



Siegfried Wintgen,
MSc, Ernährungsberater, Küchenmeister VKD, Mitglied im Olympiateam 2004 der Nationalmannschaft der Köche

Kartoffelprodukte

Obgleich die Kartoffel schon 1588 nach Deutschland kam nachdem die Spanier sie 1537 von ihren Eroberungszügen aus Südamerika mitbrachten, erkannte Friedrich der Große erst Mitte des 18. Jahrhunderts ihre immense Bedeutung als Lebensmittel und ordnete den Anbau flächendeckend an. Botanisch zählt sie zu den Nachtschattengewächsen, deren essbarer Teil die unterirdischen Ausläufer der Kartoffelpflanze darstellen. Die immense Sortenvielfalt kann einerseits nach der Reifezeit in sehr frühe, frühe, mittelfrühe, mittelspäte und späte Sorten eingeteilt werden, andererseits auf Grund ihres Stärkegehaltes klassifiziert werden. Daraus ergeben sich dann auch die unterschiedlichen Verwendungszwecke. Von den angebauten Kartoffeln hierzulande wird nur ein Drittel als Speisekartoffel genutzt, der weitaus größere Teil wird industriell zu Kartoffelprodukten, Stärke oder Wodkaherstellung verarbeitet.

Ernährungsphysiologisch betrachtet leistet die Kartoffel als Kohlenhydratlieferant einen immensen Beitrag in unserer Versorgung und liefert zusätzlich reichlich Ballaststoffe, hochwertige Proteine, Vitamin C sowie Kalium, Magnesium und Kupfer. Und sie enthält fast kein Fett. Allerdings ist in der unreifen Knolle auch das giftige Alkaloid Solanin enthalten, das wir ebenso in Kartoffelkeimen sowie in durch Lichteinfluss entstandenen grünen Stellen in der Kartoffel finden. Darüber hinaus können Rückstände von Keimhemmungsmitteln sowie Pestizide enthalten sein und es besteht die Möglichkeit, dass die Knollen bestrahlt wurden. Kartoffelprodukte aller Art erfreuen sich größter Beliebtheit. Unterscheiden kann man zwischen Convenienceprodukten, die küchentechnische Abläufe und Lagerhaltungen optimieren sollen und den vielfältigen Snackpro-

dukten. Die Verarbeitung ist sowohl in der Gastronomie als auch im Haushalt mit Arbeitsschritten verbunden, denen man gerne ausweicht. Insbesondere Kartoffelzubereitungen, welche mittels Friteuse oder Backrohr hergestellt werden, wie Pommes frites, Bratkartoffeln, Rösti oder Kroketten werden in guten Qualitäten in Form von Tiefkühlware, als Trockenprodukt oder sogar in Frischequalität angeboten und erlauben eine rasche und gut kalkulierbare Zubereitung. Aber auch diverse Püreesorten, Knödel oder Gnocchi werden in unterschiedlichen Conveniencestufen angeboten und beleben das Kartoffelangebot auf dem Teller. Diese küchentechnisch optimierten Produkte weisen jedoch im Gegensatz zum Ursprungsprodukt nicht selten negativ verschobene Nährstoffanalysen auf und tragen somit, in größerem Maße genossen, zu einer vermehrten Aufnahme so genannter leerer Kalorien bei. Dazu kommen noch die in reichlichen Mengen verzehrten Snackprodukte, welche nicht selten in Kombination mit Süßgetränken oder Alkoholika zu immensen Kalorienbomben mutieren, die langfristig einen erheblichen Beitrag zu mangelhaften Ernährungsgewohnheiten und damit verbundenen ernährungsbedingten Krankheiten leisten können. Man darf also resümieren, dass die Kartoffel weiterhin zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln zählt. Unsere Kreativität ist allerdings gefragt, um ernährungsphysiologisch vertretbare Gerichte aus der Kartoffel zu entwickeln, die zu recht den Slogan *"Alles Tolle aus der Knolle"* verdienen und somit auch kulinarische Höhenflüge erlauben.

Ihr Siegfried Wintgen

PV-REPORT ist die unabhängige Fachzeitschrift für Köche, Wirtschaftsleiter, Einkäufer und Entscheider die professionelles, modernes Gastronomie-/Verpflegungsmanagement betreiben. Schwerpunkte sind die Produkt-Zubereitung und Vermarktung von Convenience, TK-Produkten und Spezialitäten, incl. dazugehörende Küchen- und Regenerations-technik. **Zielgruppe:** Catering, Systemgastronomie, Betriebsrestaurants, Kliniken & Alten-/Pflegeheime, Reisegastronomie, GV-Großhandel, C&C / Großmärkte, Köche Deutschlands.

Mitglied und/oder Förderer des – regelmäßige Berichterstattung über:

- VKD, Deutschland
- Landesverband der Köche Hessen
- Landesverband Baden-Württemberg
- Landesverband Berlin-Brandenburg
- Landesverband der Köche Bayern
- Landesverband Mitteldeutschland
- Landesverband Niedersachsen
- Landesverband Nord
- Landesverband Nordrhein-Westfalen
- Landesverband West
- sämtlichen Argon/Zweigvereine
- IKSV, Deutschland
- Eurotoques, Deutschland

organisierte/freie Köche

Herausgeber:
 ES-Verlag GmbH

Verlagsverbund:
 Verlagsgruppe ES

Kontakt:
 PV-Report - Die Zeitschrift für alle Köche
 Scheidemannstr. 2 · 61130 Nidderau

Telefon:
 0 61 87 / 92 94 9 - 0

Telefax:
 0 61 87 / 92 94 9 - 18

e-mail: redaktion@pv-report.de
anzeigen@pv-report.de
vertrieb@pv-report.de

Internet: www.pv-report.de

Jahrgang / Jahr:
 34. Jahrgang / 2006

Anzeigen-/Objektleitung:
 Eric M.C. Schwaab
es@pv-report.de

Redaktion:
 Peter von Gersdorff, Nidderau
pvg@pv-report.de
 Michaela Meiser, Nidderau
mm@pv-report.de
 Detlef Euler, Nidderau
de@pv-report.de
 Claudia Bierhoff, Nidderau
cb@pv-report.de

Erscheinungsweise:
 monatlich, bzw. 11 Ausgaben.
 Gültig ist Mediadataplan 2006,
 Anzeigenschluß: 20 Tage vor Erscheinen

Abonnement: Bezugspreis Inland Eur 60,- + MwSt. incl. Versand, Bezugspreis Ausland Euro 60,- + Porto.

Bankverbindung: Frankfurter Volksbank eG
 Kto.-Nr. 61 48 000 · BLZ 501 900 00
 Geschäftsführung: E. Schwaab
 Amtsgericht Hanau, Reg.-Nr. HRB7609
 USt.-Ident.-Nr. DE230219580

Für unverlangt eingesandte Manuskripte u./o. Fotos wird keine Haftung u./o. Honorarzählung übernommen. Beiträge die nicht mit vollem Name gekennzeichnet sind, geben nicht in jedem Fall die Meinung der Redaktion wieder. Alle Veröffentlichungen erfolgen ohne Berücksichtigung eines möglichen Patentschutzes. Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Veröffentlichungen sind urheberrechtlich geschützt. Ohne schriftliche Genehmigung des Verlages ist eine Verwertung strafbar. Vielfältigung, Kopien in Print oder digitaler Form bedürfen der Zustimmung des Verlages.