

MARTIN H. LORENZ

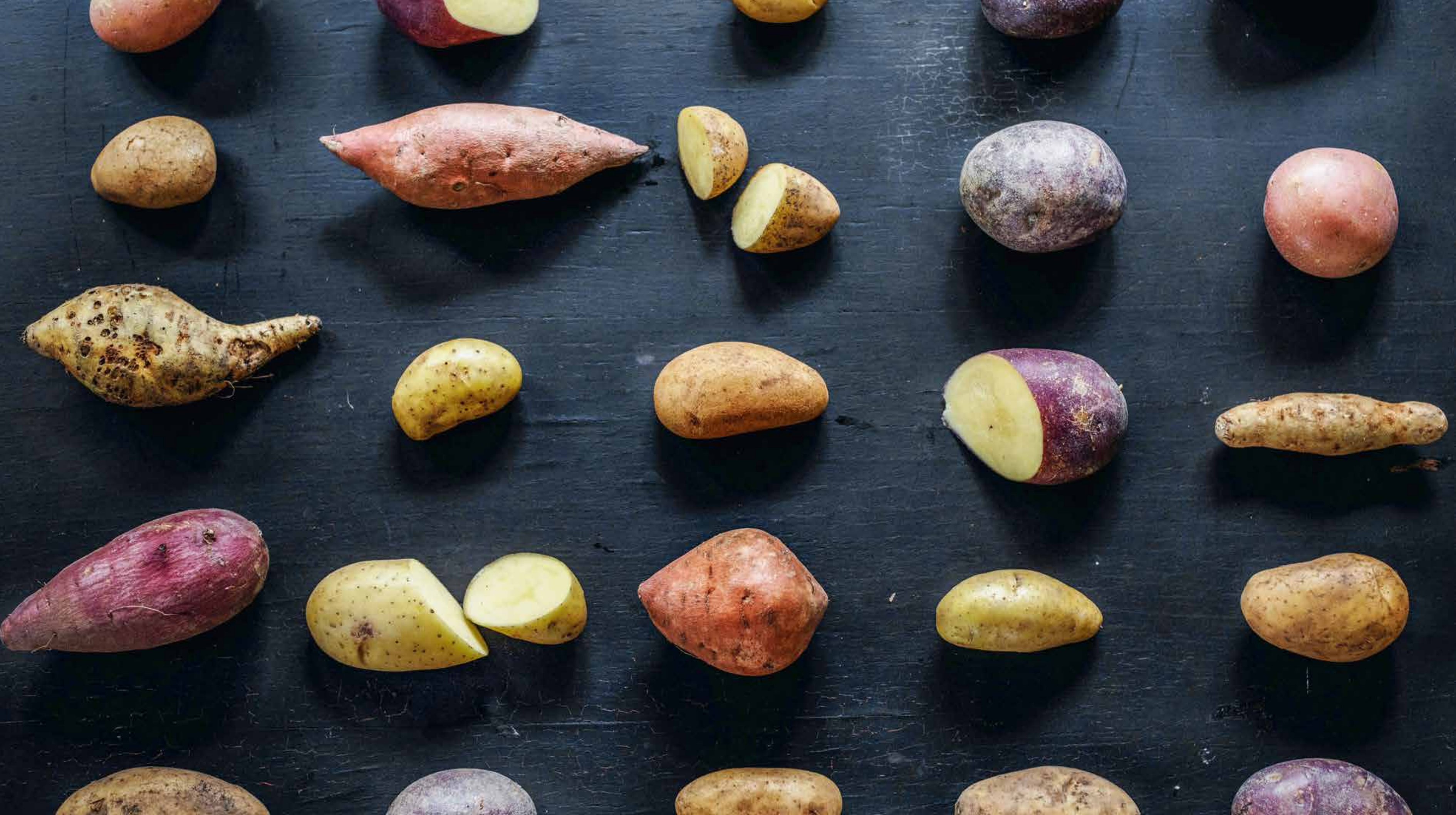
# ALLES KARTOFFEL

**DAS KOCHBUCH**



**CALLWEY**









# Inhalt

8: Einleitung – Mit der Kartoffel  
um die Welt  
10: Die Anatomie einer Kartoffel

12  
**Kartoffelarten & -sorten**

14: Die Kartoffel – eine Königin  
16: Alte Sorten und Neuzüchtungen  
18: Der Mythos Süßkartoffel  
20: Erntezeitpunkt  
22: Saisonkalender  
28: Lagerung und Haltbarkeit

32  
**Gesundheit**

34: Gesunde Inhaltsstoffe  
in der Kartoffel  
36: Mythos Dickmacher  
38: Heilwirkung von Kartoffeln

40  
**Grundzubereitungen**  
42: Utensilien für die Kartoffelküche  
44: Schnitt- und Reibetechnik  
48: Typische Gartechniken  
50: Flavour Pairings

52  
**Basisrezepte**  
54: Grundrezepte  
62: Aufstriche mit Kartoffeln  
66: Gelingsichere Kartoffelklöße  
68: Kartoffelpüree – oder doch  
lieber Kartoffelstampf?  
74: Grundrezepte Soufflé- und  
Bratkartoffeln  
75: Grundrezepte Chips und Pommes

