

KARTOFFEL

MARKEN LEHR BRIEF

Kartoffel

In Kooperation mit

Die Kart  ffel

Lebensmittel
Zeitung **direkt**

LERNWELT

STEP-BY-STEP

INHALT

MARKTWISSEN

- 04 Vorwärtsrolle, tolle Knolle

WARENWISSEN

- 06 Wow! Gibt viel, braucht wenig
- 08 Gewusst wie
- 10 Vom Feld zum Kunden
- 12 Bio-verwirrt oder öko-logisch?

POS-WISSEN

- 14 Richtiges Handling

WISSEN PLUS

- 16 Aus Liebe zur Kartoffel

WISSEN TO GO

- 17 Alles klar? Wissens-Check 1
- 18 Wissens-Check 2 & Lösung
- 19 Noch mehr Brainfood & Impressum





WUSSTEST DU SCHON, ...

... dass in Deutschland 236 Kartoffelsorten zugelassen sind? In der Europäischen Union sind es rund 500 und weltweit sogar über 3.000 Sorten! Fast noch wichtiger für den täglichen Absatz von Kartoffeln ist es aber zu wissen, dass es für die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten unterschiedliche Kochtypen gibt. Ob als Salz- oder Bratkartoffel, als Knödel, Reibekuchen oder Krokette – stets ist die Kartoffel ein nahezu perfektes Lebensmittel. Nicht zuletzt durch die wichtigen Inhaltsstoffe für den menschlichen Körper zählt sie zu den unverzichtbaren Nahrungsmitteln.



Die Bundesbürger konsumierten zuletzt pro Jahr und Kopf rund 54 Kilogramm von der „tollen Knolle“. Da lohnt ein näherer Blick auf die Kartoffel allemal.

Dieser Markenlehrbrief liefert Dir faszinierende und interessante Hintergründe zum erfolgreichen Verkauf von Kartoffeln. Und damit sich das Wissen auch bei Dir festigt, enthält jede Doppelseite eine Testfrage, die sich auf ihren Inhalt bezieht. Die Lösung findest Du auf der nachfolgenden Seite.



Für einen besseren Lesefluss sprechen wir, wenn nicht anders möglich, in der männlichen Form. Wir meinen aber immer gleichermaßen alle Gender.

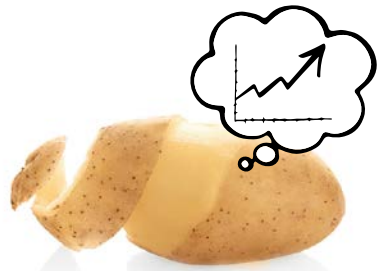
Viel Spaß beim Lesen!

Dein Kartoffel-Team



**Gefördert durch das Ministerium für
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen**

VORWÄRTSROLLE, TOLLE KNOLLE



Mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verzehr von rund 54 Kilogramm zählt die Kartoffel noch immer zu den wichtigsten Lebensmitteln in Deutschland.¹ Weltweit wurden nach den neusten vorliegenden Zahlen 374,8 Millionen Tonnen Kartoffeln geerntet. China war dabei mit rund 96 Millionen Tonnen Hauptproduzent vor Indien und der Ukraine (siehe Grafik unten). In Deutschland wurden im Jahr 2023 auf 262.000 Hektar Anbaufläche 10,9 Millionen Tonnen Kartoffeln geerntet.²

NIEDERSACHSEN VORN

Die größten Anbauflächen liegen in Niedersachsen (siehe Grafik rechts). Erst mit Abstand folgen als Kartoffelproduzenten

Bayern und NRW. Der Kartoffelverkauf liegt überwiegend in der Hand des Lebensmittelhandels. Hauptabsatzkanäle sind seit Jahren unverändert in dieser Reihenfolge: Discounter, Vollsortimenter und SB-Warenhäuser. Erst danach folgen die Erzeuger mit ihrer Direktvermarktung.

