

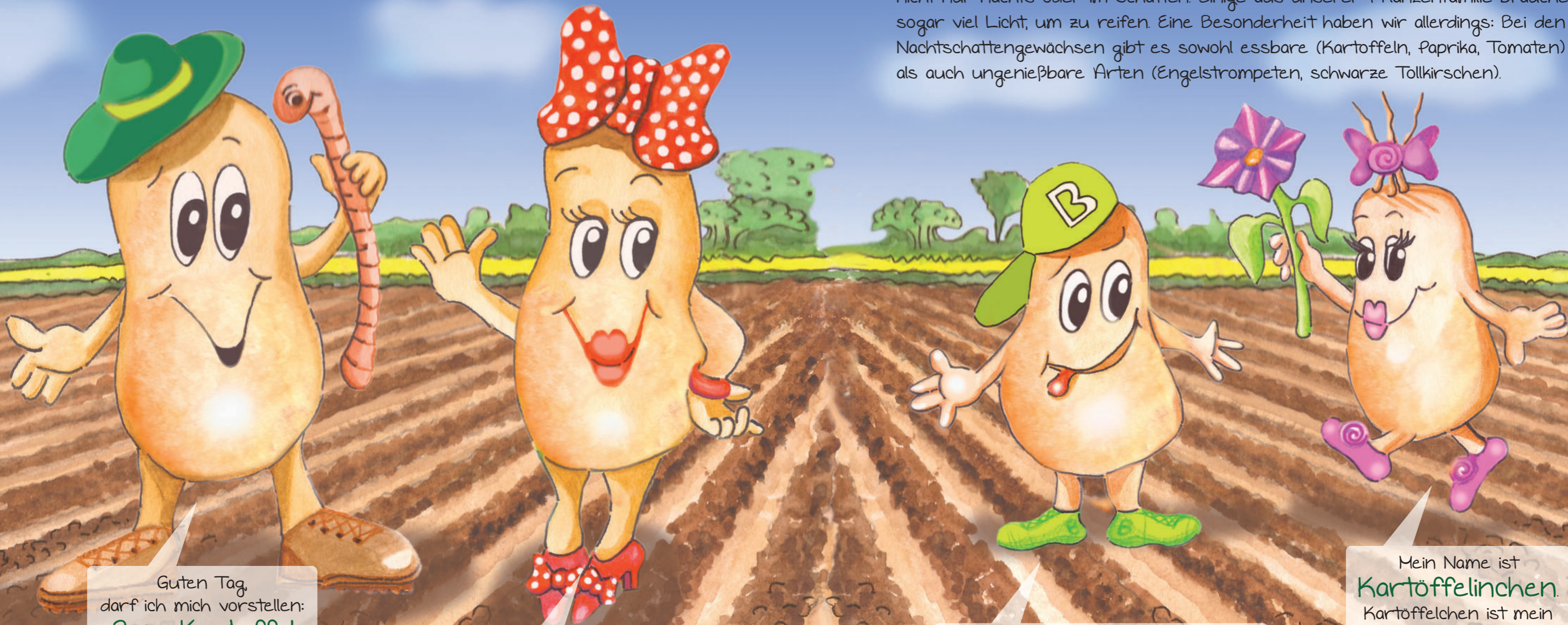
Ein Sachbuch für Kinder von 4–8 Jahren

# Kartöffelchens Reise

vom Feld in den Supermarkt

## Das ist unsere Familie

Wir Kartoffeln gehören zu den **Nachtschattengewächsen**. Wir wachsen aber nicht nur nachts oder im Schatten. Einige aus unserer Pflanzenfamilie brauchen sogar viel Licht, um zu reifen. Eine Besonderheit haben wir allerdings: Bei den Nachtschattengewächsen gibt es sowohl essbare (Kartoffeln, Paprika, Tomaten) als auch ungenießbare Arten (Engelstropfen, schwarze Tollkirschen).



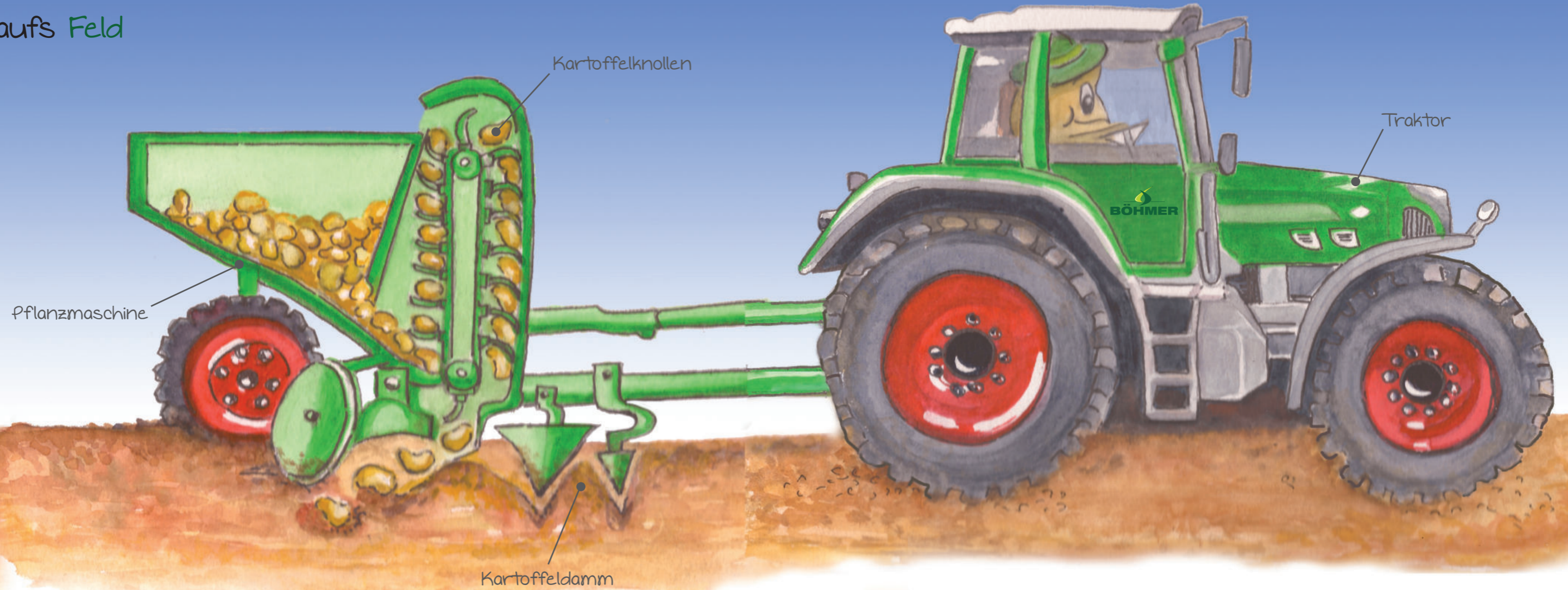
Guten Tag,  
darf ich mich vorstellen:  
**Papa Kartoffel**

Hallo, ich bin **Mama Kartoffel**, die  
Mutter von Kartoffelinchen und Kartoffelchen.

