

Kartoffeln aus Sachsen

Die tolle Knolle

Die Speisekartoffel (*Solanum tuberosum*) gehört botanisch zu der Gattung der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*) - verwandt mit Paprika, Tomaten, Auberginen und Tabak. Sie ist eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel.

Der deutsche Bürger verbraucht durchschnittlich ca. 70 kg Kartoffeln pro Jahr.

Kartoffeln werden nach ihren Kocheigenschaften festkochend (für Salate), vorwiegend festkochend (für Pell-, Brat-, Salzkartoffeln) und mehligkochend (für Püree und Suppen) unterschieden. Überdies wird ein Teil der Kartoffeln in der Lebensmittelindustrie zu Halbfertig- und Fertigprodukten verarbeitet.

Es gibt schätzungsweise ca. 4.500 verschiedene Kartoffelsorten. Entsprechend vielfältig sind die Größen und Typen der Knollen und reichen von rundlich über oval bis länglich. Die Schalenfarbe variiert von hellem gelb über rosa bis hin zu dunkelbraun.

Kartoffelanbau in Sachsen

In Sachsen werden auf mehr als 7.000 Hektar Kartoffeln angebaut. Wichtigste Anbauregion ist das Mittelsächsische Lößgebiet. Der Schwerpunkt der Pflanzkartoffelerzeugung liegt im Erzgebirgsvorland. In Ostsachsen werden vor allem Industriekartoffeln angebaut, da sich in der Nähe ein Verarbeitungsbetrieb befindet.

Die zahlreichen Kartoffelsorten werden hinsichtlich ihrer Reifezeit und der Kocheigenschaften unterschieden.

In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten sächsischen Anbausorten hinsichtlich dieser Merkmale aufgezählt:

Reifegruppe	Kochtyp		
	<i>festkochend</i>	<i>vorwiegend festkochend</i>	<i>mehligkochend</i>
sehr früh		Solist, Arkula, Velox	
früh	Princess	Marabel, Valissa	Karlenta
mittelfrüh	Simone	Satina, Agria, Solara, Milva, Secura	Adretta, Afra
mittelspät		Sanira, Donella, Marena	

Quelle: Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie



Bezüglich ihrer Reifezeit werden in Sachsen mittelfrühe Sorten am meisten angebaut. Die Ernte dieser erfolgt in der Regel im September, während frühe Kartoffelsorten im August geerntet werden. Größere Anbauunterschiede bei den Kartoffelsorten hinsichtlich ihrer Kocheigenschaften gibt es nicht. Im Vergleich zu anderen Bundesländern werden aber in Sachsen besonders viele mehligkochende Sorten angebaut.

Kartoffeln – wertvolle Knollen für eine ausgewogene Ernährung

In einer gesunden, ausgewogenen Ernährung stehen Kartoffeln und Kartoffelprodukte täglich auf dem Speiseplan. Somit kommt der Kartoffel eine bedeutende Rolle zu. Das liegt daran, dass sie wenig Kalorien liefert, aber trotzdem zahlreiche hochwertige Inhaltsstoffe besitzt:

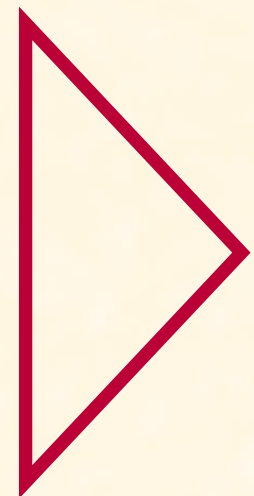
- **Stärke:** Energieträger in der Kartoffel
- **Eiweiß:** liefert zahlreiche lebensnotwendige Aminosäuren (Eiweißbausteine)
- **Kalium:** bis zu 1/3 der täglichen empfohlenen Menge ist in 100 g Kartoffeln enthalten
- **B-Vitamine und Vitamin C:** besonders hoher Gehalt bei nährstoffschonender Zubereitung
- **sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe**

Sächsische Kartoffeln – Qualität aus der Region



Alle diese Programme fördern den Anbau, die Verarbeitung und den Verkauf von qualitativ hochwertigen Kartoffeln.

Kartoffelprodukte



- Pommes frites
- Bratkartoffeln
- Kartoffelpüree
- Quarkkeulchen
- Vogtländische Klöße
- Sächsische Kartoffelsuppe
- Kartoffelkrüstchen
- Kartoffelpuffer
- Kartoffelknirpse

