

AUS LIEBE ZUM LANDLEBEN

# Gute Kartoffeln

Die große Liebe  
zur kleinen Knolle

*von  
Cornelia Adam*

*Dort-Hagenhausen-Verlag*



*Der Erfolg ist offenbar, die Absicht aber ist niemals klar.  
Drum wird man alle Menschengeschichten ewig nach dem Erfolge richten.*

FRIEDRICH RÜCKERT

# Kulturgut Kartoffel

**G**öttergabe und Teufelsfrucht, Aphrodisiakum und Heilmittel, Fürstenspeise und Arme-Leute-Essen, Kultobjekt und Kunstgegenstand, Überlebensmittel und Multitalent – all das war die Powerknolle aus dem Inka-Reich schon im Laufe ihrer mehr als 10 000-jährigen Karriere. Heute zählt die Kartoffel neben Mais, Reis und Weizen zu den vier wichtigsten Nahrungspflanzen der Welt. Sie trägt mit dazu bei, dass die stetig wachsende Weltbevölkerung mit einem gesunden Nahrungsmittel versorgt werden kann. Hauptproduzenten sind China, Indien und Russland. In Deutschland werden in Niedersachsen und Bayern die meisten Kartoffeln angebaut.



*Bamberger Hörnchen*



*Nicola*



*Carola*



*Grenaille, Frankreich*



*Primura, Italien*



*Desiree, Deutschland*



*Hansa, Deutschland*



*Roseval, Frankreich*



*Granola*



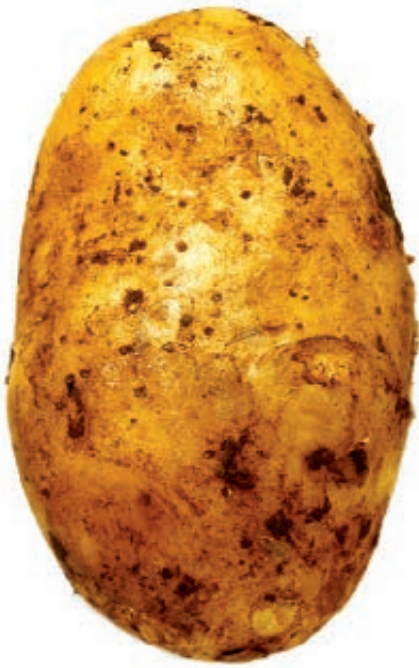
*Französische Hörnchen*



*Sieglinde*



*Primura, Deutschland*



### **Heide-Sieglinde**

Kartoffel des Jahres 2010

Die Sieglinde hat eine gelbe Schale, ein gelbes Fleisch und eine langovale Knolle. Sie war schon in den 30er Jahren eine der beliebtesten Kartoffelsorten. Die Heide-Sieglinde stammt speziell aus der Lüneburger Heide. Es gibt die Sorte Sieglinde aber auch in allen anderen Regionen Deutschlands.

### **Heideniere**

Die Heideniere ist eine mittelfrühe deutsche Kartoffelsorte. Ihren Namen hat die seit 1954 zugelassene Kartoffel ihrer länglichen, leicht gebogenen Form zu verdanken. Der Geschmack dieser Kartoffel ist feinwürzig und speckig, was sie besonders als Pellkartoffel und für Kartoffelsalate geeignet macht.

### **Linda**

Kartoffel des Jahres 2007

Die Linda wäre beinahe ausgestorben, ist aber durch eine große, breit angelegte Kampagne gerettet worden. Das tiefgelbe Knollenfleisch gilt als besonders aromatisch – Kenner halten sie sogar für „skandalös gut“. Der Name Linda steht für den Kampf gegen Monopolisten und eine Rückbesinnung auf alte, gute Sorten.

### **Nicola**

Die Nicola gehört zu den gängigen Sorten, die in Supermärkten angeboten werden. Sie ist länglich oval mit einer glatten Schale und hat ein hellgelbes Fruchtfleisch. Wie bei allen Kartoffeln sollten Sie auch hier möglichst Bio-Qualität wählen.

### **Rosalie**

Die Rosalie ist eine Neuzüchtung aus dem biologischen Anbau. Sie hat ein rosafarbenes Kartoffelfleisch, eine rosa Schale und ist länglich oval. Durch ihren leicht speckigen Geschmack eignet sie sich besonders für Salate oder Gratins und als Pellkartoffel.

### **Rosa Tannenzapfen**

Die Sorte stammt aus England, ist länglich oval, hat eine rosa Schale und ein gelbes Kartoffelfleisch. Durch ihren würzigen Geschmack ist sie sehr gut als Pellkartoffel und für Kartoffelsalat geeignet.



