

## Giftpflanze erobert die Welt

Wer denkt hier schon an die Kartoffel? Frittiert als Pommes, in Scheiben gebraten, als Brei zerstampft, zu Pellkartoffeln gekocht, als Kloß gerieben, zu Wodka veredelt oder - wie wir - als Blechkartoffeln gebacken. Diese Vielfalt ist unvergleichlich.

Es waren die Indianer der Anden, die vor über 2000 Jahren damit begannen, die Kartoffel im Hochland Südamerikas zu kultivieren. Im 16. Jahrhundert gelangte diese durch europäische Eroberer zu uns. Nichts deutete darauf hin, dass diese in Europa unbekanntes Giftpflanze Karriere machen sollte. Zunächst als Zierpflanze wegen ihrer schönen Blüten verwendet, baute die stärkehaltige Knolle schließlich in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts ihre Stellung als Volksnahrungsmittel aufgrund von Getreidemissernten und Kriegen aus. Nach 1850 erfuhr der Anbau in ganz Deutschland eine starke Ausweitung, veranlasst durch Bevölkerungszunahme und Industrialisierung. Auch wenn wir heute im Zuge einer globalisierten Welt zahlreiche Lebensmittel zur Verfügung haben, so verzehrt jeder Deutsche immerhin ca. 70 kg Kartoffeln pro Jahr (1900: 300 kg/Jahr).

Vor diesem Hintergrund schien es naheliegend - der Kartoffel zu Ehren - ein gemeinsames Projekt der Abteilungen Agrar- und Hauswirtschaft zu gestalten.



Im April 2014 legten die Schüler des Berufsgrundschuljahres/Agrar mehrere Reihen verschiedener Kartoffelsorten im Versuchsgarten der Berufsschule. Nach zweimaligen Häufeln schlossen sich je nach Sorte im Juni/Juli die Dämme zu dichtem Grün. Nachdem das Kraut abgestorben war, konnte im neuen Schuljahr auch gleich mit der Ernte begonnen werden. Die Kartoffeln wurden gereinigt, sortiert und zur Weiterverarbeitung in die Küche der Hauswirtschaftsabteilung geliefert. Die Besonderheit bestand nun darin, die verschiedenen Sorten nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich zu unterscheiden. Schmeckt die rotschalige „Desiree“ tatsächlich anders als die gelbfleischige „Christa“. Daher entschlossen wir uns, die sechs vorliegenden Kartoffelsorten verfahrensgleich zuzubereiten und gemeinsam zu verkosten bzw. zu testen.

Kartoffelsorten kann man nach verschiedenen Kriterien einteilen: Reifegruppe, Knollenform, Schale, Fleisch, Größe, Geschmack, Kochtyp, Verwendung, Herkunft oder Alter. Hier ein Auszug unserer Sorten:



- *Christa*: früh, gelbfleischig, vorwiegend festkochend...
- *Rosara*: früh, rötlich, gelbfleischig, vorwiegend festkochend...
- *Desiree*: mittelfrüh, rötlich, gelbfleischig, festkochend...
- *Pfirsichkartoffel (Peach Bloom)*: mittelfrüh, rote & gelbe Schale, helles Fleisch, mehlig kochend...
- *Blaue St. Galler*: mittelfrüh, blauschalig und -fleischig, vorwiegend festkochend...
- *Bamberger Hörnchen*: mittelfrüh, fingerlange Knolle, gelbfleischig, festkochend...



Unsere Blechkartoffeln waren köstlich und natürlich konnte man Unterschiede entsprechend der Kochtypen schmecken – mal mehr und mal weniger. Hierfür verantwortlich sind der von Sorte zu Sorte variierende Stärkegehalt sowie die Art und Zusammensetzung der Stärkekörner. Mehlig kochende Kartoffeln haben einen höheren Stärkegehalt und eignen sich eher für Püree oder Klöße, festkochende eher für Kartoffelsalat, Brat- oder Pellkartoffeln.



Neben der Vielfalt in Geschmack und Optik und der Tatsache, dass gemeinsames Kochen und Essen die kulinarische Zufriedenheit steigert, bleibt vor allem die beeindruckende Geschichte der Kartoffel in Erinnerung. Hierbei sei nochmals allen Mitwirkenden ein herzlicher Dank ausgesprochen.





Ach ja, warum eigentlich Giftpflanze? Die Kartoffel gehört ebenso wie die Tomate oder die Tollkirsche zu den Nachtschattengewächsen (*Solanaceae*). Die Arten dieser Familie enthalten Alkaloide, z.B. Solanin in den grünen Pflanzenteilen der Kartoffel.

Agrar- und Hauswirtschaftsabteilung





### Blechkartoffeln und Kräuterquark

Zutaten (pro Person)	Zubereitung
1-3 Kartoffeln	<i>waschen, gut abbürsten, halbieren</i>
Öl und Salz	<i>Blech mit Öl bestreichen, anschließend mit Salz bestreuen, Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech legen, kreuzförmig einschneiden, Oberseite nochmals ölen und salzen</i>  <i>Heißluft 180°C, ca. 30 Minuten</i>
250 g Quark 1 Becher Joghurt 2 Esslöffel Sahne 1 Esslöffel Zitronensaft 2 Esslöffel Kräuter Knoblauch, Salz, Pfeffer	<i>alle Zutaten in einer Rührschüssel vermengen und herzhaft abschmecken</i>