



Die Kartoffel

(Solanum tuberosum)

von Noah Kraus



Die Kartoffel

- Nutzpflanze, Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae)
- Allgemeiner Sprachgebrauch: meist die im Boden heranwachsenden Knollen



Die Kartoffel

1. Woher kommt die Kartoffel?
2. Warum ist die Kartoffel ein wichtiges Nahrungsmittel?
3. Warum hat die Kartoffel in Franken verschiedene Namen?
4. Bio-Anbau in Veitshöchheim

1. Woher kommt die Kartoffel?



J. Römert



J. Römert

Woher kommt die Kartoffel?

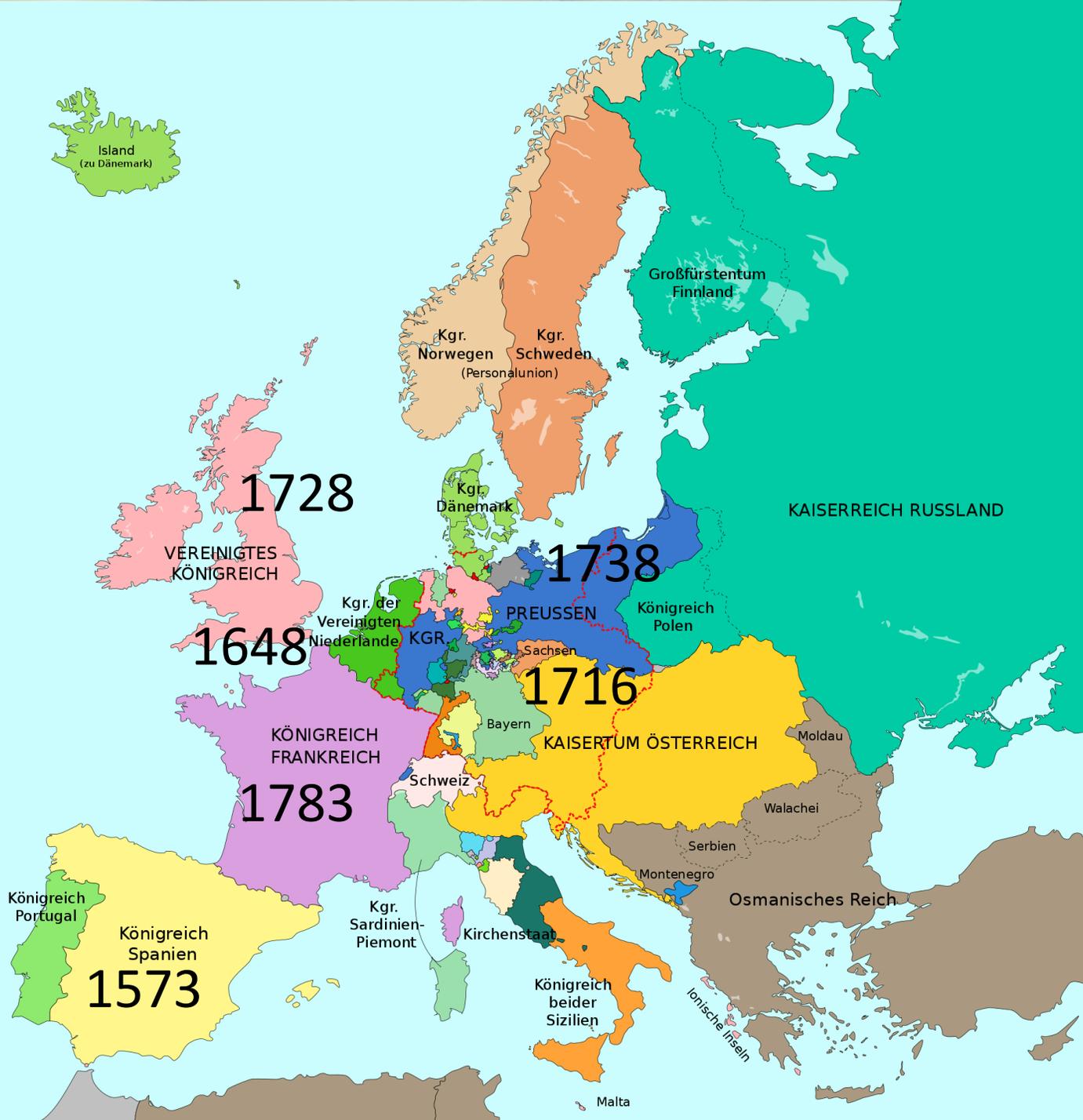


(Wikipedia)

