

Die stete Suche nach neuen Sorten

Kartoffeln sind die beliebteste Beilage der Schweizerinnen und Schweizer. In diesem Jahr kommen sieben neuen Sorten dazu. Drei davon sind von grösserer Bedeutung. Wir stellen diese sowie die beliebtesten Kartoffeln der Schweiz vor. **OLIVER LOGA**

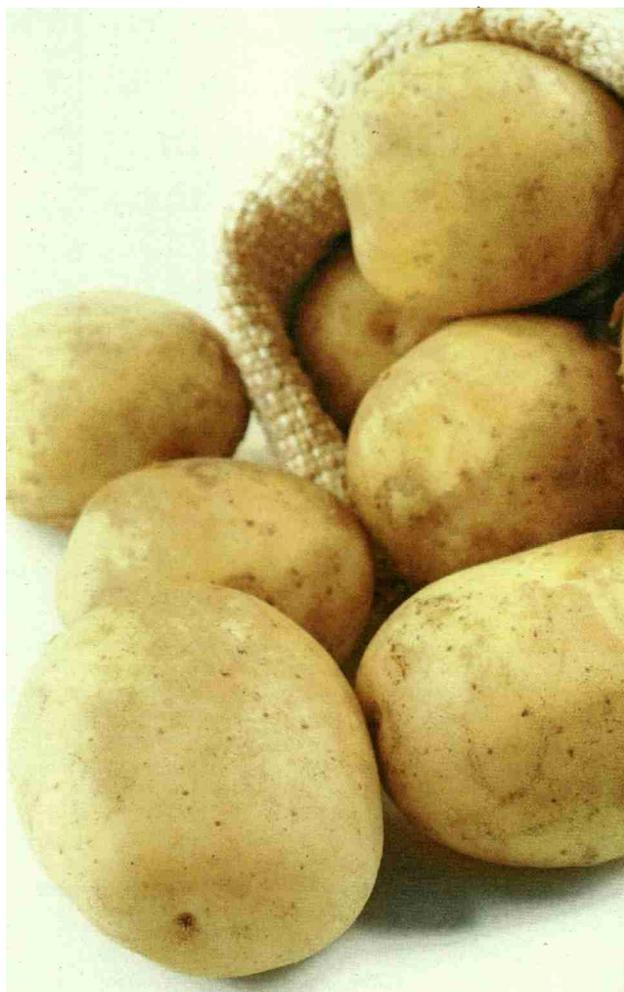
Die Erfolgsgeschichte der Kartoffel ist beispiellos. Vor über 450 Jahren kamen die knollenbildenden Nachtschattengewächse (Solanaceae) auf den Schiffen spanischer Seefahrer erstmals von Südamerika, wo sie bereits das Volk der Inka angebaut hatte, nach Europa und traten hier ihren Siegeszug an. Zunächst allerdings nur als Zierpflanzen. Erst der preussische König Friedrich der Grosse erkannte Mitte des 18. Jahrhunderts ihren Wert als Nahrungsmittel und liess die Kartoffelpflanzen grossflächig anbauen. Auch in der Schweiz setzte sich die Knolle in dieser Zeit mehr und mehr durch. Seit dem 19. Jahrhundert hat sich an ihrer Ausnahmestellung als beliebteste Nahrungsbeilage nichts geändert.

Egal, ob als Rösti, Gschwelli, Kartoffelsalat, Gratin oder Bratkartoffeln. Frau und Herr Schweizer konsumieren rund 45 Kilogramm Kartoffeln – pro Kopf und Jahr. Das ist etwas mehr als Teigwaren und fast doppelt so viel wie Reis. Um die grosse Nachfrage ohne nennenswerte Importe abzudecken, gibt es in der Schweiz Anbauflächen, die ungefähr so gross sind wie 15 000 Fussballfelder (rund 11 000 Hektaren). Auf ihnen wachsen jährlich fast 500 000 Tonnen Kartoffeln, die in unterschiedlichen Formen und Farben (Weiss, Gelb, Rot oder Blau) auf unseren Tellern landen, als Pflanzkartoffeln weiter angebaut, an Tiere verfüttert werden oder zu einem kleinen Teil im Export landen.

