

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	62 (1989)
Heft:	1
 Artikel:	Kartoffeln sind nicht gleich Kartoffeln
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-519425

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 19.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Kartoffeln sind nicht gleich Kartoffeln

Wie Früchte und Gemüse haben auch die verschiedenen Kartoffelsorten ihre Saison und – was für den Küchenchef von besonderer Bedeutung ist – weisen unterschiedliche Kocheigenschaften auf. Somit hängt der Erfolg eines bestimmten Kartoffelgerichtes in entscheidendem Masse von der dazu verwendeten Sorte ab.

Als Küchenchef haben Sie es also in der Hand, mit Ihren Kartoffelgerichten Lob und Anerkennung zu ernten, wenn Sie einige wichtige Grundkenntnisse in der Praxis anwenden.

Was man über Kartoffelsorten wissen muss

Weltweit gibt es mehrere Hundert Kartoffelsorten. Auf der offiziellen Schweizerischen Sortenliste finden wir 22 Sorten. Diese werden grundsätzlich in Speise- und Veredlungskartoffeln eingeteilt. Je nach Saison werden für den Frischkonsum folgende Speisesorten angeboten:

Frühsorten: Christa, Ukama, Charlotte, Sirtema, Ostara

Zwischensorten: Palma, Nicola, Stella

Lagersorten: Bintje, Urgenta, Désirée, Granola.

Wann diese Sorten im Handel erhältlich sind, sehen Sie auf dem nachstehenden «Sortenkalender».

Die Kochtypen

Je nach Eignung einer Kartoffelsorte für bestimmte Gerichte wird sie einem Kochtyp zugeordnet. Dabei ist zu beachten, dass die Kocheigenschaften je nach Wachstumsbedingungen und Erntezeitpunkt der Kartoffeln leicht variieren können.

Kochtyp A Charlotte, Nicola, Stella

Diese Kartoffeln zerfallen nicht beim Kochen (festkochend). Das Fleisch ist feucht, glatt, schnittfest und nicht mehlig. Der Stärkegehalt ist niedrig.

Ideal für: Kartoffelsalat, Salzkartoffeln, Gschwellti, Eintopfgerichte

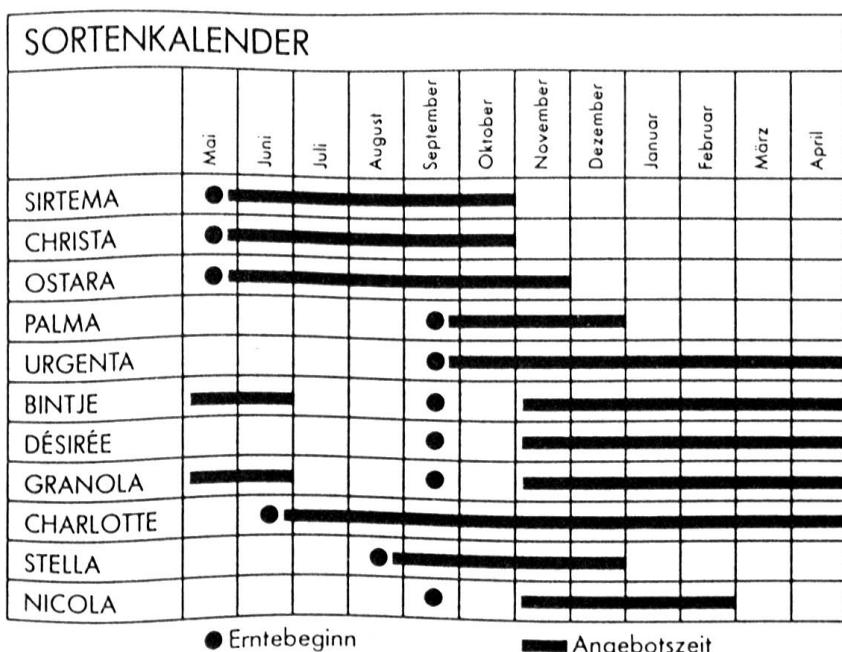
Gut geeignet für: Bratkartoffeln, Rösti (roh).

Kochtyp B Ukama, Sirtema, Ostara, Palma, Urgenta, Granola

Die Schale dieser Kartoffeln springt beim Kochen gerne auf; das Fleisch bleibt dabei jedoch im allgemeinen fest. Sie sind schwach mehlig und haben einen mässigen bis mittleren Stärkegehalt.

Ideal für: Rösti, Bratkartoffeln

Gut geeignet für: Gschwellti, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Saucenkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffelsuppe.



Wissen Sie, dass es weltweit kaum eine andere Kulturpflanze mit einem ähnlichen Sortenreichtum gibt wie die Kartoffel?

Kochtyp B-C Christa, Bintje, Désirée

Die Kartoffeln dieses Kochtyps springen im allgemeinen beim Kochen auf. Ihr Fleisch ist eher mehlig, ziemlich trocken und locker. Sie verfügen über einen mittleren bis hohen Stärkegehalt.

Ideal für: Kartoffelstock, Pommes frites, Gerichte aus Kartoffelteig (z. B. Gnocchi, Knödel), Baked Potatoes.

Gut geeignet für: Kartoffelgratin, Saucenkartoffeln, Bratkartoffeln (roh), Kartoffelsuppe.

Für den Menüplan Februar

Kochgemüse

Kabis rot und weiss, Wirz, Karotten, Knollensellerie, Sauerkraut, Lauch, Fenchel, Rosenkohl

Salatgemüse

Endiven, Nüssli, Chicorée, Radiesli als Dekoration, (Kabisarten, Knollensellerie, Karotten).

Das Angebot

Kartoffeln gelangen nach Grösse sortiert in den Verkauf. Wir unterscheiden zwischen Normalsortierung (Knollen von 42,5 bis 70 mm), Raclette- oder Bratkartoffeln (35 bis 42,5 mm) und sogenannten Baked Potatoes (ca. 55 bis 70 mm). Nebst Kleinpackungen im Detailhandel findet der Grossverbraucher beim Landesproduktehändler oder bei Landw. Genossenschaften auch die idealen 25, 30 oder 50 kg Säcke. Spezielle Aufbereitungsbetriebe bieten sogar geschälte und auf Wunsch auch geschnittene Kartoffeln an.

Die Schweiz. Kartoffelkommission, 3186 Düdingen, 037 / 43 23 82, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Auf Wunsch erhalten Sie kostenlos das bebilderte Informationsblatt «10 Härdöpfel miteinander» mit Sortenbeschrieb, Saisontabelle und vielen Tips.

Termine

12.–15. Januar	Ferienmesse 89	Bern
13./14. Januar	Mech Div 11: Winterwettkämpfe	Alt St. Johann
14. Januar	R Br 22: Wintermannschaftswettkampf	Glaubenberg
21. Januar	FAK 2: Triathlon	Sörenberg
21. Januar	UOV Zürcher-Oberland: 45. Militärischer Skiwettkampf	Hinwil
28./29. Januar	F Div 3: Wintermeisterschaften	Lenk im Simmental
29. Januar	Ziviler Langlauf des UOV Baselland	Läufelfingen

Voranzeigen:

5. März	22. Toggenburger Waffenlauf	Lichtensteig
4.–13. März	73. Schweizer Mustermesse	Basel
9.–19. März	Internationaler Automobilsalon	Genf
17.–19. März	Winter-Armeemeisterschaften 1989	Andermatt
22./23. April	71. ordentliche Delegiertenversammlung des Schweizerischen Fourierverbandes	Bellinzona/Ascona