

Meine Kartoffelpflanze mit den tollen runden Knollen

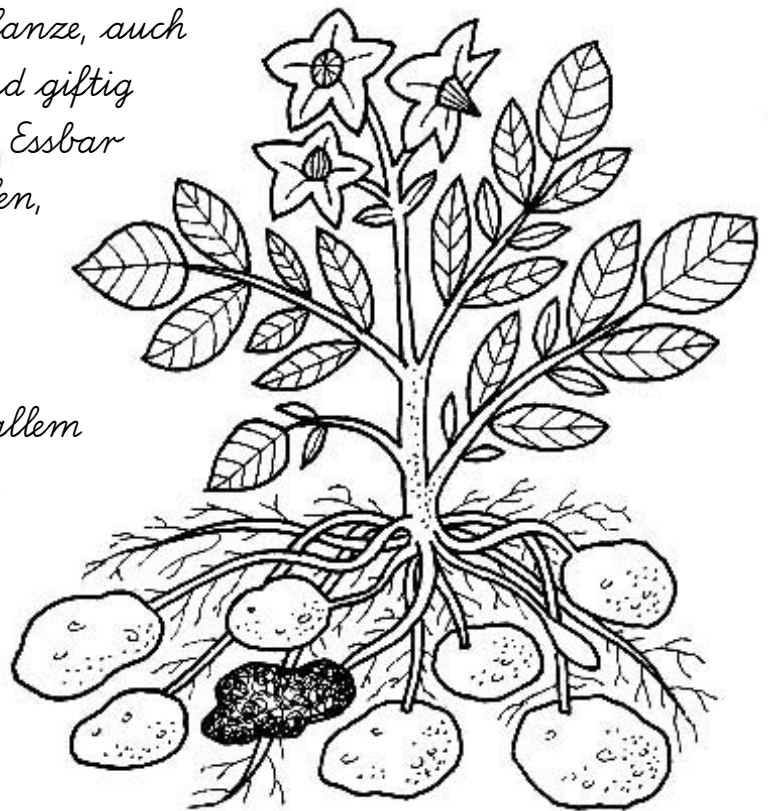
Kartoffeln und alles, was man daraus machen kann, kennt jeder. Weißt du aber auch, dass die Pflanze aus Südamerika stammt und erst seit ungefähr 300 Jahren bei uns angebaut wird? Die Leute hielten sie zuerst für eine Zierpflanze und setzten sie ins Blumenbeet!

Die Kartoffelknollen, die wir essen, sind nicht die Früchte der Pflanze, sondern „Vorratsspeicher“, die an den Wurzeln wachsen.

Alle grünen Teile der Kartoffelpflanze, auch grüne Stellen an den Knollen, sind giftig und dürfen nicht gegessen werden. Essbar sind nur die gelb fleischigen Knollen, wenn man sie gekocht hat.

Kartoffeln gehören zu unseren wertvollsten Nahrungsmitteln:

Neben Wasser enthalten sie vor allem Stärke und Eiweiß, viele Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe, aber überhaupt kein Fett. Kein Wunder, dass jeder Bundesbürger in einem Jahr durchschnittlich 75 kg davon verspeist!



Aus Kartoffeln kann man viele Speisen herstellen: Salz- und Pellkartoffeln, Kartoffelpuffer und Kartoffelsalat, Rösti und Bratkartoffel, Knödel und Kroketten, Pommes frites und Kartoffelbrei. Sie begleiten als Beilagen zu Fleisch, Fisch, Wurst und Gemüse unsere Mahlzeiten. Kartoffelchips in zahlreichen Formen und Geschmacksrichtungen knabbern Erwachsene und Kinder gern.

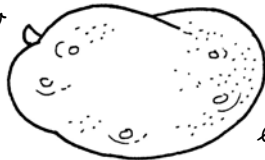
Kennst du noch mehr Kartoffelgerichte?

Kartoffeln aus eigenem Anbau!

Kartoffeln werden nicht, wie viele andere Pflanzen, aus Samenkörnern gezogen, sondern aus Knollen. Die neuen Triebe wachsen aus den „Augen“ der Kartoffelknolle.

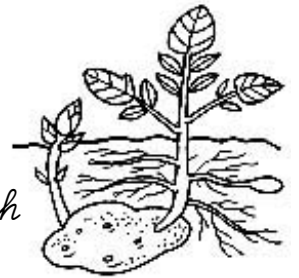
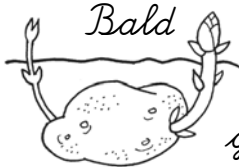
Wähle für deine Kartoffeln ein sonniges Beet. Die Laatkartoffeln sollen Mitte bis Ende April im Abstand von 40 cm in den Boden gelegt werden.

Grabe die Pflanzlöcher so tief, dass die Knollen noch 10 cm mit Erde bedeckt werden können. Schließe die Löcher mit Erde, bedecke das Beet mit einer höchstens fingerdicken Schicht



Kompost und reche dann zusätzlich als Dünger je Kartoffel einen kleinen Esslöffel Hornspäne ein. Gieße anschließend die gepflanzten Knollen mit der Brause an, nicht mit einem scharfen Strahl aus der Gießkanne!

Bald werden die ersten Blätter aus der Erde schauen. Wenn die jungen Kartoffelpflanzen ungefähr 10 cm groß sind, werden sie angehäufelt: Mit dem Rechen oder einer Hacke ziehst du vorsichtig Erde an die Pflanzen, dass sie wie auf einem Erdwall stehen. Allmählich



bilden die größer werdenden Pflanzen in der Erde kleine neue Knollen und entwickeln ein geschlossenes Blätterdach. Jetzt mußt du sie nochmals anhäufeln, um eine gute Ernte zu bekommen. Manchmal blühen die Kartoffeln sogar und bekommen kleine Früchte, die wie grüne Tomaten aussehen. Denke daran, dass sie giftig sind!



Wenn das Kartoffellaub zu welken beginnt, kannst du die ersten Kartoffeln ernten: Stich vorsichtig mit einer Grabgabel neben der Pflanze in den Boden und hebe Wurzeln und Knollen heraus. Zwischen vielen neuen Kartoffeln findest du auch die jetzt ganz weiche, verschrumpelte alte Laatkartoffel in der Erde.

Wirf sie mit dem Kartoffelkraut auf den Komposthaufen!

Warte, bis das Kartoffellaub ganz welk und braun geworden ist, und ernte deine



Kartoffeln.

Am besten schmecken frische, sie mit der Schale kocht und dann

selbstgeerntete Kartoffeln, wenn man erst pellt. Einfach köstlich!