nehmen den gesamten Damm auf und sieben die Kartoffeln aus. Pro Kartoffelpflanze können zwischen 10–20 Kartoffeln geerntet werden. Die Kartoffel gilt als sehr anpassungsfähig. Lockere und humose Böden bieten den Pflanzen die besten Wachstumsbedingungen. In Deutschland liegen die größten Anbauggebiete in Niedersachsen (45%), Bayern (16%) und Nordrhein-Westfalen (13%). Etwa 2% der gesamten Erntemenge kommt aus ökologischer Erzeugung.

Nutzung:

Die Kartoffel wird nach wie vor hauptsächlich als Lebensmittel genutzt. 68% der geernteten Kartoffeln werden als Speisekartoffeln verwendet. Dabei steigt der Anteil der verarbeiteten Kartoffelprodukte stetig. 2021 wurden 38% der Kartoffeln zu Veredelungsprodukten weiterverarbeitet. Also zu Chips, Fritten, Kloßmehl und vielem mehr. Die restlichen 30% werden als Speisefrischkartoffeln verzehrt. Etwa 14% der angebauten Kartoffeln werden zur Stärkegewinnung genutzt. Stärke ist ein nachwachsender Rohstoff und wird gebraucht für Biokunststoffe, Verpackungen, Kleber, Waschpulver, Tabletten und vielem mehr. Als Tierfutter werden Kartoffeln nur noch selten genutzt, ebenso wie zur Herstellung von Alkohol.

Lösungen

Arbeitsblatt „Aufbau der Kartoffelpflanze“: 1. Von oben nach unten: Blüten, Beeren, Blätter, Stängel, Knollen, Mutterknolle, Wurzeln
Arbeitsblatt „Wie neue Kartoffeln entstehen“: 1. Bild Mitte gegen den Uhrzeigersinn. 2.a. Vergleiche mit der Vorderseite Arbeitsblatt „Vom Acker zum Teller“: 1. Vergleiche mit der Vorderseite Arbeitsblatt „Die Inhaltsstoffe der Kartoffel“: 1. + 2 Wasser (78%), Kohlenhydrate (15%), Eiweiße (2%), Ballaststoffe (2%), Fett, Vitamine, Mineralstoffe (0,1%)
3. Von außen nach innen: Rindenschicht, Korkschicht, Markschiebt

Gestaltung und Illustration:
AgroConcept GmbH

Texte, Redaktion:
Tobias Wilke, i.m.a e.V.

Herausgeber:
i.m.a – information.medien.agrar e.V.
Wilhelmsaue 37, 10713 Berlin
Tel.: 030.8105602-0
E-Mail: info@ima-agrar.de
www.ima-agrar.de

Mit freundlicher Unterstützung der
Landwirtschaftlichen Rentenbank

7. vollständig überarbeitete Auflage,
Oktober 2023
unverkäufliches Exemplar

Link- und Materialtipps:

- Anknüpfende Unterrichtsbausteine in Heft 2, 4, 9, 16 und 39 unter ima-lehrermagazin.de
- Faltblatt „3 Minuten Information – Kartoffel“, Sachinformation Kartoffel und Expedition auf den Kartoffelacker unter ima-shop.de
- Zahlreiche Fakten und Zahlen rund um die Kartoffel unter www.die-kartoffel.de

AUFBAU DER KARTOFFELPFLANZE

Die Kartoffel ist eine der wichtigsten Nutzpflanzen der Welt. Sie wächst als krautige Pflanze aus einer Mutterknolle zu einer bis zu 1 Meter großen Staude heran. Sie gehört zu der Familie der Nachtschattengewächse, so wie Tomaten, Tabak oder auch die Aubergine.

Aufgaben:

1. Benenne die Kartoffelpflanze mithilfe folgender Begriffe:

Beeren, Knollen, Stängel, Blüten, Wurzeln, Blätter, Mutterknolle

Sie sind weiß bis violett und verfügen über gelbe Staubbeutel.

Sie sind kirschengroß, grün und ungenießbar.