76: Die besten Toppings für  
Pommes frites

78  
**Vorspeisen**

94  
**Salate & Bowls**

106  
**Suppen & Eintöpfe**

120  
**Vegetarische Rezepte**

138  
**Kartoffelpasta & Co.**

154  
**Fleisch**

172  
**Rustikal**

190  
**Fisch**

206  
**Brot**

218  
**Desserts**

232  
**Service**  
235: Kartoffelanbau für zu Hause  
236: Rezeptregister  
240: Impressum







## Mit der Kartoffel um die Welt

Es gibt wohl kein anderes Gemüse auf dieser Welt, das einen vergleichbaren Siegeszug in jeden einzelnen Winkel dieser Erde angetreten hat, wie die Kartoffel. Jedes Kind weiß heute, dass diese Knolle schon vor rund 8000 Jahren von den Ureinwohnern Perus und Boliviens angebaut wurde, ehe die kolonialisierenden Spanier sie entdeckten und im 16. Jahrhundert nach Europa brachten. Auch wenn man heute leicht das Gegenteil vermuten möchte: Die Kartoffel ist alles andere als ur-europäisch.

In Südamerika spielt sie bis heute nicht nur als Lebensmittel, sondern auch als **Teil der Kultur und Spiritualität** eine zentrale Rolle. Die Kartoffel wird dort **wie eine göttliche Gabe verehrt** – Symbol für Leben, Fruchtbarkeit und Zusammenhalt. In Europa hingegen **war ihr Start ein schwieriger**: Man betrachtete sie zunächst als exotische Zierpflanze, **teils sogar mit Argwohn**. Niemand wusste, wie man sie zubereiten sollte, und **da sie in der Bibel nicht erwähnt wird**, galt sie vielen als suspekt. Erst durch das Engagement **Friedrichs des Großen** wurde die Kartoffel im 18. Jahrhundert in Deutschland zum Volksnahrungsmittel, das Hungersnöte bekämpfte und die Ernährungssicherheit erhöhte. **König Friedrich II. von Preußen** erkannte ihren Wert als nahrhaftes, lagerfähiges und anspruchsloses Lebensmittel. Der berühmte **„Kartoffelbefehl“** förderte den Anbau aktiv – mit einem cleveren Trick: Der König ließ die Kartoffelfelder bewachen, um die Neugier der Bauern zu wecken. **Aus Misstrauen wurde Begehrlichkeit**, und die Knolle trat ihren Siegeszug an.

In anderen Ländern, vor allem in Süd- und Westeuropa, begann man die Knolle schon früher zu schätzen. Der spanische König sandte dem erkrankten Papst sogar Kartoffeln als heilende Früchte nach Rom. Weil diese sonderbare Knolle wie der wertvolle Trüffel aussah und genauso unter der Erde wuchs, taufte sie die Italiener „tartufo“. Der Papst gab einige „Tartuffeln“ in die Niederlande weiter, wo sie 1588 das Interesse des berühmten Botanikers Clusius weckten. Er vermehrte sie und brachte sie in europäische Gärten. 1651 wuchsen sie dann bereits im Berliner Lustgarten des Großen Kurfürsten.

Als 1770 eine weitere große Hungersnot nach mehreren Getreidemissernten Preußen heimsuchte, überlebten viele Menschen nur dank der unscheinbaren Knollen. Der Siegeszug der Kartoffel war daraufhin nicht mehr aufzuhalten.

Auch wenn man die Kartoffel heute in allen Teilen der Welt antrifft, hat sie doch nirgends eine so herausragende Bedeutung erreicht wie in Europa. In der nordfranzösischen Mundart Patois galten einst die Bezeichnungen *tartoufe* sowie *tartoufle* als Synonyme für die Kartoffel und waren für Molières Komödie „Tartuffe“ namensgebend. Den heute dominierenden hochfranzösischen Ausdruck *pommes de terre* hat man ins Deutsche als „Erdäpfel“ übernommen. Die Kartoffel hat regionale und dialektale unterschiedliche Bezeichnungen, zum Beispiel Erdäpfel, Erdbirnen, Töften, Schocken, Mäusle oder Tuffeln, auch „Kartuffel“. Eine deutsche historische Bezeichnung ist auch

Ertüffel. In der Pfalz und angrenzenden Regionen wie Saarland, Hunsrück und Nordbaden ist ebenso wie in einigen Bundesländern Österreichs die Bezeichnung Grumbeer oder Grundbirne für die Kartoffel allgemein geläufig, der wohl durch die Donauschwaben samt der Frucht auch auf den Balkan gelangte, zum Beispiel nach Serbien. Überall in der Welt sind spezielle Gerichte entstanden, die heute als regionale Klassiker gelten und international genossen werden. Man denke z. B. an die Gnocchi in Italien, an den Marillenknödel aus Österreich, die polnischen Piroggen, die Okroschka aus Russland, Latkes aus Israel, schwäbische Schupfnudeln, die türkische Ofenkartoffel Kumpir, die Patatas Arrugadas von den Kanarischen Inseln, die typisch deutschen Salzkartoffeln, Berner Rösti oder die belgischen Pommes frites. Eine Liste, die man seitenweise fortsetzen könnte, ohne dabei den Eindruck zu bekommen, es könnte „langweilig“ werden. Die Kartoffel ist die vielseitigste Gemüsesorte, die diese Welt zu bieten hat.