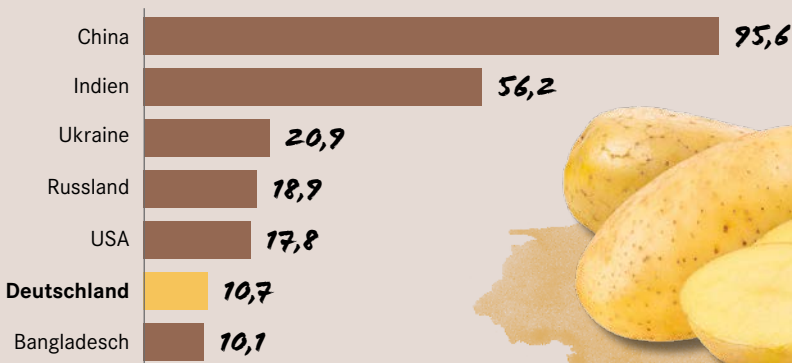
¹ Quelle: Statista für 2022/2023

² Quelle: AMI/Destatis 2023/2024

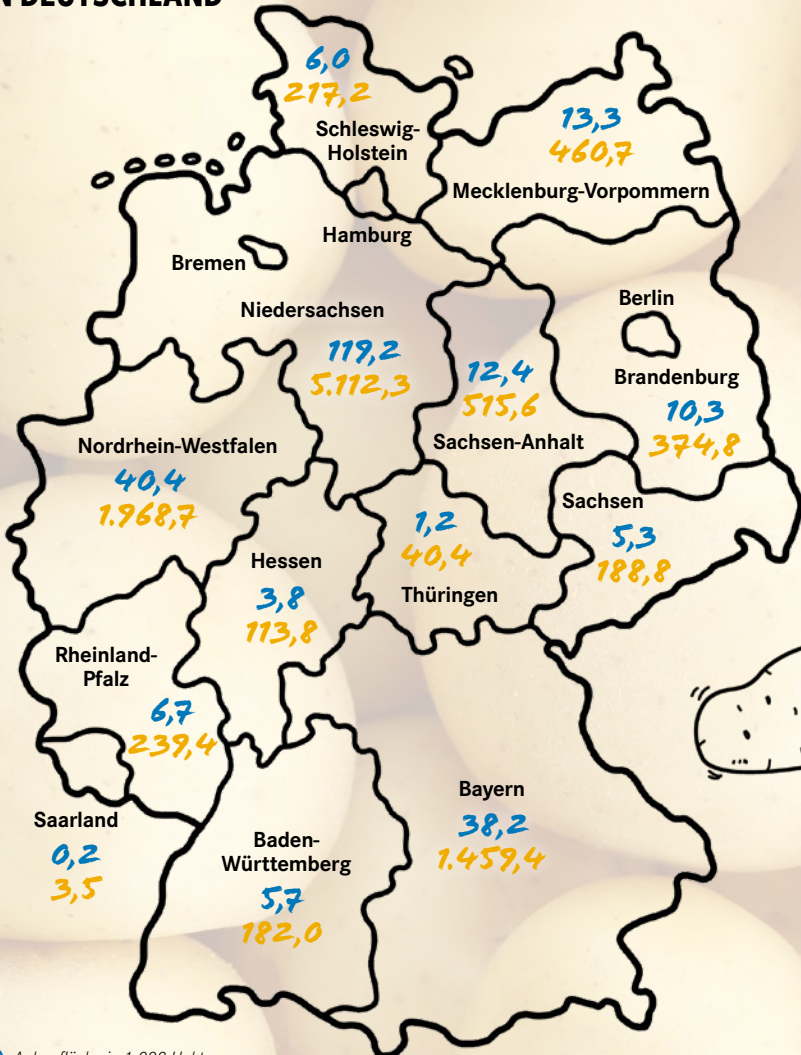


FÜHRENDE ERZEUGERLÄNDER VON KARTOFFELN WELTWEIT IM JAHR 2022

Angaben in Millionen Tonnen



KARTOFFELANBAUGEBIETE UND ERNTEMENGEN IN DEUTSCHLAND



● Anbaufläche in 1.000 Hektar

● Erntemenge in 1.000 Tonnen

Quelle: Statistisches Bundesamt; BMEL, Statista 2023



WELCHES LAND IST WELTWEIT DER GRÖSSTE KARTOFFELPRODUZENT?

- Russland
- China
- Brasilien

WOW! GIBT VIEL, BRAUCHT WENIG



Der Ursprung der Kartoffel liegt in Südamerika, in der Hochebene der Anden, dem heutigen Peru. Kurz nach der Entdeckung Amerikas durch Kolumbus stießen die spanischen Eroberer auf die Kartoffel. Preußen-König Friedrich der Große erkannte den Wert der Kartoffel als ideales Volksnahrungsmittel und ordnete per Erlass 1740 den Kartoffelanbau an, um weitere Hungersnöte zu verhindern.

Pflanzliche und nachhaltige Ernährung liegt heute voll im Trend. Die Kartoffel kann besonders ressourcenschonend angebaut wer-

den, da sie einen relativ geringen Einfluss auf Landnutzung und Energieverbrauch hat. Dank ihrer Vielseitigkeit und Ergiebigkeit spielt sie daher auch zukünftig eine immer wichtigere Rolle für die globale Ernährung.

