



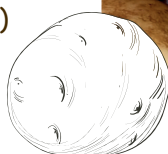
Frühkartoffeln

Die zarten Knollen können in der Schweiz ab Juni geerntet werden. Damit das klappt, müssen die frühreifen Sorten im Februar oder März gesetzt und mit Folie überdeckt werden. So bleibt der Boden genug warm und die Kartoffelpflanze beginnt bereits bei kälteren Aussentemperaturen zu wachsen.

Frühkartoffel Sorten: Agata, Annabelle, Lady Christl, Charlotte

Kulturzeit: 3 Monate (Anbau bis Ernte)

Grösse: je nach Sorte 30 bis 70 mm



Unterschiede einer Frühkartoffel zu einer ausgereiften Kartoffel

Schale

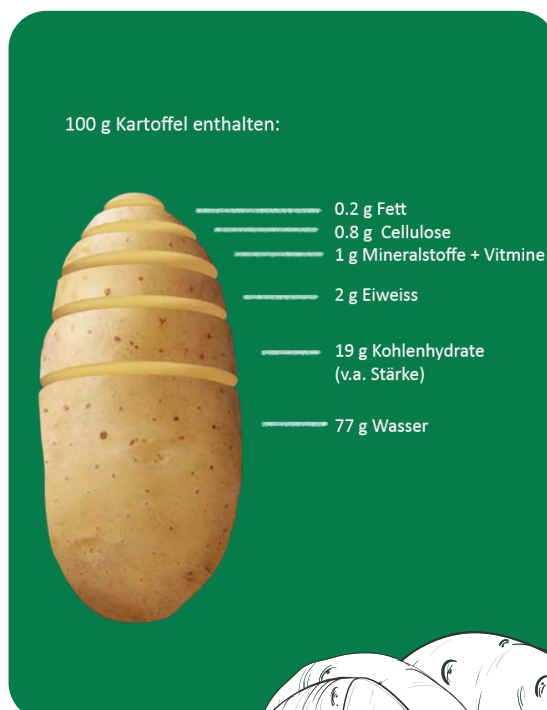
Bei feine Schale der Frühkartoffel lässt sich mit dem Daumen meist leicht abreiben. Das ist bei einer ausgereiften Kartoffel nicht möglich.

Haltbarkeit

Frühkartoffeln halten bei guter Lagerung maximal 10 Tage. Durch die dickere Schale der ausgereiften Knolle, sind diese auch länger haltbar. Frühkartoffeln werden idealerweise an einem dunklen, kühlen Ort wie im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahrt. So bleibt der Geschmack erhalten.

Stärkeanteil

Dieser liegt bei einer ausgereiften Kartoffel bei 14 bis 16 Prozent, bei der Frühkartoffel bei 12 bis 13 Prozent. Frühkartoffeln enthalten zudem 80% Wasser, pflanzliches Eiweiss, Kalium und Vitamin C.

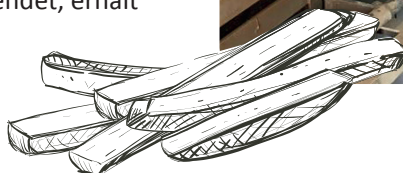




Rund um den Stärkegehalt der Kartoffel

Stärke ist ein wertvolles Kohlenhydrat. Der Körper kann es mit der Verdauung zu Energie umwandeln. Kartoffeln mit viel Stärke sind schneller gekocht und zerfallen eher. Daher sind sie ideal für Kartoffelstock. Ist der Stärkegehalt tief, behalten sie ihre Form besser. Sie eignen zum Braten oder für Salate.

Für den Landwirten ist der Stärkegehalt nebst vielen anderen Merkmalen relevant und muss den Vorgaben des Abnehmers entsprechen. Er wirkt sich auch auf den Preis aus, welchen der Produzent für die Tonne Kartoffel erhält. Für Kartoffeln etwa, welche für die Herstellung von Chips oder Pommes Frites verwendet, erhält der Produzent einen prozentualen Abzug, bei einem tiefen Stärkegehalt.



Aufgabe: Stärkegehalt einer Kartoffel in 5 Schritten bestimmen

1. Kartoffel schälen und wiegen, Gewicht notieren.
2. Messbehälter mit 1000 ml Wasser befüllen.
3. Gewogene Knolle in das Wasser tauchen, neuen Füllstand in ml notieren.
4. Gesetz von Archimedes anwenden: Volumen des Körpers = Volumen der verdrängten Flüssigkeit. Damit die Dichte der Kartoffel berechnen: Bedeutet: Volumen der Knolle = Differenz der beiden Füllbestände.
5. Gewicht der Kartoffel durch Volumen teilen. Stärkegehalt in Tabelle ablesen.

Tipp:
Stärkegehalt
Frühkartoffel und
mehlig kochender
Kartoffel
vergleichen.

Express-Methode

Kartoffeln halbieren, offene Flächen schnell aneinander reiben. Wenn die Hälften zusammenkleben, ist der Stärkegehalt hoch. Solche Kartoffeln zerfallen beim Kochen leichter.

Stärkegehalt Kartoffeln in Prozent

g/cm ³	% Stärke	g/cm ³	% Stärke	g/cm ³	% Stärke	g/cm ³	% Stärke
1,080	13,9	1,101	18,4	1,122	22,9	1,142	27,2
1,081	14,1	1,102	18,6	1,123	23,1	1,143	27,4
1,082	14,3	1,103	18,8	1,124	23,3	1,144	27,6
1,083	14,5	1,104	19,0	1,125	23,5	1,145	27,8
1,084	14,7	1,105	19,2	1,126	23,7	1,146	28,0
1,085	14,9	1,106	19,4	1,127	24,0	1,147	28,3
1,086	15,1	1,107	19,7	1,128	24,2	1,148	28,5
1,087	15,4	1,108	19,9	1,129	24,4	1,149	28,7
1,088	15,6	1,109	20,1	1,130	24,6	1,150	28,9
1,089	15,8	1,110	20,3	1,131	24,8	1,151	29,1
1,090	16,0	1,111	20,5	1,132	25,0	1,152	29,3
1,091	15,2	1,112	20,7	1,133	25,2	1,153	29,6
1,092	16,4	1,113	20,9	1,134	25,5	1,154	29,8
1,093	16,6	1,114	21,1	1,135	25,7	1,155	30,0
1,094	16,9	1,115	21,4	1,136	25,9	1,156	30,2
1,095	17,1	1,116	21,6	1,137	26,1	1,157	30,4
1,096	17,3	1,117	21,8	1,138	26,3	1,158	30,6
1,097	17,5	1,118	22,0	1,139	26,5	1,159	30,8
1,098	17,7	1,119	22,2	1,140	26,7	1,160	31,0
1,099	17,9	1,120	22,5	1,141	27,0		
1,100	18,2	1,121	22,7				

