

## Presseinformation

### Zum Tag der Kartoffel am 19. August:

#### Ackergold für die grüne Küche: So nachhaltig ist die Kartoffel

Pflanzliche Ernährung liegt im Trend – Klima- und umweltfreundlich im Anbau – Einfach und raffiniert: Rezept für Fächerkartoffeln im Hasselback-Style

**Berlin, 8. Juni 2021. Am 19. August 2021 ist der Tag der Kartoffel, der die tolle Knolle in all ihren Facetten feiert. Aus gutem Grund: Denn Kartoffeln sind nicht nur lecker, nahrhaft und gesund, sondern darüber hinaus auch besonders gut für die Zukunft unseres Planeten.**

**Warum? Der Anbau und die Verwertung von Kartoffeln sind klima- und umweltfreundlicher als bei vielen anderen Grundnahrungsmitteln. Dank ihrer Vielseitigkeit und Ergiebigkeit spielt die tolle Knolle daher auch zukünftig eine immer wichtigere Rolle für die globale Ernährung.**



*Nachhaltig und abwechslungsreich: Mit Kartoffeln im Hasselback-Style lässt sich der Tag der Kartoffel umweltfreundlich und schmackhaft feiern.*

*Bildquelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)*

#### Gut für das Wasser, gut für die Luft

Die nachhaltigen Qualitäten der Kartoffel sind wissenschaftlich belegt. Eine Studie der englischen Cranfield University beispielsweise hat vor einigen Jahren genau nachgemessen, wieviel Wasser beim Anbau von Grundnahrungsmitteln wie Kartoffeln, Reis und Hartweizen verbraucht wird, und wie viel Treibhausgas dabei entsteht<sup>1</sup>. Das Ergebnis: Sowohl beim Wasserverbrauch als auch bei den Gasemissionen blieb die Kartoffel deutlich unter den Werten von Reis und Weizen.

#### Grundnahrungsmittel für die globale Zukunft

Ein weiterer wichtiger Aspekt: Die Kartoffel ist sehr ergiebig und so widerstandsfähig wie kaum ein anderes Gemüse. Über 85 Prozent der Kartoffelpflanze sind zudem für den menschlichen Verzehr geeignet. Bei den meisten Getreidesorten sind es nur etwa 50 Prozent. Zudem wächst sie schneller als viele andere Nutzpflanzen, braucht weniger Platz und gedeiht auch in schwierigem Gelände. So wachsen Kartoffeln nicht nur in Deutschland, sondern auch in den steilen Höhenlagen der Anden oder des Himalayas. Damit trägt die Kartoffel sogar weltweit zu einer nachhaltigen Ernährung bei.

Die Kartoffel ist das Nahrungsmittel der Zukunft, sagt auch Dieter Tepel, Geschäftsführer der Kartoffel-Marketing GmbH: „Der Aspekt der Nachhaltigkeit spielt für immer mehr Menschen auch bei der Ernährung zunehmend eine Rolle. Die Kartoffel kann dabei ganz besonders punkten, da sie

<sup>1</sup> Tim Hess, Julia Chatterton, Andre Daccache, Adrian Williams, The impact of changing food choices on the blue water scarcity footprint and greenhouse gas emissions of the British diet: the example of potato, pasta and rice, Journal of Cleaner Production, Volume 112, Part 5, 2016, Pages 4558-4568. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0959652615011993>

## Presseinformation

heute schon auf ökologisch und sozial verantwortungsvolle Weise angebaut werden kann. Und weil sie in vielen Regionen kultivierbar ist, eignet sie sich auch für alle, die auf regional und nachvollziehbar hergestellte Produkte achten.“



*Besonders einfach lassen sich Kartoffeln im Hasselback-Style mit dem Kochlöffel-Trick zubereiten.*

*Bildquelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)*

### **Schmackhafte Raffinesse: Fächerkartoffeln à la Hasselback**

Für die nachhaltige Küche ist die Kartoffel natürlich auch deshalb ganz besonders geeignet, weil sie sich ohne großen Aufwand in vielfältige und raffinierte Spezialitäten verwandeln lässt. Ein Beispiel dafür sind Fächerkartoffeln im Hasselback-Style: Diese ursprünglich skandinavische Spezialität schmeckt nicht nur ausgesprochen lecker, sondern macht auch für das Auge einiges her. Erfunden wurde sie vom schwedischen Meisterkoch Leif Elisson, der sie 1953 im berühmten Stockholmer Restaurant „Hasselbacken“ erstmals servierte.

Die Zubereitung ist ganz einfach: Die ungeschälten rohen Knollen werden jeweils zwischen zwei Holzlöffel gelegt. Dann schneidet man sie mehrfach mit einem großen Messer bis zu den Griffen der Löffel ein. Anschließend werden sie mit geschmolzener Butter bepinselt, nach Geschmack gesalzen und auf einem Backblech in den auf 200 Grad Umluft vorgeheizten Backofen geschoben. Vor dem Servieren können die Kartoffeln noch mit einem schmackhaften Dressing garniert werden. Lecker sommerlich schmeckt beispielsweise ein Pesto aus frischen Gartenkräutern und Cashew-Nüssen.

Das Rezept, inklusive Videoanleitung, für die Fächerkartoffeln im Hasselback-Style gibt es hier:

<https://www.die-kartoffel.de/19-blog/rezepte/781-kartoffeln-im-hasselback-style>

Weitere Informationen, tolle Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel unter: [www.die-kartoffel.de](http://www.die-kartoffel.de)

Die Kartoffel auf **Instagram**: [diekartoffel.de](https://www.instagram.com/diekartoffel.de)

Die Kartoffel auf **Facebook**: [DieKartoffel](https://www.facebook.com/DieKartoffel)

**Zeichenanzahl (inkl. Leerzeichen, ohne Headline):** 3.709

**Keywords:** Kartoffel, tolle Knolle, Nachhaltigkeit, Klima, Umwelt, Zukunft, Gartenkräuter, skandinavische Küche, Tag der Kartoffel

Weitere Pressemitteilungen zur tollen Knolle finden sich hier: [www.kartoffelmarketing.de/presse](http://www.kartoffelmarketing.de/presse).

## Presseinformation

### 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 Fischer  
E-Mail: [fischer@agentur05.de](mailto:fischer@agentur05.de)  
Tel.: 0221 925454-816  
Sachsenring 81 | 50677 Köln



**rentenbank**  
gefördert von der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank