

**10 - Kartoffelrekorde
Alters-, Wachstums- und Preisrekorde**

14. Wie schwer waren die dicksten Kartoffelknollen?

Eine Rekordknolle wog 3,2 kg und wurde 1963 von J. East in Spalding, Lincolnshire (England) geerntet. Dieser Rekord wurde 1982 von J. Bushby, Atherstone, Warwickshire (England) eingestellt. Das Ehepaar Else und Erhard Egsgard, Give (Dänemark) erntete eine Kartoffelknolle mit einem Gewicht von 2,15 kg. Im Land der Märchen aus 1001 Nacht, in Saudi-Arabien soll eine Kartoffelknolle einmal 13 kg gewogen haben.

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde Flächen- und Mengenrekorde

2. Welches Land hat die größte Kartoffelanbaufläche?

Die größte Kartoffel-Anbaufläche lag 1999 mit 3,25 Mio. ha in Russland, gefolgt von der Volksrepublik China mit 3,2 Mio. ha, der Ukraine mit 1,5 Mio. ha, Polen mit 1,3 Mio. ha, Indien mit 1,3 Mio. ha., Weißrussland mit 680.000 ha, den USA mit 539.000 ha. An 8. Stelle in der Weltstatistik steht Deutschland mit 309.000 ha, noch vor Rumänien mit 274.000 ha. In der Urheimat der Kartoffel, in Peru stehen 271.000 ha.

In Deutschland bauen rund 80.000 Landwirte, entsprechend 10 % aller landwirtschaftlichen Betriebe, Kartoffeln an. Die durchschnittliche Anbaufläche je Betrieb liegt bei 2,54 ha. Die offizielle Statistik der Welternährungsorganisation (FAO) erfasst allerdings nicht die Kartoffelfläche in Hausgärten und auf Kleinfächen, die schätzungsweise in Deutschland bei 20.000 bis 30.000 Hektar und weltweit bei über einer Million Hektar liegt.

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde Flächen- und Mengenrekorde

11. Wo steht die größte Kloßteigfabrik der Welt?

Ganz gleich, ob sie hochdeutsch Klöße, bayerisch Knödel, mittelfränkisch Gniedla oder oberfränkisch Gleees heißen, nirgendwo in Süddeutschland werden so viele dieser weich-elastischen Kartoffelbälle verspeist, wie in Franken, dem Land zwischen Main, Wörnitz und Altmühl. Daher ist es kein Wunder, dass sich hier im Herzen Deutschlands, vor den Toren der alten Reichsstadt Nürnberg, in der Gemeinde Wassermungenau (Kreis Roth), die größte Frischkloßteigfabrik der Welt mit einem täglichen Ausstoß von Kloßteig für über eine Millionen Knödel befindet (s. Kap. 7, Frage 28). 20.000 Tonnen Kartoffeln, hauptsächlich die Sorten Quarta und Marabel, werden von 160 landwirtschaftlichen Betrieben von rund 1000 Hektar Vertragsfläche aus der Umgebung von Wassermungenau angeliefert und zu Kloßteig verarbeitet. Weitere 4.000 Tonnen werden übergebietlich eingekauft. Hinzu kommt Stärkemehl von 20.000 Tonnen Kartoffeln, denn in 4 bis 5 Teile Kloßteig wird ein Teil Stärkemehl eingemischt, damit der Kloß beim Kochen nicht zerfällt. Aber warum essen die Franken so viele Kartoffelknödel, der Nürnberger siebenmal soviel wie der Münchner? Weil fränkische Klöße eben nicht zu Münchner Weißwürsten passen! Der Betrieb hat eine eigene Kläranlage für die Reinigung sämtlicher Produktionsabwässer mit einer Kapazität von 40.000 Einwohner-Gleichwerten.

zurück - Seitenbeginn - home

10 - Kartoffelrekorde Alters-, Wachstums- und Preisrekorde

13. Wie alt sind die ältesten aus archäologischen Grabungen stammenden Kartoffelknollen?

Südamerika wird seit über 20.000 Jahren von Menschen besiedelt, die erst vor etwa 9.000 Jahren den Ackerbau aufnahmen. Wahrscheinlich wurde die Kartoffel vor etwa 4.000 Jahren zusammen mit dem Lama domestiziert. Dazu musste vor allem das Solanin beseitigt werden, der Giftstoff, der in allen Wildkartoffelarten enthalten ist. Die Andenvölker selektierten jahrhundertlang Knollen, die weniger bitter schmeckten. Auf den Feldern, wo Kartoffeln als typische Kulturfolger günstige Wachstumsbedingungen vorfanden, begann dann die Vermischung der Unterarten, aus der die großknollige *Solanum andigena* hervorging (s. Kap. 2, Frage 2).

Die ältesten aufgefundenen Kartoffelknollen sind chunos, gefriergetrocknete Kartoffeln, die fast 2.000 Jahre alt sind. Margareth Towle fand 1959 zwölf verkohlte Kartoffeln in den Ruinen von Häusern in Chiripa und Tiahuanako am Titicacasee und Pachacamac bei Lima. Sie stammen aus der sogenannten Formativepoche, der Zeit zwischen 750 v. Chr. bis etwa Christi Geburt. Von dort nahm die Kultur der Inka ihren Ausgang.