Mit dem Siegeszug stieg auch die Anzahl der angebauten Sorten und damit auch die vielen Möglichkeiten der Verwendung. Weltweit soll es heute etwa 5000 verschiedene Kartoffelsorten geben, die aber nicht überall zugelassen sind. In Deutschland entscheidet das Bundessortenamt, welche Sorten angebaut werden dürfen. Aktuell sind es etwa 350 Speisekartoffeln und zusätzlich rund 200 Futtersorten. Diese Speisesorten unterscheiden sich nicht nur in Geschmack und Kocheigenschaften (wie festkochend oder mehlig), sondern auch in ihren Formen und Farben, die von gelb über rot bis hin zu blau reichen können.

In den Supermärkten muss man heute leider Glück haben, wenn eine Auswahl an Sorten gesucht wird. Zwar gibt es alle Kochtypen, also festkochend, vorwiegend festkochend und mehligkochend, aber spezielle Sorten sucht man meist vergeblich. Die verfügbaren Knollen sind oft ohne guten Geschmack und bedienen den Wunsch nach günstiger Ware. Da lohnt meist ein Besuch auf dem Wochenmarkt oder beim Bauernhof des Vertrauens, um eine bessere Auswahl zu haben. Zur Bereicherung des Marktes haben sich in der Zwischenzeit aber manche Online-Händler spezialisiert, die man ohne große Mühe findet. Sie sind es meist auch, die die Sortenvielfalt überhaupt am Leben halten.

Kartoffelgerichte sind meist unkompliziert, benötigen aber etwas Vorbereitungszeit. Manchmal kann man sie sogar schon am Vortag vorbereiten, um sie dann am Folgetag schnell zubereiten zu können. Kartoffeln vorzukochen hat sogar noch einen nicht zu unterschätzenden Vorteil: Beim Auskühlen bildet sich eine resistente Stärke, die unser Körper nicht verdauen kann. Was zunächst negativ klingt, hat jedoch positive Auswirkungen: Die Kartoffel liefert durch diesen Vorgang weniger Kalorien, sogar wenn sie wieder aufgewärmt wird.

Übrigens: Gegessen wird nur ein geringer Teil der geernteten Kartoffeln; ein Großteil wird zu Kartoffelstärke verarbeitet oder durch Fermentation und anschließende Destillation zu Alkohol veredelt, was zu Kartoffelschnaps oder Wodka führt. Tierfutter und die Wiederverwendung als Pflanzkartoffeln sind weitere häufige Verwendungszwecke.

Es gibt viele Gründe, die Kartoffel wiederzuentdecken. Wer sich inspirieren lässt, wird regelmäßig neue Ideen auf den Tisch bringen und die Vielseitigkeit zu schätzen beginnen. In diesem Buch finden sich viele Anregungen, die Kartoffel meist unkompliziert in neuem Glanz zu servieren.

## DIE ANATOMIE EINER KARTOFFEL

*Kartoffeln begeistern nicht nur in der Küche, sondern auch durch ihre erstaunliche botanische Struktur. Wer erkennt, wie Stolonen unterirdisch aus dem Stängel wachsen oder wo sich die Augen der Knolle befinden, versteht besser, wie sich neue Pflanzen bilden und wie die Knollen ihre wertvollen Nährstoffe speichern. Diese Illustration zeigt die wesentlichen Merkmale der Pflanze *Solanum tuberosum* – von der zarten Blüte über das gefiederte Blattwerk bis hin zum unterirdischen Geflecht aus Wurzeln, Stolon und Knollen. So beginnt Kartoffelwissen mit einem genauen Blick auf das Zusammenspiel von oberirdischem Wachstum und verborgener Kraft im Boden.*





## KARTOFFELARTEN & -SORTEN

---

*Kaum eine Zutat ist so vielfältig wie die Kartoffel – und kaum eine wird dennoch so oft unterschätzt. Von festkochend bis mehlig, von zartgelb bis tiefviolett entfaltet jede Sorte ihren ganz eigenen Charakter, ihre Textur und ihren Geschmack. Wer versteht, wie Stärkegehalt, Reifezeit und Sorte zusammenspielen, kocht nicht nur besser, sondern bewusster.*

*Dieses Kapitel lädt dazu ein, die Kartoffel neu kennenzulernen – als facettenreich Zutat mit Persönlichkeit.*

## Die Kartoffel – eine Königin

### Die Kartoffel ist die Königin der Gemüse, der Beilagen und der Vielfalt.

Über 5000 Kartoffelsorten sind weltweit registriert – von der winzigen Andenknolle bis zur blauen Gourmetkartoffel. Obwohl sie botanisch gesehen keine klassische Gemüsepflanze, sondern eine unterirdische Knolle ist, hat sie sich längst ihren festen Platz auf dem kulinarischen Thron erobert. In Deutschland dürfen rund 350 Speisesorten angebaut werden – jede mit ihrem eigenen Charakter, Geschmack und Zweck.

Die Kartoffel ist nicht nur eine der wichtigsten Nutzpflanzen der Welt, sondern auch ein Paradebeispiel für Vielfalt, Anpassungsfähigkeit und Geschmackstiefe. Ihre Sortenfülle ist landwirtschaftlich bedeutsam und kulinarisch faszinierend zugleich – sie zeigt, wie kreativ die Natur sein kann. Und auf dem Teller offenbart sich diese Vielfalt in einer Bandbreite, die kein anderes Gemüse bietet.

