

Die Kartoffel

Woher kommen

Pommes, Knödel und Co.?



Botanik: Die Kartoffelpflanze (bot.: *Solanum tuberosum*) gehört zur Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae). Sie ist eine mehrjährige Staude, die eine Höhe von bis zu einem Meter erreichen kann. Aus den weißen oder violetten Blüten entstehen die Früchte – grüne Beeren, die ungenießbar sind. Die in den Beeren enthaltenen zahlreichen Samen werden für die Pflanzenzüchtung verwendet.

Kartoffelanbau: Die Vermehrung erfolgt vegetativ, indem vorgekeimte Knollen, die so genannten Mutterknollen, auf dem Acker in die Erde gelegt werden. Unterirdisch wachsen aus der Mutterknolle Seitentriebe, die man Stolone nennt. An deren Enden bilden sich Verdickungen, die zu Sprossknollen, den eigentlichen Kartoffeln, heranwachsen. Diese haben für die Pflanze eine Funktion als Nährstoffspeicher. Wir nutzen sie als vielfältiges Nahrungsmittel. Pro eingepflanzter Knolle können in einem Jahr durchschnittlich 15 bis 25 Kartoffeln geerntet werden. Kartoffelpflanzen sind sehr anpassungsfähig und stellen keine besonderen Ansprüche an Klima und Boden. Von Vorteil sind eine warme Frühjahrswitterung, eine ausreichende und gleichmäßige Wasserversorgung während der Knollenbildungsphase und warme Tage bei kühlen Nächten während der Abreifephase kurz vor der Ernte. Lockere und durchlässige Böden bieten den Pflanzen dabei optimale Wachstumsbedingungen. Kartoffeln werden in ganz Deutschland angebaut. Die größten Anbauggebiete liegen in Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen und Bayern.

Die Herkunft der Kartoffel: Die Heimat der Kartoffel liegt in Südamerika, im heutigen Bolivien und Peru. Die Ureinwohner Südamerikas pflanzten die Knolle bereits vor 2.000 Jahren an. Ihren Weg nach Europa fand die Kartoffel mit den spanischen Eroberern. Diese entdeckten im 16. Jahrhundert die ausgedehnten 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, um 1700, 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. Seitdem ist die Kartoffel fest im Speiseplan der Deutschen verankert.

Nutzung: Auch wenn sich in Deutschland der Verbrauch an Kartoffeln seit Ende des zweiten Weltkrieges mehr als halbiert hat, dient der überwiegende Anteil der Kartoffelernte (knapp 60 %) immer noch der Ernährung. Weitere 30 % werden für die Herstellung von Stärke und etwa 4 % für die Ethanolgewinnung genutzt, runde 6 % finden als Saatgut Verwendung. Als Futtermittel spielt die Kartoffel kaum mehr eine Rolle. Die klassische Pell- oder Salzkartoffel landet jedoch immer seltener auf deutschen Tellern. Dafür haben Kartoffelfertigprodukte in den letzten Jahren stark zugenommen, die sich grundsätzlich in vier Bereiche unterteilen lassen: Tiefkühlprodukte (Pommes frites, Puffer und Kroketten), Trockenprodukte (Püreeflocken, Klöße, Mehl), Nass- bzw. sonstige Produkte (Bratkartoffeln und Gratins) und Snackprodukte (Snacks und Knabberartikel).