

KARTOFFEL

(*Solanum tuberosum*)

Sorten: Agria, Baril, Rita, Nicola

Die Kartoffel, auch Erdapfel oder, veraltet Tartuffel, Krumenbeere genannt, ist eine Nutzpflanzenart in der Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae). Sie ist mit Tomate, Paprika und Tabak verwandt, nicht jedoch mit der Süßkartoffel (*Ipomoea batatas*). Ihre Samen bildet sie in einer tomatenähnlichen Beere, die für Menschen ungenießbar ist. Vegetative Vermehrung durch unterirdischen Knollen - die essbaren Sprossknollen. Wie alle Nachtschattengewächse enthält die Kartoffelpflanze giftige Alkaloide (Solanin). Der Verzehr von oberirdischen Teilen der Pflanze führt zu Vergiftungserscheinungen. Weltweit werden jährlich etwa 300 Millionen Tonnen Kartoffeln geerntet.

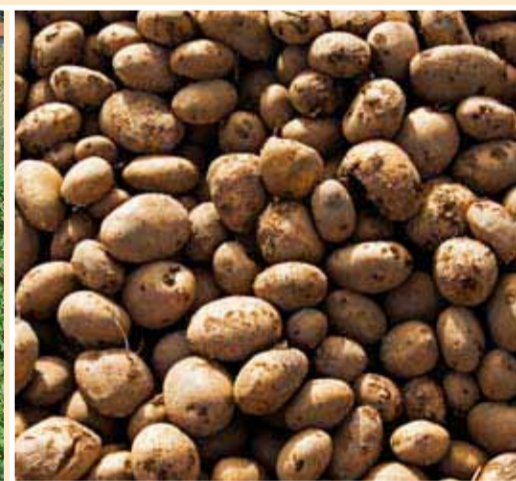
Die Kartoffel ist damit in großen Teilen der Welt ein wichtiges Grundnahrungsmittel. In Mitteleuropa ist sie sogar das Hauptgrundnahrungsmittel. Die ältesten Spuren der Wildkartoffel wurden auf der chilenischen Insel Chiloe gefunden, man schätzt ihr Alter auf 13.000 Jahre. Die Kartoffel stammt vermutlich aus den südamerikanischen Anden. Dort lernten die Spanier in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts von

den Inka das Gemüse Papa (aus Quechua: die Knolle) kennen. Nach Europa wurde die Kartoffel zuerst wegen der schönen Blüte und des üppigen Laubes als reine Zierpflanze importiert und als seltene Pflanze in botanische Gärten aufgenommen. In Deutschland erschien sie erstmals unter der Regierung Karl V.



Die Kartoffeln am Neunerberg - im Jahresverlauf:

Kreiselgrubber



Vorfrucht:

Erbsen als Stickstoffsammler

Pflügen:

Februar

Saatbettbereitung:

März, kurz vor dem Legen

Legen:

Mitte März

Pflegemaßnahmen:

Kartoffelkäfer sammeln

Ernte:

Juli - September

Inhaltsstoffe der Kartoffel:

ca. 15 % Kohlenhydrate (Stärke)

ca. 2 % Eiweiß

ca. 0,1 % Fett

ca. 2,1 % Ballaststoffe

ca. 78 % Wasser

ca. 1 % Mineralstoffe und Spurenelemente

