

Saisonstart für die Kartoffeln 2017

Die Kartoffeln hielten dieses Jahr den starken Unwettern im Frühling und den heissen Temperaturen im Sommer stand. Die ausgezeichnete Qualität und die hochwertigen Inhaltsstoffe machen die Kartoffel diesen Herbst zum wahren Trend-Food.

Was wäre ein Herbst ohne Kartoffeln? Die Herbststernte läuft gerade an und die leckeren Schweizer Kartoffeln finden frisch oder verarbeitet den Weg in die Regale des Detailhandels. Die Qualität der Knollen ist dieses Jahr hervorragend. Sie trotzten den Unwettern im Frühling und der Hitze im Sommer - diese Stärke zahlt sich aus: Die schöne gleichmässige Form, das makellose Innere und der feine Geschmack machen die Knollen zum Leckerbissen!

Die frischen Erdfrüchte liefern unserem Körper genau das, was er für die kommende kühlere Jahreszeit braucht: natürliche Vitamine die unser Immunsystem schützen. Die Kartoffel wird nicht umsonst „Zitrone des Nordens“ genannt: Eine mittelgrosse Kartoffel deckt bereits einen Drittel des Tagesbedarfs an Vitamin C!

Falls es Sie doch mal erwischt; warme Kartoffelwickel sind ein wirksames natürliches Heilmittel. Zerstampfen sie gekochte Kartoffeln und wickeln sie die Masse in ein Tuch ein. Sobald der Kartoffelwickel etwas abgekühlt ist, können Sie ihn um die betroffene Körperstelle wickeln – die wohltuende Wärme wirkt krampflösend, fördert den Durchblutungsprozess und kurbelt den Abtransport von Krankheitserregern an - überzeugen Sie sich selbst!

Lassen Sie sich von den vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten der tollen Knolle inspirieren. Feine Rezepte finden Sie unter www.kartoffel.ch.

Wissenswertes zum Kartoffelanbau in der Schweiz

Auf insgesamt 11'209 ha (1 ha = 100 m x 100 m) wurden dieses Jahr Kartoffeln angebaut. Bei einem Durchschnittsertrag von rund 4 kg /m² ergibt dies eine Gesamternte von 458'919 t. Die Kartoffeln werden in den nächsten 2 Monaten von den Landwirten auf dem Feld geerntet. Die Verteilung, Einlagerung und Verarbeitung der Kartoffelernte ist jedes Jahr eine riesige logistische Herausforderung, der sich die verschiedenen Akteure der Kartoffelbranche stellen.



BIRNEN-KARTOFFELGRATIN

Hauptmahlzeit für 2-3 Personen

Zutaten

500 g mehligkochende Kartoffeln
500 g Birnen
2 Karotten
2 Selleriestängel
250 g Maiskörner
etwas Salz und Pfeffer

Sauce

80 g Blauschimmelkäse
2,5 dl Rahm

Zubereitung

Kartoffeln, Birnen, Karotten und Stangensellerie schälen. Birnen halbieren, Kerngehäuse entfernen. Alles in Scheiben, Würfel und Stäbchen schneiden.

Früchte, Gemüse und abgetropfte Maiskörner in eine Auflaufform geben und würzen.

Käse zerbröckeln, mit dem Rahm sehr gut verrühren und darüber giessen.

Im 180° C heissen Ofen 60 Minuten gratinieren.