

Klaus verrät 15 Dinge über Kartoffeln, die Du Dir unbedingt merken solltest (um sie anschließend wieder zu vergessen)

1. Kartoffeln sind heute nach Reis, Weizen und Mais das viertwichtigste Grundnahrungsmittel weltweit (Kommentar Klaus: Namnamnam.)
2. Ihr wissenschaftlicher Name ist *solanum tuberosum*. Was soviel heißt wie der knollige Nachtschatten. (Kommentar Klaus: Nachtschatten. Echt gruselig. Huuh.)
3. Kartoffeln gehören zur Gattung der Nachtschattengewächse. Sie sind mit Paprika, Auberginen, Tomaten und Tabak verwandt. (Kommentar Klaus: Solche Verwandte hätte ich auch gern.)
4. Es gibt weltweit über 4000 Kartoffelsorten sowie weitere 200 Wildformen. In Deutschland sind knapp 200 Sorten zugelassen. (Kommentar Klaus: Die restlichen 4000 sind in Deutschland nicht durch die behördlichen Genehmigungsverfahren gekommen, was?)
5. Kartoffelpflanzen werden circa einen Meter groß. (Kommentar Klaus: Paa, da bin ich ja größer!)
6. Unter der Erde wachsen die Fruchtknollen, die als Vorratsspeicher dienen. (Kommentar Klaus: Ja, ja. Immer nur an's heimliche Hamstern denken.)
7. Kartoffelpflanzen blühen von Juni bis August in weiß und violett. (Kommentar Klaus: Gibt's die auch in Pink und Neongelb?)
8. Die Kartoffelbeeren, die oberirdisch wachsen, sind giftig. Der Giftstoff heißt Solanin. (Kommentar Klaus: Wer ist schon so naiv und isst die. Ich stehe eher auf grüne Kartoffeln.)

9. Kartoffelbeeren sind genauso wie grüne Kartoffeln ungenießbar. Isst man sie kommt es zu Schweißausbrüchen, Krämpfen, Atemnot bis hin zum Tod. (Kommentar Klaus: Ich glaube, mir wird schlecht ...)
10. Kartoffelknollen bestehen zum Großteil aus Wasser. (Kommentar Klaus: Blubb, blubb.)
11. Der Rest sind Nährstoffe. Dazu gehören viele lebenswichtige Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. (Kommentar Klaus: Geht's nicht ein bisschen genauer? Immer diese Oberflächlichkeit.)
12. Kartoffeln enthalten die Vitamine A, B 1, B 2, B 6, C, E und K. (Kommentar Klaus: C 7, D 9, I, X, Y, etwa nicht?)
13. Genaue Infos zu den einzelnen Vitaminen findet man unter <http://www.medizinfo.de/ernaehrung/vitamine.htm>
(Kommentar Klaus: Ihr macht es euch ganz schön bequem.)
14. Nach ihren Kocheigenschaften unterteilt man Kartoffeln in festkochend (Kartoffelsalat), vorwiegend festkochend (Pell-, Brat- und Salzkartoffeln) und mehligkochend (Kartoffelsuppe, Kartoffelbrei). (Kommentar Klaus: Und welche Kartoffeln nimmt man für zarte Kartoffelgnocchi in Gorgonzola-Schaum mit einer Auswahl an Sommersalaten getunkt mit Sesam-Vinaigrette, hää?)
15. Der Kartoffelanbau wird durch die Kartoffelkäfer sowie Kraut- und Knollenfäule erschwert. Kartoffelkäfer wurden bereits in den 1880er Jahren aus Amerika eingeschleppt. Die Kraut- und Knollenfäule verursacht ein Pilz. (Kommentar Klaus: Mir reicht's. Is ja widerlich.)