Nur ein Bruchteil zum Anbau zugelassen

Doch nicht nur die Kartoffelmenge ist gewaltig, auch die Sortenauswahl ist es. Weltweit soll es rund 5000 verschiedene tolle Knollen geben, von denen in der Schweiz nur ein Bruchteil zum Anbau zugelassen ist. Mit 73 Sorten ist die Anzahl immer noch beträchtlich, wobei längst nicht alle im Handel zu erwerben sind. Das gilt auch für die sieben neuen Sorten, die in diesem Jahr dazu gekommen sind.

Die Forschungsanstalt Agroscope teilt alle Arten zusammen mit der Branchenorganisation Swissspatat in zwei Gruppen ein: in eine Hauptsortenliste mit Kar-





toffeln, die von grosser Bedeutung sind, und in eine Nebensortenliste mit weniger angebauten und älteren Sorten. Drei Neuheiten haben es in die Hauptliste geschafft, vier werden in der Nebenliste geführt. Bei ihnen handelt es sich um die unbeschriebenen Sorten Baby Lou, Meera, Mulberry Beauty und Papegeno.

Detaillierte Informationen geben Agroscope und Swisspatat dafür zu den mehrere Jahre getesteten neuen Hauptsorten Lutine, Sorentina und Thalessa. Die beiden Letzteren sind nicht auf dem Markt erhältlich, sondern ausschliesslich für die Chipsindustrie vorgesehen. «Sie können sehr lange bei vier Grad kaltgelagert werden, ohne dass sie die Stärke in Zucker umwandeln und dabei braune Chips entstehen», erklärt Ruedi Schwärzel von der Agroscope-Forschungsgruppe Sorten und Anbautechnik.

Herr und Frau Schweizer essen 45 Kilo Kartoffeln pro Jahr.



Die Frage, warum es überhaupt so viele Sorten braucht, ist für den Experten einfach zu beantworten: Der Markt hat ein Bedürfnis danach. Das war vor gut zehn Jahren noch anders. Damals gab es nur etwa 25 Sorten. «Seitdem ist das Ganze etwas aus dem Ruder gelaufen», gibt Schwärzel mit einem Schmunzeln zu. «Der Detailhandel ist ständig auf der Suche nach neuen waschbaren, krankheitsresistenten Kartoffeln in allen Farben. Er möchte damit neue potenzielle Konsumenten erreichen», sagt er. Und auch die Industrie strebt immer wieder passende Sorten für ihre Produkte an, zum Beispiel gelbfleischige Kartoffeln für Pommes frites.

NEUE HAUPTSORTEN:

Lutine

Eigenschaft: festkochend
Eignung: Kartoffelsalat, Salzkartoffeln, Schalenkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelsuppe, Kartoffelstock, Gratin und Pommes frites
Reife: sehr früh
Form: oval
Fleischfarbe: gelb
Stärkegehalt: mittel (12–15 Prozent)
Empfindlichkeit auf Schlagschäden: mittel

Sorentina

Eigenschaft: mehligkochend
Eignung: industrielle Verarbeitung zu Chips

Reife: mittelfrüh

Form: rund bis kurzoval

Fleischfarbe: hellgelb bis gelb

Stärkegehalt: hoch (16–20 Prozent)

Empfindlichkeit auf Schlagschäden: mittel bis hoch

Thalessa

Eigenschaft: mehligkochend

Eignung: industrielle Verarbeitung zu Chips

Reife: mittelfrüh

Form: rund bis kurzoval

Fleischfarbe: hellgelb bis gelb

Stärkegehalt: hoch (16–20 Prozent)

Empfindlichkeit auf Schlagschäden: mittel bis hoch



Tierwelt
3053 Münchenbuchsee
031 958 33 33
www.tierwelt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 43'170
Erscheinungsweise: 26x jährlich



Seite: 58
Fläche: 283'968 mm²



Auftrag: 1085939
Themen-Nr.: 520.007

Referenz: 83354197
Ausschnitt Seite: 3/5

«Eine mittelgrosse Kartoffel deckt ein Drittel des Tagesbedarfs an Vitamin C.»

Zuständig für den Sortennachschub sind spezielle Kartoffel-Zuchthäuser, die sich grösstenteils im Ausland befinden, etwa in Deutschland, Frankreich, Holland, Belgien, Dänemark, Österreich, Slowenien und Polen. «Mit ihnen arbeiten wir seit vielen Jahren eng zusammen», erzählt der Agroscope-Mitarbeiter. Gezüchtet werden die Sorten mit den Samen, die aus den oberirdisch wachsenden, kirschgrossen Beeren entnommen werden. Diese erinnern optisch an Tomaten, sind für den Verzehr aber nicht geeignet.

Rund 15 Jahre bis zur Marktreife

Wer sich dem Züchten verschrieben hat, benötigt einen langen Atem. Es dauert bis zu 15 Jahre, bis eine Sorte die Marktreife erreicht hat. Und selbst dann gibt es keine Garantie, dass sie es als Industrie- oder Konsumkartoffel in der Schweiz schafft. Die Forschungsanstalt Agroscope und die Branchenorganisation Swissspatat kultivieren und testen jedes Jahr um die 25 neue Sorten und entscheiden aufgrund der Resultate sowie einem Abwiegen der Vor- und Nachteile, welche Sorten tatsächlich auf den Listen aufgenommen werden.

Unabhängig davon, welche Kartoffeln zu den Ausgewählten gehören, sie alle haben eines gemeinsam: «unbearbeitet», aber gekocht sind sie sehr gesund. Sie haben rund fünf Mal weniger Kalorien als Reis oder Teigwaren und enthalten nur 0,2 Prozent Fett. Dennoch sättigen sie wegen ihres hohen Stärkegehalts nachhaltig und liefern zahlreiche Mineralstoffe, Eisen sowie wichtiges Kalium, das Wasser aus dem Körper ausschwemmt. Doch damit nicht genug. «Bereits eine einzige mittelgrosse Kartoffel deckt ein Drittel des Tagesbedarfs an Vitamin C», sagt Schwärzel. «Die enthaltenen unverdaulichen Ballaststoffe sind zudem für eine geregelte Verdauung unentbehrlich.» Wenn also ein Lebensmittel den viel-zitierten Modebegriff «Superfood» wirklich verdient hat, ist es die Kartoffel. 🐾



DIE BELIEBTESTEN KARTOFFELSORTEN DER SCHWEIZ:

Wie bei allen Lebensmitteln ist auch die Beliebtheit bestimmter Kartoffelsorten Geschmackssache. Entscheidend ist bei der Wahl laut Ruedi Schwärzel von Agroscope häufig das Aussehen und nicht die kulinarische Komponente, was der Fachmann bedauert. Nimmt man den Sortenanteil im Frischekonsum (in Prozent) als Massstab, ergibt sich folgende Rangliste:

1. Erika (18 Prozent)
2. Victoria (7 Prozent)
3. Ditta, Jelly und Annabelle (je 5 Prozent)

HEIL- UND HAUSMITTEL

Die Kartoffel ist nicht nur ein beliebtes Nahrungsmittel. Sie verfügt auch über Heilkräfte und eignet sich als Hausmittel. Ein paar Beispiele:

Als Heilmittel:

- > Eine Kartoffelmaske aus rohen, geschälten Kartoffeln strafft die Haut
- > Kartoffelwickel mit zerstampften, gekochten Kartoffeln helfen gegen Halsschmerzen
- > Rohe Kartoffelhälften auf den Schläfen helfen gegen Kopfschmerzen
- > Gekaute und anschliessend geschluckte rohe Kartoffelstücke wirken gegen Sodbrennen
- > Das Einreiben von Insektenstichen mit rohen Kartoffelscheiben lindert den Juckreiz

Als Hausmittel:

- > Halbierete, rohe Kartoffeln eignen sich gut zum Säubern von Spiegeln
- > Rohe Kartoffeln im Brotkasten sorgen dafür, dass das Brot nicht so schnell austrocknet
- > Mit rohen Kartoffeln lassen sich Flecken bei Silberbesteck wegpölieren
- > Spinat- und Grasflecken gehen leichter wieder weg, wenn sie vor dem Waschen mit rohen Kartoffeln eingerieben werden



Eine prätentöse Dame

Die Kartoffel stammt aus Südamerika, ist mit Tomaten verwandt und legt einen langen Weg zurück, bis sie als Pommes frites auf dem Teller landet. Dies und mehr zeigt die interaktive Ausstellung «Wunderwelt Kartoffel».

