

# Kartoffeln



Kartoffeln können eine sehr abwechslungsreiche Beilage sein, und damit auch mal zum Hauptgericht werden. Nebenbei wirken sie übrigens sehr sättigend, sind gesund und haben nur wenige Kalorien. Es spricht also alles für die Kartoffel als Beilage – am besten mehrmals in der Woche.

Doch Sie finden es langweilig, immer nur Kartoffeln zu essen? Dann haben Sie sicher noch nicht die vielen unterschiedlichen Kartoffelgerichte ausprobiert!

Normalerweise werden in vielen Familien oft die „gewöhnlichen“ Kartoffeln, nämlich geschält, kleingeschnitten und in Salzwasser gegart, serviert. Doch das ist lang nicht alles, was sich aus der Kartoffel machen lässt. Allein schon ungeschälte Pellkartoffeln haben einen anderen Geschmack und enthalten zusätzliche Vitamine direkt unter der Schale. Oder haben Sie schon einmal Folienkartoffeln selber gemacht?

Über die Frage wie und wann die erste Kartoffel in Deutschland gepflanzt wurde, kursieren verschiedene Gerüchte. Tatsache jedoch ist, dass ihr Ursprung in den südamerikanischen Anden liegt, wo sie bereits bei den Inkas zu den Grundnahrungsmitteln zählte. Erst durch die spanischen Eroberungszüge in Peru und Chile zwischen 1525 und 1543 wurde die Kartoffel auch den Europäern, primär dank ihrer schönen Blüte ein Begriff.

Nachdem sie deshalb lange als Zierpflanze gehandelt wurde, setzte sie sich vermutlich während des 30-jährigen Krieges als Nahrungsmittel in Süddeutschland und in Preußen durch, welches

später den Mittelpunkt deutschen Kartoffelanbaus darstellten sollte.

Friedrich der Große zwang seine Untertanen 1756 durch den sogenannten „Kartoffelbefehl“ sogar zum Pflichtanbau, um der Not während der zahlreichen Kriege Einhalt zu gebieten. Damit entwickelte sie sich nicht nur auf dem Festland, sondern auch in Irland und Großbritannien zum Hauptnahrungsmittel, deren Ernte das Überleben eines Großteils der Bevölkerung bedeutete. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts sollte Irland die Nachteile dieser Abhängigkeit von einem einzelnen Nahrungsmittel besonders zu spüren bekommen.

Durch eingeschleppte Kartoffelkrankheiten aus Amerika folgten mehrere Missernten nacheinander, so dass innerhalb von zwei Jahren mehr als eine Million Menschen verhungerten. Nachdem die Europäer die Kartoffel aus Südamerika importiert hatten, waren es auch die Europäer, welche die Kartoffel später in alle Welt bringen sollten.

Mittlerweile gilt die Volksrepublik China als der größte Kartoffelproduzent der Welt und Deutschland als mengenmäßig größter Produzent der Europäischen Union. Insgesamt gibt es weltweit mehr als 2000 verschiedene Speisekartoffelsorten, die sich nach Kocheigenschaften und Erntetyp unterscheiden und fast alle für unterschiedliche Gerichte geeignet sind: Zur Herstellung von Chips, Salaten, Kloßteig und Rösti, Bratkartoffeln und und und ...