- Anden vom westlichen Venezuela bis Argentinien
- Älteste Spuren von wilden Kartoffeln in Chile (Insel Chiloe), geschätztes Alter 13.000 Jahre
- Peru:
 - > 3.000 endemische Kartoffelsorten
 - Anpassung an die extremen geologischen und klimatischen Ansprüche → Anbau nur dort möglich (Lichtverhältnisse)

Ausbreitung in Europa

- Spanien 1573 → Italien → Gesamteuropa
- Anfangs Import nach Europa wegen der schönen Blüte und des üppigen Laubes als reine Zierpflanze
- Deutschland 1647, Pilgramsreuth (Rehau), Oberfranken
- Anbau in großem Stil:
 - England 1648
 - Sachsen 1716
 - Schottland 1728
 - Preußen 1738
 - Frankreich 1783



Europa um 1815,
Wikipedia

Der Kartoffelbefehl

- Friedrich II von Preußen, „Friedrich der Große“
- 15 Befehle/Erlasse ab 1746
- Zur Verbesserung der Versorgung der Bevölkerung

Friedrich II., Gemälde von Anton Graff, 1781,
Wikipedia



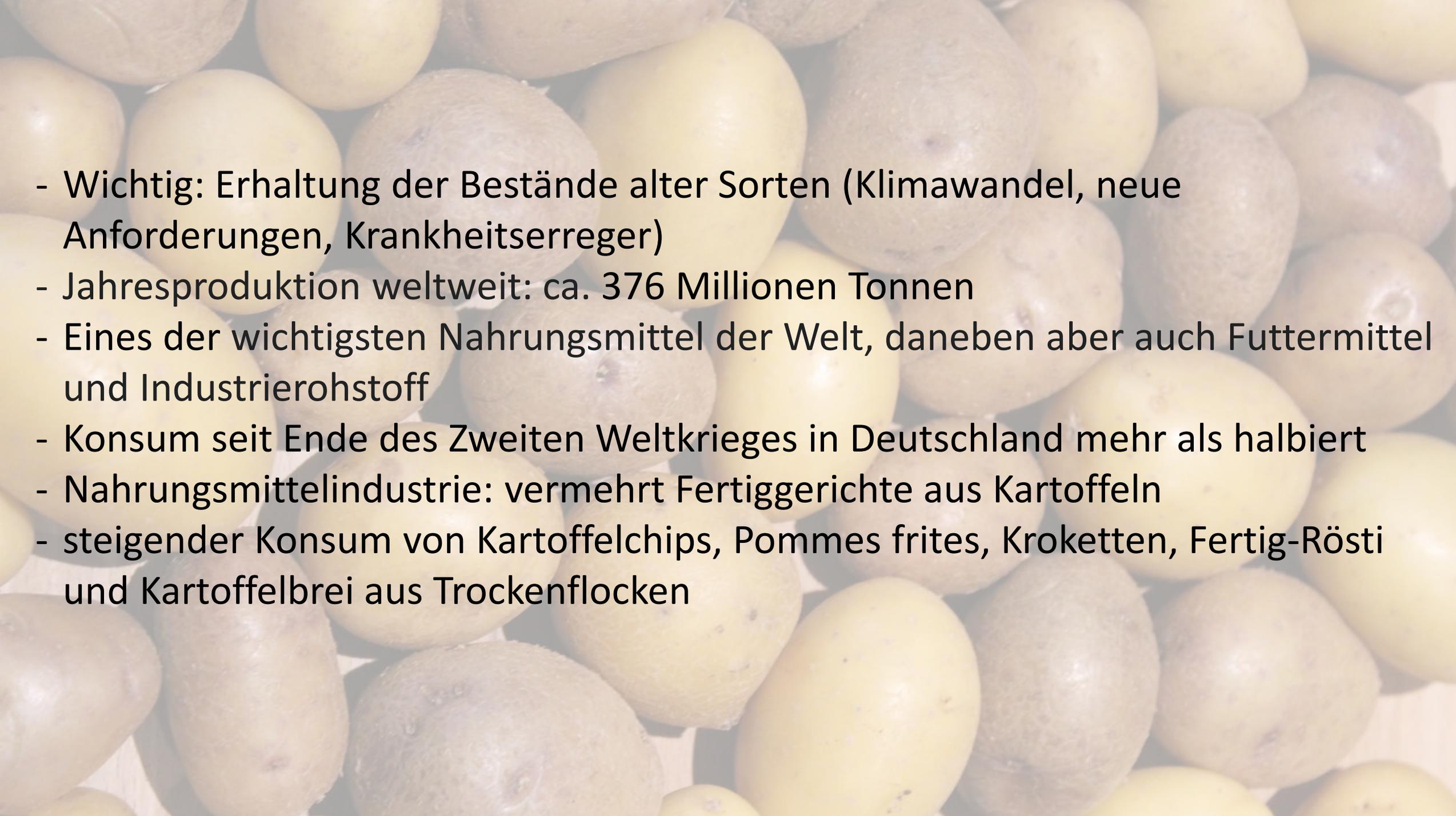
- „Wo nur ein leerer Platz zu finden ist, soll die Kartoffel angebaut werden, da diese Frucht nicht allein sehr nützlich zu gebrauchen, sondern auch dergestalt ergiebig ist, dass die darauf verwendete Mühe sehr gut belohnt wird...“
- Legende: Bewachung von Kartoffeln durch Soldaten, um sie als besonders wertvoll herauszustellen