Ich heiße **Kartoffelchen**.  
Begleitet ihr mich auf meiner Reise?

Mein Name ist  
**Kartoffelinchen**.  
Kartoffelchen ist mein  
großer Bruder.

## Ab aufs Feld



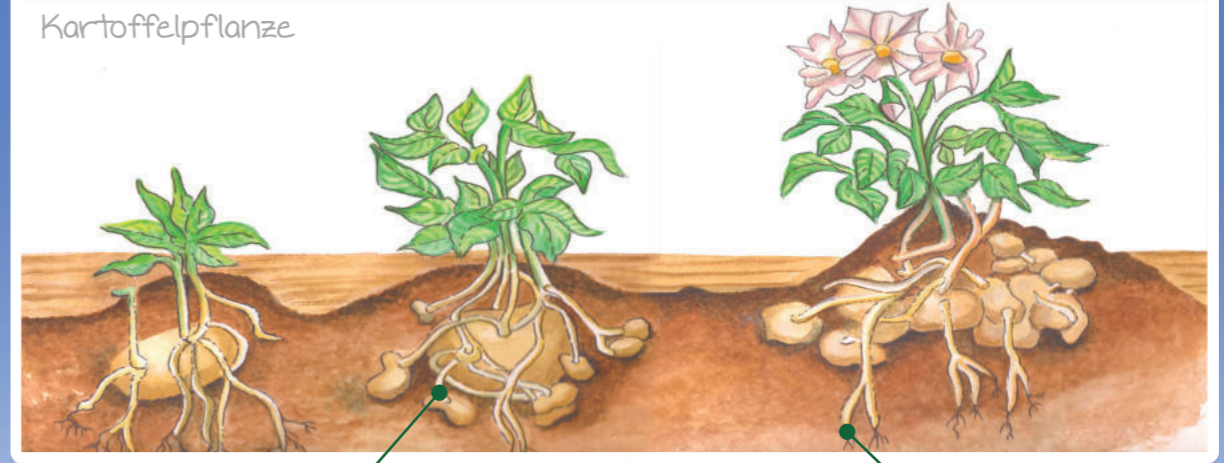
Der Frühling beginnt und Kartoffelchens Reise ebenfalls. Im April kommen die Knollen in den Boden. Mit einer großen Pflanzmaschine werden sie in ganz bestimmten Abständen in die Erde gesetzt und mit Erde bedeckt. Das geschieht alles automatisch.

So entstehen auf dem Feld kleine Häufchen, die typischen Kartoffeldämme. In diesen Erdhügeln sind die Knollen gut geschützt, denn Licht mögen sie nicht. Wenn in den folgenden 80-160 Tagen alles gut geht, wachsen aus den Mutterknollen die neuen Kartoffeln heran.

## Die Kartoffelpflanze wächst und gedeiht

Im Boden angekommen, bilden die Mutterknollen die Triebe. Diese Triebe suchen sich ihren Weg nach oben und sprießen ein paar Wochen später aus dem Ackerboden heraus. Die Pflanzen wachsen weiter. Sie werden bis zu einem Meter hoch. Dann blühen sie auf. Aus den wunderschönen weiß-violetten Blüten entwickeln sich später die Beeren mit den Kartoffelsamen. Aber Vorsicht, alles was bei der Kartoffelpflanze über der Erde wächst, ist ungenießbar!

Kartoffelpflanze



Und jetzt tauchen wir kurz ab unter die Erde, denn das Beste ist hier versteckt. Unterirdisch entstehen an den Ausläufern der Triebe die Kartoffeln.

Über die Wurzeln finden Nährstoffe und Wasser ihren Weg zur Pflanze. Das ist wichtig für ein gesundes Wachstum.

Während des Wachstums muss der Bauer die Pflanzen gut pflegen und sie vor Schädlingen und Krankheiten schützen. Eine Gefahr ist der Kartoffelkäfer.



Kartoffelkäfer

# Unsere Wurzeln - eine Kartoffelgeschichte



Gemütlich sitzen alle im Erdreich zusammen, als Kartoffelchen seine Mama fragt: „Wie lange gibt es uns Kartoffeln schon? Und wo kommen wir überhaupt her?“ „Na du bist aber neugierig“, meint Mama. „Wenn ihr alle gut zuhört, erzähle ich euch eine Geschichte - unsere Kartoffelgeschichte.“

„Es war einmal in Südamerika vor ungefähr 600 Jahren. Lange ist das her, sehr lange. Auch eure Urururoma und euren Urururopa gab es zu dieser Zeit noch nicht. Aber es gab die Inkas. Sie lebten in den Hochebenen Südamerikas. Und sie pflanzten uns, die Kartoffeln bereits damals an.

Als spanische Seefahrer eines Tages die Inkas überraschten, suchten sie wertvolles Gold. Doch sie entdeckten die Kartoffeln.

Eine volle Kiste nahmen sie mit nach Hause.

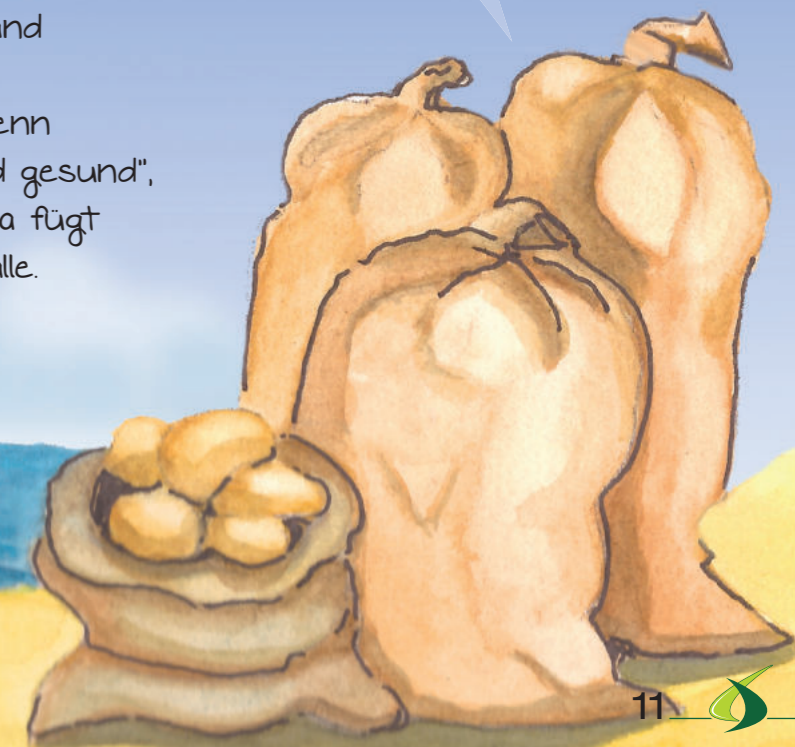
So kamen die Vorfahren unserer Familie im 16. Jahrhundert nach Europa.

