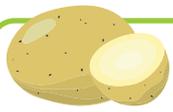




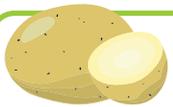
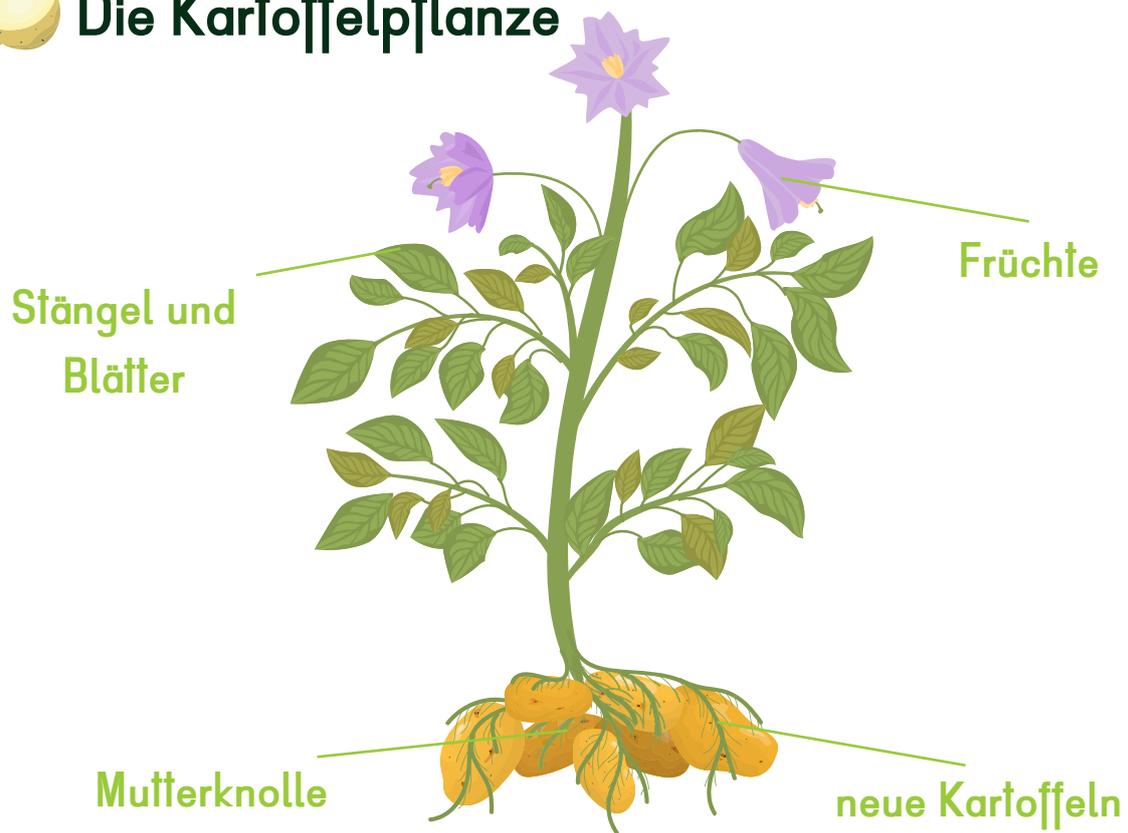
UNTERRICHTSMATERIAL
WENDEKARTEN –
WO WÄCHST DIE KARTOFFEL

FÜR DIE WENDEKARTEN:
SEITEN 2 - 5
DOPPELSEITIG DRUCKEN





Die Kartoffelpflanze



Die Speisekartoffel



Die Kartoffel ist ein Gemüse und gehört zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln. Es gibt sehr viele Verwendungsmöglichkeiten für die Kartoffel. Die 3 wichtigsten sind die Speisekartoffel, die Saatkartoffel und die Stärkekartoffel.

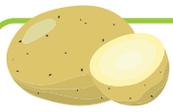
Nachdem die Saatkartoffel eingepflanzt wurde, wachsen aus der Mutterknolle zunächst Keime oder Triebe. Unter der Oberfläche bildet die Pflanze daraus Wurzeln und Ausläufer. An ihnen wachsen die jungen Knollen heran. Es wachsen zum Teil 20 Stück daraus.

Über der Erde werden aus den Trieben Stängel und Blätter. Die Stängel verzweigen sich. An den Verzweigungen bilden sich die Blüten. Aus den Blüten entstehen kleine grüne Früchte. Die darf man nicht essen, denn sie sind leicht giftig.

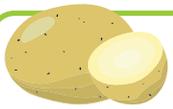


Speisekartoffeln sind die Kartoffeln, die wir essen. Es gibt viele verschiedene Sorten von der Kartoffel. Bekanntere Sortennamen sind: Ditta, Tosca, Agria, Hermes, Eurostarch. Diese Namen findest du auf der Verpackung aus dem Supermarkt. Gewisse Sorten werden speziell zur Weiterverarbeitung verwendet. Für Pommes werden zum Beispiel lang geformte Kartoffeln benötigt, oder für den Kartoffelsalat eine schöne runde Form. Immer wieder kommt es vor, dass Kartoffeln nicht makellos sind und für den Supermarkt nicht verwendet werden können. Diese Kartoffeln werden dann für Tierfutter oder andere Kartoffelprodukte (Stärke) weiterverwendet.





Die Saatkartoffel



Die Stärkekartoffel



In Österreich gibt es 49 verschiedene, zugelassene Sorten der Kartoffel, davon sind 38 Sorten Speisekartoffeln. Jeder Bauer und jede Bäuerin überlegen sich vor dem Anbau, wie die Kartoffeln weiterverwendet werden sollen und wählen dann die passende Sorte aus. So müssen Kartoffeln für Pommes lang und eher schmal sein, für Chips rund, hell und nach der Verarbeitung knusprig. Und Salathersteller wollen lange und gelbe Kartoffeln. Die Stärkeindustrie will einen hohen Stärkegehalt.

Damit die Kartoffel schneller wächst, wird versucht, die Kartoffel mit Hilfe der richtigen Temperatur und der Beleuchtung schneller zum Keimen zu bringen. Anschließend wird dann die vorgekeimte Kartoffel in die Erde gesetzt.



Die Kartoffel enthält viel Stärke und ist daher ein wichtiger Energielieferant. Besonders mehlig Kartoffeln werden zur Produktion von Stärke verwendet.

Es gibt besonders viele Lebensmittel die Kartoffelstärke beinhalten. Kartoffelstärke kann unter anderem in Fertiggerichten, Konserven, Backwaren, Süßigkeiten, Brotaufstrichen, Fertigsalaten und in Fleischersatzprodukten enthalten sein. Aber nicht nur für die Lebensmittelproduktion kommt Kartoffelstärke zum Einsatz. Auch in Kosmetik- und Arzneimitteln findet man sie, genauso wie in Papier, Klebstoffen, Baustoffen und Textilien.