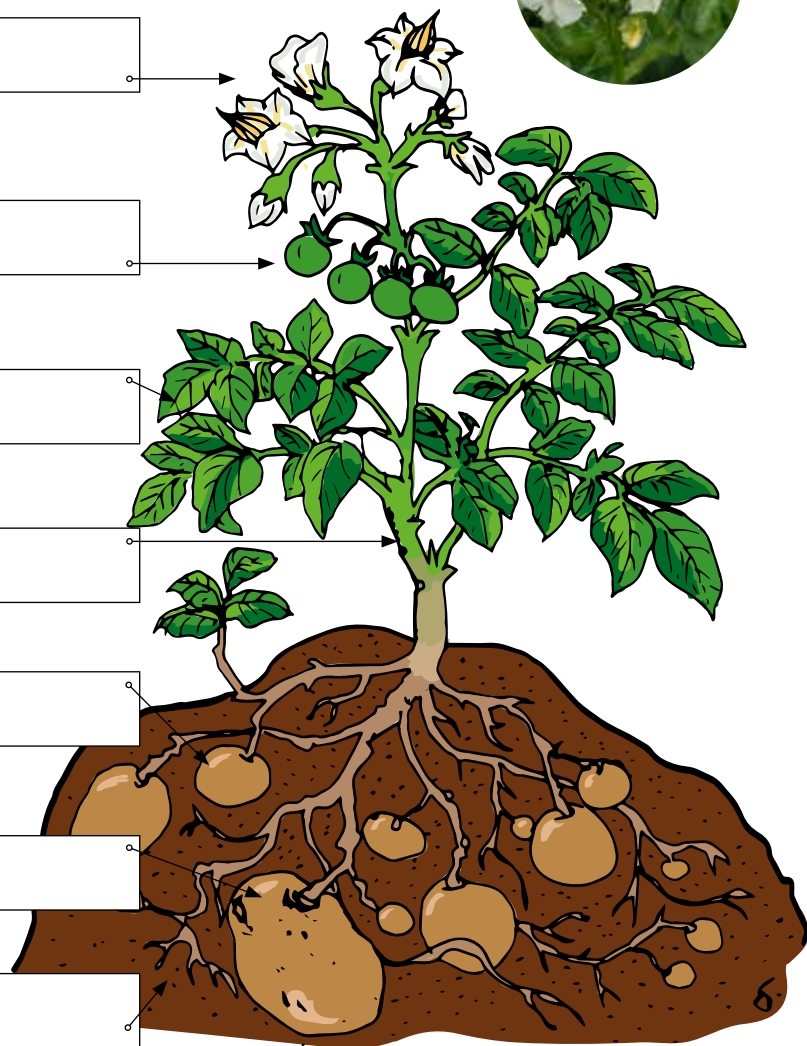
Sie sind fiederblättrig und in der Farbe hell- bis dunkelgrün.

Er ist krautig und sortenverschieden.

Sie dienen als Nährstoffspeicher und sind je nach Sorte rund, oval oder länglich.

Sie ist die Mutter der Pflanze.

Ein stark verzweigtes Fasergeflecht, das sich im Boden ausbreitet.



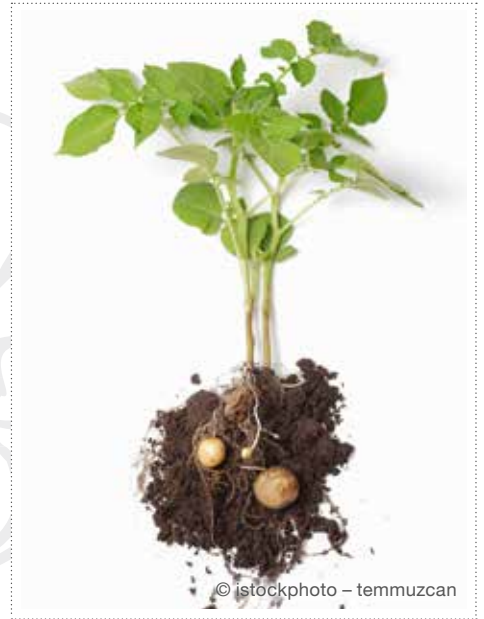
Es handelt sich um eine schematische Darstellung.

2. Zeichne deine eigene Kartoffelpflanze oder nutze unsere Vorlage die euch im Internet zur Verfügung steht.

Scannen und Ausmalbild downloaden!



WIE NEUE KARTOFFELN ENTSTEHEN



Versuch:

Nimm ca. 6 Kartoffeln.
Lagere drei davon an einem dunklen, kühlen Ort und stelle drei auf die Fensterbank ans Licht. Nutze einen leeren Eierkarton als Lager. Protokolliere 4 Wochen lang wie sich die Kartoffeln verändern. Welche Unterschiede bei der Entwicklung hast du beobachten können? Was denkst du sind die Gründe dafür?