Friedrich II. inspiziert auf einer seiner Inspektionsreisen den Kartoffelanbau („Der König überall“, Gemälde von Robert Warthmüller), Wikipedia

2. Warum ist die Kartoffel ein wichtiges Nahrungsmittel?

- Lieferant von Energie für den Körper
- Kohlenhydrate der Kartoffel: langsam vom Körper aufgenommen (hoher glykämischer Index), im Gegensatz zu Brot oder Nudeln
- Folge: geringere Blutzuckerwerte und Insulinwerte nach dem Essen
- Anbau: relativ anspruchslos, im Vergleich zum Anbau von Getreide
- Vielseitiger Einsatz in der Küche:
Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Klöße, Pommes frites...
- Wichtiger Nahrungslieferant für die Weltbevölkerung

- 
- Wichtig: Erhaltung der Bestände alter Sorten (Klimawandel, neue Anforderungen, Krankheitserreger)
 - Jahresproduktion weltweit: ca. 376 Millionen Tonnen
 - Eines der wichtigsten Nahrungsmittel der Welt, daneben aber auch Futtermittel und Industrierohstoff
 - Konsum seit Ende des Zweiten Weltkrieges in Deutschland mehr als halbiert
 - Nahrungsmittelindustrie: vermehrt Fertiggerichte aus Kartoffeln
 - steigender Konsum von Kartoffelchips, Pommes frites, Kroketten, Fertig-Rösti und Kartoffelbrei aus Trockenflocken

Kartoffelsorten – Unterscheidung in Reifezeit und Verwendungszweck – vielfach einsetzbar

1. Reifezeit

Frühreife Kartoffelsorten (Frühkartoffeln)

Vegetationsperiode: 90 -110 Tagen

Ernte: Juni/Juli (in warmen Gegenden, z.B. Rheinebene, früher)

Beispiele: Agata, Amandine, Birte Derby, Frühgold

Mittelfrühreife Kartoffelsorten

Vegetationsperiode: 120 - 140 Tage

Beispiele: Gourmandine, Bintje, Nicola, Urgenta, Pamela, Naturella

Mittelfrüh-späte Kartoffelsorten

Vegetationsperiode 140 - 160 Tage

Beispiele: Ackersegen, Lady Jo, Lady Claire, Marlen, Fontane, Panda

2. Verwendungszweck

- Unterscheidung nach ihren Kocheigenschaften
- Buchstaben A – D, sowie Kombinationen daraus
- Kartoffeln zu Speisezwecken
- mit farbigen Streifen auf der Verpackung gekennzeichnet

