



Kartoffel *Solanum tuberosum*

Eine Allrounderin – Wie die Kartoffel die Welt erobert

Obwohl die Kartoffel ursprünglich aus Südamerika stammt, wird sie mittlerweile weltweit angebaut und konsumiert. Während China der grösste Kartoffelproduzent der Welt ist, folgt die EU mit der Produktion von rund 20% der global gehandelten Kartoffeln. Dass die Kartoffel gut auf verschiedenen Böden und, mithilfe von Bewässerung, auch in verschiedenen Klimata angebaut werden kann, hat zu deren Verbreitung beigetragen. Heute kann man sich die Kartoffel aus vielen regionalen Küchen gar nicht mehr wegdenken – «Rösti», «Knödel», «Baked potatoes» und «Pommes Chips» sind sehr beliebt. Kartoffelgerichte waren aber nicht immer so beliebt. Das Grün und die ungekochte Knolle der Kartoffel sind nämlich giftig und ungeniessbar. Die Kartoffel ist ein Nachtschattengewächs, das sowohl mit der Tomate und der Aubergine als auch mit der sehr giftigen Tollkirsche verwandt ist. Erst in der Zeit der Hungersnöte des 17. Jahrhunderts lernten die Menschen die Kartoffel zu schätzen. Mit geringerem Arbeitsaufwand konnte mehr Nährwert pro Anbaufläche erzeugt werden. Ausserdem kam so im Winter eine neue Vitamin-C Quelle auf den Tisch und die Knolle war vor kriegerischer Verwüstung im Erdreich geschützt.

Die Sorte und das Klima entscheiden über das Timing

Erste Wildkartoffeln wurden vor 10'000 Jahren von Jägern und Sammlern in Chile gesammelt. Später wurden die Knollen – «papas» genannt – von den Vorfahren der Inkas auf bewässerten Terrassen an den feucht-nebligen Berghängen der Anden, wo es für Mais zu kalt war, angebaut. Schon dazumal kannte man etwa 3000 verschiedene Kartoffelsorten, welche sich in Farbe (weiss, gelb, rot, purpur, braun), Grösse, Konsistenz und Geschmack (süss und bitter) unterschieden. Viele der südamerikanischen Sorten sind endemisch und können in anderen Weltregionen gar nicht gedeihen.

Je nach Sorte erlangen die Kartoffeln schneller oder über einen längeren Zeitraum ihrer Reife. Im Frühling sind insbesondere die schnellreifenden Frühkartoffeln beliebt, welche eine zarte Schale aufweisen. In der ersten Frühlingshälfte stammen diese Mehrheitlich aus den Mittelmeerländern (Spanien, Italien, Zypern, Griechenland, Malta, Portugal, Marokko, Israel und Ägypten). Im Mai und Juni kommen dann auch die Schweizer Frühkartoffeln auf den Markt. Die restlichen Kartoffeln werden erst im September geerntet.

**Sorten, welche über 140 -
160 Tage reifen:**

Ackersegen, Atlanta, Lady Jo, Lady
Claire, Innovator, Lady Rosetta,
Marlen, Fontane, Hermes, Eba,
Markies, Panda

**Frühkartoffelsorten
(90 - 110 Tage):**

Agata, Amandine, Birte Derby,
Frühgold, Lady Christl, Lady Felicia

**Sorten, welche etwas länger reifen
(120 - 140 Tage):**

Gourmandine, Bintje, Blaue St. Galler,
Victoria, Ditta, La Ratte, Nicola, Urgenta,
Pamela, Naturella, Désirée, Agria, Eden,
Allians

Züchtung und Vermehrung

Kartoffeln vermehren sich sowohl über die Knolle (vegetative Vermehrung) als auch über die Bestäubung der Blüten und das damit verbundene Ausbilden von Samen (geschlechtliche Vermehrung). Die geschlechtliche Vermehrung wird in der Züchtung von neuen Sorten angewendet. Die Züchtung von neuen Sorten wird dadurch erschwert, dass unterschiedliche genetische Voraussetzungen die Kreuzung zwischen Wild- und Kultursorten praktisch verunmöglichen und die Vermehrung der Kartoffelpflanze sehr aufwändig und zeitintensiv ist. Da die Kartoffeln bei uns sehr anfällig auf von Blattläusen übertragene Viren ist, müssen in den ersten Generationen umfangreiche Schutzmassnahmen gegen Krankheiten und Viren getroffen werden. Auch resultieren aus einer Knolle nur wenige neue. Die vegetative Vermehrung dient zur Vermehrung von Saatgut für den Markt bzw. zur privaten Vermehrung und dem Anbau von Kartoffeln.

ProSpecieRara verwahrt heute rund 80 Kartoffelsorten. Durch den Nationalen Aktionsplan zur Erhaltung und nachhaltiger Nutzung pflanzengenetischer Ressourcen (NAP-PGREL) des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW) ist die Erhaltung der gesammelten Kartoffelsorten mit Bezug zur Schweiz gesichert. Die Bedeutung der Kartoffelsortenvielfalt zeigt sich am Beispiel der Kartoffelfäule die im 19. Jahrhundert v.a. in Irland zu einer verheerenden Hungersnot führte. Da seit der Einführung der Kartoffel die Kulturen genetisch nur aus einem einzigen Klon bestanden, konnte sich der Pilz, der die Fäule hervorruft, rasch und uneingeschränkt verbreiten.

Mehr als ein Lebensmittel

Kartoffeln haben einen hohen Stärkegehalt. Das macht sie nicht nur für die Nahrungsmittelindustrie sondern auch für andere Branchen, wie z.B. Papier- und Wellkartonindustrie attraktiv. Letztere konsumiert alleine in Deutschland rund 50'000 Tonnen Kartoffelstärke pro Jahr. Auch kommt die Kartoffel in der alternativen Medizin bei der Behandlung von äusseren Hautverletzungen (wie z.B. Schnittwunden, Verbrennungen, etc.) sowie Magenbeschwerden zum Einsatz.

Quellen:

- EC 2019; Potatoes (https://ec.europa.eu/agriculture/potatoes_en)
- EC 2019; Potatoes for human consumption (https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/potatoes/fact-sheet_en.pdf)
- Andrea Heistingner, Arche Noah & ProSpecieRara 2017; Hanbuch Samengärtnerei. Sorten erhalten. Vielfalt vermehren. Gemüse geniessen. Löwenzahn Studienverlag
- swisspatat 2019; Heilmittel Kartoffel (<https://www.kartoffel.ch/kartoffel/kartoffelwiki/heilmittel-kartoffel/>)
- swisspatat 2019; Beauty mit Kartoffeln (<https://www.kartoffel.ch/kartoffel/kartoffelwiki/beauty-mit-kartoffeln/>)
- transgen 2019; Kartoffel (<https://www.transgen.de/lexikon-nutzpflanzen/1901.kartoffel.html>)
- Wikipedia 2019; Kartoffel (<https://de.wikipedia.org/wiki/Kartoffel>)
- Wolf-Dieter Storl 2002; Bekannte und vergessene Gemüse. AT Verlag
- ProSpecieRara 2019; Kartoffel (<https://www.prospecierara.ch/de/kartoffeln/kartoffel>)