Kaum eine Zutat lässt sich so vielseitig zubereiten – man kann sie kochen, backen, braten, stampfen oder frittieren –, und doch bleibt Kartoffel nicht gleich Kartoffel. Man unterscheidet Sorten nach Stärkegehalt, Farbe, Reifezeit, Form und Textur. Jede Sorte bietet ein eigenes Geschmackserlebnis – ein Grund, regelmäßig auf dem Wochenmarkt Neues zu entdecken.

#### FESTKOCHENDE SORTEN

*„Ihre Stärke ist ihr Feingefühl – festkochende Sorten behalten Form und Farbe, wo andere längst zerfallen.“*

Ihr Stärkeanteil ist mit etwa 10–14 % am geringsten, dafür ist die Konsistenz angenehm fest. Diese Kartoffeln behalten beim Garen ihre Form und platzen kaum, bräunen beim Braten und Frittieren jedoch etwas weniger stark als andere Sorten.

#### TYPISCHE SORTEN:

- **Gelbfleischig:** Sieglinde, Bamberger Hörnchen, Linda, La Ratte, Nicola
- **Violett:** Vitelotte (Trüffelpotato), Blaue Anneliese
- **Rot/rotschalig:** Désirée, Rosa Tannenzapfen, Heiderot

**Geschmack:** Angenehm, oft süßlich und nussig, teils auch würzig oder mild-kräftig. Der niedrige Stärkegehalt sorgt für eine feine, feste Textur.

**Ideal für:** Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Pell- und Salzkartoffeln, Gratins, Rösti (roh gehobelt), dünne Pommes frites, Eintöpfe, Chips oder auch für Kartoffelfond und -dressing.

**Hinweis:** Unter guten Wachstumsbedingungen können auch festkochende Sorten mehr Stärke einlagern und dadurch leicht in Richtung „vorwiegend festkochend“ tendieren.

#### VORWIEGEND FESTKOCHENDE SORTEN

*„Die goldene Mitte – weich genug für Püree, fest genug für den Ofen.“*

Mit einem Stärkeanteil von etwa 15–18 % bilden sie die perfekte Balance: formstabil, aber zart im Biss. Ihre Textur ist cremiger als die festkochenden Sorten, ohne mehlig zu werden – ideal für fast jedes Gericht.

#### TYPISCHE SORTEN:

- **Gelbfleischig:** Charlotte, Granola, La Bonnotte, Gala, Marabel, Agriaa
- **Violett:** Blauer St. Galler
- **Rot/rotschalig:** Laura, Rote Emmalie

**Geschmack:** Mild, fein-würzig, mit leicht süßlicher Note. Sie vereinen den kräftigen Geschmack festkochender und den erdig-weichen Charakter mehligere Kartoffeln – ein ausgewogenes, „kartoffeliges“ Aroma, das andere Zutaten wunderbar aufnimmt.

**Ideal für:** Salzkartoffeln, Brat- und Ofenkartoffeln, Aufläufe, Gratins, Eintöpfe, Suppen, Kartoffelpüree, Pommes frites und Wedges.

Diese Sorten sind wahre **Allrounder** – beliebt bei Hobbyköchen, die mit einer einzigen Sorte verschiedenste Gerichte zubereiten möchten. Kein Wunder, dass man sie gern als „Kartoffeln für alle Fälle“ bezeichnet.

#### MEHLIGKOCHENDE SORTEN

*„Wenn sie zerfällt, zeigt sie ihre wahre Stärke – im besten Sinne des Wortes.“*

Sie besitzen den höchsten Stärkeanteil – meist **über 18 %** – und damit die stärkste Bindefähigkeit. Mehligkochende Kartoffeln garen weich und zerfallen leicht; ihr Inneres wird trocken und locker.

#### TYPISCHE SORTEN:

- **Gelbfleischig:** Bintje, Gunda, Agria, Freya, Adretta, Hela, Augusta
- **Violett:** Blauer Schwede, Odenwälder Blaue, Schwarzblaue aus dem Frankenwald
- **Rot/rotschalig:** Kerr’s Pink, Kanarische Peluca

**Geschmack:** Kräftig, erdig und herzhaft. Durch ihren hohen Stärkeanteil entwickeln sie eine besonders cremige Textur und nehmen Gewürze und Fette hervorragend auf.

**Ideal für:** Kartoffelpüree, Knödel und Klöße, Suppen und Eintöpfe, Kartoffelteige (z. B. für Gnocchi, Schupfnudeln, Kroketten), Backkartoffeln und Aufläufe.

Mehligkochende Sorten gedeihen besonders gut in humusreichen Böden, da diese Wasser und Nährstoffe optimal speichern. Sie sind allerdings empfindlicher und neigen bei falscher Lagerung zu Verfärbung und Geschmacksverlust – ein kühler, dunkler Ort ist hier entscheidend.



**Ob fest, cremig oder mehlig – jede Kartoffel hat ihr eigenes Wesen.**

Wer die Sorten und ihre Eigenschaften kennt, kann gezielt auswählen und Gerichte auf den Punkt bringen. Und wer sich traut, immer wieder neue Sorten zu probieren, entdeckt in der Kartoffel eine Welt der Aromen – von buttrig-mild bis kräftig-erdig, von goldgelb bis tiefviolet.

Die **Königin der Beilagen** zeigt damit, dass sie längst mehr ist als das, was man aus ihr macht – sie ist Charakter, Kultur und kulinarisches Erlebnis zugleich.