Sieglinde (oben) und Nicola

Rechte Seite: Blaue Kartoffeln wie die Vitelotte (oben links) und kartoffelähnliche Exoten wie die Kuwai (oben rechts) bringen nicht nur Farbe auf den Teller, sondern auch andere Geschmacksnuancen.



## Zur Lagerung von Speisekartoffeln

Vor 50 Jahren war fast alles anders. Das gilt auch für die Lagerung von Kartoffeln.

Der Hauptanteil der für Speisezwecke verwendeten Kartoffeln wurde damals lose oder als gesackte Ware im Herbst als Einkellerungskartoffeln an die Bevölkerung verkauft. Die zum Einsatz im Frühjahr vorgesehenen Kartoffeln (z. B. Pflanzkartoffeln) wurden beim Landwirt in Mieten gelagert. Lagerhäuser für Kartoffeln gab es nur vereinzelt. Das alles war meist mit hohem Zeitaufwand sowie großen Verlusten infolge von Fäulnis, vorzeitiger Keimung oder Erfrieren verbunden.

Heute gibt es Einkellerung und Mietenlagerung nur noch selten. Der typische Kartoffelkunde kauft ganzjährig die Kartoffeln meist nur bei Bedarf in Kleinpackungen. Damit dies gut funktioniert, ist zwischenzeitlich ein System von qualifizierten Kartoffelanbauern, meist überbetrieblich organisierten großen Anlagen zur Lagerung, Aufbereitung und Vermarktung von Kartoffeln sowie von Logistikzentren der großen Handelsketten entstanden. Beim Einkauf von Kartoffeln in kleinen Mengen für den Sofortverbrauch steht die Frage nach der Haltbarkeit und den Anforderungen an die Lagerung, ähnlich wie bei Obst und Gemüse, für den Käufer nicht mehr im Vordergrund, obwohl die Kartoffel wegen ihres hohen Wassergehaltes von ca. 80 % ein empfindliches und leicht verderbliches Gut ist. Deshalb sollte man einige Punkte beachten.

Die Kartoffel behält nur dann ihre Qualität, wenn sie

- vor Licht, insbesondere direkter Sonnenstrahlung,
  - vor Frost und hohen Temperaturen,
  - vor Nässe,
  - vor bereits von Fäule befallenen Knollen,
  - vor Erstickung und
  - vor zu starkem Luftwechsel
- geschützt wird und Sortenvermischungen vermieden werden.

Kartoffelknollen sind lebende Organismen, die sehr empfindlich auf Umweltbedingungen reagieren. Besonders bedeutsam während der Lagerung sind Atmung, Verdunstung und beginnende Keimung. Bei Lichteinfluss bilden sich bestimmte Alkaloide, insbesondere Solanin und Chaconin. Nach wenigen Tagen der Lichteinwirkung zeigt sich gut wahrnehmbar eine Grünverfärbung unterhalb der Schale. Solche Knollen dürfen nicht mehr gegessen werden. Die Temperatur hat einen entscheidenden Einfluss auf die Geschwindigkeit der Stoffwechselprozesse in der Knolle. Die optimale Temperatur sollte 3 bis 5 °C betragen, weil dann die Intensität der Atmung ein Minimum erreicht.







# Ofenkartoffeln mit Käse überbacken

Die Kartoffeln gründlich waschen und in kochendem Salzwasser 20 bis 25 Minuten garen. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in schmale Ringe schneiden.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, halbieren und auf ein gebuttertes Backblech setzen. Leicht salzen und pfeffern, die Zwiebelringe mit dem Käse mischen und auf den Kartoffeln verteilen.

Im vorgeheizten Ofen goldbraun gratinieren lassen. Herausnehmen und sofort servieren. Nach Belieben Kräuterquark dazureichen.

FÜR 4 PORTIONEN

8 mittelgroße Kartoffeln, festkochende Sorte, z. B. Hansa  
Salz, Pfeffer

3 Frühlingszwiebeln

100 g geriebener Käse,  
z. B. Gouda



# Rezeptverzeichnis

- Aligot – französisches Kartoffel-Käsepüree 156  
Apfel-Kartoffelbrot mit Kümmel 176  
Austernpilz-Kartoffelsuppe, Süßsaure 54
- Baked Potatoes, Klassische 126  
Bärner Röschi 148  
Bohnen-Kartoffeltopf 60  
Bouillonkartoffeln mit Tafelspitz und Apfelkren 66  
Boxty, Irisches 143  
Bratkartoffeln, Echte 100  
Bubenspitze mit Sauerkraut, Badische 166
- Countrykartoffeln 100
- Ensalada russa – Russischer Salat 92  
Erdäpfelkas 104
- Frittata aus Kartoffeln, Spinat und roten Zwiebeln 134  
Frittata mit Zucchini 134
- Gemüse-Kartoffelsuppe mit Parmesan Crackern 60  
Gnocchi, Klassische 158  
Gratin Dauphinoise – Kartoffelgratin 110  
Grüner Salat mit Spargel, Kartoffeln, Spinat, Erbsen & Saubohnen 85
- Hackfleisch-Kartoffelauflauf 124  
Hutspot mit Rinderleende, Holländischer 61
- Kärntner Nudeln 122  
Kartoffel-Apfelsuppe mit Cidre, Normannische 58  
Kartoffel-Aprikosenbrot mit Safran 176  
Kartoffelauflauf mit Schinken 118  
Kartoffelauflauf mit Spitzkohl und Speckscheiben 130  
Kartoffelbaunzen, Fränkische 165  
Kartoffelbrot aus Sauerteig 186  
Kartoffelbrot mit Schinken und Oliven 187  
Kartoffelbrot, Irisches 174  
Kartoffel-Champignonngulasch 58  
Kartoffelcocktail mit Apfel-Sauerampfersorbet 180  
Kartoffelcremesuppe mit geräucherter Forelle, Rote 52  
Kartoffelcremesuppe mit Kabeljau 64  
Kartoffelcremesuppe mit Steinpilzen 54  
Kartoffelcurry mit gelben Linsen 62  
Kartoffeleintopf, Orientalischer 62  
Kartoffel-Fenchelcremesuppe 52  
Kartoffel-Fleischkasserolle mit Rotwein, Spanische 61  
Kartoffel-Gemüseintopf mit Schweinefleisch 64  
Kartoffelgnocchi mit geschmolzener Reichenauer Inselperle und jungem Spinat 132  
Kartoffelgratin auf dem Blech 128
- Kartoffelguglhupf mit Mandeln 175  
Kartoffel-Käsepfanne mit pikantem Apfel-Zwiebelmus 144  
Kartoffel-Kokospüree, Süßes 179  
Kartoffel-Kräutersalat mit Räucherlachs 82  
Kartoffelkuchen mit Brokkoli und Mozzarella 158  
Kartoffellasagne mit Rote-Bete-Soße 117  
Kartoffel-Lauchpie 114  
Kartoffel-Maronensuppe mit Heilbutt, Herbstliche 55  
Kartoffel-Möhrensalat mit Rosinen 75  
Kartoffel-Möhrensalat mit Sesam, Orientalischer 90  
Kartoffeln à la Croque Monsieur 164  
Kartoffeln in der Schale mit Schafskäse 95  
Kartoffeln mit Brokkoli-Käsefüllung 126  
Kartoffel-Paprikaeintopf, Ungarischer 65  
Kartoffelpfanne mit grünen Bohnen und Zitronenschale 150  
Kartoffelpizza mit Kirschtomaten und Mozzarella 169  
Kartoffelpuffer, New Yorker 104  
Kartoffelpüree auf Artischocken, Gratiniertes 127  
Kartoffelpüree, Klassisches 102  
Kartoffel-Quarkkuchen mit Apfel 184  
Kartoffel-Radicchiosalat mit Honigdressing 75