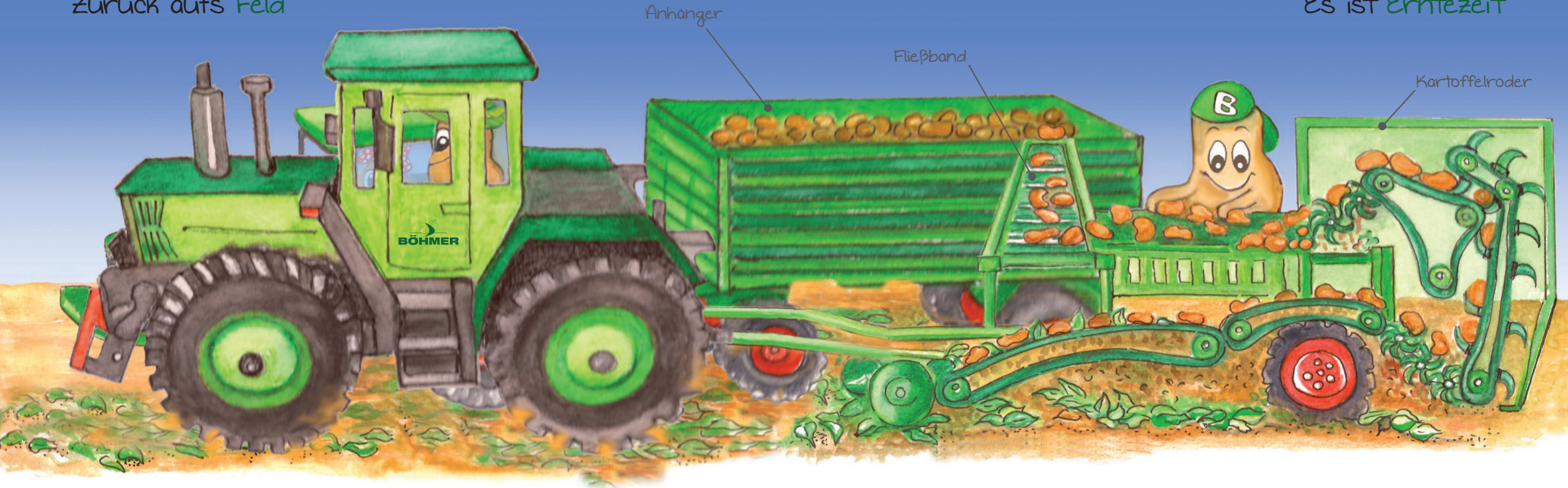
Allerdings nicht direkt nach Deutschland, nicht sofort in den Kochtopf. Wir kamen als Zierpflanze in den Garten, denn den Menschen gefielen unsere wunderschönen Blüten.

In Deutschland wollten uns die Menschen lange Zeit nicht essen. Die Bauern wussten nichts über die Zubereitung der Kartoffeln, über den Anbau auf dem Feld. Alles war neu und ungewohnt. Da aßen sie doch lieber weiter ihren Getreidebrei oder deftige Kohlgerichte.

Dann regierte Friedrich der Große, auch genannt der Alte Fritz. Er versuchte mit Tricks, die Bauern vom Kartoffelanbau zu überzeugen, denn sie wollten uns einfach nicht haben. Zuerst sollte ein Befehl das Volk dazu zwingen, Kartoffeln anzubauen. Das klappte nicht. Daraufhin ließ er die Kartoffelfelder von Soldaten bewachen. Die Bauern wurden neugierig. Sie dachten, etwas sehr Wertvolles sei in der Erde. Also klauten Sie nachts die Knollen. Aber auch dadurch wurden wir nicht beliebter. Erst als eine große Hungersnot das Land erreichte, begannen die Menschen, uns Kartoffeln anzubauen und zu essen. Denn Kartoffeln machen satt, sind lecker und gesund“, beendet Mama ihre Erzählung. Und Papa fügt lachend hinzu: „Heutzutage lieben uns alle. Wir sind einfach die tollsten Knollen.“

Auf der ganzen Welt werden heutzutage im Jahr ca. 322 Millionen Tonnen Kartoffeln verarbeitet. Und eine Tonne entspricht 1000 Kilogramm.





Die Pflanze hat wochenlang ihre ganze Kraft in das Wachstum der Knollen gesteckt. Das Kartoffelkraut verwelkt deshalb auf dem Feld. Die Kartoffeln sind reif. Für den Bauern ist es das Startsignal für die Ernte. Für Kartoffelchen und seine Familie heißt es, die Reise geht weiter.

Angehängt an den Traktor, holt ein großer Kartoffelroder die reifen Knollen aus dem Erdreich. Mit spezieller Technik entfernt er das Kraut und schüttelt Steine und Erde ab. Dann befördert ein Fließband die Kartoffeln auf den Anhänger. Früher haben die Bauern ihre Kartoffeln von Hand geerntet und die Kinder mussten bei der Auslese oft mithelfen. Das war sehr anstrengend und mühsam. Zum Glück gibt es heute diese tollen Maschinen.

## Lagerung auf dem Hof

Die Fahrt auf dem Anhänger führt die Kartoffeln nun weg vom Feld. Sie kommen entweder auf direktem Weg zu einem Verpackungs-Unternehmen wie BÖHMER oder sie werden zwischengelagert. Das bedeutet, dass die Kartoffeln etwas Zeit haben, sich in einem großen **Kühlager** auszuruhen. Die Temperatur in den Lagerhallen wird vom Computer sowohl gesteuert als auch überwacht. Es muss dunkel, trocken und kühl sein, damit die Knollen frisch bleiben auf ihrem weiteren Weg zu BÖHMER. Die meisten Kartoffeln kommen erntefrisch von einem **Bauern aus der Region**. Dadurch ist ihre Reise vom Feld bis zum Supermarkt nicht so lang. Für BÖHMER ist das sehr wichtig und für unsere Umwelt viel besser.



„Kartöffelchen, mach bitte das Licht wieder aus!“, ruft Papa. „Hier drinnen muss es dunkel sein. Denn die **Dunkelheit** im Kühlager ist wichtig, damit wir keine grünen, ungenießbaren Flecken bekommen“, fügt er hinzu. Daraufhin knipst Kartöffelchen schnell das Licht aus.