# Alte Sorten und Neuzüchtungen

Über Jahrzehnte hinweg wurden viele traditionelle Kartoffelsorten von modernen Züchtungen verdrängt – Sorten, die höhere Erträge bringen, widerstandsfähiger gegen Krankheiten sind und sich besser für den großflächigen Anbau eignen. Doch inzwischen erleben die alten Sorten eine bemerkenswerte Renaissance. Besonders Feinschmecker und Hobbygärtner entdecken ihren charaktervollen Geschmack, ihre ungewöhnlichen Farben und ihre spannenden Formen wieder. Die Vielfalt dieser Traditionssorten zeigt, wie reich die Welt der Kartoffel tatsächlich ist.

Alte Sorten sind oft robuster als ihr Ruf. Viele besitzen natürliche Resistenzen, enthalten mehr sekundäre Pflanzenstoffe – also Antioxidantien – und überraschen durch einen intensiven, oft erdig-nussigen Geschmack. Sie gelten als aromatische Raritäten, die in der industriellen Landwirtschaft jedoch kaum eingesetzt werden, weil ihre Knollen häufiger unregelmäßige Formen haben oder nicht in die maschinellen Standards passen.



TYPISCHE ALTE SORTEN SIND:

- **Vitelotte:** Eine tiefviolette, festkochende Sorte mit nussigem Aroma und marmoriertem Fleisch – ein optisches Highlight.
- **Bamberger Hörnle:** Geschützte geografische Angabe; lang, schmal, hörnchenförmig – mit feinem, leicht süßlichem Geschmack.
- **Blauer Schwede:** Mehligkochend, blau-violette Schale, kräftig und erdig im Aroma.
- **Adretta:** Eine Sorte aus der ehemaligen DDR – mehligkochend, gelbschalig, mit besonders vollmundigem Geschmack.
- **Linzer Rose:** Vorwiegend festkochend, mit rosa Schale und zartem, feinwürzigem Geschmack.

Moderne Neuzüchtungen verfolgen andere Ziele. Sie sind auf Ertrag, Krankheitsresistenz, Waschbarkeit, gleichmäßige Knollenformen und Planbarkeit im Anbau optimiert. Viele werden speziell für Landwirtschaftsbetriebe selektiert, die große Mengen erzeugen müssen und auf zuverlässige Eigenschaften angewiesen sind.

TYPISCHE MODERNE SORTEN SIND:

- **Belana:** Eine festkochende, sehr zuverlässige Sorte – ideal für Salate und beliebt im professionellen Anbau.
- **Vineta:** Ebenfalls ertragreich und robust, eine gern empfohlene Sorte für Landwirte wie für Hobbygärtner.
- **Karlana:** Eine Sorte aus der DDR-Züchtung, die heute wieder häufiger angebaut wird – ausgewogen, lagerfähig und widerstandsfähig.

Neuzüchtungen dominieren den kommerziellen Anbau, weil sie stabil, ertragssicher und gut maschinenverarbeitbar sind. Alte Sorten hingegen glänzen durch Geschmackstiefe, Vielfalt und Persönlichkeit – und eignen sich ganz besonders für den Garten, wo es nicht auf makellose Normen ankommt, sondern auf Genuss und Vielfalt.

EMPFEHLUNG FÜR DEN HOBBYGARTEN:

Wer selbst anbaut, sollte auf eine Mischung aus verschiedenen Reifezeiten (früh, mittel und spät) und verschiedenen Kochtypen (festkochend, vorwiegend festkochend, mehligkochend) setzen. So verlängert sich die eigene Ernteperiode, und gleichzeitig sinkt das Risiko, falls eine Sorte schwächelt.

Die Zukunft der Kartoffel liegt – wie so oft – zwischen Tradition und Innovation. Zwischen der uralten Linda und der tiefvioletten Purple Rain, zwischen robusten Bauernsorten und modernen Hochleistungsknollen.

Beides hat seinen Platz, und gemeinsam erzählen sie die ganze Geschichte dieser wunderbaren Knolle.



## Die Süßkartoffel ist gar keine Kartoffel

Die Süßkartoffel erfreut sich seit längerer Zeit großer Beliebtheit. Da man mit ihr viele Gerichte kochen kann, die auch mit der „normalen“ Kartoffel möglich sind, ist es vielen Menschen gar nicht bewusst, dass die Verwandtschaft zwischen beiden nur sehr rudimentär ist. Während die Kartoffel, ebenso wie z. B. Tomaten oder Paprika, zu den Nachtschattengewächsen gehören, gehören Süßkartoffeln zu den Windengewächsen.