Die ursprünglichsten Kartoffelfelder findet man auch heute noch im eisigen Hochland um den Titicacasee, im südlichen Peru und nördlichen Bolivien sowie in den Hochtälern um Cuzco, der alten Inka-Hauptstadt.

zurück - Seitenbeginn - home

10 - Kartoffelrekorde Alters-, Wachstums- und Preisrekorde

17. Wie lang war der längste Kartoffelkeim?

Einen 2,30 m langen Keim hatte eine Kartoffel, die bei Joacim Larsen aus Lyderup (Dänemark) 1991 nach einer Keimzeit von anderthalb Monaten bei Zimmertemperatur keimte.

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde Alters-, Wachstums- und Preisrekorde

19. Wieviel kosteten die teuersten, jemals verkauften Kartoffeln?

Für umgerechnet 870 DM/kg sind im April 1996 im Pariser Auktionshaus Drouot Kartoffeln der alten französischen Sorte Bonnotte versteigert worden. Diese Gourmet-Kartoffel wächst im Seetang auf der westfranzösischen Atlantikinsel Noirmoutier, einer Vendée-Insel, die auf der Höhe von La Baule liegt. Die Knollen werden schon Anfang Februar gelegt und im April von Hand geerntet. Nur 100 bis 200 Gramm Kartoffeln trägt jede Staude. Die gesamte Ernte lag 1996 bei 20 Tonnen. Den Erlös stellten die Bauern von Noirmoutier für Gratismahlzeiten in den Restaurants du Coeur zur Verfügung.

Gute Vertragspreise für Speise- und Verarbeitungskartoffeln liegen zwischen 15 und 20 DM/100 kg. Hiermit können Landwirte eine Marktleistung von 5.000 bis 6.000 DM/Hektar erzielen. Nach Abzug der Kosten für Produktion und Lagerung verbleibt ein "Deckungsbeitrag" von 2.200 bis 2.800 DM/Hektar, aus dem die Festkosten, der Lohn- und Gewinnanspruch gedeckt wird. Am freien Markt sinken die Preise nicht selten unter 10 DM/100 kg. Dann wird der Anbau schnell zu einem "Nullsummenspiel".

zurück - Seitenbeginn - home

10 - Kartoffelrekorde Alters-, Wachstums- und Preisrekorde

20. Wann waren die Kartoffeln im vergangenen Jahrzehnt am billigsten?

1993 war in Deutschland eine Rekordernte von 12,3 Mio. t herangewachsen, was einem durchschnittlichen Flächenertrag von 392,5 dt/ha entsprach (s. Fragen 3 und 4). Die Preise gingen auf 2 DM/dt für runde Sorten und auf 4 DM/dt für ovale Sorten zurück. An der Rotterdamer Börse lagen die Speisekartoffelpreise nur bei einem Zehntel der Vorjahre, das waren 2,95 DM/dt, aufbereitet in Exportqualität, Sorte Bintje, wovon dem Erzeuger nur 1,50 DM/dt blieben. Erst ab einem Erzeugerpreis von mindestens 8 DM/ha ist der Kartoffelanbau kostendeckend (s. Frage 19).

Da sich bei so niedrigen Preisen eine Marktaufbereitung nicht lohnte, wurden 1993 einige hunderttausend Tonnen Kartoffeln getrocknet und zu Kartoffelflocken für Viehfutter verarbeitet. Etwa 200.000 Tonnen hat man 1993 erst gar nicht geerntet und im Winter auf dem Acker erfrieren lassen.

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde: Küchenrekorde

24. Wo entstand der größte, jemals gebackene Kartoffelreibekuchen?

Kartoffelreibekuchen entstehen durch Braten von grob geraffelten, rohen Kartoffeln. Der größte, jemals gebackene Kartoffelreibekuchen wurde von der Freiwilligen Feuerwehr Kausen (Westerwald) am 9. August 1987 gebacken. Sein Gewicht war 820 kg bei einer Fläche von 9 m².

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde: Küchenrekorde

27. In welcher "küchentechnischen Disziplin" sind die meisten Kartoffelrekorde aufgestellt worden?

Im Kartoffelschälen sind die meisten Rekorde aufgestellt worden. Folgende Kartoffelschälwettbewerbe sind bekannt:

1. Am 27. Mai 1980 schälte eine siebenköpfige Gruppe aus einem Kölner Altersheim in 90 Minuten 87,1 kg Kartoffeln; eine zweite, ebenfalls siebenköpfige Gruppe alter Menschen schälte zur gleichen Zeit 83,3 kg (umgerechnet 8,3 bzw. 7,9 kg/Kopf x Stunde).
2. Am 17. März 1981 schälte eine fünfköpfige Gruppe in Melbourne (Australien) mit normalen Küchenmessern innerhalb von 45 Minuten 266,5 kg Kartoffeln (umgerechnet 71 kg/Kopf x Stunde).
3. Am 29. Januar 1983 schälte eine Gruppe von vier Hausfrauen und einer Schülerin während der Grünen Woche in Berlin 167,2 kg Kartoffeln der Sorte Bintje in einer Stunde (umgerechnet 33,4 kg/Kopf x Stunde).
4. Der größte Einzelrekord im Kartoffelschälen wurde 1991 von Nico Dijkhysen aufgestellt. Er schälte in drei Tagen 2.300 kg Kartoffeln (umgerechnet 31,9 kg/Kopf x Stunde).
5. Am 19. September 1992 schälte eine fünfköpfige Gruppe von Frauen auf einem Kartoffelfest in Shelley (Idaho, USA) innerhalb von 45 Minuten mit normalen Küchenmessern 482,8 kg Kartoffeln ohne Schalen (umgerechnet 128,7 kg/Kopf x Stunde).

