



Bildquelle: © graibeard / wikipedia.de



Bildquelle: © V.R. Wagner / pixelio.de

## So wird's gemacht!

### KARTOFFELN AUS DEM EIMER



*Du brauchst*  
eine Kartoffelknolle,  
einen alten Eimer,  
einen Akkuschauber,  
einen Bohrer,  
Gartenerde,  
eine Gießkanne,  
Wasser

- Du musst den richtigen Zeitpunkt wählen, damit sich die Kartoffelpflanze auch entwickeln kann. Sie verträgt keine Kälte. April oder Mai ist die richtige Zeit.
- Bohre in den Boden des Eimers vorsichtig ein paar Löcher, damit du den Eimer als Topf verwenden kannst. Fülle den Eimer halb mit Gartenerde und drücke sie etwas an. Lege nun die Kartoffelknolle auf die Erde. Fülle den Eimer bis ein paar Zentimeter unter den Rand mit Erde auf und drücke das ganze wieder fest. Stelle den Eimer an einen sonnigen Platz im Garten oder auch auf den Balkon und gieße den Topf gut an.
- Jetzt musst Du regelmäßig gießen, damit die Erde nicht austrocknet. Spätestens in ein paar Wochen siehst Du, wie die Kartoffelpflanze wächst.
- Im Sommer beginnt die Kartoffelpflanze irgendwann abzusterben. Jetzt ist der richtige Zeitpunkt für die Ernte. Du kannst einfach den Eimer ausleeren und die Kartoffeln entnehmen. Jetzt wirst Du überrascht sein...

## JETZT SEID IHR DRAN

# Das Geheimnis der Kartoffel

In der Regel kauft man Kartoffeln in Netzen abgepackt im Supermarkt oder direkt beim Bauern (Abb. 1). Man kann sie aber auch selbst im Garten anbauen. Du hast bestimmt schon entdeckt, dass sich eine Kartoffel bei längerer Lagerung zu Hause verändert. Sie bildet dann meist kleine weiße Triebe, so genannte Augen, und Wurzeln. Die Kartoffel verliert zudem Wasser und Nährstoffe und wird schließlich schrumpelig (Abb. 2).

Wird eine solche Kartoffel in die Erde gelegt, dann wachsen einige Triebe nach oben. Daraus entwickelt sich über dem Boden eine Kartoffelpflanze mit Stängeln und Blättern. Die

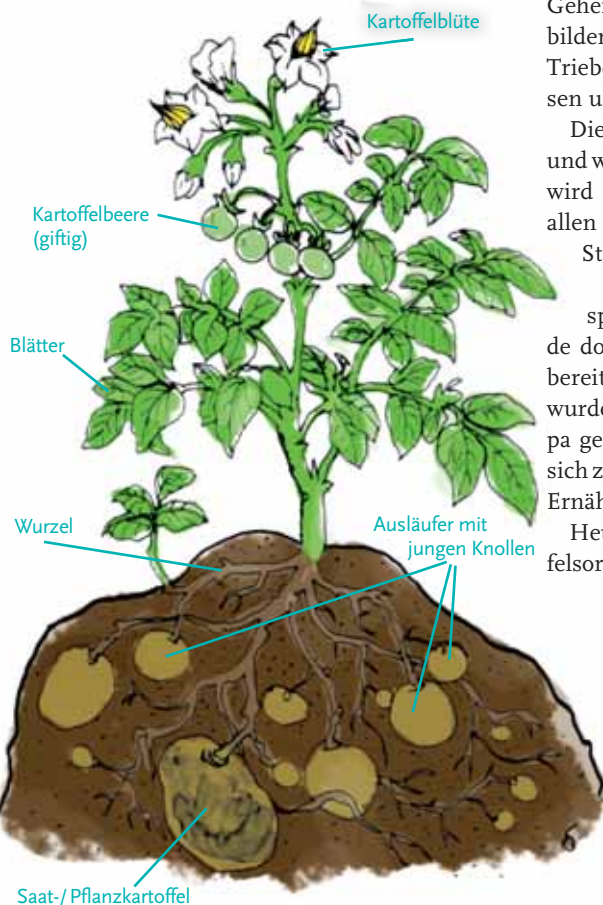
Pflanze bekommt später auch weiße bis violette Blüten und bildet dann Früchte aus. Eine ganz normale Pflanze also. Die Früchte und alle grünen Pflanzenteile sind giftig und nicht für den Verzehr geeignet. Das Geheimnis geschieht unter der Erde. Dort bilden sich neben Wurzeln unterirdische Triebe, so genannte Ausläufer. Daran wachsen unsere Kartoffelknollen, die wir essen.

Die Kartoffelpflanze produziert Zucker und wandelt diesen in Stärke um. Die Stärke wird dann in den Knollen gespeichert. In allen unseren Grundnahrungsmitteln ist Stärke enthalten.

Die Kartoffelpflanze stammt ursprünglich aus Südamerika. Sie wurde dort von der indianischen Bevölkerung bereits genutzt. Von spanischen Eroberern wurde sie vor über 400 Jahren nach Europa gebracht und angebaut. Sie entwickelte sich zu einem wichtigen Bestandteil unserer Ernährung.

Heute gibt es ca. 5500 verschiedene Kartoffelsorten. Sie variieren in Größe, Form, Farbe und Geschmack (Abb. 3). Auch beim Kochen gibt es unterschiedliche Eigenschaften; manche Sorten sind mehlig kochend (für Kartoffelbrei), andere festkochend (z. B. für Salat). Frühkartoffeln kann man bereits im Mai ernten, sehr späte Sorten erst Mitte Oktober.

Christian Puschner



Bildquelle: © Gisela Enders / pixelio.de