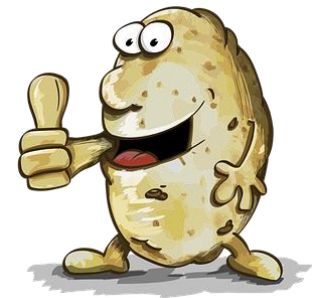


## Steckbrief Erdapfel

Die Kartoffel ist eine Pflanze, die entfernt mit der Tomate und dem Paprika verwandt ist. Man nennt die Kartoffel in einigen Gegenden auch Erdapfel, zum Beispiel bei uns in Österreich. Das Wort Kartoffel geht auf einen lateinischen Ausdruck zurück, der Erdknolle bedeutet.



Quelle: [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com)

Die eigentliche Pflanze ist grün und leicht giftig. Auch die Früchte kann man nicht essen. Was man isst, sind die Knollen, die im Erdboden wachsen. Die Knolle besteht vor allem aus Wasser und Stärke. Stärke gehört zu den Kohlenhydraten. Außerdem besteht der Erdapfel aus vielen Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen und ist gekocht, eigentlich ein kalorienarmes, sättigendes Nahrungsmittel.



Quelle: [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com)

Die Kartoffel stammt aus den Anden, das ist ein Gebirge in Südamerika. Die Länder dort heißen Chile, Peru und Bolivien. Schon die Inka (einheimische Bewohner) haben sie angebaut. Später haben spanische Entdecker, wie zum Beispiel Christoph Kolumbus, die Pflanze kennengelernt und waren begeistert. So ist der Erdapfel zum ersten Mal nach Spanien gekommen. Allerdings wussten die Europäer zu Beginn mit der Knolle gar nichts anzufangen. Man wusste nicht, dass nur die Knolle im gekochten Zustand genießbar war und erfreute sich anfangs an den schönen Blüten. Mit der Zeit baute man den Erdapfel in vielen

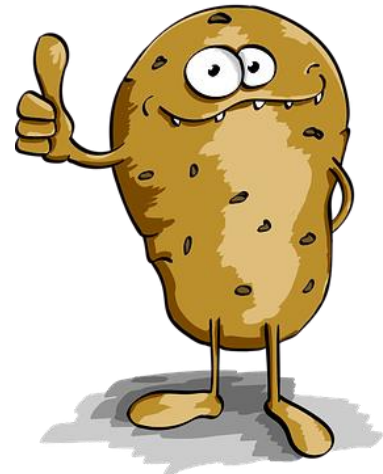
Ländern Europas und der Welt an. Es gibt viele Geschichten, wer genau die Kartoffel nach Europa gebracht hat. Ganz genau weiß man es nicht.

1630 kam die Kartoffel auch nach Deutschland. Doch erst König Friedrich II erkannte den Nutzen der Kartoffel und verordnete schließlich den Anbau. Mit einem Trick konnte er die Bauern davon



überzeugen, die zuerst sehr skeptisch waren. Er ließ die Kartoffelfelder von seinen Soldaten bewachen. Somit wurden die Kartoffeln erst interessant, denn Verbotenes schmeckt nun einmal besser!

Heute bebauen Landwirte auf der Welt große Landflächen mit Kartoffeln, vor allem in Europa und Asien. Ein Österreicher isst durchschnittlich 50 kg Erdäpfel im Jahr, also 1 kg pro Woche. In Notzeiten waren es in einem Jahr bis zu 200 kg pro Person. Bei uns in Österreich werden derzeit 42 verschiedene Kartoffelsorten angebaut.



Quelle: [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com)

Kartoffeln kann man höchstens über einen Winter aufbewahren. Später werden sie faul. Man kann mit ihnen also keine Vorräte anlegen wie mit Getreide. Kartoffeln werden erst gekocht, bevor man sie isst. Die Industrie verarbeitet Kartoffeln zu Pommes frites, Chips oder anderen Produkten.

Für die Erzeugung von 1 kg Kartoffeln werden ca. 160 Liter Wasser benötigt. Das ist im Gegensatz zu vielen anderen Nahrungsmitteln ein klimafreundlicher Wert.

*Was hat dir an diesem Steckbrief besonders gut gefallen?*

---

---

---

### Gruppenarbeit

Bildet eine 3er oder 4er Gruppe. Gestaltet einen Mini-Steckbrief zum Thema Kartoffel mit den wichtigsten Informationen. Ihr könnt auch Kartoffeln zeichnen oder aus einer Zeitschrift ausschneiden und auf das Plakat kleben. Seid kreativ!



Quelle: [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com)