Ein Wettbewerb um die längste Kartoffelschale wurde auf der Agri 21, der Landwirtschaftsschau der Weltausstellung EXPO 2000 in Hannover, ausgetragen.

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde Flächen- und Mengenrekorde

12. Welches ist die weltweit bekannteste Persönlichkeit, die für die Kartoffel Werbung machte?

Es ist Marilyn M o n r o e (1926-62), die amerikanische Filmschauspielerin, die durch ihre Filme "Blondinen bevorzugt", "Der Prinz und die Tänzerin", "Manche mögen's heiß" weltweit bekannt wurde. Ihr blondes Haar und ihr wohlgeformter Körper schienen den Werbestrategen der US-Kartoffelwirtschaft der richtige Werbeträger für die ebenfalls blonden und wohlgeformten Kartoffelknollen zu sein.

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde Sportliche und handwerkliche Rekorde

30. Wieviele Kartoffelknödel kann ein Mensch "verdrücken"?

Sicherlich kann ein Mensch mehr Kartoffeln verdrücken, als ihm gut tut. Auf bayerischen Junggesellenfesten wird dieser eigenartige "Bierzeltssport" gelegentlich ausgeübt. Auf zwanzig Kartoffelknödel und mehr sollen es dabei die besten Mannsbilder gebracht haben. Erich Kästner (1899-1974) lässt in seinem Gedicht "Die Sache mit den Klößen" Peter, den "Renommisten", nur 15 Klöße essen: "Die Augen quollen aus dem Kopf.

Doch griff er tapfer in den Topf.
Nach fünfzehn Klößen endlich sank
er stöhnend von der Küchenbank."

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde **Sportliche und handwerkliche Rekorde**

32. Welche Höchstgeschwindigkeit können Kartoffeln erreichen?

Mit der "spud gun" oder "spudzooka" abgefeuerte Kartoffeln können eine Geschwindigkeit von 60 m/sec (3,6 km/min) erreichen. Diese in den USA sehr beliebten, ein Meter langen "Kartoffelkanonen" schießen eine auf einen Rohrdurchmesser von 5 bis 8 cm zurechtgeschnittene Kartoffelhälfte mit Treibgas (Haarspraydose) einige hundert Meter weit. Das Kartoffelgeschoss kann dabei eine erhebliche Durchschlagskraft entwickeln, so dass Schäden im Zielgebiet der Kartoffel nicht ausgeschlossen sind.

Im August 2000 hat die Polizei im bayerischen Allgäu mehrere solcher Kartoffelkanonen sichergestellt. Die jungen Männer, bei denen die Waffen bei polizeilichen Routinekontrollen im Auto gefunden wurden, erhielten eine Anzeige wegen Verstoßes gegen das Waffengesetz.

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde Flächen- und Mengenrekorde

3. Welches Land erntet die größte Kartoffelmenge?

Die größte Kartoffelmenge erntete 1999 die Volksrepublik China. Es waren fast 55 Mio. t, obwohl die Chinesen, keine Kartoffel- sondern Reissesser sind. Daher liegt der Pro-Kopf-Verbrauch auch nur bei 30 kg (Deutschland 73 kg, s. Frage 8). Es folgen Russland mit 31 Mio. t, Polen mit 20 Mio. t, die USA mit 21, Mio. t, Indien mit 22 Mio. t, die Ukraine mit 15 Mio. t und an 7. Stelle Deutschland mit 11,5 Mio. t noch vor Weißrussland mit 8 Mio. t. Die vergleichsweise riesige Kartoffelmenge in Polen und anderen osteuropäischen Staaten gelangt nicht nur in Form von Salzkartoffeln u.ä. auf den Tisch des Verbrauchers, sondern wird auch in starkem Maße in der Schweinemast verwendet. Ein mengenmäßig nicht genau bekannter, aber großer Teil der Jahresernte verdirbt dort wegen mangelhafter Lagertechnik.

zurück - Seitenbeginn - home

10 - Kartoffelrekorde **Sportliche und handwerkliche Rekorde**

33. Wie kann man das Flugverhalten von Kartoffelchips beurteilen?

In der Ausgabe der "*Annals of Improbable Research*" (Jahresberichte der unwahrscheinlichen Forschung) von März 1995, herausgegeben vom angesehenen "*Massachusetts Institute for Technology*" (MIT), schildert ein kalifornisches Wissenschaftlerteam das Flugverhalten von Kartoffelchips. Die Forscher testeten verschiedene Chips-Zubereitungen in einem Windkanal auf ihr aerodynamisches Verhalten. Das Ergebnis war, dass die Kartoffelchips je nach Geschmacksrichtung und Alter bis zu zweieinhalb Meter weit fliegen können. Am weitesten flogen Stapelchips (Formchips aus Kartoffelpüreepulver) der Geschmacksrichtung "Sauerrahm & Zwiebeln".

