



PRESSEINFORMATION

Bündnis der Kartoffelprofis

Köln im November 2016

Von mehlig bis fest: die unterschiedlichen Kochtypen

Dass es nicht nur eine Sorte Kartoffeln gibt, ist wohl allgemein bekannt. Auch die unterschiedlichen Bezeichnungen – festkochend, vorwiegend festkochend und mehligkochend – sind geläufig. Aber was genau steckt hinter diesen Kategorien? Und worauf kommt es zu Hause beim Kochen an? Antwort auf diese und weitere Fragen gibt das kleine Kochtypen-ABC der Kartoffel Marketing GmbH.

Sicher ist jeder schon einmal an einem Büfett oder in der Kantine in den Genuss von Kartoffeln gekommen, die nicht sehr viel Biss hatten und eher wie Püree anmuteten. Oft handelt es sich dabei aber gar nicht um mehligkochende Knollen, sondern um festkochende, die länger garen mussten, als es ihnen lieb war. Wenn es nicht das Mundgefühl ist, woran werden die verschiedenen Kategorien also festgemacht?

Der Schlüssel liegt im Stärkegehalt. Und da die Kartoffel ein Naturprodukt ist, kann es hier bei jeder Ernte zu Schwankungen kommen; in der Regel verändert sich die Zugehörigkeit der verschiedenen Sorten aber nicht. Wieviel Stärke die Knollen beinhalten, wird vor dem Verpacken mit dem sogenannten Unterwassergewicht ermittelt. Hierfür werden 5 kg zunächst „trocken“ abgewogen, dann mit einer speziellen Waage noch einmal unter Wasser. Je höher das Gewicht, desto höher die Dichte der Kartoffeln – und somit auch der Anteil der Stärke.

Die drei Kochtypen

Schon gewusst? Damit die verschiedenen Kocheigenschaften für jeden Kunden sofort erkennbar sind, werden die Kartoffeln im Handel drei Farben zugeordnet.

Festkochend

Farbcode: Grün

Festkochende Speisekartoffeln haben ein feinkörniges, feuchtes Fleisch und sind länglich bis oval. Ihr Stärkegehalt ist relativ gering (ca 11-13 %), weshalb die Schale beim Kochen nicht aufplatzt. Sie sind deshalb für alle Gerichte geeignet, bei denen die Kartoffel in Form bleiben soll: Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Gratin, Rösti oder die klassische Pellkartoffel.

Wann die festkochenden Sorten geerntet werden, ist unterschiedlich – je früher im Jahr, desto milder sind sie im Geschmack. Zu den bekannten Sorten gehören zum Beispiel Allians, Belana, Goldmarie oder Princess.



Bündnis der Kartoffelprofis

PRESSEINFORMATION

Vorwiegend festkochend

Farbcode: Rot

Die vorwiegend festkochenden Sorten sind sozusagen die Sandwichkinder der Kochtypen-Familie: Sie sind mittelfest und nach dem Garen ein bisschen trockener als festkochende; ihre Schale platzt beim Kochen leicht auf. Sie sind echte Allrounder und können eigentlich für fast alles eingesetzt werden: Rösti, Salz- und Bratkartoffeln, Eintöpfe, Aufläufe oder Pommes. Besonders mit leckeren Soßen bilden sie ein perfektes Team, da sie diese gut aufnehmen. Sie enthalten mit 13-15 % etwas mehr Stärke und bekommen beim Braten oder Frittieren deshalb eine schöne Bräunung. „Vorwiegend festkochend“ heißt also nicht, dass die meisten der Kartoffeln im Netz festkochend sind, sondern beschreibt die Zwischenkategorie zwischen festkochend und mehligkochend.

Zu den beliebten vorwiegend festkochenden Sorten gehören zum Beispiel Gala, Marabel, Milva oder Toscana.

Mehligkochend

Farbcode: Blau

Mehligkochende Kartoffeln sind meistens später reifend und schmecken daher kräftig und aromatisch. Das Fleisch ist grobkörniger als bei den anderen Kochtypen, eher trocken und sehr weich. Bei langer Garzeit zerfallen sie. Da sich Mehligkochende leicht zerkleinern lassen, eignen sie sich besonders für Püree, Gnocchi, Knödel, Suppen und Co. Sie enthalten 14-16 % Stärke. Zu den beliebten Sorten gehören u. a. Adretta, Gunda, Lilly und Lucilla.

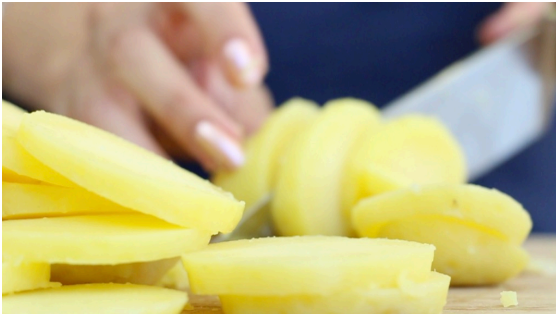
Viele weitere Informationen und leckere Rezepte rund um die Kartoffel gibt es auf der Website www.diekartoffel.de.



Bündnis der Kartoffelprofis

PRESSEINFORMATION

Bildmaterial:



Drei Kochtypen, Tausende Einsatzmöglichkeiten: Die Kartoffel gehört zu den vielseitigsten Lebensmitteln unserer Küche.





Bündnis der Kartoffelprofis

PRESSEINFORMATION



Welche Kocheigenschaften die jeweiligen Sorten haben, hängt von ihrem Stärkegehalt ab: Je mehr Stärke, desto mehlig.

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. 43b |
50825 Köln | Telefon: +49 (0)221 29 23 57-00 | Telefax: +49 (0)221 29 23 57-90 | E-Mail:
r.saemerow@allefreiheit.de