



Kartoffel

Die Reise der Kartoffel



Vor langer Zeit wuchsen in den Bergen von Südamerika kleine, wilde Kartoffelpflanzen. Die Knollen waren damals klein und bitter, manche sogar giftig für Menschen. Mit der Zeit züchteten die Menschen aber Kartoffeln, die auch essbar waren.

Im 16. Jahrhundert brachten spanische Seefahrer die Kartoffel von Südamerika nach Europa. Die Menschen mussten zuerst lernen, wie sie angebaut und genutzt wird. Sie entdeckten, dass die Knollen, die unter der Erde wachsen, gegessen werden können und daraus neue Pflanzen wachsen. Weil Kartoffeln einfach anzubauen sind, viele Knollen liefern und lange gelagert werden können, wurden sie in Europa zu einem wichtigen Lebensmittel.

Besonders in Irland war die Kartoffel eines der wichtigsten Lebensmittel. Damals gab es nur wenige Sorten. Wenn eine Krankheit wie die Krautfäule oder Knollenfäule auftrat, wurden fast alle Pflanzen krank und konnten nicht mehr gegessen werden. Dadurch hatten viele Menschen Hunger oder mussten wegziehen. Heutzutage weiß man, wie wichtig es ist, die Pflanzen zu schützen. Darauf achten die Bäuerinnen und Bauern.

Aktuell werden Kartoffeln überall auf der Welt angebaut. Sie liefern Stärke, Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe und sind in vielen Gerichten zu finden: gekocht, gebacken, als Püree oder sogar als Pommes. Damit die Kartoffeln für den Menschen gesund sind, dürfen sie nicht roh gegessen werden. Grüne oder stark gekeimte Kartoffeln sollten nicht gegessen werden. Gütesiegel zeigen, welche Kartoffeln aus Österreich oder aus biologischem Anbau stammen.