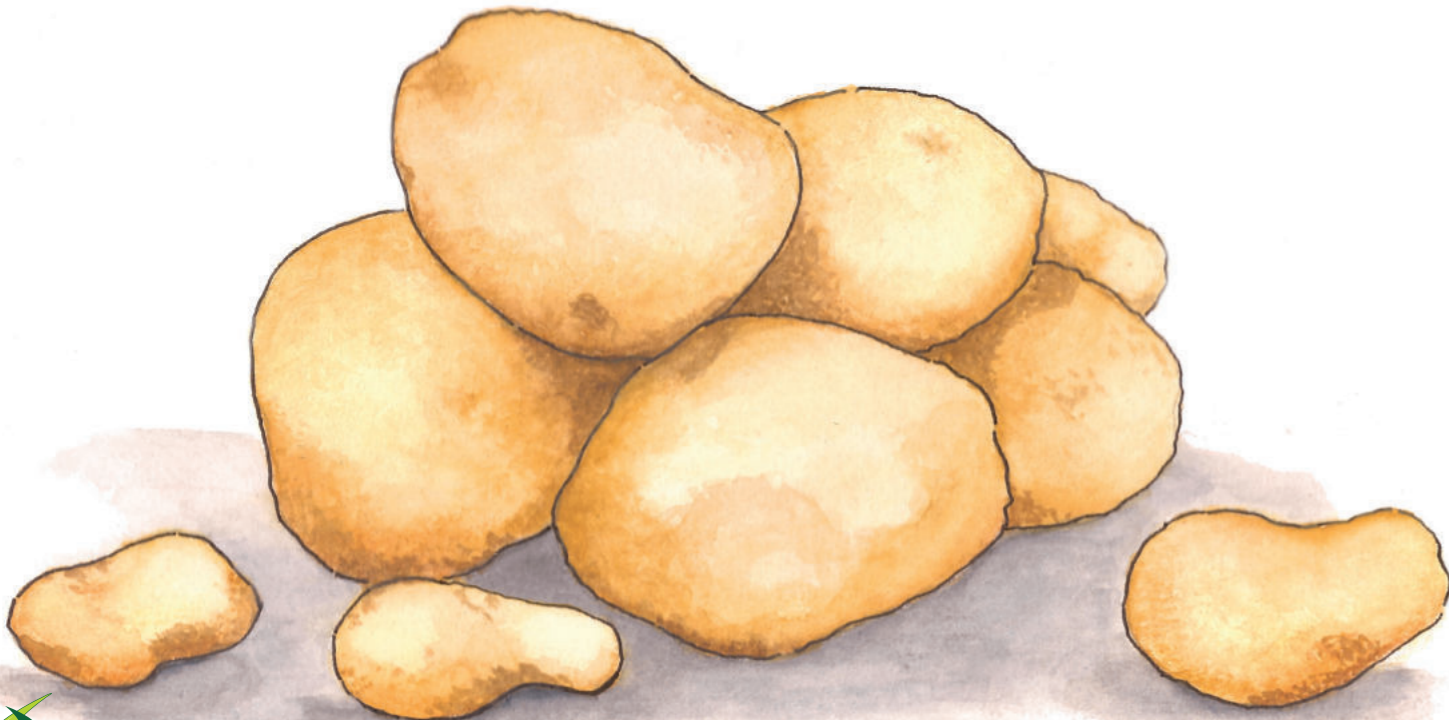


„Bei BÖHMER dreht sich alles um die Kartoffel, und das schon seit über 80 Jahren“, sagt Papa zu seinem Sohn, als der Traktor mit voll beladenem Anhänger auf dem Hof vorfährt. „Hier lieben sie uns alle“, schwärmt Mama. Jeden Tag kommen hier zwischen 20 und 30 frische Kartoffelladungen an.

In den modernen Hallen von BÖHMER werden die Kartoffeln anschließend gewogen, kontrolliert, gewaschen, sortiert, verpackt und für den Transport vorbereitet. „Kommt, das schauen wir uns mal genauer an!“, ruft Kartoffelinchen. Das klingt spannend.

## Kartoffel ist nicht gleich Kartoffel

Es gibt große und kleine, dicke und dünne, runde und ovale. Manche haben kleine braune Flecken, wieder andere sind lustig verformt. Sie können rot, gelb oder lila sein. Auf jeden Fall ist jede Kartoffel ganz besonders. Um diese Besonderheiten zu unterscheiden, kommt eine Stichprobe aus jeder Lieferung in die Qualitätskontrolle. Von innen und außen werden die Knollen genau auf Beschädigungen und Krankheiten untersucht. Im Anschluss kalibriert ein Mitarbeiter die Kartoffeln, das heißt er sortiert sie nach bestimmten Größen. Einige von uns schaffen es nicht durch die Qualitätsprüfung. Die BÖHMER-Hallen bleiben für sie verschlossen. Diese Kartoffeln können zu Pommes frites oder Püreeflocken verarbeitet werden. Darüber hinaus verwertet man sie ebenso als Futtermittel für Tiere.

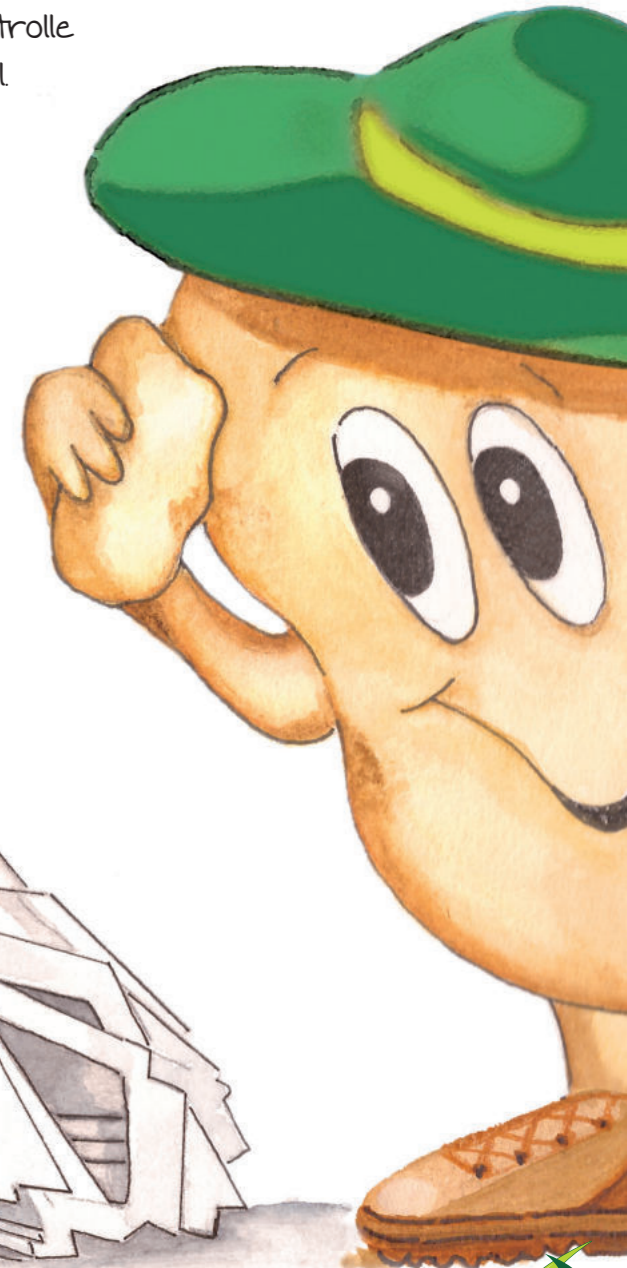
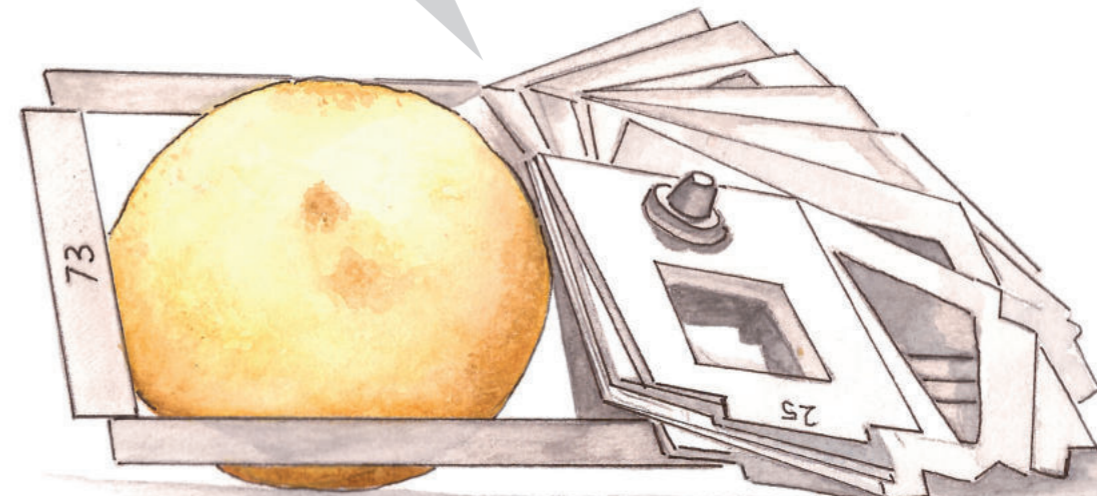