VOLL GUT

Ist die Kartoffel ein perfektes Nahrungsmittel? Unbedingt! Wie sehr, siehst Du anhand der gegenüberliegenden Grafik. Aber auch die untere Tabelle verdeutlicht, wie wenig Wasser die Kartoffel im Vergleich zu anderen Lebensmitteln verbraucht.

Ist die Kartoffel gesund? Definitiv! Vitamin C benötigt der Körper zur Aufrechterhaltung der Gesundheit von Haut, Zähnen, Zahnfleisch, Muskeln und Knochen sowie zur besseren Aufnahme von Eisen aus pflanzlicher Nahrung. Vitamine der B-Gruppe und Folsäure sind wichtig für den Kohlenhydratstoffwechsel und die Bereitstellung von Energie, zudem auch für gesunde Haut und Nerven.

Kalium hat insbesondere bei der Regulierung des Blutdrucks eine große Bedeutung. Kartoffeln gehören zu den natriumarmen Lebensmitteln. Sie sind frei von Gluten und können von Allergikern bedenkenlos verzehrt werden. Ein nahezu perfektes Lebensmittel.

WASSERVERBRAUCH BEI DER PRODUKTION



So viel Wasser wird jeweils für die Herstellung von einem Kilogramm dieser Lebensmittel verbraucht:

LEBENSMITTEL	LITER
Rindfleisch	16.500
Weizen	1.400
Reis	1.100
Äpfel	330
Kartoffeln	200

Quelle: DVGN, Unesco



WELCHES LAND IST WELTWEIT DER GRÖSSTE KARTOFFELPRODUZENT?

✓ China



LEXIKON

Kartoffel | Nutzpflanze aus der Familie der Nachtschattengewächse; essbarer Teil sind die unterirdischen Knollen.

Reifegruppen | Sehr frühe und frühe Sorten (Reifegruppe 1 und 2): Vegetationszeit beträgt 90 bis 110 Tage; mittelfrühe Sorten (Reifegruppe 3) benötigen eine Vegetationszeit von 120 bis 140 Tagen; mittelspäte bis späte Sorten (Reifegruppe 4) benötigen 140 bis 160 Tage.

Superfood

VIELSEITIG

als gekochte, gebackene, gebratene oder frittierte Kartoffel.

SCHÖNMACHER

Flavonoide und Carotinoide können dazu beitragen, Zellschäden zu reduzieren, und sind die Antioxidantien der Kartoffel.

GESUND

durch Vitamin C, Vitamin B1 und B6, Folsäure, Kalium, Magnesium und Eisen.

★★★★
INHALTSSTOFFE DER KARTOFFEL

Wasser	ca. 77 %
Kohlenhydrate	ca. 16 %
Eiweiß	ca. 2 %
Mineralstoffe	ca. 1 %
Ballaststoffe	0,7–1,7 %
Fett	ca. 0,1 %
Vitamine	A, B und C
Spurenelemente	ca. 1 %

SCHLANK-MACHER

Entgegen ihren Ruf ist die Kartoffel kein Dickmacher, da sie wenig Fett und Kalorien enthält. Eher im Gegenteil, wenn Du sie richtig zubereitest. 100 Gramm haben nur ca. 70 Kilokalorien.

LANGE SÄTTIGEND

aufgrund des hohen Ballaststoffgehalts.

ERSCHWINGLICH

im Vergleich zu anderen Grundnahrungsmitteln.

NACHHALTIG

durch Energieeffizienz, Bescheidenheit bei Anbau und Lagerung.

VEGAN UND GLUTENFREI

von Natur aus.

IM VERGLEICH

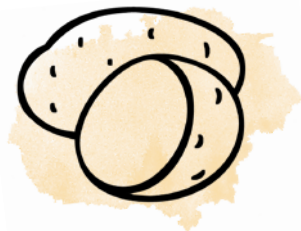
je 100 g: 20–25 mg Vitamin C enthält die rohe Kartoffel. Immerhin fast die Hälfte einer Orange.



WORAUS BESTEHT DIE KARTOFFEL HAUPTSÄCHLICH?

- Spurenelemente
- Fett
- Wasser

GEWUSST WIE



Kartoffelsorten werden in drei Kochtypen unterteilt. Festkochende, vorwiegend festkochende und mehligkochende Kartoffeln. Die Kochtypen beschreiben die Beschaffenheit einer Kartoffel nach der Kochzeit. Da diese Info wichtig ist für die Weiterverwendung, werden Kartoffeln dahingehend unterschiedlich gekennzeichnet.