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde **Sportliche und handwerkliche Rekorde**

34. Wo wurde die größte Kartoffel der Welt modelliert?

In der pfälzischen Gemeinde Fußgönheim modellierte der 85-jährige Hans Goger eine "Riesenkartoffel" für das dortige "Deutsche Kartoffelmuseum" (s. Kap. 9, Frage 165). Sie ist mit 12 m³ Rauminhalt und den Maßen 3 x 2 x 2 m das wohl größte Kartoffelmodell der Welt (s. Kap. 9, Frage 162).

Das Material, aus dem die Knolle gefertigt wurde, ist der Kunststoff Styrodur. Diese Kunststoffknolle sollte, in Scheiben geschnitten und mit der Geschichte der Kartoffel beschriftet, im Museum aufgestellt werden, damit die Besucher die Kartoffelgeschichte in der begehbaren Knolle erleben können. Dieses Vorhaben misslang, weil die Stabilität der schweren Scheiben nicht ausreichend war.

Eine noch größere Kartoffel ist die aus wetterfestem Material bestehende aufblasbare 4 m hohe Riesenkartoffel "Sigg". Mit ihrer Innenbeleuchtung ist sie als unübersehbares Werbemittel für Kartoffelverkäufer gedacht. Mit Gebläse, Fangseilen, Unterlegplane und Tragesack kostet sie 2.500 DM.

Vertrieb: MüNa-Agrar, Niederlandenbeck, 59889 Eslohe, Tel.: 02973 - 3121, fax 3144.

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde **Sportliche und handwerkliche Rekorde**

35. Bei welcher Sportveranstaltung werden die meisten Kartoffelchips verzehrt?

Während des alljährlichen Super Bowl, dem Finale des American Football, bricht unter den Zuschauern regelmäßig das potato-fever aus: Rund 140 Millionen Amerikaner verputzen in diesen wenigen Stunden vor den Fernsehern rund 1.300 Tonnen Kartoffelchips! Auch die Fußballweltmeisterschaft 1998 führte in Deutschland zu einem Umsatzplus bei Kartoffelchips von 30 %.

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde Geistige Rekorde und Talente

37. Wer sagte das Klügste zur Kartoffel?

Der Nobelpreisträger für Physiologie und Medizin von 1959, Severo O c h o a (*1905), bezeichnete die Kartoffel "*als das wahre Gold der Inka*". Er wollte damit sagen, dass die spanischen Eroberer des Inkareiches nicht erkannten, welchen Schatz sie mit der Kartoffel nach Europa brachten (s. Frage 21). Ochoa ist von Geburt Spanier und war Professor am Rockefeller Institut in New York. Er erhielt den Nobelpreis zusammen mit A. Kornberg für die Synthese von Ribonukleinsäure, der Trägerin der Erbinformation.

Der spanische Conquistador Hernando d e S o t o (1486-1552), der auf einer Entdeckungsreise in das Flusssystem des Mississippi starb, stellte nach der Eroberung des Inkareiches fest: "*Niemals ward Hunger in ihrem Reich gekannt*". Heute wissen wir, welchen Kulturpflanzen der Inka dies zu danken war: Amaranth, Kartoffel, Mais und Quinoa (s. Kap. 1, Frage 4).

Der peruanische Historiker Luis E. V a l c á r e l schreibt, dass der Grad der menschlichen Intelligenz von der Menge der gegessenen Kartoffeln abhängt (s. Frage 37): "*Nie hätten die Völker des nördlichen Europa jenen Stand der Kultur erreicht, über den sie heute verfügen, wenn nicht die edle peruanische Frucht [die Kartoffel] die Grundlage der Ernährung geworden wäre*".

zurück - Seitenbeginn - home

10 - Kartoffelrekorde Geistige Rekorde und Talente

38. Wer sagte das Dummste zur Kartoffel?

Der Pseudophilosoph und Begründer der "Anthroposophie" Rudolf S t e i n e r (1861-1925) war der Meinung, der Genuss der Kartoffel mache den Menschen dumm. In seiner Schrift "*Ernährungsfragen - Wirkung von Kartoffel, Rübe, Rettich*" von 1923 steht zu lesen: "Man isst also, wenn man viel Kartoffeln isst, vorzugsweise Pflanzen, die nicht ganz Wurzeln geworden sind. Die Kartoffel macht so schnell hungrig, weil sie nicht ganz bis zum Kopf geht. Das ist ja den Menschen fürchterlich unangenehm, dass sie denken sollen, und daher lieben sie die Kartoffel mehr als die Rote Rübe, weil die Kartoffel nicht zum Denken anregt. Da wird man faul. Seit in Europa diese Kartoffel immer mehr und mehr überhand genommen hat, seit der Zeit ist der Kopf der Menschen unfähiger geworden."

Steiner meint wohl, die Erkenntnis, dass "ein voller Bauch nicht gern studiert", dem Kartoffelessen anlasten zu müssen. Botanisch und ernährungsphysiologisch ist diese Aussage zur Kartoffel als wichtiger Weltnahrungspflanze eine unzulässige "Versteinerung" und genauso falsch, wie seine gesamte Theorie der Ernährung, bei der es seiner Ansicht nach weniger auf chemische Reaktionen, sondern vielmehr auf "dynamische Kräfte- und Strahlenwirkungen" ankommt.- Die Behauptung, der Kartoffelverzehr führe zu Dummheit, stammt ursprünglich von dem Leipziger Professor F. Th. Bratanek, der der Kartoffel diese Eigenschaft noch 1853 in seinem Buch "Ästhetik der Pflanzenwelt" andichtete.