Für das erfolgreiche Unternehmen BÖHMER ist die Qualitätskontrolle sehr wichtig. Nur die besten Kartoffeln werden gelagert, verpackt und für den Transport vorbereitet. Nur gute Ware darf später den Namen BÖHMER auf ihrem Verkaufsschild tragen. „Bei der Qualitätskontrolle geht es also um die Wurst“, scherzt Papa Kartoffel. „Ach nein, um uns und unsere äußeren und inneren Werte“, fügt er lächelnd hinzu.

### Doch was bedeutet Qualität eigentlich?

Wenn Kartoffeln ganz besonders gut sind und in Größe, Farbe und Geschmack perfekt dazu passen, wofür sie verwendet werden sollen, dann nennt man das Qualität.

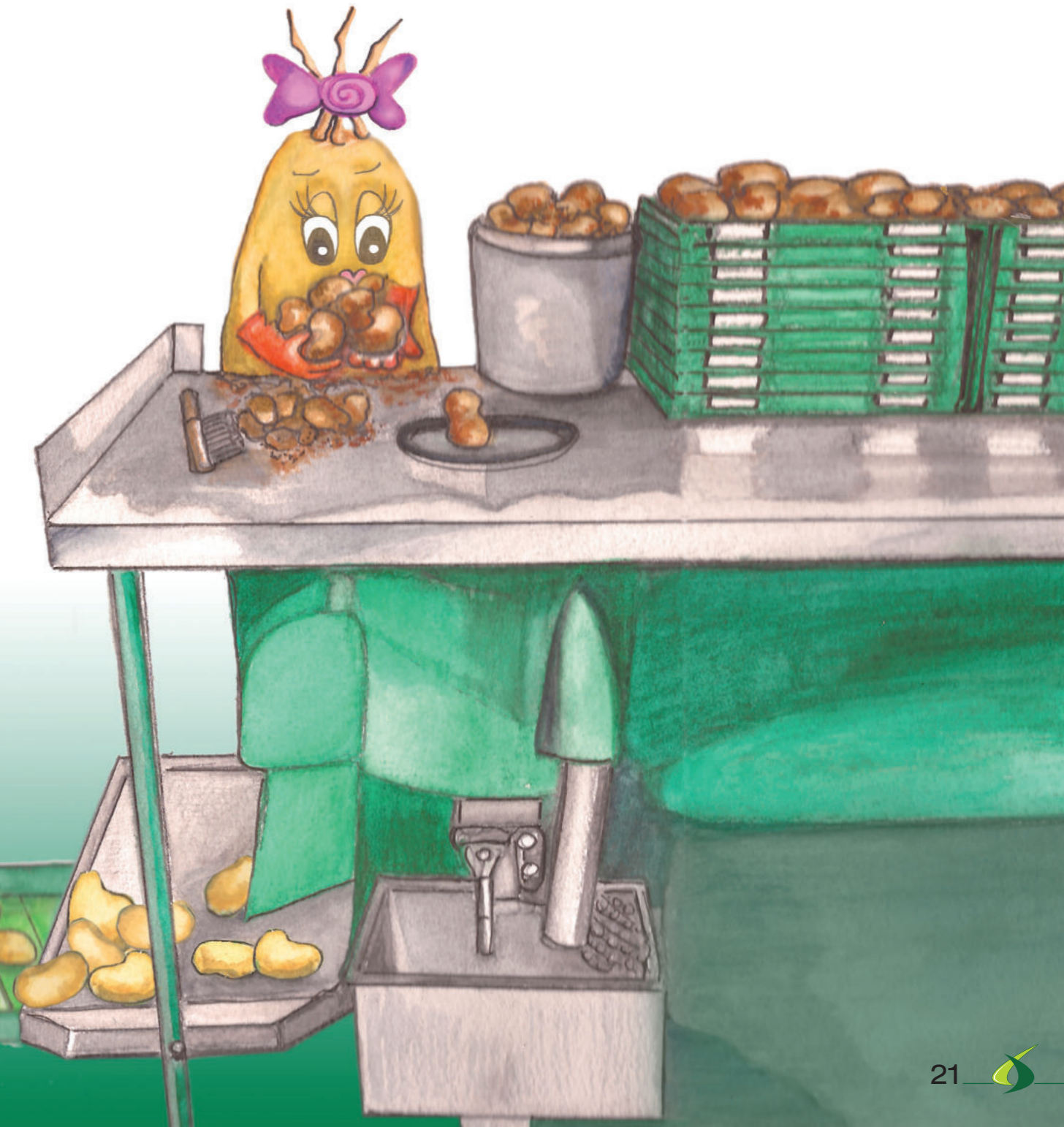
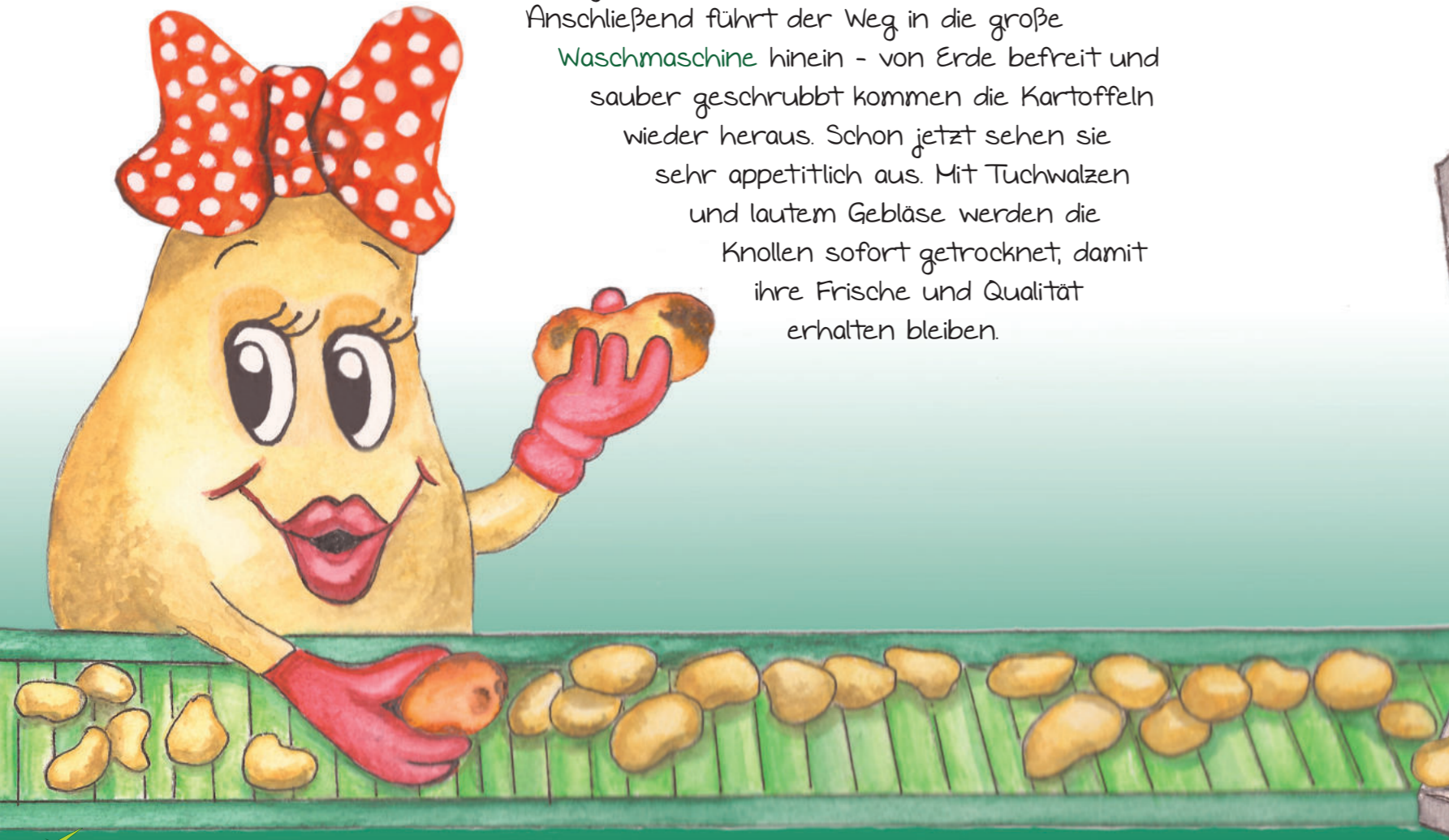
Das ist ein Quadratmaß, um die Kartoffelgröße zu messen und so die optimale Verwendung der Knolle festzulegen.