- Kartoffel-Rindfleischsalat,  
Asiatischer 82
- Kartoffelrolle, Florentinische  
156
- Kartoffelsalat mit Äpfeln, Käse  
und Walnüssen 84
- Kartoffelsalat mit Avocado und  
Gemüse, Amerikanischer 74
- Kartoffelsalat mit Kirschtomaten,  
Oliven und Kapern, Mediterraner 76
- Kartoffelsalat mit Lachsforelle  
und Minze 72
- Kartoffelsalat mit Matjes,  
Roter Bete und Apfel 76
- Kartoffelsalat mit Ziegenkäse  
und Weintrauben 93
- Kartoffelsalat mit Zwiebeln  
und Cornichons 94
- Kartoffelsalat, Italienischer 88
- Kartoffelsalat, Norddeutscher  
74
- Kartoffelsalat, Schwäbischer 72
- Kartoffel-Sauerkrautauflauf  
mit Bratwürstchen 119
- Kartoffel-Schinkensalat mit  
Weintrauben und Kresse 88
- Kartoffelschmarrn 184
- Kartoffelsnack mit Kafta und  
Salat, Orientalischer 90
- Kartoffelsoufflé mit Ricotta  
und Parmesan 120
- Kartoffelsoufflé, Süßes 183
- Kartoffel-Spargelauflauf 120
- Kartoffel-Spargelcremesuppe  
mit Parmesan 57
- Kartoffel-Spargelsalat mit  
Kassler 84
- Kartoffelsuppe mit Brunnenkresse,  
Irische 50
- Kartoffelsuppe, Fränkische 56
- Kartoffeltaschen mit Apfel-  
Zwiebelfüllung 146
- Kartoffelterrinen mit  
Artischocken 66
- Kartoffeltortilla 142
- Kartoffelwaffeln 182
- Kartoffel-Zwiebeltarte 174
- Klöße, Rohe 160
- Knödel, Halbseidene 160
- Knödelpfanne, Deftige 148
- Kräuter-Knoblauchkartoffeln  
vom Blech 114
- Mandel-Schupfnudeln mit  
Apfelkompott 179
- Moussaka 124
- Ofenerdäpfel mit Kapern-  
Olivenvinaigrette 122
- Ofenguck 116
- Ofenkartoffeln mit Käse  
überbacken 129
- Ofenkartoffeln mit Lachs 110
- Papas arrugadas 112
- Pellkartoffeln mit Guacamole  
103
- Pommes frites 102
- Salzkartoffeln 102
- Schwertfisch auf Kartoffelbett  
112
- Skubenken – Tschechische  
Kartoffelnudeln mit  
Zwiebeln 169
- Spinat-Kartoffelstrudel mit  
Schafskäse 136
- Stampfkartoffeln 104
- Stockbrot 162
- Tiroler Gröstl 151
- Tortilla mit Tomaten 144
- Tumbet, Mallorquinisches 118
- Vichyssoise – kalte Kartoffel-  
Lauchsuppe 62
- Zucchini-Kartoffelcremesuppe  
mit frischem Koriander 51
- Zucchini-Kartoffelgratin 119
- Zwetschgenknödel, Böhmisches  
178

Bildnachweis

Bayerischer Bauernverband: S. 38, 128

Fotolia: U1 klein Mitte links, U4 Mitte links, S. 30 beide, 31 unten, 79 alle, 81 Mitte, 81 unten, 163

Alexander und Eva Fuchs: S. 40 alle

Dirk Hoberg: S. 132

iStockphoto: U1 klein rechts, S. 8, 31 oben, 39, 41

Das Kartoffelmuseum München, Stiftung Otto Eckart: S. 12, 13, 14, 15 beide, 16, 17

Thomas Kellermann: S. 180

Andreas Modery: S. 86, 87 alle

Christine Paxmann: S. 81 oben

Dr. Margit Roth: S. 19 alle

Sissy Sonnleitner: S. 122

Stockfood: U1 groß, klein links, klein Mitte rechts, Rücken, U4 alle außer Mitte links, S. 4 rechts, 5 beide, 7, 11 alle, 20, 23, 24, 26, 27 beide, 28 beide, 29 alle, 32, 35 alle außer unten rechts, 36 beide, 42 beide, 43 rechts, 44 alle, 45 alle, 46, 49, 50, 51, 53, 55, 56, 57, 59, 63, 65, 67, 68, 71, 73, 77, 83, 85, 89, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 99, 101 alle, 103, 105, 106, 109 alle, 111, 113, 115, 116, 117, 121, 123, 125, 127, 129, 131, 133, 135, 137, 138, 141 alle, 142, 143, 145, 147, 149, 151, 151, 152, 155 alle, 157, 159, 161, 164, 165, 167, 168 beide, 170, 173, 175, 177, 178, 181, 182, 183, 185, 186, 187

WMF Deutschland: S. 35 unten rechts, 43 links

ISBN 978-3-86362-009-7

Redaktion: Dr. Margit Roth

Projektbetreuung: Marion Koschkar

Gestaltung, Bildredaktion und Satz: Christine Paxmann text • konzept • grafik, München

Alle Rezepte dieses Buches wurden mit Sorgfalt zusammengestellt und überprüft.

Eine Garantie kann jedoch nicht übernommen werden.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Verlages urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Copyright © 2012 Verlags- und Vertriebsgesellschaft Dort- Hagenhausen Verlag- UG & Co. KG, München

Printed in Italy 2012

Verlagswebsite: [www.d-hverlag.de](http://www.d-hverlag.de)

Themenwebsite: [www.aus-liebe-zum-landleben.de](http://www.aus-liebe-zum-landleben.de)



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Dort-Hagenhausen-Verlags.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© Dort-Hagenhausen-Verlag, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter [www.d-hverlag.de](http://www.d-hverlag.de).