Der Philosoph Friedrich N i e t z s c h e (1844-1900) behauptete allen Ernstes, wer zu viel Kartoffeln esse, werde Alkoholiker. Aber auch im Essen von Reis sah er keinen Ausweg, denn zu üppiger Reiskonsum mache opiumsüchtig, wie er meinte. Mit diesen Behauptungen ist Nietzsche offenbar Opfer seines eigenen Mottos der "Umwertung aller Werte" geworden.

Der Philosoph und Schriftsteller V o l t a i r e (1694-1778) titulierte die Kartoffel mit dem unüberlegten Ausspruch, "Firlefanze der Natur", als einige Persönlichkeiten der damaligen wissenschaftlichen und humanitär denkenden Elite, wie Franklin, Lavoisier, La Rochefoucauld, Turgot und Voltaire ihn für eine positive Darstellung der Kartoffel gewinnen wollten. Offenbar wollte Voltaire mit diesem dummen Kartoffelspruch auch seinen Freund und den Förderer des Kartoffelanbaus, Friedrich II., König von Preußen, treffen, mit dem er gerade in Streit lag und an dessen Tafel er von 1750 bis 53 ein gern gesehener Gast war.

zurück - Seitenbeginn - home

10 - Kartoffelrekorde Geistige Rekorde und Talente

39. Wer sagte das Schönste zur Kartoffel?

Der Schriftsteller und Kartoffelliebhaber Günter G r a s s (*1927), der in seinen Romanen oft Kartoffelgeschichten erzählt (s. Kap. 9, Fragen 19 bis 21), sagte in einem Interview 1997 aus Anlass seines 70. Geburtstages:

"Die Kartoffel hat Individualität. Die Knollen sind von ihrer Form und ihren Augen her nie langweilig. Für mich ist die Kartoffel immer etwas Anregendes gewesen, sie gab mir immer ein Motiv für meine Arbeit".

Die Kartoffel offenbart sich hier als Quelle der Inspiration des Schriftstellers und Malers. Grass hat eine Reihe von Aquarellen gemalt, so auch ein Kartoffelaquarell (s. Kap. 9, Frage 48).

In ähnlicher Weise äußerte sich Senator Otto E c k a r t (*1935) aus Anlass der Eröffnung des Kartoffelmuseums in München am 29. März 1996:

"Die Kartoffel ist zwar äußerlich recht unscheinbar, aber dass sie es in sich hat, dass sie eine faszinierende und kapriziöse Frucht ist, ... , steht außer Zweifel."

zurück - Seitenbeginn - home

10 - Kartoffelrekorde: Sortenrekorde

51. Welche Kartoffelsorten haben die merkwürdigsten Namen?

In der Ukraine gibt es eine Kartoffelsorte mit dem Namen 'Molodjoschnyi', was man mit 'Junge Leute' übersetzen kann. Der Züchter wollte mit dem Namen offenbar verdeutlichen, dass die Sorte zahlreiche, jungaussehende, d.h., glattschalige Knollen hervorbringt.

In den peruanischen Anden nennt man eine Sorte 'Schweinedreck', eine andere 'Die, die die Braut zum Weinen bringt'. Dort werden in der Küche regelmäßig 30 bis 40 verschiedene Sorten verwendet.

In der Sprache der Maori auf Neuseeland heißt eine Kartoffelsorte 'Entenaue' ('Karuparera') wegen ihrer gelben Augen oder 'Ringaringakatira'. In Neuseeland werden heute noch 20 Kartoffelsorten aus der Zeit der französischen und englischen Entdecker angebaut (z.B. James Cook, der 1775 die Insel erreichte).

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde: Sortenrekorde

45. Welches waren die 1999 in Deutschland am meisten angebauten Kartoffelsorten?

Agria, eine Sorte für Pommes frites (Saatzucht Böhm, Lüneburg), war mit knapp 1.290 ha die wichtigste Vermehrungssorte. Platz zwei hielt die festkochende Speisesorte Cilena mit 1.061 ha vor Solara mit 865 ha, der Klobsteig-Sorte Quarta mit 791 ha und Secura mit 709 ha. Die drei größten Wirtschaftssorten sind Producent, Ponto und Tomensa mit jeweils 300 bis 450 ha Vermehrungsfläche. Die gesamte, 1999 zur Feldbesichtigung angemeldete Pflanzkartoffelvermehrungsfläche betrug 17.150 ha.

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde: Sortenrekorde

50. Welches ist die früheste deutsche Speisekartoffelsorte?

Es ist die 1989 in der damaligen "DDR" zugelassene Sorte Karla. Sie ist sieben bis zehn Tage vor allen anderen als "sehr früh" eingestuft Sorten erntereif, d.h., sie kann schon Anfang Juni angeboten werden. Genauso früh ist die holländische Sorte Junior.