## Waschen und Sortieren

Nach der erfolgreichen Qualitätskontrolle dürfen nun alle Kartoffeln aus dieser Ladung vom Anhänger kullern. Über das Fließband gelangen sie in die Produktionshallen. Hier werden sie nach Größe und Verwendung sortiert und nachträglich noch einmal mit der Hand verlesen.

Anschließend führt der Weg in die große Waschmaschine hinein - von Erde befreit und sauber geschrubbt kommen die Kartoffeln wieder heraus. Schon jetzt sehen sie sehr appetitlich aus. Mit Tuchwalzen und lautem Gebläse werden die Knollen sofort getrocknet, damit ihre Frische und Qualität erhalten bleiben.





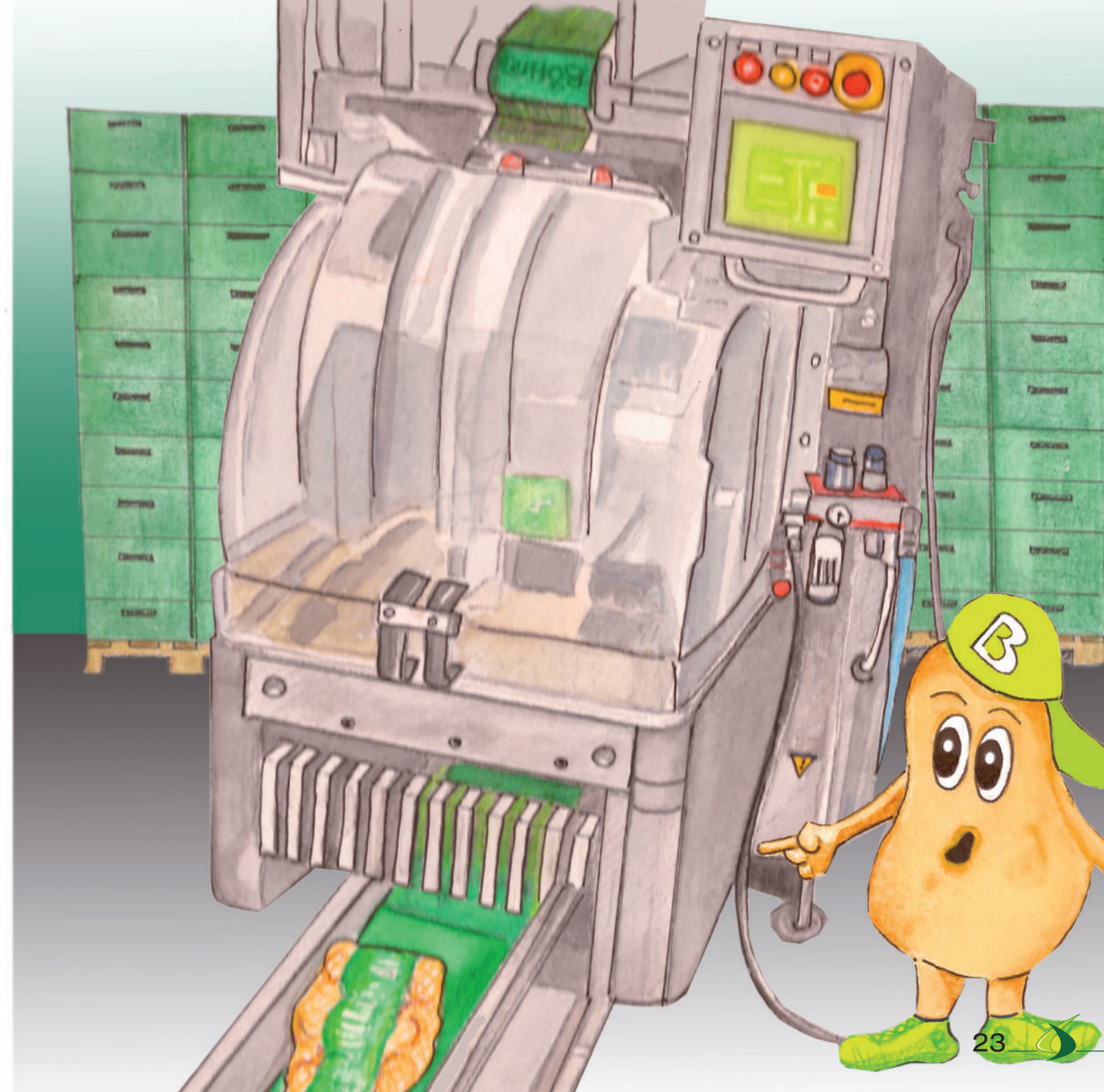
## Die Verpackungsmaschine

Durch die Verpackung sind die Kartoffeln geschützt und gut belüftet.