- **Festkochende Speisekartoffeln**

- Kochtypen: A und A-B
- Farbkennzeichnung: grün
- Sorten: Annabelle, Belana, Charlotte, Cilena, Ditta, Hansa, Kipfler, La Ratte, Primura, Princess, Renate
- Form: länglich bis oval
- Konsistenz: fest, feinkörnig, feucht
- Kocheigenschaften: kein Aufspringen
- Geschmack: mild bis angenehm kräftig
- Gerichte: Bratkartoffeln, Gratins, Kartoffelsalat

- **Vorwiegend festkochende Speisekartoffeln**

- Kochtypen: B-A und B
- Farbkennzeichnung: rot
- Sorten: Agria, Bamberger Hörnchen, Bolero, Christa, Désirée, Gala, Laura, Maja, Quarta, Rosara
- Form: uneinheitlich
- Konsistenz: feinkörnig, mäßig feucht
- Kocheigenschaften: geringes Aufspringen
- Geschmack: mild bis angenehm kräftig
- Gerichte: Salz- und Pellkartoffeln, Bratkartoffeln, Suppen



- **Mehlig kochende Speisekartoffeln**

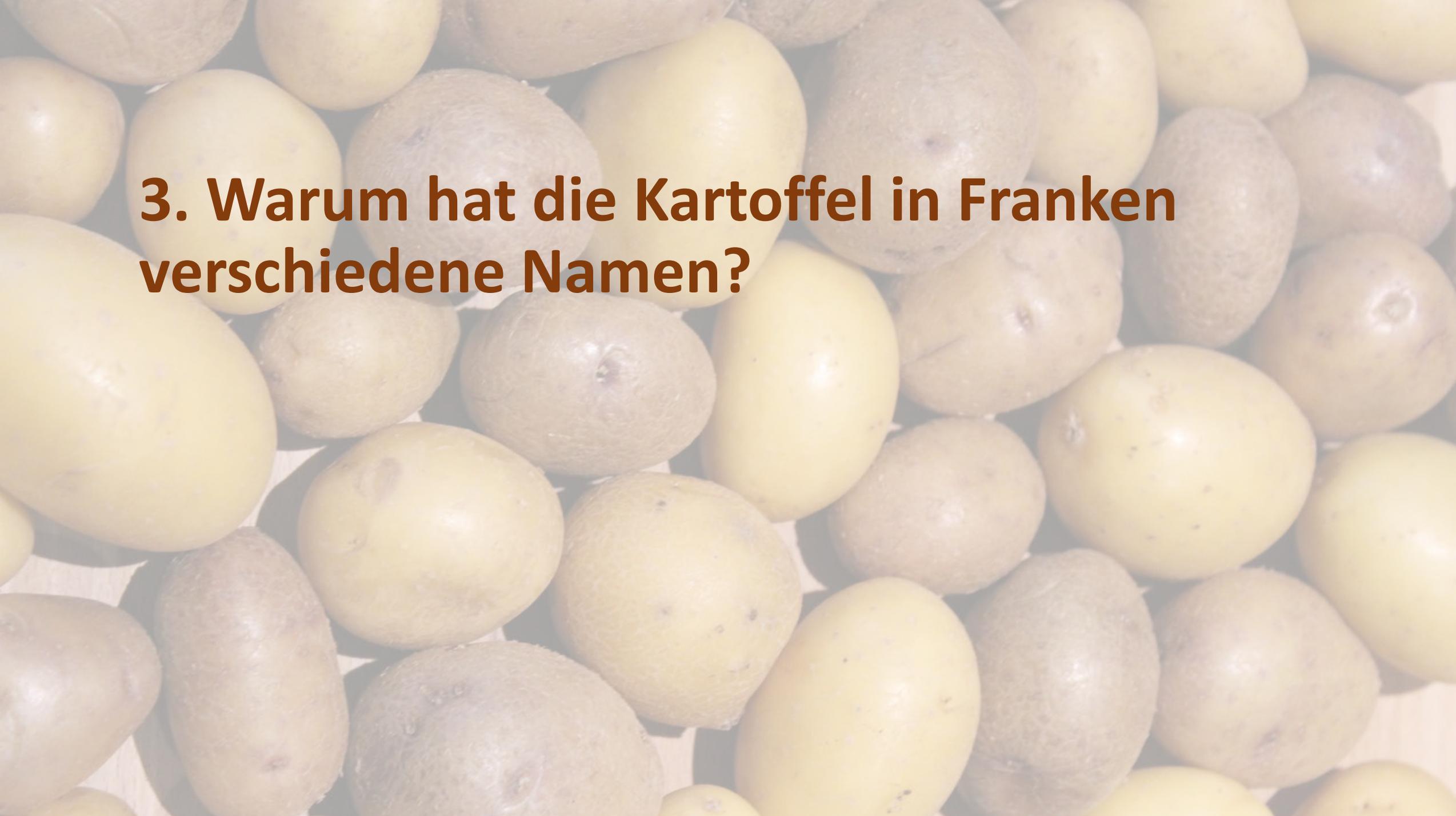
- Kochtypen: B-C und C
- Farbkennzeichnung: blau
- Sorten: Ackersegen, Bintje, Blauer Schwede, Freya, Gunda, Karat, Libana, Likaria, Mariella
- Form: uneinheitlich
- Konsistenz: grobkörnig, trocken
- Kocheigenschaften: häufiges Aufspringen
- Geschmack: angenehm kräftig
- Gerichte: Eintöpfe, Kartoffelpüree