Aufgaben:

1. Schneide die einzelnen Bilder aus und ordne sie in der richtigen zeitlichen Reihenfolge auf einem extra Blatt Papier.
2. a) Erläutere das Wachstum der Kartoffelpflanze anhand der Bilder.
b) Recherchiere die Keimung der Kartoffel. Welche Formen der Keimung gibt es? Vergleiche mit den Ergebnissen aus dem Lagerversuch.

Grüne Stellen an Kartoffeln weisen auf Solanin hin. Damit schützt sich die Pflanze davor, gefressen zu werden. Durch Lichteinfall werden Kartoffeln grün. Für den Menschen ist Solanin leicht giftig. Daher sollten Kartoffeln immer dunkel gelagert werden.

Im Frühjahr heißt es „ab unter die Erde“. Dann werden die Mutterknollen mithilfe der Kartoffellegemaschine, die auch Kartoffelpflanzmaschine genannt wird, auf dem Acker gepflanzt. Das Gerät wird an den Traktor angehängt und legt die Mutterknollen in bestimmten Abständen in die Erde. Und es kann noch mehr: Automatisch wird die Erde über den Knollen angehäufelt, sodass die für den Kartoffelacker typischen Dämme entstehen.

Die Kartoffel ist ein sogenannter Starkzehrer, das bedeutet, dass sie viele Nährstoffe braucht, um gut zu wachsen.

Je nach Sorte und Verwendungszweck muss unterschiedlich gedüngt werden. Wenn es nicht genug regnet sollte der Kartoffelacker bewässert werden, da die Knolle ausreichend Wasser zum Wachstum braucht. Im Laufe des Jahres kommen weitere Herausforderungen hinzu. Andere Pflanzen und Tiere wachsen und leben auf dem Acker. Damit die Kartoffelpflanze gut gedeiht, muss sie geschützt werden. Durch mechanischen und chemischen Pflanzenschutz wird eine gesunde Entwicklung der Pflanze gewährleistet.

In den Dämmen wachsen dann die Tochterknollen heran. Die Dämme schützen die Kartoffeln vor Licht und bieten ihnen Wuchsraum. Das ist wichtig, denn sobald die Knollen frei liegen

und dem Licht ausgesetzt sind, verfärben sie sich grün und werden ungenießbar.

Frühe Kartoffelsorten können schon ab Juni geerntet werden. Die meisten Knollen aber werden im Herbst ans Tageslicht befördert. Auch hierbei hilft eine Maschine – der Kartoffelroder. Auch dieser wird meist an einen Traktor angehängt, es gibt ihn aber auch als selbstfahrende Arbeitsmaschine. Die Maschine nimmt die Erddämme mitsamt der Kartoffelstauden und Knollen auf und befördert sie zunächst auf einem Siebkettenband in den Roder hinein. Die Knollen gelangen nach oben auf das Sortierband. Dort werden automatisch oder von Hand die restlichen unerwünschten Materialien wie Steine oder faule Kartoffeln aussortiert. Anschließend werden die Kartoffeln eingelagert. Das geschieht heute in modernen Lagern mit perfekter Klimatisierung für lange Haltbarkeit der Kartoffel.



Selbstfahrender Kartoffelroder



Modernes Kartoffellager

Aufgaben:

