

## Presseinformation

### Kartoffelsalat – eine Weihnachtsgeschichte

Ob mit oder ohne Mayonnaise: Mit der richtigen Kartoffel gelingt der beliebte Klassiker am Heiligen Abend

**Berlin, 12. Dezember 2017.** Ob mit Essiggürkchen und Zwiebeln, Fleischwurst oder ohne, Radieschen oder Apfelstücken und vor allem: Essig/Öl oder Mayonnaise – die Zutaten für den perfekten Kartoffelsalat sind wohl so unterschiedlich wie die Haushalte, die ihn zubereiten. Während im Norden Deutschlands zumeist die Mayonnaise-Variante bevorzugt wird, schwören die meisten Süddeutschen auf Essig und Öl.



*In vielen Haushalten Tradition: Am 24. Dezember kommt Kartoffelsalat auf den Tisch.*

*Quelle: KMG (bei Verwendung bitte nennen)*

Kartoffel verwenden. Sie lässt sich auch nach dem Kochen noch besonders gut schneiden, ohne zu zerfallen. Mein Tipp: Die Kartoffeln schon einen Tag vorher kochen und erst am nächsten Tag schälen und verarbeiten – so bleibt das Kartoffelfleisch noch fester.“

#### **Die Kartoffel macht den Unterschied**

Obwohl die Geschmäcker zahlreich und verschieden sind, ist Kartoffelsalat ein Klassiker, der zum 24. Dezember jedes Jahr wieder auf viele deutsche Festtagsteller kommt. Trotz der unterschiedlichen Vorlieben verbindet sie doch alle, natürlich, die Kartoffel. Und genau auf diese kommt es an. Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffelmarketing GmbH (KMG), empfiehlt: „Für den perfekten Kartoffelsalat sollte man eine festkochende

### **An Heiligabend gibt's Kartoffelsalat – eine deutsche Tradition**

Doch wie hat es der Kartoffelsalat überhaupt geschafft, sich auf unseren Tischen zu einer festen Größe zu etablieren? Der Ursprung dieser Weihnachtsgeschichte liegt darin, dass auch in Deutschland früher das Weihnachtsfest erst am 25. Dezember groß gefeiert wurde. Grund dafür war eine zweite Fastenzeit, die Mitte November begann und mit dem ersten Weihnachtsfeiertag endete. Sie sollte an die Armut von Maria und Josef erinnern. Die sättigende Kartoffel war in der Fastenzeit, zu der auch noch der 24. Dezember gehörte, das ideale Nahrungsmittel. Ein weiterer Grund, der für Kartoffelsalat sprach, war, dass die meisten Menschen am 24. Dezember noch voll arbeiten mussten und alle Vorbereitungen für das anstehende Weihnachtsfest trafen: Sie schmückten den Baum, bereiteten die Festtafel vor, erledigten die letzten Einkäufe und vieles mehr. Auch war das Geld in vielen Familien knapp und wurde für den Festschmaus am ersten Weihnachtstag aufgespart. So war der Kartoffelsalat für den 24. Dezember das ideale Essen: geeignet für die Fastenzeit, preiswert im Einkauf und gut einen Tag vorher zuzubereiten. Was damals praktisch war, wurde zur Tradition, die

## Presseinformation

sich in vielen Familien bis heute bewahrt und aus dem Kartoffelsalat einen echten Klassiker gemacht hat.

Wer Lust bekommen hat, die nord- oder süddeutsche Version des Kartoffelsalats auszuprobieren oder noch nicht sein perfektes Kartoffelsalatgericht gefunden hat, der wird vielleicht bei einem der beiden Rezeptvorschläge fündig.

Weitere Informationen sowie Rezepte rund um die Kartoffel erhalten Sie unter <http://www.die-kartoffel.de/>.

### Über die KMG

Die Kartoffel Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und den Handel. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverbände e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

### Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

### Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Dimitra Tsiagidou  
E-Mail: [tsiagidou@agentur05.de](mailto:tsiagidou@agentur05.de)  
Tel.: 0221 925454-812  
Sachsenring 81 | 50677 Köln



**rentenbank**  
gefördert von der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank

## Presseinformation

### Schwäbischer Kartoffelsalat



#### Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln  
1 Zwiebel  
200 ml Gemüsebrühe  
5 EL Weißweinessig  
2 TL Senf  
1 TL Zucker  
6 EL Öl  
Schnittlauch  
Pfeffer und Salz

#### Zubereitung:

Kartoffeln in Salzwasser garkochen und auskühlen lassen – am besten schon am Vortag. Anschließend pellen, in Scheiben schneiden und in eine große Salatschüssel geben.

Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Brühe in einem kleinen Topf aufkochen. Die Zwiebelwürfel dazugeben, das Ganze kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Essig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer in die Brühe einrühren und das Gemisch über die Kartoffeln gießen.

Den Salat vorsichtig vermengen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren das Öl unterrühren und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit etwas Schnittlauch garniert ist der Salat bereit zum Servieren!

### Kartoffelsalat Nordish by Nature



#### Zutaten:

1,2 kg festkochende Kartoffeln  
3 große Gewürzgurken  
1 Apfel  
1 Zwiebel  
250 ml Gurkenwasser  
1 TL Senf  
1 TL Zucker  
Salz und Pfeffer  
100 g Mayonnaise  
½ Bund Petersilie

#### Zubereitung:

Kartoffeln kochen und ausreichend auskühlen lassen – am besten schon am Vortag. Anschließend pellen, in Scheiben schneiden und in eine große Salatschüssel geben.

Gurken ebenfalls in Scheiben schneiden.

Den Apfel schälen und in kleine Stückchen schneiden.

Die Zwiebel fein würfeln.

Das Gurkenwasser in einen Topf schütten. Gurken, Zwiebeln, Senf und Zucker dazugeben. Den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz erhitzen.

Sud über die Kartoffeln geben und das Ganze gut vermengen. Dann den Salat eine Stunde ziehen lassen.

Die Mayonnaise zum Salat geben und gut vermengen.