- **übrige Kochtypen**

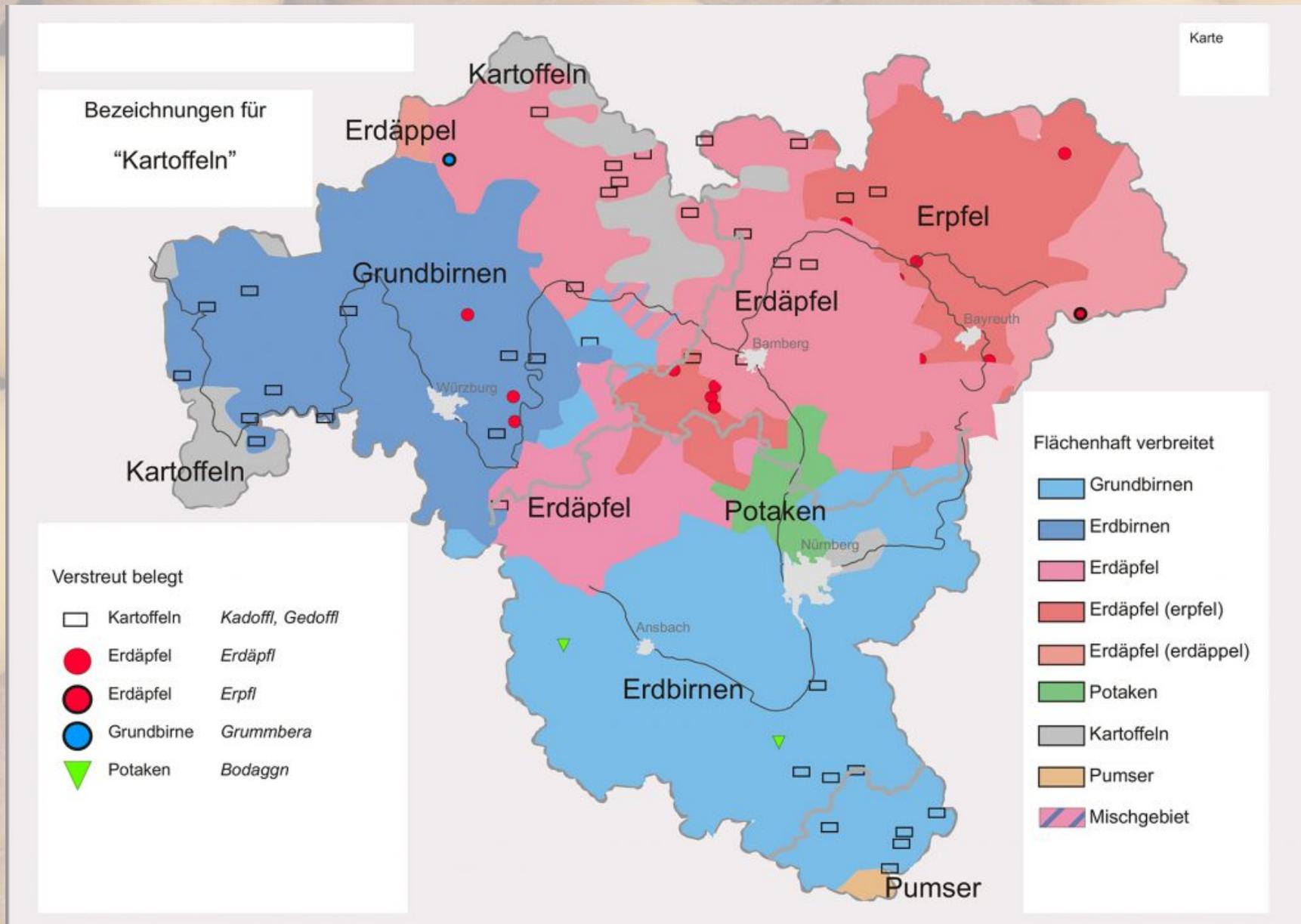
- Kochtypen: C-D und D
- dies sind keine Kochtypen im Sinn der Handelsklassenverordnung
- Konsistenz: stark mehlig, trocken
- Kocheigenschaften: besonders locker bis zerfallend
- Sorten zur Weiterverarbeitung