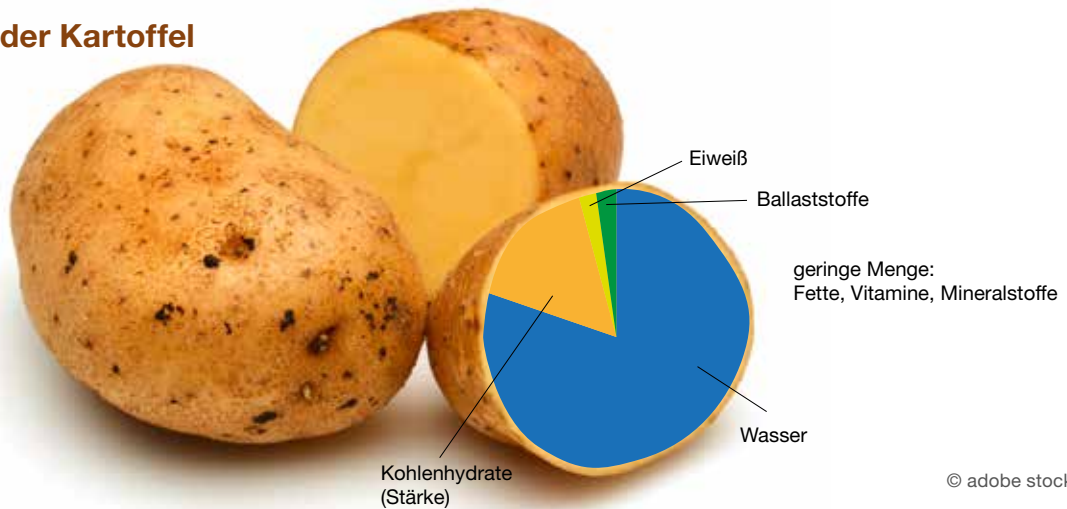
- 1. Gruppenarbeit: Bildet Zweiergruppen. Lest den Text zum Kartoffelanbau und schreibt in Stichpunkten, welche Anbauschritte es gibt. Anschließend werden die Stichpunkte gegenseitig vorgestellt und ergänzt. Vergleicht in der Klasse. Erläutert was passiert vom Acker bis zum Teller?**
- 2. Ihr könnt Kartoffeln auch selber anbauen. Nehmt eine vorgekeimte Kartoffel (z. B. aus eurem Versuch „Wie entstehen neue Kartoffeln“) und legt sie im Garten oder in einem Topf in die Erde. Ein sonniger Standort ist optimal. Bedeckt sie mit Erde und gießt regelmäßig. Beschreibt in einem Tagebuch das Wachstum eurer Pflanze.**

Scannen und mehr über den Kartoffelanbau lernen!



Nehmt an dem Projekt „Kids an die Knolle“ teil und baut Kartoffeln im Schulgarten an.
<http://kidsandieknoelle.de/>

Die Inhaltsstoffe der Kartoffel



Kartoffeln bestehen zum überwiegenden Teil aus _____, das einen Anteil von 78 Prozent an den Inhaltsstoffen hat. Die rund 15 Prozent _____ bestehen überwiegend aus Stärke. Stärke findet man hauptsächlich in der **Markschicht** der Knolle. Kartoffelstärke wird erst beim Kochen aufgeschlossen und ist leicht verdaulich.

Das _____ in der Kartoffel befindet sich überwiegend in der **Rindenschicht**, die unter der Kartoffelschale liegt. Sein Anteil ist mit etwa 2 Prozent relativ niedrig. Dennoch ist das Kartoffeleiweiß für unsere Ernährung als wertvoll zu beurteilen, denn es besitzt viele lebensnotwendige Aminosäuren, die zum Aufbau von körpereigenem Eiweiß benötigt werden.

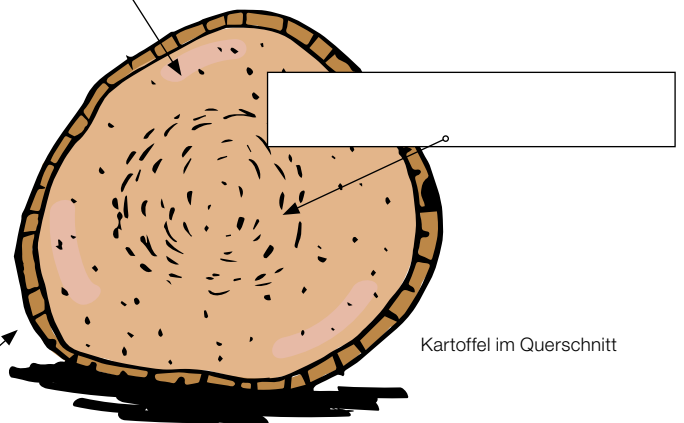
Kartoffeln enthalten etwa 2 Prozent _____. Diese Stoffe können zwar vom menschlichen Verdauungssystem nicht verwertet werden, sorgen aber unter anderem für ein Sättigungsgefühl und fördern die Verdauung.

Weiter enthält die Knolle fast kein _____ (0,1 Prozent), aber wertvolle _____ und _____. Bei den Vitaminen sind besonders Vitamin C, Vitamin B1 und B2 hervorzuheben. Unter den Mineralstoffen tragen in erster Linie Kalium, Magnesium, Phosphor und Eisen zum Wert der Kartoffel für unsere Ernährung bei.

