

DIE KARTOFFEL

WOHER KOMMEN POMMES, KNÖDEL UND CO.?



SO WACHSEN KARTOFFELN

Keimung

Bevor die Pflanzkartoffeln in den Boden gelegt werden, lässt man aus ihren „Augen“ Keime treiben.

Pflanzen

Mit der Kartoffellegemaschine werden die Pflanzkartoffeln in gleichmäßigen Abständen in Pflanzreihen abgelegt, die zu Erddämmen aufgeschüttet werden. So sind die Nester optimal abgedeckt und die Pflanzen können gleichmäßig wachsen.

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 Kartoffelknolle.

Knollenbildung

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

Blüte

Während die Kartoffelstaude weiß oder violett blüht und danach giftige Beeren ausbildet, speichern unterirdisch die jungen Kartoffelknollen Nährstoffe.

Abreife

Die Kartoffelstauden vertrocknen und werden braun. Die Verbindungen der Tochterknollen zur Mutterpflanze werden durch das Absterben der Stolone gelöst.

Ernte

Bis zur Ernte vergehen weitere drei bis vier Wochen, in denen die Knollen eine feste Schale bilden. Die Ernte der Kartoffeln erfolgt mit dem Kartoffelroder.

Verzehr

Pro Jahr isst jeder Bundesbürger im Durchschnitt 63 Kilogramm Kartoffeln in Form von Pommes, Knödeln und Co.



Kartoffelverwendung in Deutschland

Die durchschnittlich rund 12 Millionen Tonnen Kartoffeln aus den Wirtschaftsjahren 2003/04 bis 2006/07 verteilen sich wie folgt:

Speisekartoffeln rund 44 Prozent

Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei 63 Kilogramm im Jahr.



Stärkekartoffeln rund 23 Prozent

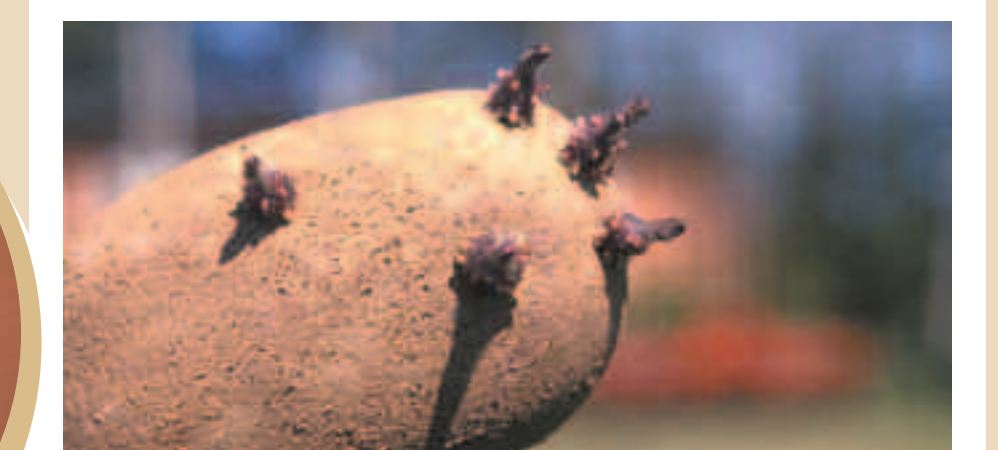
Produkte, die mit oder aus Kartoffelstärke hergestellt werden.



Futterkartoffeln knapp 8 Prozent



Pflanzkartoffeln rund 5 Prozent



Rund 19 Prozent der Kartoffeln werden exportiert und ein Prozent in Brennereien verarbeitet.