- **Veredlungskartoffel**

- Pommes frites: Agria, Eba, Fontane, Innovator, Markies, Felsina
- Kartoffelchips: Erntestolz, Fontane, Hermes, Lady Claire, Lady Rosetta
- Kartoffelflocken: Eba, Saturna
- Industrienutzung

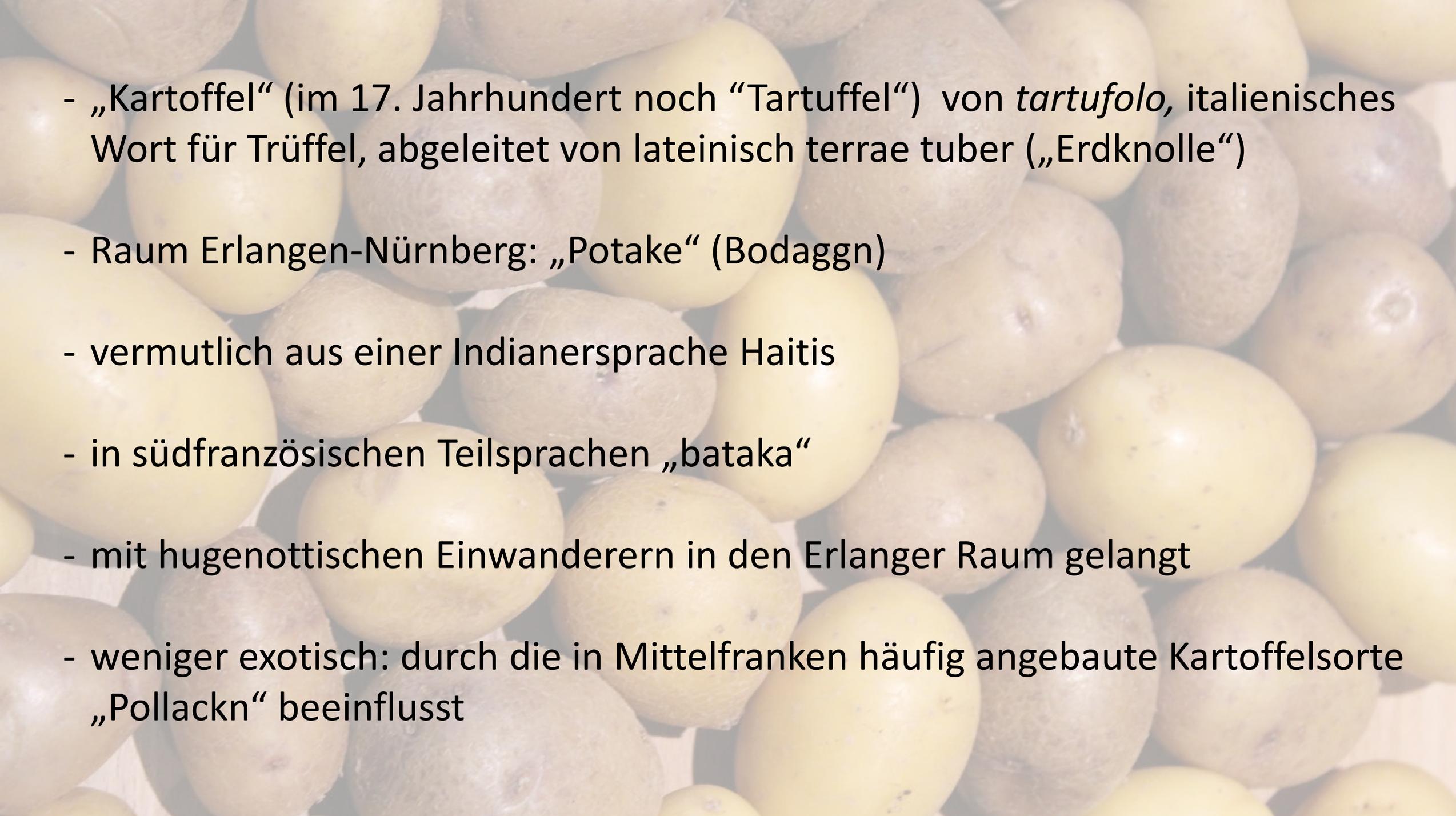


**3. Warum hat die Kartoffel in Franken
verschiedene Namen?**



Grafik: Prof. Dr. Alfred Klepsch vom Projekt „Fränkisches Wörterbuch“

<https://www.fau.de/2017/02/news/panorama/fraenkisches-woerterbuch-was-fuer-die-einen-kartoffel/> (letzter Zugriff am 12.04.2021)

- 
- „Kartoffel“ (im 17. Jahrhundert noch “Tartuffel“) von *tartufolo*, italienisches Wort für Trüffel, abgeleitet von lateinisch *terrae tuber* („Erdknolle“)
 - Raum Erlangen-Nürnberg: „Potake“ (Bodaggn)
 - vermutlich aus einer Indianersprache Haitis
 - in südfranzösischen Teilsprachen „bataka“
 - mit hugenottischen Einwanderern in den Erlanger Raum gelangt
 - weniger exotisch: durch die in Mittelfranken häufig angebaute Kartoffelsorte „Pollackn“ beeinflusst

Erdapfel und Grundbirne

In weiten Teilen Frankens:

Wortzusammensetzungen wie Erdapfel (Äad'äbbfl, Ad'öbbfl, Ärbfl, Är'öbfl),
Erdbirne (Äa'biire, Äa'bian, Äa'bära, Aaed'bian, Abbian, A'bira) oder
Grundbirne (Grumm'bian, Grumm'biira, Grumm'bere, Grumm'bäan,