Die **Korksicht** wird auch Kartoffelschale genannt. Da viele Nährstoffe direkt unter dieser Schicht sitzen, sollten Kartoffeln am besten in ihrer Schale gekocht und als Pellkartoffeln gegessen werden.

Aufgaben:

1. Die einzelnen Inhaltsstoffe der Kartoffel sind aus dem Text verschwunden. Ergänze sie an der richtigen Stelle.
2. Schreibe die Inhaltsstoffe neben die richtigen Prozentzahlen im Schaubild oben.
3. Beschrifte die Schichten der Kartoffelknolle mithilfe der hervorgehobenen Wörter aus dem Text.



Die Vielfalt der Kartoffel ist gewaltig. Über 5.000 verschiedene Sorten gibt es weltweit. Die Sorten variieren durch den Geschmack, die Farbe und Form. Aber auch der Anbau und die Inhaltsstoffe unterscheiden sich. In Deutschland gibt es in etwa 150 verschiedene Speisekartoffeln zu kaufen. Davon sind ca. 10 verschiedene Sorten im Handel besonders häufig anzutreffen. Kartoffeln werden, je nachdem wann sie reif sind, als sehr frühe (ab Juni), frühe oder mittelfrühe und mittelspäte Sorten (Oktober) angeboten.



Außerdem haben die Knollen unterschiedliche Kocheigenschaften. Man unterteilt sie in:

- Mehligkochende (zerfallen nach dem Kochen leicht)
- Vorwiegend festkochende,
- Festkochend (behalten nach dem Kochen die Form)

Im Handel könnt ihr den Kartoffeltyp leicht an der Farbe der Verpackung unterscheiden: Grün steht für festkochend, Rot für vorwiegend festkochend und Blau für mehligkochend.

Doch wie unterscheiden sich diese Kochtypen? In den Kartoffeln steckt Stärke. Die Pflanze bildet Stärke als Nährstoffspeicher. Mehligkochende Kartoffeln haben einen höheren Stärkegehalt (etwa 18 %), während festkochende Kartoffeln etwa 12 % Stärke enthalten.

Kartoffeln werden auch gezielt angebaut, um Stärke zu gewinnen. Diese kann in der Küche verwendet werden um z. B. Soßen zu binden, aber sie wird auch als nachwachsender Rohstoff genutzt in Kleber, Bioplastiktüten und vielen weiteren Dingen.



Aufgaben:

- 1. Versuch: Achtet beim nächsten Einkauf darauf welche Kartoffeln ihr kauft. Welche Kartoffelsorten und -arten findet ihr? Vergleicht verschiedene Einkaufsmöglichkeiten (Wochenmarkt, Supermarkt, Hofladen etc.). Schreibt eine Liste wie die Sorten heißen und vergleicht die Angaben auf den Etiketten.**
- 2. Kauft verschiedene Sorten Kartoffeln und vergleicht deren Eigenschaften mithilfe der Tabelle.**

Scannen und mehr über Kartoffelstärke erfahren!



Tabelle als Extra Download verfügbar



Kartoffeln sind in der Küche ausgesprochen vielfältig. Hier sind drei Rezeptvorschläge, die ihr Zuhause oder in der Schule ausprobieren könnt.

Viele weitere
Rezepte gibt
es hier:



Kartoffelecken

Was ihr braucht?

- Bratöl
- Kartoffeln
- Salz
- Gewürze

Kartoffelecken sind unheimlich einfach und lecker. Ihr könnt die Kartoffel in die Form schneiden, die euch gefällt. Alle Kartoffeln kommen in eine Schüssel und werden mit etwas Bratöl vermischt. Je nach Geschmack könnt ihr Salz und weitere Gewürze wie Paprikapulver, Rosmarin oder Thymian dazu geben. Jetzt kommen die Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und werden ca. eine halbe Stunde im Backofen bei 180 Grad gebacken. Wenn sie schön kross sind, könnt ihr sie rausholen. Als Beilage oder einfach so! Probiert aus, ob euch eher festkochende oder mehligkochende Kartoffeln besser schmecken.



© Jason Gog

Kartoffelgratin

Was ihr braucht?

- Etwas Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 800 g Kartoffeln festkochend
- 250 ml Sahne + 250 ml Milch
- Kräutersalz
- Pfeffer
- Muskat
- 1 Esslöffel Gemüsebrühe



© Tobias Wilke

Das Kartoffelgratin ist etwas aufwendiger, aber das lohnt sich!

