

# DIE KARTOFFEL

## WOHER KOMMEN POMMES, KNÖDEL UND CO.?



## SO WACHSEN KARTOFFELN

### Keimung

Bevor die Pflanzkartoffeln in den Boden gelegt werden, lässt man aus ihren „Augen“ Keime treiben.

### Pflanzen

Mit der Kartoffellegemaschine werden die Pflanzkartoffeln in gleichmäßigen Abständen in Pflanzreihen abgelegt, die zu Erddämmen aufgeschüttet werden. So sind die Nester optimal abgedeckt und die Pflanzen können gleichmäßig wachsen.

### Auflaufen

Die Triebe wachsen in Richtung Sonnenlicht. Erste Kartoffelpflanzen zeigen sich an der Oberfläche der Dämme. Eine Pflanze entsteht aus dem Aufwuchs mehrerer Triebe derselben Kartoffelknolle.

### Knollenbildung

Oberirdisch bilden sich Blätter und Stängel aus. Gleichzeitig entstehen an den unterirdischen Ausläufern der Sprossachse – den Stolonen – durch Verdickung junge Kartoffelknollen.

### Blüte

Während die Kartoffelstaude weiß oder violett blüht und danach giftige Beeren ausbildet, speichern unterirdisch die jungen Kartoffelknollen Nährstoffe.

### Abreife

Die Kartoffelstauden vertrocknen und werden braun. Die Verbindungen der Tochterknollen zur Mutterpflanze werden durch das Absterben der Stolone gelöst.

### Ernte

Bis zur Ernte vergehen weitere drei bis vier Wochen, in denen die Knollen eine feste Schale bilden. Die Ernte der Kartoffeln erfolgt mit dem Kartoffelroder.

### Verzehr

Pro Jahr isst jeder Bundesbürger im Durchschnitt 63 Kilogramm Kartoffeln in Form von Pommes, Knödeln und Co.



### Pflanzkartoffeln rund 5 Prozent



Rund 19 Prozent der Kartoffeln werden exportiert und ein Prozent in Brennereien verarbeitet.

### Kartoffelverwendung in Deutschland

Die durchschnittlich rund 12 Millionen Tonnen Kartoffeln aus den Wirtschaftsjahren 2003/04 bis 2006/07 verteilen sich wie folgt:

#### Speisekartoffeln rund 44 Prozent

Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt bei 63 Kilogramm im Jahr.



#### Stärkekartoffeln rund 23 Prozent

Produkte, die mit oder aus Kartoffelstärke hergestellt werden.



#### Futterkartoffeln knapp 8 Prozent