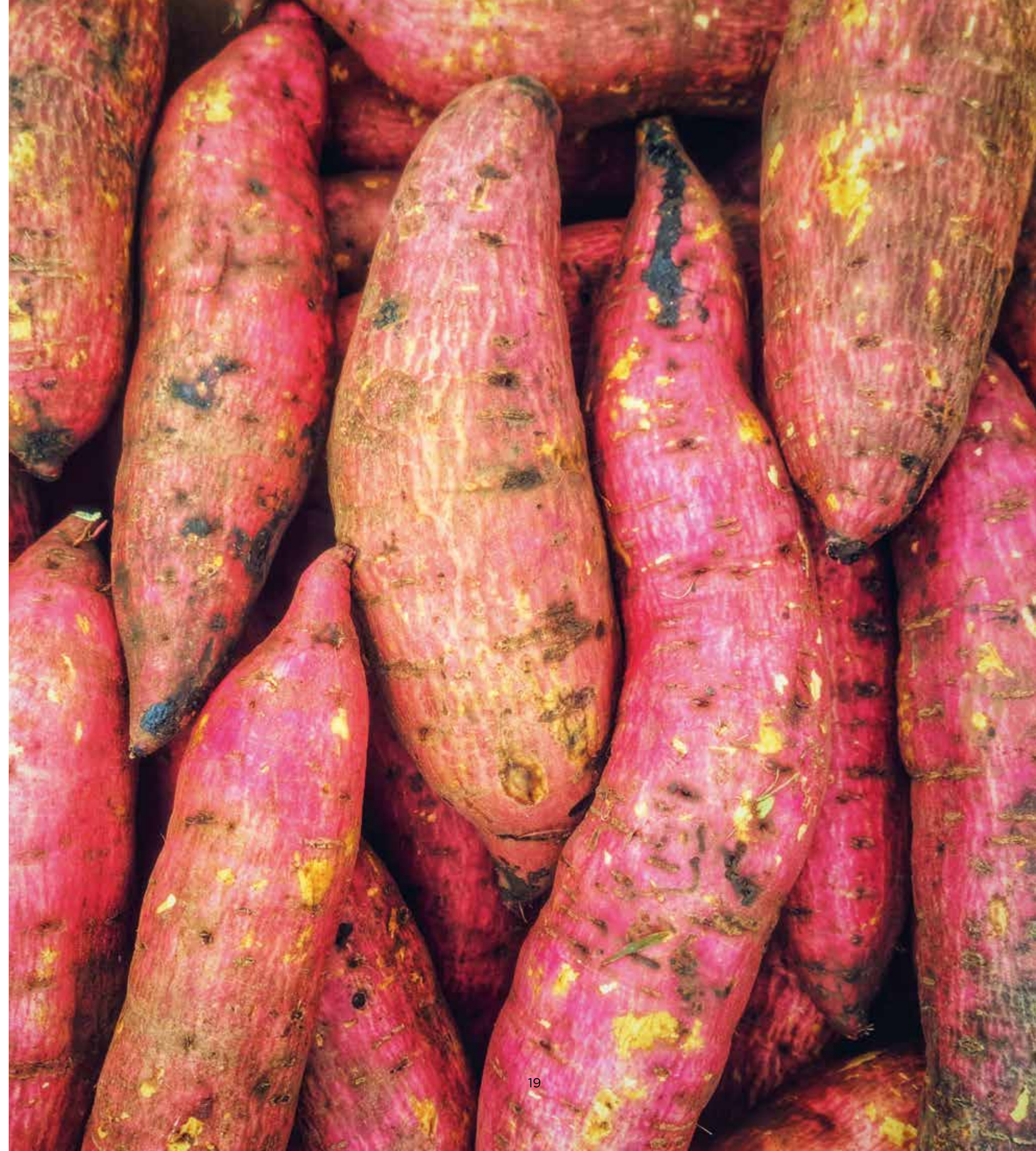
Geschmacklich erinnern die Knollen eher an Karotten oder an Kürbis, das Fruchtfleisch ist meist orange, es gibt aber auch lila- und andersfarbige Sorten. Im Handel sind Süßkartoffeln, die auch als Bataten bezeichnet werden, bei uns ganzjährig erhältlich.

Ähnlich wie bei Kartoffeln lässt sich das Gemüse kochen, im Ofen backen oder grillen. Es liefert zahlreiche Nährstoffe und sekundäre Inhaltsstoffe bei einem geringen Fettgehalt und ist so eine sehr gesunde Beilage. Der hohe Kaliumgehalt reguliert den Flüssigkeits- und Elektrolythaushalt und wirkt stressmindernd und blutdruckstabilisierend. Die sekundären Pflanzenstoffe sind entzündungshemmend und antioxidativ. Besonders viel Carotin ist übrigens in den orangenen bis roten Sorten der Süßkartoffel. Die Süßkartoffel ist sogar roh essbar und kann zum Beispiel fein geraspelt in einem Salat verwendet werden. Schälen muss man die Süßkartoffel vor der Verarbeitung nicht, es reicht, wenn sie gründlich abgewaschen wird. Dabei sollten aber schadhafte Stellen herausgeschnitten werden. Die Kartoffel enthält weniger Kohlenhydrate und Ballaststoffe als die Süßkartoffel, allerdings im Verhältnis auch weniger Fett. Neben Kohlenhydraten punkten Süßkartoffeln auch mit vielen Vitaminen und Mineralstoffen. Sie enthalten zum Beispiel mehr Calcium, Vitamin C und Vitamin E als normale Kartoffeln.

Die Süßkartoffel stammt aus Südamerika und wurde dort bereits vor Tausenden von Jahren von indigenen Völkern angebaut und konsumiert. Im 16. Jahrhundert wurde sie von portugiesischen Seefahrern nach Afrika gebracht und von dort aus nach Asien und Europa verbreitet. Neue Forschung fand jedoch heraus, dass zumindest die Ursprünge der Knolle vermutlich in Asien anzusiedeln sind. Nirgends ist die Knolle aber so beliebt wie in den USA – sie darf auf keinem Thanksgiving-Buffer fehlen.