Da in der ehemaligen "DDR" die Kartoffeln nur mit großen Mengen- und Qualitätsverlusten über Winter gelagert (s. Kapitel 9, Frage 32) und Frühkartoffeln aus Südeuropa nicht importiert werden konnten, erhielten die Kartoffelzüchter vom 23. SED-Parteitag 1978 den Auftrag, eine sehr frühe Kartoffelsorte zu züchten, um die kartoffellose Zeit möglichst kurz zu halten.

zurück - Seitenbeginn - home

Die Kartoffel als Genussmittel und Heilpflanze

3. Wie kann man den Kartoffelgeschmack beschreiben?

Beim Essen werden unsere Sinne durch Geschmack, Farbe und Geruch, kurz, durch das Aroma, gereizt. Der französische Schriftsteller Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) hat in seinem Werk "Physiologie des Geschmacks" festgestellt: "Da aber bis jetzt der Fall noch nicht vorgekommen ist, wo man einen Geschmack mit mathematischer Genauigkeit hätte bestimmen müssen, behilft man sich mit einer kleinen Zahl allgemeiner Ausdrücke, wie mild, süß, sauer, herb, und ähnliches mehr, welche man im Grunde auf zwei Kategorien zurückführen kann: angenehm und unangenehm." Diese Erkenntnis trifft auch für den Kartoffelgeschmack zu. Kartoffeln sollen "würzig und ausdrucksvoll" schmecken, eben "typisch kartoffelig". Verschiedene Fruchtsäuren, die auch in Äpfeln enthalten sind, tragen zu einem angenehmen Kartoffelgeschmack bei (s. Frage 6). Genauso, wie man die Geschmackseigenschaften süß und sauer leicht unterscheiden kann, so kann jeder, der noch seine rund 9000 Geschmackszellen im Mund beieinander hat, feststellen, ob eine gekochte und gepellte Kartoffel fad, kräftig oder eben "kartoffelig" schmeckt. Speisesorten dürfen im Geschmack die Noten 1 bis 5 haben, ab Note 6 werden sie nicht mehr als Speisesorten anerkannt. Die meisten deutschen Speise-Kartoffelsorten liegen im Geschmacksnotenbereich 2 bis 4, was sehr geringe bis geringe bis mittlere Geschmacksängel bedeutet. Nach einem solchen "Geschmacks katalog" von Kartoffelsorten, den ein verstorbener Kartoffelzüchter verfasst hat, lässt der Schriftsteller Uwe Timm in seinem Roman "Johannisfeuer" (Kap. 9, Frage 24) den Romanhelden suchen.

Auch Duft, Konsistenz und Farbe der Kartoffel, die Nase, Zunge und Augen registrieren, wirken sich auf die Geschmacksempfindung aus. Die Schmackhaftigkeit eines Kartoffelgerichts hängt nicht zuletzt mit der thermischen Wahrnehmung zusammen, d.h., Salzkartoffeln, die kalt geworden sind, schmecken nicht mehr, weil die leichtflüchtigen Geschmacks- und Aromastoffe "verduftet" sind (s. Kapitel 3, Fragen 16 und 17).

Das Essvergnügen lässt sich nie auf eine einzige Ursache zurückführen. "Die Augen essen mit", sagt man und meint damit, dass eine wohlgefällige Farbe der Speisen den Appetit anregt. So regt das Zartrosa des Fleisches genauso den Appetit an wie die vollgelbe Farbe des Eidotters oder die gelbe Farbe des Kartoffelfleisches. Hierbei spielen Gewohnheit und Konvention eine große Rolle. Während in Deutschland eine sattgelbe Farbe des Knollenfleisches bevorzugt wird, verzehren die osteuropäischen und angelsächsischen Völker mit Vorliebe weißfleischige Kartoffeln. Die 1900 durch den Züchter Modrow entstandene wohlschmeckende gelbfleischige Sorte Industrie hat in Deutschland einen Wandel der Eßgewohnheiten herbeigeführt. Aber schon vor der Krautfäule-Katastrophe von 1845 (s. Kapitel 1) gab es gelbfleischige Kartoffelsorten, die "beim Kochen ein wahres Wunder an Geschmack waren, so dass ein Sprichwort besagte, dass man Säuglinge mit dieser Sorte [Eldagser] entwöhnen könne. Beim Essen konnte man sie mit dem Löffel lang ziehen." Die guten Geschmacks- und Kocheigenschaften dieser Sorten wurden mit der gelben Fleischfarbe in Verbindung gebracht; seitdem gilt Gelbfleischigkeit als Zeichen guter Speiseeignung. In den skandinavischen und mediterranen Ländern hat man eine Vorliebe für rotschalige Kartoffeln, in Frankreich findet man auf Wochenmärkten häufig auch blaufleischige Kartoffeln (s. Frage 5).

Eine zerfallene Kartoffel auf dem Teller ist ein wenig schöner Anblick, auch eine zu feste, beim Zerdrücken speckig wirkende Kartoffel steigert nicht gerade die Vorfreude auf den Kartoffelgenuss. Also muss eine gekochte Kartoffelknolle neben gutem Kartoffelgeschmack und gelber Farbe auch die richtige Tellerkonsistenz haben. Daher werden Speisesorten in Kochtypen unterteilt (s. Kap. 5, Frage 10). Rund 75 % unserer Sorten sind "vorwiegend

festkochend" und können von ihrer Konsistenz her universell verwendet werden. Die "festkochenden" Sorten sind für Kartoffelsalat geeignet; man nennt sie daher auch "Salatsorten". Die "mehlig kochenden" Sorten finden für Kartoffelbrei Verwendung. Sie haben durchweg gute Geschmackseigenschaften, da Geschmacks- und Aromastoffe an die Stärke gebunden sind, von der die mehlig kochenden Kartoffeln mehr haben als die wasserreicheren festkochenden Sorten.