SUPERFLEXIBEL!

Kartoffeln haben viele regionale Bezeichnungen wie Erdäpfel, Grundbirnen, Grumbeere, Tüften oder Abern.



Weltweit gibt es für fast jeden Verwendungszweck und fast jedes Klima eine passende Kartoffelsorte – über 3.000 insgesamt. Die vielen Sorten unterscheiden sich in Kochtyp, Reifegruppe, Resistenzen, Geschmack, Farbe und Form.



Für die Anbauer ist neben dem Verwendungszweck vor allem die Reifezeit von Bedeutung. Es gibt frühe Kartoffelsorten, die 90 bis 110 Tage bis zur Reife brauchen, mittelfrühe mit 120 bis 140 Tagen Reifezeit und schließlich die Nachzügler, die mittelspäten bis späten Kartoffelsorten, die 140 bis 160 Tage reifen.

- /// Eine **grüne** Kennzeichnung erhält die **festkochende Kartoffel**. Sie behält nach dem Kochen ihre Form, ist schnittfest und eignet sich für Kartoffelsalate, Gratins, Bratkartoffeln und Gerichte, bei denen die Kartoffelstücke intakt bleiben sollen.
- /// **Mehligkochende Kartoffeln** haben nach der Kochzeit eine lockere und eher krümelige Textur. Sie zerfallen leicht und eignen sich gut für Kartoffelbrei, Suppen und Knödel. Sie werden **blau** gekennzeichnet.
- /// **Rot** markiert sind **vorwiegend festkochende Kartoffeln**, die in ihrer Konsistenz nach dem Kochen zwischen den festkochenden und den mehligkochenden Kartoffeln liegen. Sie sind vielseitig einsetzbar und können für verschiedene Gerichte verwendet werden wie für Pommes frites, Pell- oder Salzkartoffeln.



WORAUS BESTEHT DIE KARTOFFEL HAUPTSÄCHLICH?

- ✓ Wasser

H₂O

WEITERE HINWEISE,
TIPPS UND REZEPTE
FINDEST DU UNTER:



3.000

Kartoffelsorten werden weltweit gezählt. In Deutschland sind rund 236 Sorten zugelassen.

Etiketten an Kartoffelgebinden können unterschiedliche Formen und Aufmachungen haben. Auf jedem Etikett müssen aber folgende Pflichtangaben gemacht werden:

- // **Verkehrsbezeichnung:** Speisekartoffeln werden das ganze Jahr gehandelt. Alle Kartoffeln, die vor dem 10. August in Deutschland oder einem europäischen Nachbarstaat geerntet werden, sind Speisefrühkartoffeln.
- // **Sortenbezeichnung:** Name der Kartoffelsorte.
- // **Kochtyp:** Ein zusätzlicher Farbcode an der Verpackung erleichtert das Erkennen des Kochtyps.
- // **Nennfüllmenge:** Inhalt einer Verpackung in Kilogramm oder Stück.
- // **Größensortierung:** In den Verpackungen darf die Differenz zwischen der

größten und der kleinsten Kartoffel ein bestimmtes Maß nicht übersteigen.

- // **Qualität:** Kartoffeln sind Qualitätsware. Sie können nach den Berliner Vereinbarungen (Regelung zum Handel mit Kartoffeln in Deutschland) in „Qualität I“ oder „Qualität Extra“ gehandelt werden.
- // **Losnummer:** Sie ist gesetzlich vorgeschrieben und dient der Rückverfolgbarkeit der Ware bis zum Erzeuger.
- // **Name und Anschrift des Produzenten,** des Abpackers oder des Inverkehrbringers.
- // Bei **Bio-Ware** auch die Nummer der Öko-Kontrollstelle.



WIE VIELE KOCHTYPEN WERDEN IN DEUTSCHLAND UNTERSCHIEDEN?

- Zwei
- Drei
- Vier



VOM FELD ZUM KUNDEN



*KARTOFFELN WERDEN
MIT MODERNEN
MASCHINEN GERODET,*

Deutsche Speisekartoffeln sind bis in den Frühsommer gut erhältlich. In den Winter- und Frühjahrsmonaten wird das Angebot durch Importe aus dem Ausland ergänzt. Kartoffeln mit dem Ursprungsland Frankreich auf dem Etikett stammen in der Regel aus der Vorjahresernte. Ägypten und Israel liefern Frühkartoffeln. Im Mai und Juni ist auch Ware aus Spanien, Italien oder Portugal im Handel. In Deutschland wird von Juni bis zum 10. August die deutsche Frühkartoffel geerntet und im Handel angeboten. Die Hauptkartoffelernte startet Anfang September.

