

Kartoffeln sind nicht gleich Kartoffeln

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **62 (1989)**

Heft 1

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519425>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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

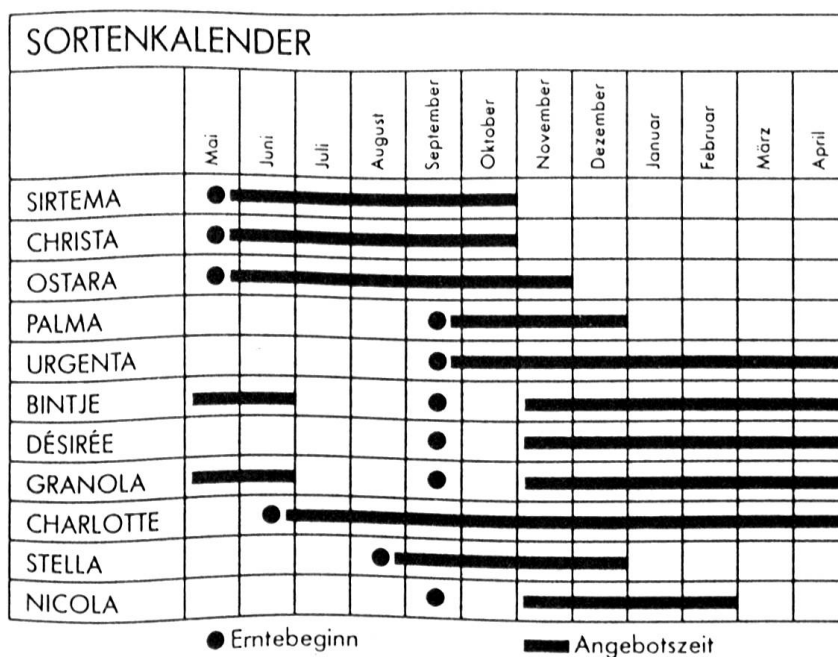
Gut geeignet für: Bratkartoffeln, Rösti (roh).

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 Normal-sortierung (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 Düringen, 037 / 43 23 82, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Auf Wunsch erhalten Sie kostenlos das bebilderte Informationsblatt «10 Händöpfel miteinander» mit Sortenbeschreibung, 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