1. Fettet eine Auflaufform mit Butter. Schält den Knoblauch, schneidet oder presst ihn klein und verteilt diesen in der Form.
2. Jetzt müssen die Kartoffeln geschält und in dünne Scheiben geschnitten werden. Diese werden in der Auflaufform geschichtet. Nach der Hälfte kommt ein wenig Muskat und Kräutersalz dazwischen. Jetzt die restlichen Kartoffelscheiben aufschichten.
3. Sahne, Milch, Gemüsebrühe, etwas Salz und Pfeffer gut verrühren und über den Kartoffeln verteilen. Im Backofen bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen. Guten Appetit!

Pellkartoffel mit Ei

Was ihr braucht?

- Kartoffeln (festkochend oder vorwiegend festkochend)
- Eier
- Gemüse (z. B. Spinat, Bohnen, Brokkoli)

Pellkartoffeln mit Ei ist ein einfaches und sehr nahrhaftes Gericht. Die Kombination aus Ei und Kartoffel hat eine hohe biologische Wertigkeit. Das bedeutet, dass die Eiweiße in den Lebensmitteln zum Aufbau körpereigener Proteine gut geeignet sind.

Die Kartoffeln werden etwa 20 Minuten mit Schale gekocht, um die wasserlöslichen Nährstoffe zu erhalten. Mit der Gabel könnt ihr testen, ob die Kartoffeln gut sind. Können ihr die Gabel einfach reinstecken sind sie fertig. Die Eier könnt ihr kochen oder als Rühr- oder Spiegelei servieren. Dazu gibt es klassischerweise Spinat oder ein anderes Gemüse.



© Rita

KARTOFFELKUNST – DER STEMPEL

Mit Kartoffeln kann man auch kreativ sein! Hier zeigen wir euch wie aus ein paar Kartoffeln Stempel gemacht werden. Für kleine Kinder in Begleitung von Erwachsenen.

Ihr braucht:

- Einige Kartoffeln. Am besten große, aus diesen lassen sich leichter und größere Stempel basteln.
- Ein Messer und Brettchen
- Verschiedene Plätzchenformen
- Wasserfarbe mit Pinsel und Wasserglas
- Papier



Schneidet die Kartoffeln in der Mitte durch, sodass ihr eine schöne große Fläche erhaltet. Aus beiden Seiten könnt ihr einen Stempel machen. Nun wählt ihr eine Form aus und stecht diese ca. 1 cm tief in die Schnittfläche ein.



Schneidet mit dem Messer um die Form herum, sodass der Rahmen abfällt. Danach könnt ihr die Form abnehmen. So könnt ihr beliebig viele Stempel herstellen. Bei der Arbeit mit dem Messer ist Vorsicht geboten.



Jetzt könnt ihr die Stempelfläche anmalen und mit dem Stempeln loslegen.

Eurer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt was Farben und Formen angeht.

Für Profis:

Wer mit dem Messer schon gut umgehen kann, kann auch versuchen eine eigene Form zu kreieren. Dafür schnitzt ihr die gewünschte Form in die Kartoffel und schneidet die Form vorsichtig ca. 1 cm tief aus.

Voilà, fertig ist der Kartoffelstempel!
Viel Spaß beim Basteln und herumexperimentieren.



Alle Fotos diese Seite © Tobias Wilke



© Tjorven Boderius

DIE KARTOFFEL: MIT ALLEN SINNEN

Im Markt kannst du verschiedene Kartoffelsorten kaufen. Meistens gibt es mindestens eine Sorte festkochende, vorwiegend festkochende und mehligkochende Kartoffeln. Diese gilt es jetzt genauer zu untersuchen. Nutze die Tabelle um die Kartoffeln genau zu erkunden. Schneide die Kartoffel an und koste auch mal ein Stück davon.

Probe	Festkochende Kartoffeln	Vorwiegend festkochende Kartoffeln	Mehligkochende Kartoffeln
Name der Sorte			
Wie sieht die Kartoffel aus?			
Wie fühlt sich die Kartoffel in der Hand an?			
Wie riecht die Kartoffel?			
Wie schmeckt die Kartoffel?			
Wie fühlt sich die Kartoffel im Mund an?			
Für welche Gerichte eignet sich die Sorte besonders gut? (z. B. Kartoffelsuppe, Bratkartoffel, Pellkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffelgratin etc.)			