



Bündnis der Kartoffelprofis

## PRESSEINFORMATION

Köln im Juni 2016

### **Bunte Kartoffeln – außergewöhnliches Farbspiel**

**Egal ob blau, rot oder lila – bunte Kartoffeln sind für viele Verbraucher noch ein unbeschriebenes Blatt, weshalb sie lieber zur herkömmlichen Knolle greifen. Doch abgesehen von der Optik bestehen zwischen den farbigen Sorten und der vertrauten Kartoffel gar nicht so viele Unterschiede, wie es scheint.**

Der größte Unterschied ist natürlich die Farbe der Schale und des Fleisches. Diese bekommen die Knollen durch Antozyane – also pflanzliche Farbstoffe, die man etwa von blauen Trauben oder Rotkohl kennt. Dementsprechend sind die Sorten – wie zum Beispiel Birgit, Laura, Ramona oder Red Lady – in den Farben Blau, Rot sowie Lila gefärbt. Die Intensität der Farbe ist von Sorte zu Sorte unterschiedlich.

So außergewöhnlich die farbigen Knollen heute sind, so bekannt und verbreitet waren sie bereits im 16. Jahrhundert: Nachdem sie über die spanischen Entdecker ihren Weg von Mittel- und Südamerika nach Europa gefunden hatten, waren blaue Kartoffeln durchaus beliebt und überall anzutreffen. Da die farbigen Sorten allerdings unsere feuchte Witterung nicht besonders gut vertrugen, fingen die Bauern an, helle, den uns heute vertrauten Knollen ähnliche Sorten anzubauen. Diese waren darüber hinaus auch ertragreicher und günstiger als die bunten Varianten.

Selbstverständlich gibt es auch bei den farbigen Knollen mehlig- und festkochende Sorten. Mehlig kochende Kartoffeln eignen sich besonders für Püree, Stampf- und Backkartoffeln; festkochende sind wiederum eine gute Wahl für Brat- oder Pellkartoffeln oder Kartoffelsalat sowie vorwiegend festkochende Kartoffeln für Chips. Die bunten Sorten können auf die gleiche Weise wie ihre gelb-goldenen Verwandten zubereitet werden. Wer allerdings besonders viel von der knalligen Farbe erhalten will, sollte die Schale entweder erst nach dem Kochen entfernen, die Kartoffeln mit wenig Wasser dämpfen oder sie im Ofen backen. Auch wenn sich die Kartoffeln weniger im Geschmack, sondern vor allem äußerlich von den



## PRESSEINFORMATION

## Bündnis der Kartoffelprofis

herkömmlichen Sorten unterscheiden, sind sie eine interessante Abwechslung und sorgen für faszinierende Farbtupfer in den verschiedensten Gerichten.



Bunte Kartoffeln können auf die gleiche Weise wie handelsübliche Sorten zubereitet werden. (Bilder: © Karina Baumgart/Fotolia; © xplorcreativity/Fotolia. Verwendung bitte nur nach Absprache.)



Auch die Kombination mit Roter Bete verleiht Kartoffeln eine faszinierende Optik.

Die Kartoffel Marketing GmbH, kurz KMG, wurde 2014 gegründet und versteht sich mit den Gesellchaftern 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