



## Herbstzeit ist Kartoffelzeit – die tollen Knollen kommen aus dem Boden!

*Lange wurde darüber philosophiert wie die diesjährige Kartoffelernte ausfallen wird, nun steht es fest: die Kartoffelernte fällt wie bereits letztes Jahr sehr gering aus. Die langanhaltenden Regenperioden im Frühsommer haben ihre Spuren hinterlassen, die Knollen sind gekennzeichnet mit Wachstumsrissen und teilweise grünen Stellen. Doch wer die Kartoffel kennt weiss, die wahre Stärke kommt von innen!*

Wieder ist ein Jahr vergangen und nun ist es endlich soweit, die Kartoffeln werden geerntet und eingelagert. Ganz so schnell und einfach wie es klingen mag, verlief das Kartoffeljahr jedoch nicht. Im Frühjahr konnten die ersten Kartoffeln unter guten Bedingungen gepflanzt werden. Danach sorgten heftige und anhaltende Niederschläge für Ausfälle und erschwerten die weiteren Pflanzungen. Die feuchte Witterung war zudem ein idealer Nährboden für die Knollenfäule. Die Produzenten wurden gefordert und es galt, die Felder vor weiteren Verlusten zu schützen, was mit sehr grossem Aufwand verbunden war.

Die Wachstumsbedingungen für die Kartoffel waren demnach alles andere als optimal. Lange war es zu nass, dann zu heiss. Die Knollen konnten sich nicht wie gewohnt entwickeln, weshalb viele Knollen gekennzeichnet mit Wachstumsrissen und kleiner als gewohnt aus dem Boden kommen.

Selbst wenn die Kartoffeln - gezeichnet von den Strapazen - mit kleinen Rissen in den Regalen vorgefunden werden können, bleibt der Geschmack unverändert – delikats und einzigartig gut! Wir wissen doch alle, die wahre Stärke kommt von innen.

Lassen Sie sich von den vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten der tollen Knolle überzeugen und besuchen Sie unsere Rezeptdatenbank unter [www.kartoffel.ch](http://www.kartoffel.ch).



# EINE PFANNE .. VOLL GLÜCK

## **BRATKARTOFFELN**

### Zutaten für 4 Personen

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 EL HOLL-Rapsöl
- etwas Salz, Pfeffer
- etwas Rosmarin oder andere frische Gartenkräuter

### Zubereitung

Kartoffeln schälen, in gleichmässige Würfel oder Scheiben schneiden. Rapsöl in Bratpfanne erhitzen. Kartoffelwürfel und Rosmarin-Nadeln hineingeben und mehrmals wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Tipp

Verwenden Sie ein Wellenmesser zum Schneiden. Würzen Sie Ihre Bratkartoffeln mit Kümmel oder Paprika. Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Lauch oder Peperoni anbraten.