SETZEN UND RODEN

Die Zeitspanne zwischen dem Pflanzen (Legen) einer Kartoffel und ihrer Ernte (Rodung) liegt je nach Sorte zwischen 90 und 160 Tagen. Nach dieser Vegetationszeit wird mit Maschinen gerodet, die das Kraut, Steine und Erdklumpen von den Kartoffeln bereits auf dem Feld trennen. Damit die Kartoffeln nicht beschädigt werden, müssen sie äußerst schonend behandelt werden. Aufgrund ihres hohen Wassergehaltes reagieren sie sehr empfindlich auf mechanische Belastungen



WIE VIELE KOCHTYPEN WERDEN IN DEUTSCHLAND UNTERSCHIEDEN?

Drei



LEXIKON

Vegetationszeit | Kartoffeln benötigen vom Legen bis zur Ernte unterschiedlich lange Zeiträume. Je nach Dauer werden Kartoffelsorten verschiedenen Reifegruppen zugeordnet.

Aufbewahrung | Bedingungen, unter denen Kartoffeln ihre Qualität behalten – Dunkelheit, Kühle, Belüftung.

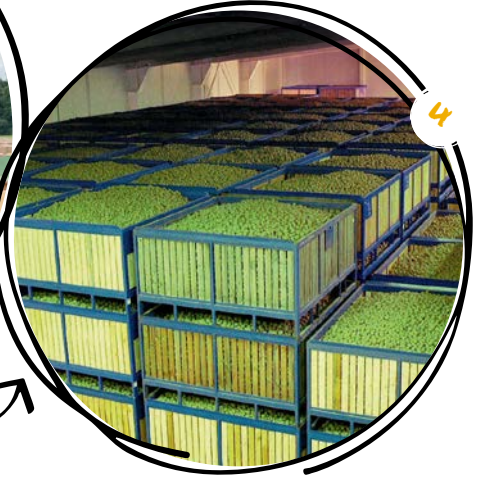
WEITERE HINWEISE,
TIPPS UND REZEPTE
FINDEST DU UNTER:



... UND ANSCHLIESSEND EINGELAGERT,
AUFBEREITET UND ABGEPACKT.



BEREITS AUF DEM FELD IN
KISTEN ABGEPÜLLT...



wie Druck und hohe Fallstufen. Nach der Ernte werden die Kartoffeln dann auf kurzen Wegen in die Lagerhäuser transportiert.

LAGERUNG

Nach der Einlagerung durchlaufen die Kartoffeln verschiedene Phasen: Trocknung, Wundheilungsphase von etwa zwei Wochen, Abkühlung auf optimale Lagertemperatur von ca. 4 Grad Celsius. Vor dem Aufbereiten (Waschen, Polieren, Verlesen, Abpacken) müssen die Kartoffeln auf mindestens 8 Grad

erwärmt werden. Das vermindert die Beschädigungsanfälligkeit entscheidend und es entstehen weniger „blaue Flecken“. Automatische Verleseeinrichtungen sorgen dafür, dass ausschließlich einwandfreie Kartoffeln in die Verpackung kommen. Der Handel bezieht die Ware aus einem Zwischenlager und auf Anforderung. Auch für die Lagerung im Lebensmittelgeschäft gilt die Regel: kühl, dunkel, belüftet. Kartoffeln sind grundsätzlich schonend zu behandeln, um Schäden an der Ware zu verhindern.

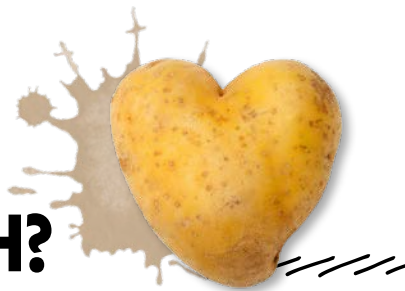


AB WANN WERDEN DEUTSCHE FRÜHKARTOFFELN GEERNTET?

- Ende Februar
- Anfang April
- Ab Juni



BIO-VERWIRRT ODER ÖKO-LOGISCH?



