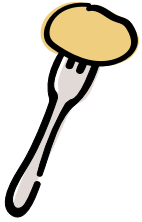




DIE REISE DER KARTOFFEL

Vor vielen Jahrhunderten wuchsen die ersten wilden Kartoffelpflanzen in den hohen Anden in Südamerika, vor allem in den heutigen Ländern Peru und Bolivien. Diese Knollen waren oft klein, bitter und enthielten höhere Mengen des Giftes Solanin. Deshalb waren die Kartoffeln damals für Menschen nur eingeschränkt essbar. Die Einheimischen entdeckten jedoch, dass sie durch spezielle Zubereitungen die Knollen essbar machen konnten und nutzten sie als wichtiges Grundnahrungsmittel.

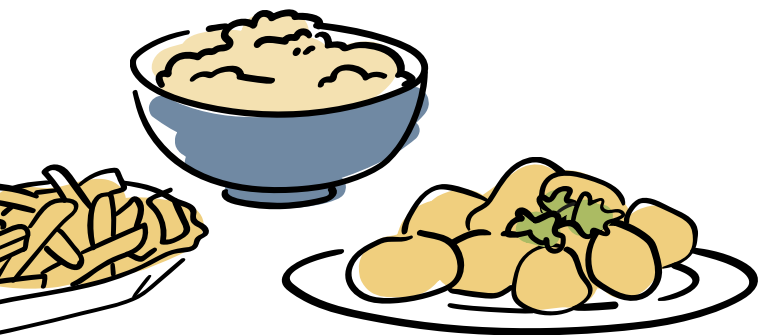


Im 16. Jahrhundert brachten spanische Seefahrer die Kartoffel von Südamerika nach Europa. Dort mussten die Menschen erst lernen, wie die Pflanze genutzt und angebaut wird. Sie erkannten, dass vor allem die unterirdische Knolle essbar ist und dass aus einer Knolle eine neue Pflanze wachsen kann.

Die Kartoffel konnte sich schließlich in Europa verbreiten, weil sie vergleichsweise einfach anzubauen ist, hohe Erträge liefert und sich gut lagern lässt. Dadurch wurde sie in vielen Ländern zu einem wichtigen Grundnahrungsmittel. Im 18. Jahrhundert verbreitete sich der Anbau über viele Länder Europas, darunter Irland, Deutschland und Österreich. Die Kartoffel wurde zunehmend wichtiger für die Ernährung der Bevölkerung und trug wesentlich auch zum Bevölkerungswachstum und zur Industrialisierung bei. Besonders in Irland wurde die Kartoffel so bedeutend, dass viele Menschen von ihr als Nahrungsgrundlage abhängig waren. Damals gab es jedoch nur wenige Sorten. Als ein Eipilz aus Nordamerika die Krankheit Kraut- und Knollenfäule auslöste, wurden viele Pflanzen krank, die Knollen verfaulten und die Bevölkerung litt Hunger oder musste auswandern. Dieses historische Beispiel zeigt, wie wichtig Pflanzenschutz ist und warum Bäuerinnen und Bauern heute resistente Sorten und andere Schutzmaßnahmen nutzen.



Heute wird die Kartoffel – in manchen Regionen auch Erdapfel genannt – weltweit angebaut. Sie enthält Stärke, Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe und ist in vielen Gerichten zu finden: zum Beispiel gekocht, gebacken, als Püree oder Pommes. Kartoffeln sind für den Menschen nur gesund wenn sie gegart, das heißt nicht roh, verzehrt werden. Grüne oder stark gekeimte Kartoffeln sollten nicht gegessen werden, da sie Solanin enthalten können. Kleine grüne Stellen und Keime sollten großzügig entfernt werden. Es gibt viele verschiedene Gütesiegel, zum Beispiel AMA oder Bio. Daran erkennen Konsumentinnen und Konsumenten, wo die Kartoffeln angebaut wurden und dass sie aus kontrolliertem Anbau stammen.



DIE KARTOFFEL

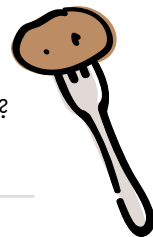
Bearbeitet paarweise folgende Aufträge.

Nutzt dafür verschiedene Hilfsmittel wie Bücher, Wörterbuch, Atlas oder auch das Internet.

Welche Länder sind noch in Südamerika zu finden?



Wie könnten die Menschen die ersten Kartoffelknollen zubereitet haben, damit sie essbar waren?



Welche wichtigen Ereignisse fanden noch im 16. Jahrhundert statt?

Beschreibt in wenigen Worten die Industrialisierung im 18. Jahrhundert.



Welche Kartoffelgerichte kennt ihr? Listet hier einige auf.

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

