

Presseinformation

Regionaler Genuss: die Frühkartoffel

Von deutschen Äckern direkt auf den Tisch – darum überzeugen die jungen Knollen



Regionale Frühkartoffeln schmecken nicht nur gut, sondern kommen auch erntefrisch in den Handel. Quelle: Rupprich/Pixabay (Bei Verwendung bitte angeben)

Berlin, 18. Juni 2019. Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah liegt? Immer mehr Menschen setzen bei ihren Lebensmitteln auf regionale Herkunft. Gut, dass Deutschland hier mit vielen schmackhaften Nahrungsmitteln aufwarten kann. Zum Beispiel mit der Frühkartoffel, die zusammen mit Frühlingsquark fit macht oder ideal als Genusspartner zu frischem Spargel passt.

Regional einkaufen: deutsche Frühkartoffeln nur von Mai bis August

Regional ist in: Laut dem Ernährungsreport 2019 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) ist es 80 Prozent der deutschen Verbraucherinnen und Verbraucher wichtig zu wissen, woher ihre Lebensmittel kommen. Nach einer Studie des Meinungsforschungsinstituts YouGov von Dezember 2018 achten zudem mehr als 40 Prozent der Befragten in Deutschland auf Regionalität beim Einkauf.

In dieser Hinsicht kann die deutsche Kartoffel auf voller Linie überzeugen. Wenn die höheren Temperaturen im Wonnemonat Mai den Sommer ankündigen, werden in Deutschland die ersten Knollen geerntet: die Frühkartoffeln. Diese schmecken besonders zart und sind deshalb bei Erwachsenen und Kindern gleichermaßen beliebt.

Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH, weiß: „Frühkartoffeln dürfen sich nur diejenigen nennen, die von Mai bis Anfang August vom Acker kommen. Wer regional kaufen möchte, sollte daher darauf achten, in welchem Monat Frühkartoffeln angeboten werden.“

Presseinformation

Zarte Knolle – rascher Verbrauch

Frühkartoffeln zeichnen sich durch einen feinen Geschmack aus, aber auch durch ihre Frische: Sie werden nicht lange gelagert, sondern wandern vom Acker direkt auf den Teller. Ihre dünne Schale eignet sich außerdem zum Verzehr. Wer das nicht möchte, wäscht die Pelle mit lauwarmem Wasser einfach ab. Übrigens: Zwischen Einkauf und Verzehr lagern Frühkartoffeln am besten an einem kühlen und dunklen Ort. Sie halten sich dort bis zu zwei Wochen.

Vor allem festkochende Frühkartoffeln schmecken besonders gut im Salat – ein Rezept gibt es anbei oder unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/31-blog/stories/230-fruehkartoffeln-rezept>.

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel erhalten Sie zudem unter 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 die Kartoffelhändler. 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 – Landesbauernverband 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 | Christina Heibach
E-Mail: heibach@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank