



Bündnis der Kartoffelprofis

PRESSEINFORMATION

Köln im April 2016

Frühkartoffeln – fein herausgeputzt

Ende Mai bis Anfang August ist die Erntezeit für deutsche Frühkartoffeln, was Bauern wie Verbraucher gleichermaßen freut – letztere natürlich vor allem wegen des frischen, feinen Geschmacks. Sämtliche Knollen, die vor dem elften August geerntet werden, gelten als Frühkartoffeln. In Deutschland wird der Saisonstart jedes Jahr aufs Neue ungeduldig herbeigesehnt.

Was macht die Frühkartoffel so beliebt? Der Schlüssel liegt vor allem in der Frische: Dank eines kurzen Reifeprozesses müssen Fans deutscher Kartoffeln nicht bis zum Herbst auf die Haupternte warten – die Knollen kommen sozusagen direkt auf den Tisch, ohne vorher eingelagert zu werden. Damit das Wachstum beschleunigt wird, legen Landwirte häufig große, wiederverwendbare Folien über die Felder. Diese sind nicht nur ein exzellenter Frostschutz, sie erwärmen auch die Erde und kurbeln so die Entwicklung der Knollen an.

Aufgrund der Ernte vor der vollen Reife ergeben sich einige Unterschiede zu Kartoffeln, die nach dem elften August aus der Erde geholt werden. Unter anderem zeichnet Frühkartoffeln eine Schale aus, die schon mit leichtem Reiben unter lauwarmem Wasser entfernt werden kann. Eine weitere Besonderheit ist der geringere Stärkegehalt, der bei Frühkartoffeln bei etwa 12 bis 13 Prozent liegt. Zum Vergleich: Später geerntete Speisekartoffeln besitzen einen Stärkegehalt von etwa 14 bis 16 Prozent. Vor allem verfügt die Frühkartoffel im Vergleich zu diesen allerdings über eine sehr geringe Haltbarkeit und sollte rasch verzehrt werden – im Idealfall wird sie unmittelbar nach dem Einkauf verarbeitet. Falls dies nicht möglich ist, können die Kartoffeln maximal für zwei Wochen an einem trockenen und kühlen Ort gelagert werden. Während dieser Zeitspanne sollte man besonders gründlich auf grüne Stellen achten. Werden diese jedoch entfernt, steht dem Genuß nichts im Weg.



Bündnis der Kartoffelprofis

PRESSEINFORMATION

Natürlich gibt es auch bei den Frühkartoffeln diverse Einsatzmöglichkeiten: Festkochende Sorten zum Beispiel eignen sich besonders gut für Pellkartoffeln, Salate, Gratin und Salzkartoffeln. Vorwiegend festkochende Exemplare sind gut geeignet für Salz- und Pellkartoffeln, Aufläufe, Eintöpfe und Kartoffelpuffer. Mehlig kochende Kartoffeln werden hingegen besonders oft für Süßspeisen, wie etwa Schupfnudeln, Kartoffelwaffeln oder Kartoffelkuchen, verwendet.

Weitere Infos, Tipps und Rezepte rund um die Kartoffel gibt's auf www.die-kartoffel.de.

Bildmaterial:



Schön frühreif: Frühkartoffeln haben in Deutschland von Mai bis August Saison und werden nicht eingelagert. (Bilder: © alle freiheit Werbeagentur GmbH)



Bündnis der Kartoffelprofis

PRESSEINFORMATION



Die feine Schale von Frühkartoffeln kann ohne Bedenken mitgegessen werden.
(Bilder: © DKHV)

Die Kartoffel Marketing GmbH, kurz KMG, wurde 2014 gegründet und versteht sich mit den Gesellschaftern Deutscher Kartoffelhandelsverband e. V., Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln sowie Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. als „Bündnis der Kartoffelprofis“. Die KMG repräsentiert die deutsche Speisekartoffelproduktion und hat sich zum Ziel gesetzt, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren.



rentenbank

Mit freundlicher Unterstützung der Landwirtschaftlichen Rentenbank

Kartoffel Marketing GmbH | Schumannstraße 5 | 10117 Berlin
Telefon: +49 (0)30 664068-51 | Telefax: +49 (0)228 664068-53

Pressekontakt: Roy Sämerow | alle freiheit Werbeagentur GmbH | Lichtstr. 45 |
50825 Köln | Telefon: +49 (0)221 719 59-83 | Telefax: +49 (0)221 719 59-86 | E-Mail:
r.saemerow@allefreiheit.de