Die Besten werden eingetütet.

Nachdem die Kartoffeln schon sauber sind und nach Größen sortiert wurden, geht es ans Verpacken. Dafür gibt es bei BÖHMER ganz moderne Abpackmaschinen und viele verschiedene Verpackungsmöglichkeiten, um die Kartoffeln frisch zu halten und sie zu schützen. Die Fläche auf der Verpackung wird genutzt, um die Sorte, die Herkunft, das Gewicht und den Verpackungsort zu notieren. Dann wissen später alle, was im Beutel ist.

Bevor die Knollen aber letztendlich in die Tüte hüpfen dürfen, werden sie noch einmal von einem Mitarbeiter am Sortierband überprüft. Kartoffeln mit Beschädigungen oder grünen Stellen werden aussortiert. Die Guten werden danach mit Hilfe einer Verpackungsmaschine automatisch in Beutel verpackt. Anschließend kommen sie in riesige Kisten. Für den baldigen Transport in Richtung Supermarkt sind sie jetzt sicher verstaut.



## Lagerung und Beladen



Genau hier dockt der große Lastwagen an der Lagerhalle an. Die Ladeluke geht auf und das Beladen beginnt.

Es ist schon viel passiert, seitdem die Kartoffeln bei BÖHMER eingetroffen sind. Jetzt müssen die Knollen für den Lastwagen vorbereitet werden. Das Beladen steht an. Und schon dockt das Fahrzeug an der Halle an. Der Gabelstapler fährt die Kisten direkt von der Halle hinein in die Ladefläche des LKWs. Durch die Verpackung in den Kisten gelingt dies reibungslos. Die Ladeluke des Aufliegers schließt. Die Fahrt zum Supermarkt beginnt. „Weißt du was,

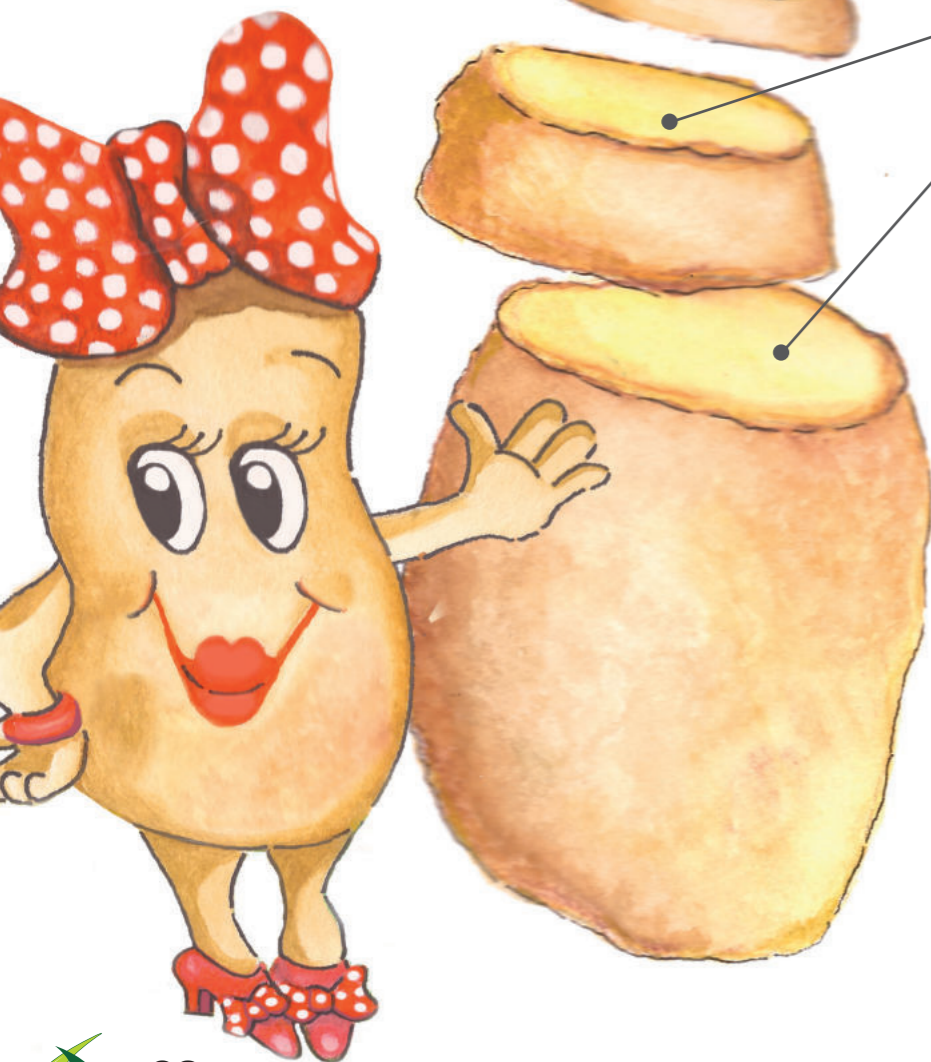
Papa“, beginnt Kartoffelchen ganz aufgeregt seinen Satz. „BÖHMER hat sogar eine Lastwagenflotte. Das bedeutet, dass sie mit eigenen, unverwechselbaren Fahrzeugen die Kartoffeln zu den Kunden bringen. Modern, sicher und umweltfreundlich sind wir damit unterwegs. Außerdem wird im Laderaum extra für uns die richtige Temperatur eingestellt.“ „Das ist prima“, reagiert Papa. „Somit kommen wir dank BÖHMER noch schneller an unser Ziel.“

## Der Supermarkt

Kartoffelchens Reise neigt sich langsam dem Ende entgegen. Denn nach dem Transport zum Supermarkt liegen die Knollen glücklich und sortiert im Gemüseregal. Dort freuen sie sich darauf, gekauft zu werden. Kartoffeln sind sehr beliebt in Deutschland. Elf Millionen Tonnen ernten die Bauern jedes Jahr - 57 kg verspeist jeder von uns pro Jahr. Damit gehören Kartoffeln zu den Grundnahrungsmitteln. Sie sind gesund, schmackhaft und sättigend. „Wir sind rundherum gut und innen wertvoll“, bringt es Mama Kartoffel auf den Punkt. Und sie fügt hinzu: „Wir sind einfach tolle Knollen.“