Beim Kochen und Braten entsteigen Kochtopf und Pfanne aromatische Düfte, die sich durch den Prozess des Kochens aus der Kartoffelknolle lösen (Methional) oder sich durch den Bratprozess erst bilden (Methylpyrazin). Auf jeden Fall haben diese Stoffe in der Küchenabluft nichts zu suchen, weshalb man die gekochten Kartoffeln erst auf dem Tisch abdampfen lässt, damit das Kartoffelfleisch locker und trocken wird. So bekommt jeder bei Tisch durch das dampfende Kartoffelaroma den richtigen Vorgeschmack auf den Kartoffelgenuss.

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde Flächen- und Mengenrekorde

4. Welches Land hat die höchsten, welches die niedrigsten Flächenerträge bei Kartoffeln?

In den Belgien erntet man mit durchschnittlich 630 dt/ha die höchsten Flächenerträge. Es folgen die Niederlande mit 440 dt/ha, England, die Schweiz, Dänemark, die USA, Australien und an 8. Stelle Deutschland mit 372 dt/ha.- Die niedrigsten Erträge erzielen die innerafrikanischen Staaten Kenia und Ruanda mit 40 bis 45 dt/ha. Auch die bolivianische Flächenproduktion ist mit 55 dt/ha sehr niedrig.

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde Flächen- und Mengenrekorde

1. Wieviel Kilometer Autobahn könnte man mit der gesamten Weltkartoffelernte belegen?

Die Weltjahresernte von rd. 290.000.000 t (290 Millionen Tonnen), die auf 17,6 Mio. ha heranwächst, würde ausgebreitet eine vierspurige Autobahn bedecken, die sechsmal um den Erdball führt.

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

Die Kartoffel als Genussmittel und Heilpflanze

7. Wie viele Kartoffel-Hauptgerichte gibt es?

Es gibt neun Hauptmenüs:

- (1) Salzkartoffeln
- (2) Pellkartoffeln
- (3) Kartoffelpüree
- (4) Bratkartoffeln
- (5) Kartoffelpuffer
- (6) Kartoffelklöße
- (7) Kartoffelsalat
- (8) Kartoffelsuppe
und
- (9) Kartoffelgratin.

Außer Salz- und Pellkartoffeln gibt es alle weiteren Zubereitungen heute auch küchenfertig in konservierter Form
(s. Kap. 3, Frage 2 und 3).

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde Flächen- und Mengenrekorde

5. In welchem deutschen Bundesland werden die meisten Kartoffeln angebaut?

In Deutschland ist Niedersachsen das Land, wo die Kartoffeln wachsen. 1999 wurden dort auf 125.066 ha 5,2 Mio. t Kartoffeln erzeugt. Das ist fast die Hälfte der deutschen Gesamternte von 11,3 Mio. t. An zweiter Stelle steht Bayern, das Land der Knödelesser, mit einer Kartoffelanbaufläche von 55.400 ha und einer Erntemenge von 1,8 Mio. t. Bayern erzeugt damit fast genauso viel wie alle neuen Bundesländer zusammen. Wo man mehr den Teigwaren zugeneigt ist, wie im *Spätzle-Ländle* Baden-Württemberg, begnügt man sich naturgemäß mit nur 8.150 ha Kartoffelanbaufläche und einer Erntemenge von etwas über 240.000 t.

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde Flächen- und Mengenrekorde

6. In welcher Region Deutschlands hat sich der Kartoffelbau in den letzten Jahren am stärksten ausgeweitet?

In dem an Holland angrenzenden Landesteil von Nordrhein-Westfalen, dem Rheinland, hat sich die Kartoffelanbaufläche in den vergangenen zehn Jahren von rund 11.000 auf über 30.000 Hektar erhöht. 70 % der Erzeugung geht in die Chips- und Pommes-frites-Produktion nach Holland (s. Frage 9). Vor allem die Köln-Aachener Bucht bietet mit ihren fruchtbaren Lössböden beste Voraussetzungen für die in der Verarbeitung erwünschten großen Knollen. In dem ausgeglichenen milden Klima mit seinen gleichmäßig verteilten Niederschlägen kann die Ernte zeitig beginnen, so dass die Pommes-frites-Werke besser ausgelastet sind.

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde Flächen- und Mengenrekorde

7. Welches Land liefert die meisten Frühkartoffeln nach Deutschland?

Frühkartoffeln sind Speisekartoffeln aus der neuen Ernte, die bis zum 20. August angeboten werden.