✂ UND 📷 PETRA STÖHR

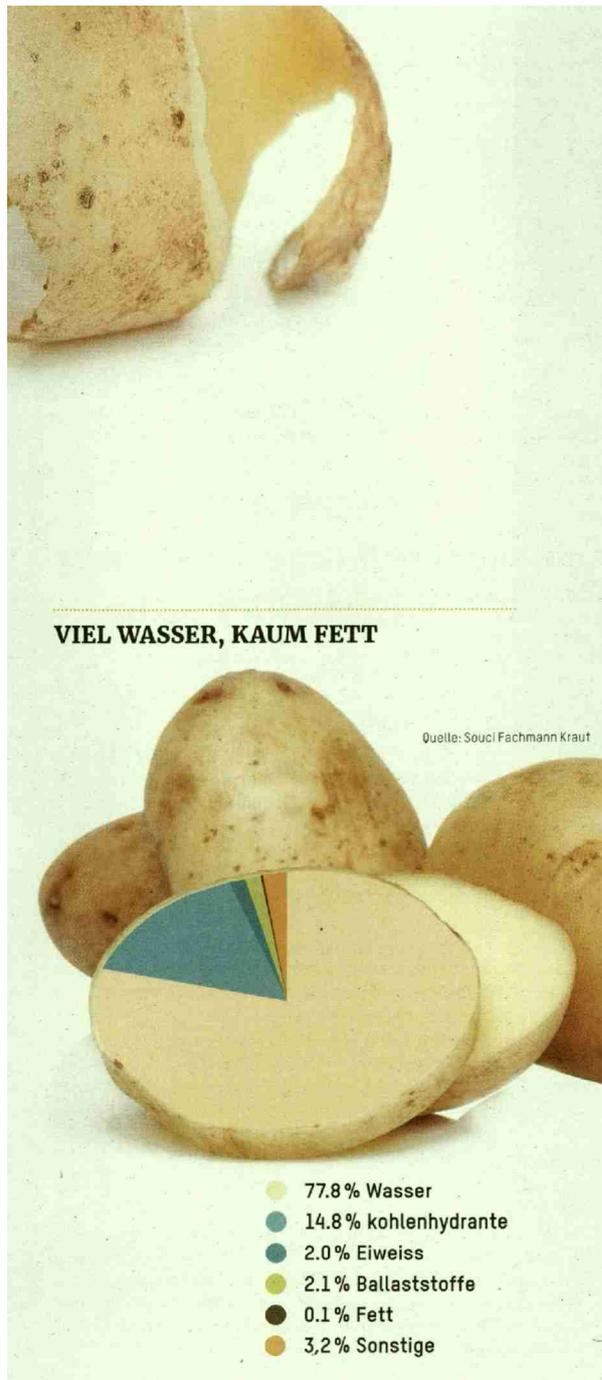
Bei den Ausstellungen der Umwelt Arena Schweiz in Spreitenbach AG dreht sich alles um Lösungen. Dafür, wie wir unsere Ressourcen schonen können, was machbar ist und wie man es umsetzen kann. Die Themen reichen von Natur und Leben, Energie und Mobilität, Bauen und Modernisieren bis zur erneuerbaren Energie. Vermittelt werden sie mit allen Sinnen: Die Besucherinnen und Besucher bekommen viel zu lesen, zu sehen, zu hören – und nicht zuletzt auch zum Selbstaustausprobieren.

«Berühren ist ausdrücklich erwünscht», sagt Max Chopard, Projektleiter Ausstellungen. Etwa beim Wissensquizz «Recycling Challenge», bei dem auf einem Laufband Waren an einem vorbeiziehen, die man in den richtigen Eimer entsorgen muss. Oder wenn man in der Ernährungsausstellung den Fussabdruck verschiedener Speisen testet. Und an einer anderen Stelle im Parterre sieht man, wie die Pflanze der Kartoffel aussieht.