## Unsere inneren Werte: die Nährstoffe



**0,1% Fett**  
Sehr wenig Fett und auf 100 g  
haben Kartoffeln nur  
70 Kalorien.

**2% Eiweiß**  
Das ist nicht so viel, aber  
es ist sehr wertvoll

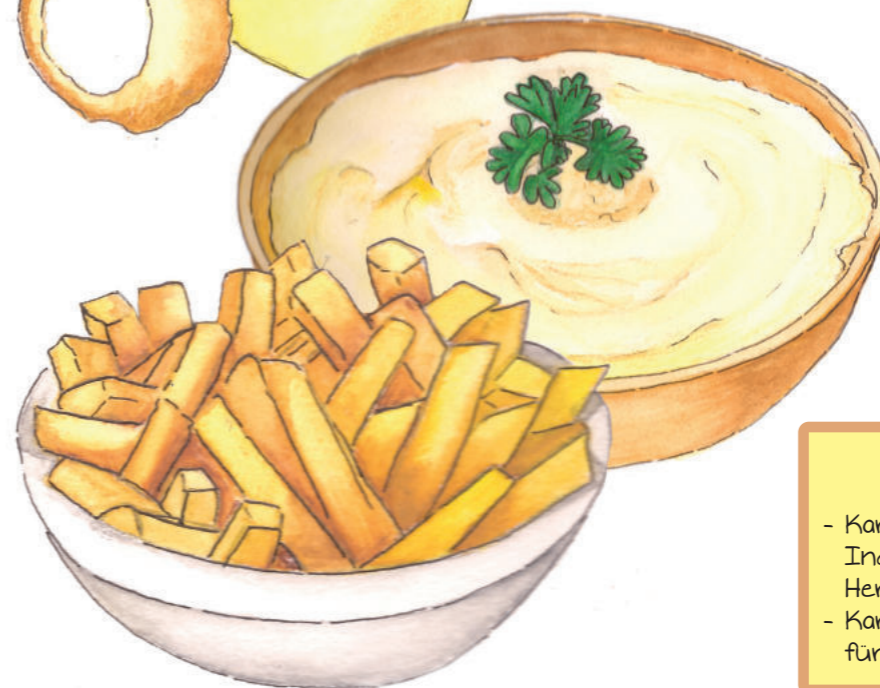
**16% Kohlenhydrate**  
Kohlenhydrate sind wichtig  
für unsere Energie.

**77% Wasser**  
Alle Gemüsesorten  
bestehen überwiegend aus  
Wasser.

Zu einer gesunden Ernährung gehören Kartoffeln dazu, denn sie enthalten viele wichtige Vitamine und Mineralstoffe, die versteckt unter der Schale liegen. Auf Grund des hohen Anteils an Vitamin C haben früher die Seefahrer gern Kartoffeln verzehrt. Sie wollten nicht an der schlimmen Krankheit Skorbut erkranken, bei der die Zähne ausfallen. Also haben sie fleißig Kartoffeln gegessen und ihre Zähne behalten.



## Die Kartoffel und ihre Verwendung



Aber nicht nur in der Küche wird die tolle Knolle verwendet:

- Kartoffeln enthalten viel Stärke. In der Industrie nutzt man diese Stärke für die Herstellung von Papier, Pappe und Klebstoff.
- Kartoffeln dienen ebenso als Futtermittel für Schweine und Rinder.

In der Küche angekommen, gibt es vielfältige Möglichkeiten, die Kartoffeln zuzubereiten. Man kann Salat, Suppe, Folienkartoffeln, Pommes frites, Rösti, Klöße, Knödel oder Chips aus ihnen machen. Die Kartoffel ist wirklich eine abwechslungsreiche Knolle. Für die Verwendung sind stets die Eigenschaften der Kartoffel entscheidend. Es gibt festkochende, vorwiegend festkochende und mehligkochende Speisekartoffeln. „Die leckersten Gerichte zeigen wir euch auf den nächsten Seiten“, sagt Kartoffelchen. „Wir verraten euch unsere ganz persönlichen Lieblingsrezepte. Viel Freude beim Nachkochen. Guten Appetit!“

## Ich mag Kartoffelbrei

Zutaten für 4 Personen:  
1 kg mehligkochende Kartoffeln, Milch,  
Butter, Salz, Muskat

Kartoffeln schälen, waschen und zugedeckt in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Anschließend die Kartoffeln abgießen. Milch und 5 EL Butter zufügen und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Dazu schmecken Fischstäbchen und frischer Gurkensalat.



## Ich liebe Kartoffelpuffer

Zutaten für 4 Personen:  
1 kg mehligkochende Kartoffeln,  
1 Zwiebel, 1-2 Eier, 1 EL Mehl, 1 TL Salz,  
Öl zum Braten

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Den entstandenen Saft abgießen. Die Zwiebel pellen und fein schneiden. Das Mehl, die Eier und etwas Salz verrühren und zu der Kartoffelmasse geben.

In einer großen Pfanne das Öl auslassen und die Puffer darin goldbraun backen. Die Kartoffelpuffer schmecken am besten mit Apfelmus und etwas Zucker bestreut.





## Das ist Mamas Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

10 Kartoffeln, 150 g Schinkenspeck,  
1 Zwiebel, 1 Möhre, 1/2 Knollensellerie, Salz und  
Pfeffer, Majoran, 1 Liter Fleischbrühe, 4 Wiener  
Würstchen

Die geschälten Kartoffeln, die Möhre und den Sellerie  
klein würfeln und in Salzwasser weich kochen. Abgießen  
und mit einem Stampfer zerdrücken. Mit der  
Fleischbrühe aufgießen, bis die Suppe eine sämige  
Konsistenz hat. Den Schinkenspeck und die Zwiebeln in  
kleine Würfel schneiden und in der Pfanne anbraten.  
Dann alles zur Suppe geben. Die Wiener Würstchen  
in Scheiben schneiden und ebenfalls  
unterrühren. Mit Majoran, Salz  
und Pfeffer abschmecken.

## Papa findet Pellkartoffeln mit Quark super

Zutaten für 4 Personen:

1 kg vorwiegend festkochende  
Kartoffeln

Für den Quark: 300 g Magerquark, 150 g Crème  
fraîche, verschiedene frische Gartenkräuter wie  
Petersilie und Schnittlauch, 1 Zwiebel, ein paar kleine  
Tomaten, Salz, Pfeffer

Kartoffeln gut waschen und mit geschlossenem Deckel  
20-30 Minuten in Salzwasser garen. Danach abgießen.  
Für den Quark die Kräuter hacken, Zwiebel und  
Tomaten klein schneiden. Den Magerquark mit  
Crème fraîche verrühren. Alle Zutaten  
miteinander vermengen und mit Salz  
und Pfeffer würzen. Gemeinsam  
mit den Pellkartoffeln  
anrichten.