Bereits Anfang März liegen die ersten Tüten mit Frühkartoffeln aus Südeuropa und Nordafrika in den Regalen der Supermarktketten. Zu dieser Zeit werden die deutschen Frühkartoffeln gerade erst gepflanzt. Italien ist der größte Frühkartoffel-Exporteur nach Deutschland mit etwa 100.000 t, gefolgt von Ägypten mit 90.000 t (s. Kap. 1, Frage 65) und Marokko mit 37.000 t. Insgesamt gelangen aus dem gesamten Mittelmeerraum und dem Nahen Osten jährlich über 300.000 t Frühkartoffeln nach Deutschland.

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde Flächen- und Mengenrekorde

8. In welchem europäischen Land werden die meisten Kartoffeln pro Kopf verzehrt?

Lettland ist das europäische Land mit dem höchsten Kartoffelverzehr pro Kopf. Über 200 kg isst man hier, mehr als in dem klassischen Kartoffelland Irland, wo 174 kg/Kopf gegessen werden. Die Portugiesen verzehren 139 kg, die Briten 102 kg, die Belgier 94 kg, die Holländer 88 kg, die Griechen 87 kg, die Spanier 86 kg und erst an 8. Stelle kommen die Deutschen mit einem Verzehr von 73 kg Kartoffeln pro Kopf und Jahr. Hiervon sind nur noch 44 kg Frischware, 29 kg sind Verarbeitungsprodukte (Kloßteig, Chips, Pommes frites). In Ostdeutschland isst man allerdings noch 72 kg frische Kartoffeln, im Westen nur noch 38 kg Frischware. In Dänemark und Frankreich isst man mit jeweils 57 kg und in Italien mit 38 kg/Kopf die wenigsten Kartoffeln in Europa.

Die Produktion von Kartoffeln auf Gartenland wird in Deutschland auf 4 bis 5 kg/Kopf der Bevölkerung geschätzt (s. Frage 2). Demnach läge der tatsächliche Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland bei 77 bis 78 kg Kartoffeln.

In den Anden, der Heimat der Kartoffel, liegt der Pro-Kopf-Verzehr bei über 200 kg im Jahr.

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde Flächen- und Mengenrekorde

9. Welches ist "d e r Kartoffelstaat" der USA?

Es ist Idaho, der 43. Staat im Nordwesten der USA mit der Hauptstadt Boise. Mit Stolz führen die Autofahrer dort die Aufschrift famous potato ("berühmte Kartoffel") im KfZ-Kennzeichen. Wegen seiner Sandböden und des kühlen Klimas gedeiht die Kartoffel in Idaho sehr gut. Die Tage sind warm, die Nächte kühl bei trockener Luft, gerade so wie es die Kartoffel braucht, um gesund zu bleiben. Auf einer Fläche so groß wie England leben nur etwa eine Million Menschen, aber ein Drittel der gesamten US-Kartoffelernte (rd. 7 Mio. t) wächst dort auf Feldern heran, die mit Wasser aus dem Snake River beregnet werden. Es wird ausschließlich die in Nordamerika beim Verbraucher und der Industrie sehr beliebte, großfallende, weißfleischige und trockensubstanzreiche Pommes-frites-Sorte Russet Burbank angebaut (s. Frage 40). Dem amerikanischen Pommes-frites-König J.R. Simplot, "Mr. Spud" ("Mister Knolle") genannt, gelang es Ende der 1940er Jahre, die Pommes frites zu einem Massenartikel zu machen, indem er die Kartoffelstäbchen vor dem Einfrieren in kochendem Wasser, später in heißem Fett kurz blanchierte. Rohe Kartoffeln lassen sich zwar auch einfrieren, doch sind sie nach dem Auftauen weich und unansehnlich (s. Kap. 7, Fragen 4 und 23).

Die Stadt Blackfoot in Idaho nennt sich stolz "Potato Capital of the World" (Welthauptstadt der Kartoffel), in der jährlich ein Kartoffel-Volksfest, der "spud day", abgehalten wird. In Blackfoot befinden sich das Kartoffelforschungszentrum der USA und ein Kartoffelmuseum.

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)

10 - Kartoffelrekorde Flächen- und Mengenrekorde

10. Welches Land produziert die meisten Pommes frites?

Nach Schätzungen des amerikanischen Landwirtschaftsministeriums ist die Pommes-frites-Produktion 1997/98 in den USA, dem Heimatland von "fast food", auf 3,5 Mio. t angestiegen. Damit liegen die Vereinigten Staaten vor den Niederlanden mit 1,15 Mio. t und Kanada mit 0,85 Mio. t an der Spitze der Weltproduktion.

Während die USA den überwiegenden Teil ihrer Produktion selbst verbrauchen, erzeugen die Niederlande ihre Pommes frites hauptsächlich für den Export, der im Wirtschaftsjahr 1997/98 bei knapp 1 Mio. t lag. Für den Inlandsverbrauch werden lediglich 220.000 t benötigt. Holland ist somit der weltgrößte Exporteur von Pommes frites, wobei rund 95 % der Ausfuhren in die anderen EU-Staaten, allen voran Deutschland, abgesetzt werden. Die holländische Firma Avico ist der größte Pommes-frites-Erzeuger in Europa. Sie verarbeitete 1998 rund 20 % der europäischen Kartoffelmenge und setzte damit 620 Millionen DM um. 1999 ging die größte Pommes-frites-Fabrik Europas in Rain am Lech (Bayern) in Betrieb.

[zurück](#) - [Seitenbeginn](#) - [home](#)