Die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln hat in den letzten Jahren allgemein zugenommen. Dabei spielen Umweltbewusstsein und zunehmende Sensibilität für die eigene Gesundheit bei den Verbrauchern eine wichtige Rolle. Die unterschiedlichen Bio-Label empfindet der Kunde beim Einkauf einerseits als Vertrauensiegel und klare Wegweiser durch den Dschungel der Richtlinien. Sie können andererseits in ihrer Viel-

falt aber verwirrend sein. Außer dem für verpackte Bio-Lebensmittel verbindlichen **EU-Bio-Logo** und dem freiwillig zu ergänzenden **deutschen staatlichen Bio-Siegel** handelt es sich bei allen anderen um die Kennzeichnungen privater Verbände. Der EU-Öko-Verordnung müssen aber alle in der Europäischen Union erzeugten und verkauften Öko-Produkte entsprechen. Sie ist somit Mindeststandard.



SIEGEL DRAUF? CHECK!

EU-BIO-LOGO

Ist die staatliche Kennzeichnung für alle Produkte aus dem ökologischen Landbau in der EU. Verbot von Gentechnik und chemisch-synthetischen Pflanzenschutz- und Düngemitteln.



DEMETER

Ältester Bioverband in Deutschland. Einsatz von biologisch-dynamischen Methoden und Präparaten, um die Gesundheit der Pflanzen zu fördern und Schädlinge zu kontrollieren.

BIOLAND

Größter Bioverband in Deutschland und Südtirol. Setzt sich für die Verbreitung des organisch-biologischen Landbaus ein und fördert die regionale Wertschöpfung.



NATURLAND

Größter internationaler Verband für ökologischen Landbau aus Deutschland. Vorrangiges Ziel ist „100 Prozent bio, weltweit“.



AB WANN WERDEN DEUTSCHE FRÜHKARTOFFELN GEERNTET?

Ab Juni

GUT ZU WISSEN!

VERBRAUCHERFRAGEN BEANTWORTET

Damit Du die Fragen Deiner Kunden kompetent beantworten kannst, haben wir Dir hier die häufigsten zusammengestellt:

Wie viele Kartoffeln braucht man, um satt zu werden?

Werden sie als Beilage verwendet, rechnet man mit etwa drei bis vier mittelgroßen Kartoffeln pro Person. Sind sie das Hauptgericht, wie bei Bratkartoffeln, rate lieber zu vier bis fünf.

Soll man Kartoffeln geschält oder ungeschält essen?

Besser geschält. Den höchsten Nährstoffgehalt haben Kartoffeln allerdings, wenn sie mit Schale gekocht und danach gepellt verzehrt werden. Ausnahme: Drillinge und Speisefrühhartoffeln können auch mit Schale genossen werden. Besonders gesund sind gekochte Kartoffeln vom Vortag, denn sie enthalten viel resistente Stärke und die ist sehr gut für die Darmflora.

Wie lange soll man Kartoffeln kochen?

Nach etwa 20 Minuten kannst Du mit einem Messer in die Kartoffel stechen. Spürst Du keinen Widerstand, ist die Kartoffel gar.

Wie lagere ich Kartoffeln am besten?

Am besten bei 8 bis 12 Grad Celsius. Das Kühlfach im Kühlschrank ist schon wegen mangelnder Belüftung nicht geeignet. Dafür aber ein dunkler, belüfteter und frostfreier Ort. Die Plastikverpackung entfernen, in einen Leinenbeutel umfüllen und am günstigsten in einer Holzkiste lagern. Dann können die Kartoffeln mehrere Monate halten.



106.000

Tonnen Bio-Speisekartoffeln werden in Deutschland pro Jahr vermarktet. Die Anbaufläche für Bio-Kartoffeln steigt.



WIE ENTWICKELT SICH DIE NACHFRAGE NACH BIO-KARTOFFELN?

- Sinkt
- Stagniert
- Steigt



RICHTIGES HANDLING



Kartoffeln sind ein empfindliches Produkt von hoher Qualität. Sie sollten daher behandelt werden wie „rohe Eier“. Die Erdäpfel vertragen keine Stöße. Das heißt, lose Ware wird gelegt und nicht geworfen. Kartoffeln reagieren empfindlich auf Licht- und Sonneneinstrahlung: Sie werden grün, fangen an zu keimen und verlieren an Geschmack. Im Handel gibt es Kartoffeln in der Regel lose oder in Säcken, Netzen, Schalen oder Beuteln verpackt von 0,5 bis 25 Kilogramm.

PERFEKTES IN SZENE SETZEN

- ✓ Frische Kartoffeln riechen erdig und sollen eine feste Schale, gleichmäßige Farbe und keine Runzeln oder Druckstellen haben.
- ✓ Kontrolliere die Ware regelmäßig auf ihre Qualität.
- ✓ Kartoffeln werden im Obst- und Gemüse-regal präsentiert.