Im ersten Stock dann dreht sich in der Sonderausstellung des Schweizerischen Bauernverbandes alles um die «Wunderwelt Kartoffel». Die kleine, aber feine Schau zeigt die facettenreiche und umweltrelevante Rolle der Landwirtschaft anhand der Kartoffel. Viele Menschen essen zwar Pommes frites, Gratin und Kartoffelstock, kennen aber den Weg dorthin nicht, wie Chopard sagt.

Wissenstest am Roulettetisch

Gleich an der ersten Säule, einer Faktenpyramide, erfährt man, dass die Knolle ein hochwertiges Nahrungsmittel ist, das viel Eiweiss, Mineralstoffe und Vitamine enthält. Beliebt ist sie nicht nur in der Schweiz, wo 4600 Landwirte auf 11 000 Hektaren Kartoffeln anbauen, sondern weltweit. Kartoffeln wachsen in 130 Ländern und auf 20 Millionen Hektaren. Dies, obwohl das mit Tomaten, Peperoni, Auberginen und Tabak verwandte Nachtschattengewächs eine «anspruchsvolle Dame» ist, wie sie augenzwinkernd genannt wird. ✂✂





Tierwelt
3053 Münchenbuchsee
031 958 33 33
www.tierwelt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 43'170
Erscheinungsweise: 26x jährlich



Seite: 58
Fläche: 283'968 mm²



Auftrag: 1085939
Themen-Nr.: 520.007

Referenz: 83354197
Ausschnitt Seite: 5/5



AUSSTELLUNG
«WUNDERWELT
KARTOFFEL»
bis 29. Mai 2022

Geöffnet Mittwoch bis Sonntag,
10 bis 17 Uhr.
Umwelt Arena, Türliacker-
strasse 4, 8957 Spreitenbach
Infos: umweltarena.ch

Wer gut aufgepasst hat, muss am Kartoffel-Roulettetisch nicht auf die Karten in der Mitte spicken.

So stellt sie hohe Ansprüche an den Boden und das Klima. Oder ein Landwirt kann ein Feld der Fruchtfolge wegen erst nach vier Jahren wieder mit Kartoffeln bestellen. Ein Film zeigt den aufwendigen Anbau und langen Weg von der Aussaat bis zur Ernte. Auch dreidimensional wird die komplexe Produktionskette dargestellt: In einer geschlängelten Box reiht sich Schritt an Schritt, vom Mikroknollen und dem Vorkeimen über

Zuerst war sie Zierpflanze, erst dann wurde die Knolle entdeckt.

das Pflügen und Ernten der vielfältigen Sorten bis zum Sack Kartoffeln im Laden. Besonderer Anziehungspunkt für Kinder sind die detailgetreuen Mini-Landmaschinen und -Traktoren. Eigentlich steht hier ausnahmsweise «Nicht berühren», aber die Verlockungen sind gerade bei den Knaben dann doch zu gross.

Sodann geht es weiter zum Geschichtsrads. Wer daran dreht, erfährt, dass die Kartoffel aus Südamerika stammt und wie und wann sie aus den Anden nach Europa kam. Hier war sie zuerst eine Zierpflanze, bevor man die Knolle entdeckte. «Das hat mich am meisten überrascht», erklärt Chopard. Danach dreht das Rad weiter zu den verschiedenen Sorten, die in Holzkisten nebenan in ihren vielfältigen Formen und Farben beieinanderliegen, zur Anbauschlacht in der Schweiz während des Zweiten Weltkriegs und wagt zum Schluss einen Blick in die Zukunft, wenn es um die Sicherung der Ernährung geht.

In der Mitte des Raums schliesslich steht das Kartoffel-Roulette, das zum gemeinsamen Wissenstest einlädt. Dabei gilt es die Frage zu beantworten, bei der die auf ihre Runden geschickte kleine Holzkugel stehen bleibt. Wer in der Ausstellung gut aufgepasst hat, weiss die Antwort. Und sonst helfen Hinweise in der Mitte des Roulettetisches. Etwa, welche Sorten geeignet sind, um daraus Pommes frites oder Stocki zu machen. 🐾