

## Wussten Sie, dass...

- Sie die Kartoffel immer im Dunkeln lagern sollten?

- die richtige Lagertemperatur zwischen 4 - 8°C liegt?

Kartoffeln vor der Lagerung nicht gewaschen werden sollten?

- Kartoffeln zwischen April und Mai gepflanzt und zwischen August und Oktober geerntet werden?

- Frühkartoffeln unter Folie gepflanzt werden, um die Ernte zu verfrühen?

- Kartoffeln in Peru bis auf 4500 m ü M angebaut werden?

- die Chinesen die Kartoffeln in aufsteigendem Dampf zubereiten?

- beim Dampfgaren kein Salz verwendet werden sollte?

- sich die Kartoffel auch für Desserts ausgezeichnet eignet?

- am meisten Vitamine und Mineralstoffe erhalten bleiben, wenn die Kartoffel nur in wenig Wasser gegart wird?

- das erste Kartoffelrezept in Europa auf das Jahr 1596 zurückgeht?

- dank der Kartoffel viele Hungersnöte in Europa vermieden wurden?

- die Kartoffel auch «Solanum Tuberosum» genannt wird?

- die Kartoffeln ursprünglich aus dem Andenhochland des heutigen Peru und Bolivien stammen?

- in Südamerika Kartoffeln schon seit mehr als 6000 Jahren angebaut werden?

- es damals in Südamerika ca. 600 Kartoffelsorten gab?

- die Leute in den Anden zur Haltbarmachung eine Art Trockenkonserve, die "Chuño" herstellten?

- die Knolle im 16. Jahrhundert von spanischen Seefahrern von Peru als Zierpflanze nach Europa gelangte?

- sich die Kartoffel in unseren Breitengraden lange Zeit nicht durchsetzen konnte?

- die Kartoffel nur durch eine List des Preußenkönigs im Jahre 1756 den Leuten schmackhaft gemacht wurde?

- der Durchbruch der Kartoffel im Jahr 1770 während einer Hungersnot war?

- in Irland im Jahr 1839 ein Drittel der Bevölkerung verhungerte, weil die Kraut- und Knollenfäule praktisch die gesamte Kartoffelernte vernichtete?

- die Kartoffel wie die Tomate zur Familie der Nachtschattengewächse gehört?

- die Knollen der Kartoffel Speicherorgane für Stärke und andere Stoffe sind?

- die Kartoffel auf 100 g nur 0.2 g Fett beinhaltet?
- die Kartoffel je 100 g essbaren Anteil 77 g Wasser enthält?
- die Kartoffel rund 5-mal weniger Kalorien hat als Reis und Nudeln?
- die Kartoffel ein echtes Schlankheits-Mittel ist?
- sich die Kartoffel auch bei Herz- und Kreislauferkrankungen bewährt?
- von der Kartoffel nicht die Frucht, sondern die Wurzel gegessen wird?
- es drei verschiedene Kochtypen gibt: A festkochend, B vorwiegend festkochend und C mehligkochend?
- aus einer gepflanzten Mutterknolle durchschnittlich 5 - 15 Tochterknollen entstehen?
- die Tochterknollen echte Klone sind, d.h. zu 100% identisch sind mit der Mutterpflanze?
- von der Kreuzung einer Vater- und Mutterpflanze bis zur Eintragung einer daraus entstandenen neuen Sorte gegen 10 Jahre vergehen?
- man zum Kartoffelgenuss reichlich Flüssigkeit in Form von Wasser, Tee oder Gemüsesaft trinken sollte?
- Jede Sorte in jedem Jahr auf jedem Boden etwas anders im Geschmack und Stärkegehalt ist?
- kultivierte Kartoffeln werden in frühe (90 bis 120 Tage), mittlere (120 bis 150 Tage) und späte (150 bis 180 Tage) Sorten unterteilt
- in Peru es mehr als 5.000 örtlich begrenzte Kartoffelsorten gibt. Die meisten können nur in den peruanischen Anden angebaut werden, weil sie aufgrund ihrer geologischen und klimatischen Ansprüche in anderen Weltgegenden nicht gedeihen. Der Hauptunterschied der Andenkartoffel zu den in anderen Anbaugebieten kultivierten Sorten besteht darin, dass sie an andere Lichtverhältnisse (Tag- und Nachtzyklus) angepasst ist.
- frostharte Kartoffelsorten noch in einer Höhenlage von bis zu 5000 Metern wachsen?
- Kartoffeln machen nicht dick! Die verbreitete Ansicht, dass Kartoffeln dick machen ist falsch. Kartoffeln enthalten etwa 71 kcal/100 g und damit etwa so viel wie Äpfel. Kartoffeln sind eine gute und billige Vitamin- und Mineralstoffquelle insbesondere dann, wenn man sie mit der Schale zubereitet. Ein Gericht mit Kartoffeln enthält etwa gleichviel B-Vitamine wie zwei Scheiben Vollkornbrot. Dazu noch Eisen und Spuren von Kupfer und anderen Mineralstoffen.