WIE ENTWICKELT SICH DIE NACHFRAGE NACH BIO-KARTOFFELN?

- ✓ Steigt



WEITERE HINWEISE, TIPPS UND
REZEPTE FINDEST DU UNTER:
WWW.DIE-KARTOFFEL.DE

WWW

ATTRAKTIVE PRÄSENTATION: MIT
SONDERAUFBAUTEN LASSEN SICH
ZUSATZUMSÄTZE ERZIELEN.

- ✓ Lose Ware sollte in Körben aufbewahrt werden, Tüten gehören in die Nähe.
- ✓ Beschrifte die Regale und Auslagen korrekt. Wichtig ist auch bei loser Ware eine vollständige Beschreibung mit Sortenangabe.
- ✓ Kartoffeln werden nach Kochtypen und Sorten getrennt angeboten.
- ✓ Gib Deinen Kunden praktische Tipps rund um die Kartoffel.

REGIONALE GESCHMACKS- RICHTUNGEN

Beachte regionale Vorlieben. In Deutschland ist der Geschmack bei Kartoffeln nämlich sehr verschieden: Im Nordwesten isst man lieber festkochende Sorten, in Baden-Württemberg, Bayern, Berlin, Thüringen und Sachsen mag man die vorwiegend festkochenden Sorten. Mehligke Kartoffeln werden vor allem in Sachsen, Thüringen, Berlin und Bayern gern gegessen.



WIE REAGIEREN KARTOFFELN AUF LICHT- UND SONNENEINSTRALUNG?

- Sie reagieren gar nicht
- Sie verbessern ihren Geschmack
- Sie werden grün und der Geschmack leidet

AUS LIEBE ZUR KARTOFFEL



KMG

Bündnis der Kartoffelprofis

WEITERE INFORMATIONEN FINDEST
DU UNTER: WWW.DKHV.ORG



Der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V. (DKHV) mit Sitz in Berlin ist ein unabhängiger Wirtschaftsverband. Er vertritt die Interessen seiner rund 170 mittelständisch geprägten Mitgliedsunternehmen gegenüber Politik, Behörden und Öffentlichkeit. Im DKHV engagieren sich Unternehmen aus allen Bereichen der Kartoffelwertschöpfungskette. Der Landesverband der Kartoffelkaufleute Rheinland-Westfalen ist ein aktives Mitglied.

BÜNDNIS DER KARTOFFELPROFIS

Der DKHV ist als Gründungsgesellschafter der Kartoffel-Marketing Gesellschaft mbH (KMG) in allen Gremien aktiv vertreten. Damit setzt die im Jahr 2015 gegründete KMG die vom DKHV im Jahr 2011 begonnenen Projekte zur Verbraucheraufklärung, zur Imageverbesserung und zur Absatzsicherung bei Kartoffeln fort.



WIE REAGIEREN KARTOFFELN AUF LICHT- UND SONNENEINSTRALUNG?

- ✓ Sie werden grün und der Geschmack leidet

HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 1



Mehrfachantworten sind möglich!

WIE HOCH WAR 2022/2023 DER JÄHRLICHE PRO-KOPF-VERBRAUCH AN KARTOFFELN IN DEUTSCHLAND?

- Rund 6 Kilogramm
- Rund 54 Kilogramm
- Fast 85 Kilogramm

WELCHES DEUTSCHE BUNDESLAND VERFÜGT ÜBER DIE GRÖSSTEN KARTOFFEL-ANBAUFLÄCHEN?

- Nordrhein-Westfalen
- Mecklenburg-Vorpommern
- Niedersachsen

IN WELCHEM ABSATZKANAL WERDEN KARTOFFELN HAUPTSÄCHLICH VERKAUFT?

- Lebensmittelhandel
- Direkt beim Erzeuger
- Fachgeschäfte

WORAN SIND KARTOFFELN BESONDERS REICH?

- Fett
- Kohlenhydrate
- Gluten

WOHER STAMMT DIE KARTOFFEL URSPRÜNGLICH?

- Mittelamerika
- Nordamerika
- Südamerika



ZU WELCHER BOTANISCHEN FAMILIE GEHÖRT DIE KARTOFFELPFLANZE?

- Zierpflanzen
- Rankgewächse
- Nachtschattengewächse



HIER
UMKNICKEN!
LÖSUNG AUF
DER NÄCHSTEN
SEITE.



