ROHSTOFF **KARTOFFELN**

Keine andere Knolle hat das Schicksal Europas so weitgehend bestimmt, wie es die unscheinbare, unter der Erde wachsende Kartoffel getan hat. Seit ihrer Entdeckung ziehen sich ihre Spuren durch unsere Geschichte. Sie ermöglichte mit ihren Kalorien eine sprunghafte Bevölkerungszunahme während des 19. Jahrhunderts. Sie ernährte uns, brachte aber auch Hungersnöte und Katastrophen mit sich.

MAN MUSS ZUERST EINMAL AUF DIE IDEE KOMMEN, DIE KNOLLE ZU ESSEN UND NICHT DAS BLATTWERK

Die Kartoffel war, als sie die Spanier im 16. Jahrhundert aus Südamerika nach Europa brachten, zuerst eine Topfpflanze, ein botanisches Schmuckstück. Äusserst beliebt wegen der schönen violettgelben Blüten zierte sie die Gärten von Geistlichen und Adligen. Von den oberirdischen Beeren bekam man Bauchschmerzen und lange kam niemand auf die Idee, ihre Knollen zu kochen und zu essen. Erst mit der Zeit wurden die Knollen der Kartoffelpflanze zu einem der wichtigsten Nahrungsmittel Europas.

KNOLLEN DER HÖLLE

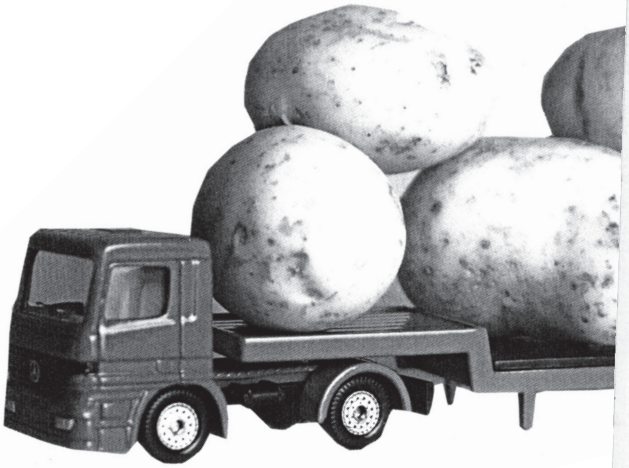
Früher glaubte man, was aus dem Boden stamme, sei vom Teufel. Die Vorstellung, Kartoffeln zu essen, war den Bauern deshalb zuerst ungeheuerlich. Die Kartoffel zählt zu den Nachtschattengewächsen. Damit die Kartoffelknolle wachsen kann, braucht sie Dunkelheit. Kommen die Knollen ans Tageslicht, bilden sich rasch grüne Stellen und Keime, die giftige Stoffe enthalten. Auch die oberirdische Pflanze ist giftig. Wer also die Beeren oder grüne, ungekochte Kartoffeln gegessen hatte, vergiftete sich leicht, was wohl zum teuflischen Ruf der Knolle beitrug.

WAS DER BAUER NICHT KENNT, FRISST ER NICHT

Das gilt auch für die Kartoffel im 17. Jahrhundert. Die Iren waren die ersten, die die anspruchslose Kartoffel auf ihren kargen Äckern anpflanzten. Sie brachte einen deutlich grösseren Ertrag als der Getreideanbau und war zusätzlich noch einfacher zuzubereiten. Es dauerte aber ein ganzes Jahrhundert, bis die Kartoffel auch im übrigen Europa angepflanzt wurde. *Friedrich der Grosse** soll, um sie zu verbreiten, auch eine List angewandt haben: Er liess Kartoffelfelder anlegen und befahl, bei den Feldern Wachen aufzustellen. Die Wachen aber sollten so tun, als ob sie schliefen, damit neugierige Bauern die Erdäpfel klauten, probierten und schliesslich selbst anbauten.

RÖSTI IM MUSEUM?

Im zweiten Weltkrieg mussten noch ganze Parkanlagen und Blumenbeete Kartoffelfeldern Platz machen. In den letzten zwanzig Jahren hat die Bedeutung der Kartoffel jedoch stark abgenommen. Fast jedes europäische Land hat seine eigenen traditionellen Kartoffelgerichte wie die Schweiz die Rösti, aber immer häufiger essen die Leute auch Reis und Teigwaren, die schneller und einfacher zuzubereiten sind. Gerne konsumiert werden heute Fertigprodukte aus Kartoffeln wie Kartoffelchips, Pommes Frites, Kroketten und fertiger Kartoffelstock aus Kartoffelflocken.