Die Süßkartoffel ist glutenfrei und vielseitig einsetzbar, sie eignet sich für eine Vielzahl von Diäten und Zubereitungsarten – ob gebacken, gekocht, gebraten oder püriert. Sie bereichert sowohl herzhaftes als auch süße Gerichte und ist eine wertvolle Ergänzung für eine ausgewogene Ernährung. Besonders beliebt ist sie auch bei Vegetariern und Veganern. Sie hat allerdings auch drei Mal mehr Zucker als die herkömmliche Kartoffel. Da sie im Vergleich nahezu keine Stärke besitzt, kann man sie auch mit dem Pürierstab bearbeiten.

Die Knollen sollten wie Kartoffeln kühl, trocken und gut belüftet gelagert werden, um Keimen vorzubeugen. Die Haltbarkeit ist kürzer als bei herkömmlichen Kartoffeln, aber bei richtiger Lagerung können sie einige Wochen aufbewahrt werden.







## Wann ist der richtige Erntezeitpunkt?

Der Kartoffel-Erntezeitpunkt hängt von der Sorte ab: Frühkartoffeln sind ab etwa Juli erntereif und nicht lagerfähig, während späte Lagerkartoffeln ab September bis Oktober geerntet werden. Ein Zeichen für die Ernte ist das Welken und Vergilben des Kartoffelkrauts, gefolgt von einer festen Schale, die sich nicht mehr abrubbeln lässt. Für Lagerkartoffeln lässt man das Kraut nach dem Absterben noch ein bis zwei Wochen stehen, damit die Schale aushärten kann.

### DIE ERNTEZEIT NACH SORTENGRUPPE:

- **Frühkartoffeln:** Werden bereits im Juni oder Juli geerntet und haben eine Kulturzeit von etwa 90 bis 110 Tagen. Sie sind nicht für die lange Lagerung gedacht.
- **Mittelfrühe Sorten:** Sind ab Juli bis August erntereif und bis zum Herbst lagerfähig.
- **Späte Sorten:** Können ab September bis Oktober geerntet werden, haben eine lange Kulturzeit von bis zu 160 Tagen und sind gut lagerfähig, oft bis zum Frühsommer.

### SO ERKENNT MAN DIE ERNTEREIFE:

- Das Kraut beginnt zu vergilben, zu welken und stirbt schließlich ab. Das ist oft ein Indikator für die Verlagerung von Nährstoffen in die Knollen.
- Die Schale: Sobald etwa zwei Drittel des Krauts abgestorben sind, kann man mit der Ernte beginnen. Mit dem Daumen kann man testen, ob sich die Schale leicht abreiben lässt; eine feste Schale zeigt Reife an.
- Der richtige Zeitpunkt für Lagerkartoffeln: Nach dem Absterben des Krauts lässt man die Kartoffeln noch ein bis zwei Wochen in der Erde, damit die Schale nachhärtet und die Knollen besser lagerfähig werden.

### BESONDERHEITEN:

- Frühkartoffeln dürfen bei der Ernte noch grünes Laub haben und werden portionsweise geerntet.
- Kraut- und Knollenfäule: Wenn die Blätter braun werden und absterben, ist es höchste Zeit, die Kartoffeln aus der Erde zu holen, da die Fäule auf die Knollen übergreifen kann.
- Warten, bis der Boden trocken ist, um ihn besser bearbeiten zu können und Verdichtungen zu vermeiden.