Gramm'be)

Apfel und Birne: heimisches Obst

Grund und Erde: Ort, an dem die Frucht wächst

4. Bio-Anbau in Veitshöchheim



Gadheim
Gde. Veitshöchheim
Kreis Würzburg

 **Geografischer
Mittelpunkt der EU**



Der Bauernhof des Bio-Landwirts Johannes Römert



Pflanzen der Kartoffeln



J. Römert

Häufeln der Kartoffeln



J. Römert

Ernte der Kartoffeln



J. Römert

Kartoffeln, bereit zur Vermarktung



J. Römert

Das Interview: Biolandwirt?



Das Interview: Biokartoffeln?



Das Interview: Was macht Biolandwirtschaft aus?



Das Interview: Welche Sorte?



Das Interview: Noch eine Frage...



Das Interview: Und wie sagt die Oma im Steigerwald?...



Und was sagt meine Oma?



Vielen lieben herzlichen Dank!!!

Johannes Römert, Biolandwirt aus
Gadheim, Veitshöchheim



Quellen

- <https://www.infranken.de/lk/bad-kissingen/in-aller-munde-oder-wie-sagt-man-hier-zur-kartoffel-art-3212801> (letzter Zugriff am 12.04.2021)
- <https://de.wikipedia.org/wiki/kartoffel> (letzter Zugriff am 12.04.2021)
- <https://www.mpg.de/13618470/kartoffel-ursprung> (letzter Zugriff am 12.04.2021)
- <https://www.fau.de/2017/02/news/panoram/fraenkisches-woerterbuch-was-fuer-die-eine-kartoffel> (letzter Zugriff am 12.04.2021)