ALLES KLAR? WISSENS-CHECK 2



Mehrfachantworten sind möglich!

WELCHE FARBE KENNZEICHNET MEHLIGKOCHENDE KARTOFFELN?

- Blau
- Rot
- Grün

WIE BEZEICHNET MAN EINE KARTOFFEL MIT EINER REIFEZEIT VON 140 BIS 160 TAGEN?

- Frühreif
- Mittelfrüh
- Mittelspät bis spät

WIE LANGE WERDEN FRÜHKARTOFFELN GEERNTET?

- Bis 9. Februar
- Bis 10. August
- Bis 11. Oktober

WO LIEGEN DIE OPTIMALEN LAGERTEMPERATUREN FÜR KARTOFFELN?

- Gefrierpunkt
- 18 bis 22 Grad Celsius
- 8 bis 12 Grad Celsius

WIE WERDEN KARTOFFELN GELAGERT?

- Möglichst feucht
- Möglichst hell
- Trocken und dunkel

WIE SOLLTEN SPEISEKARTOFFELN BESCHAFFEN SEIN?

- Mit fester Schale
- Ohne Druckstellen
- Mit erdigem Geruch

NOCH MEHR BRAINFOOD!

... GIBT ES IN DER
LZ DIREKT LERNWELT

In unserem Shop Izdirekt-lernwelt.de findest Du noch viel mehr Wissen in gedruckter Form:

- /// Die kompletten Markenlehrbrief-Boxen mit allen aktuellen Markenlehrbriefen
- /// Nützliche Basis- und Prüfungstrainer
- /// Eine Auswahl an interessanten Fachbüchern und Nachschlagewerken



Izdirekt-lernwelt.de

training.Izdirekt.de

IMPRESSUM

7. VOLLSTÄNDIG
ÜBERARBEITETE
AUFLAGE 2024

Ein Markenlehrbrief der

LZ direkt Lernwelt, Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251, 60326 Frankfurt am Main

Head of LZ direkt Lernwelt: Nicole Grohmann

Creative Direction LZ direkt Lernwelt:

Anke Couturier

Redaktion: Annette Ohl

Grafische Gestaltung: Nathalie Ganteführ

In Zusammenarbeit mit dem

Landesverband der Kartoffelkaufleute Rheinland-Westfalen e.V. und dem Deutschen Kartoffelhandelsverband e.V. (DKHV)

Schumannstr. 5

10117 Berlin

Tel. +49 30 1663520 50; Fax +49 30 1663520 59

info@dkhv.org; www.dkhv.org

Bestellservice und Auslieferung

Herold Fulfillment GmbH, Raiffeisenallee 10,
82041 Oberhaching/München

Tel. +49 89 613871-71, Fax +49 89 613871-79

lernwelt@herold-fulfillment.de, www.Izdirekt-lernwelt.de

BILDNACHWEIS

AdobeStock (Seiten 1: Free1970; 2, 6, 12, 14, 16: Ilesichkadesign; 2, 11: Nika_Art; 3, 9: Viktor; 4: Africa Studio, supamas; 5: Atlas, Muhamad; 6: bsd studio; 7: robert6666; 9: yodaswaj; 10: Andrii Yalanskyi, Blessings Captured; 11: Gwens graphic studio; 12: Antonio Gravante; 13: Artnizu; 13, 14: Pugun & Photo Studio; 13, 16: natara; 14: Tom Bayer; 16: by-studio; 20: Veronica); **DKHV e. V.** (Seiten 1; 8: HW Böhmer Verpackung u. Vertrieb GmbH & Co. KG; 11; 3, 10, 11: Grimme Landmaschinenfabrik); **iStockphoto** (Seiten 2: cat_arch_angel; 4, 6, 7, 11, 12, 17, 18, 19: ulimi; 4, 7, 9, 13, 14, 17: Dragon Tiger; 4, 7, 9, 13, 14: Ollustrator; 5: Tanarch; 7, 17, 18: Unchalee Khunchaturus; 8: setory; 10: Sergii Vasylychenko; 15, 16, 19, 20: Frank Ramsrott); **LZ direkt Lernwelt-Archiv** (Seiten 3, 14, 15: Alexander Heimann); **Shutterstock** (Seite 19: bqmgeng; Intellson); **Wikipedia** (Seite 12)

MARKENLEHRBRIEF

EIN PRODUKT DER LZ DIREKT LERNWELT

MEHR WISSEN, BESSER VERKAUFEN!

LZ direkt Lernwelt

Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main

lzdirekt-lernwelt.de

training.lzdirekt.de