| SORTE             | SAISONKALENDER - HAUPTVERFÜGBARKEIT |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                           | SORTE             |
|-------------------|-------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                   | JAN                                 | FEB | MÄR | APR | MAI | JUN | JUL | AUG | SEP | OKT | NOV | DEZ | KOMMENTAR                                                                                                                                                                                                                                                 |                   |
| ANNABELLE         |                                     |     |     |     |     | •   | •   | •   |     |     |     |     | Vor allem für Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Gratin, Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Ofenkartoffeln und für Püree                                                                                                                                        | ANNABELLE         |
| ANTONIA           |                                     |     |     |     |     | •   | •   | •   | •   |     |     |     | Gut geeignet für Kartoffelsalat, Brat- und Pellkartoffeln                                                                                                                                                                                                 | ANTONIA           |
| BAMBERGER HÖRNLE  | •                                   | •   |     |     |     |     |     |     |     | •   | •   | •   | Eignet sich besonders gut für Kartoffelsalat, nussiges Aroma mit einem intensiven Eigengeschmack                                                                                                                                                          | BAMBERGER HÖRNLE  |
| CHARLOTTE         |                                     |     |     |     |     | •   | •   | •   |     |     |     |     | Gelbes Fruchtfleisch, besonders gut für Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Pellkartoffeln und Salzkartoffeln geeignet                                                                                                                                        | CHARLOTTE         |
| CHERIE            | •                                   | •   |     |     |     |     |     |     |     | •   | •   | •   | Cremig-nussiger Geschmack, der sich besonders gut entfaltet, wenn sie mit Schale gegessen werden; können gekocht, gedünstet oder gebraten werden                                                                                                          | CHERIE            |
| GALATINA SIGLINDE |                                     |     |     | •   | •   | •   |     |     |     |     |     |     | Besonders gut für Pellkartoffeln und Kartoffelsalat geeignet; ihr leicht speckiger Geschmack macht sie zu einer beliebten Wahl für diese Gerichte                                                                                                         | GALATINA SIGLINDE |
| HEIDENIERE        |                                     |     |     |     |     | •   | •   | •   | •   | •   |     |     | Bekannt für ihr tiefgelbes Fruchtfleisch, ihren feiwürzigen Geschmack und ihre gute Lagerfähigkeit. Die Sorte eignet sich gut für Salate, aber auch für Pommes frites.                                                                                    | HEIDENIERE        |
| JAZZY             | •                                   | •   | •   | •   |     |     |     |     |     | •   | •   | •   | Gut für Salate, zum Kochen oder als kleine „Babykartoffeln“ zum Grillen. Sie hat eine glatte, gelbe Schale, die man mitessen kann, einen exzellenten Geschmack und eine sehr kurze Kochzeit                                                               | JAZZY             |
| JULIETTE          | •                                   | •   | •   | •   | •   |     |     |     |     | •   | •   | •   | Gelbe Fleischfarbe; sehr aromatischer Geschmack, besonders geeignet zur Herstellung von Kartoffelsalat                                                                                                                                                    | JULIETTE          |
| LA RATTE          | •                                   | •   |     |     |     |     |     |     |     | •   | •   | •   | Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Pellkartoffeln, Salzkartoffeln, Spargelgerichte, Wilde Kartoffeln; gelbfleischig                                                                                                                                          | LA RATTE          |
| LINDA             | •                                   | •   | •   | •   | •   |     |     |     |     | •   | •   | •   | Tiefgelbes Fruchtfleisch, cremiger, aromatischer Geschmack. Für viele Gerichte wie Kartoffelsalat, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln geeignet; kann bei längerer Lagerung aber auch leicht mehlig werden, was sie dann ideal für Knödel oder Puffer macht | LINDA             |
| MOOR-SIGLINDE     | •                                   | •   | •   | •   |     |     |     |     |     | •   | •   | •   | Gelbes Fruchtfleisch, glänzende, leicht fettige Schale; wird als geschmacklich sehr würzig und speckig beschrieben. Die Sorte ist vielseitig einsetzbar, eignet sich besonders gut für Kartoffelsalat und Pellkartoffeln                                  | MOOR-SIGLINDE     |
| NICOLA            |                                     |     |     |     |     |     |     |     | •   | •   | •   |     | Sehr gelbfleischig; nicht nur lecker für Salat, sondern auch sehr gut für Salz-, Pell- und Ofenkartoffeln geeignet. Eine tolle Standardknolle für jeden Haushalt. Vielseitig und immer für alles zu gebrauchen                                            | NICOLA            |
| PRINCESS          |                                     |     |     |     |     |     | •   | •   | •   |     |     |     | Ertragreiche Sorte mit gelber Schale, tiefgelbem Fleisch und gutem Geschmack, die sich gut für den biologischen Anbau eignet                                                                                                                              | PRINCESS          |
| PURPLE RAIN       | •                                   | •   | •   | •   |     |     |     |     |     | •   | •   | •   | Dunkelviolette Schale, die beim Kochen ihre Farbe gut behält; mildes, leicht süßliches Aroma. Diese Neuzüchtung ist vielseitig einsetzbar für Salate, Bratkartoffeln, Pellkartoffeln und Chips                                                            | PURPLE RAIN       |
| SELMA             |                                     |     |     |     |     |     |     |     | •   | •   | •   |     | Besticht durch ihr tiefgelbes Fleisch und ist sehr gut haltbar; kernig, hocharomatisch im Geschmack                                                                                                                                                       | SELMA             |
| SKERRY BLUE       |                                     |     |     |     |     |     |     |     | •   | •   |     |     | Gelbfleischig, violettblaue Schale mit tiefen Augen; gut geeignet für Backkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Ofenkartoffeln, Pommes frites                                                                                                       | SKERRY BLUE       |





## EINZIGARTIG

---

Über 70 Rezepte von Vorspeise  
bis Dessert, entwickelt von Spitzen-  
köchinnen und -köchen, wie  
Dieter Müller, Cornelia Poletto, Stefan  
Marquard und Sven Wassmer

Alles Wissenswerte zur Kartoffel –  
Herkunft, Sorten, Anbau  
und Nährstoffe kompakt und  
fundierte erklärt

Kartoffel international – kreative  
Zubereitungen aus aller Welt

## Die Königin der Küche

Kaum ein Lebensmittel ist so vielseitig  
wie die Kartoffel: Traditionsgemüse,  
Kulturgut und Trendprodukt zugleich.  
Dieses Callwey Buch zeigt, warum die  
Kartoffel seit Jahrhunderten die Küchen  
weltweit prägt – und bringt ihre ganze  
Vielfalt auf den Teller, von knusprigen  
Rösti, Gnocchi und Knödel bis zu krea-  
tiven Bowls, raffinierten Hauptgerichten  
und überraschenden Desserts.  
Über 70 Rezepte renommierter Köchin-  
nen und Köche sowie fundiertes Wissen  
zu Herkunft, Sorten, Anbau und Nähr-  
stoffen machen *Alles Kartoffel* zu einer  
inspirierenden wie praxisnahen Hom-  
mage an die Knolle – ergänzt durch  
stimmungsvolle Bilder und spannende  
Hintergründe.



**CALLWEY**