* *Friedrich der Grosse (auch Alter Fritz genannt): Friedrich der Grosse, König von Preussen, lebte von 1712 bis 1786. Neben seinen grossen Kriegserfolgen war er bekannt wegen seiner Verordnungen zum Anbau von Kartoffeln und verhalf der Knolle so zu ihrem Erfolg.*

© 2007 VSA und NOSE AG Design Intelligence

POMMES FRITES SIND NICHT WIRKLICH GESUND – DAFÜR BELIEBT!

Kartoffeln bestehen zu drei Vierteln aus Wasser, von Fett keine Spur. In hundert Gramm Kartoffeln finden sich gerade 0.065g Fett. Dafür besitzen sie viel Energie, die in Form von Stärke gespeichert ist: in einem Kilo 700 Kilokalorien. Pommes frites hingegen sind besonders fetthaltig, weil sie bei der Zubereitung in siedendem Öl oder Fett frittiert werden. Oft kommt dazu, dass das Frittieröl zu wenig gewechselt wird oder zu kühl ist, was zu einem hohen Anteil von ungesunden Fettsäuren führt. Werden die goldenen Stäbchen bei Temperaturen über 175° Celsius frittiert, entstehen zusätzlich noch Stoffe, die krebserregend sein könnten. Das alles vermag die Beliebtheit der Pommes frites aber nicht wirklich zu schmälern und belässt der Kartoffel eine ihrer grossen Erfolgsgeschichten.

DIE VIELEN NAMEN DER KARTOFFEL

Arber, Ärpel, Bramburi, Erdapfel, Erdtoffel, Erbirn sind alles Namen für ein und dieselbe Sache, für die Kartoffel. Aber das sind längst nicht alle! Es gibt noch viele mehr wie Flezbirn, Grübling, Grundbirn, Knulle, Krumbiir, Nudel, Schucke, Erpfel, Gromper und Ebierra.

WOHER WIR DAS ALLES WISSEN?

Viele kennen und benutzen das Online-Lexikon Wikipedia. Zu unzähligen Stichworten finden sich da Artikel. Die einen sind einfach und anschaulich, andere hingegen so detailliert und wissenschaftlich, dass die meisten Leserinnen und Leser nur schwer folgen können.

Auch wir haben für die Geschichten und Informationen dieses Themenblatts vor allem die Artikel von Wikipedia benutzt. Auf der rechten Seite sieht man, in welchen Kapiteln des Artikels wir auf spannende Themen gestossen sind und welche anderen interessanten Links zu dem Rohstoff in Wikipedia zu finden sind.

Wikipedia ist ein nützliches Lexikon, aber es gilt zu beachten: Dieses Lexikon wird von seinen Benutzern geschrieben und die Artikel sind so zuverlässig wie das Wissen der jeweiligen Autorinnen und Autoren. Man kann den Informationen nicht einfach blind vertrauen. Es lohnt sich, in den Artikeln auf den Knopf ‹Diskussion› zu drücken und zu sehen, ob der Text von anderen kompetenten Lesern in Frage gestellt wird und es ist unverzichtbar, die Informationen, die man übernimmt, anhand anderer Quellen zu überprüfen.

VERWENDETE WIKIPEDIALINKS UNTER DEM STICHWORT KARTOFFELN:

BESCHREIBUNG
HERKUNFT
SYSTEMATIK
WIRTSCHAFTLICHE BEDEUTUNG
KARTOFFELANBAU
WICHTIGE KRANKHEITEN UND SCHÄDLINGE (UNVOLLSTÄNDIG)
VERWENDUNG
INHALTSSTOFFE, NÄHRWERT UND ÖKOTROPHOLOGISCHE BESONDERHEITEN
REGIONALE NAMEN

WEITERE HILFREICHE WIKIPEDIAARTIKEL:

KARTOFFELCHIPS
KULTURGESCHICHTE DER KARTOFFEL

Texte: LB

© 2007 VSA und NOSE AG Design Intelligence