

Das BIOG-Markensortiment

BIOG-Kartoffeln aus dem Ösling

Hochwertig und vorzüglich im Geschmack

Kamen früher fast täglich Kartoffeln auf den Tisch, so hat sich ihr Konsum in den letzten Jahrzehnten deutlich verringert. Reis und Nudeln, die vor der Zubereitung weder geschrubbt noch geschält werden müssen, jedoch ähnlich wie Kartoffeln zur Kategorie der „sättigenden Kohlenhydrate“ zählen, werden aus Zeitgründen oftmals bevorzugt.

Neben Kohlenhydraten in Form von Stärke verbirgt die eher unscheinbare Kartoffel aber auch Vitamin C, B-Vitamine und etliche Mineralstoffe unter ihrer dünnen Schale und leistet als „Zitronen des Nordens“ einen wertvollen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung.

Sortenarmut und wenig Probierfreude

Bedenkt man, dass es weltweit über 4 000 verschiedene Kartoffelsorten gibt, bleibt die Enttäuschung im Gemüseregal meist nicht aus. Neben den Marktführern „Nicola“, „Charlotte“ und der roten „Désirée“ fristen Sorten mit kleineren und unregelmäßig geformten Knollen dort nämlich eher ein Schattendasein. Dabei lohnt es sich durchaus, auch andere Kartoffelsorten zu probieren, schließlich variieren diese in Konsistenz und Geschmack erheblich. Letzterer kann von Fein-

schmeckern als angenehm kräftig, fein-aromatisch, süßlich oder sogar nussig beschrieben werden. Der stetige Griff zu den dicken, runden Knollen mit makellosem Aussehen diktiert den

Landwirten jedoch den Anbauplan, drängt alte und oftmals geschmacksintensivere Sorten zurück und reduziert den Genpool der Kartoffel erheblich. Neben den üblichen Verkaufsschlagern bauen die BIOG-Kartoffelbauern aus dem Ösling deshalb auch unbekanntere Sorten an wie z. B. die „Belinda“, „Anuschka“ oder „Anaïs“, und bringen diese zur Freude vieler Kartoffelliebhaber unter der Marke BIOG in den Handel.

BIO-Kartoffeln punkten

Kartoffelpflanzen gehören zu den starkzehrenden Pflanzen und müssen für eine reiche Ernte gut mit Nährstoffen versorgt sein. Auf dem Hof von Familie Schanck (Hupperdange) und Familie Fischbach (Enscherange) wird deshalb kompostierter Rinder- und Schweinemist ausgebracht und der Boden durch den Anbau Stickstoff anreichernder Leguminosen für den Kartoffelanbau vorbereitet. Chemisch-synthetische Düngemittel kommen bei den Bauern der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG) natürlich nicht zum Einsatz. Die Bio-Kartoffelknollen wachsen somit recht langsam, lagern weniger Wasser ein und entwickeln einen intensiven Geschmack.

Da Kartoffeln sehr anfällig für diverse Erkrankungen wie die Kraut- und Knollenfäule bzw. Kartoffelschorf sind, gehören Kartoffelkulturen allgemein zu den am stärksten mit Pestiziden behandelten Feldkulturen. Die BIOG-Bauern greifen jedoch nicht zur Chemiekeule. Sie bringen bereits vorgekeimte Kartoffelsetzlinge in die Erde und setzen auf natürlichen Pflanzenschutz. Der nasse Frühling und die äußerst trockenen Sommermonate haben den Kartoffelpflanzen in diesem

Jahr natürlich etwas zugesetzt, und die Kartoffelernte fällt 2018 nicht so üppig aus. Dem Geschmack der Kartoffeln tut dies jedoch keinen Abbruch.

Bewusst verpackt

Von Hand verlesen und von anhaftender Erde umgeben, werden die frisch geernteten Kartoffeln in Holzkisten gefüllt und in einem gut belüfteten, dunklen und kühlen Raum gelagert – ganz ohne Einsatz von Mitteln, die das Auskeimen hemmen.

Je nach Bedarf werden die Kartoffelkisten vom Bio-Großhändler BIOGROS ins Lager nach Munsbach gebracht, wo die Bio- und Demeter-Kartoffeln ungewaschen in Papiertüten abgefüllt werden. Dabei hat sich an der verwendeten, umweltfreundlichen Papiertüte seit Jahren nichts verändert.

Noch besser verpackt könnten die Kartoffeln nämlich gar nicht sein. Neben der Papiertüte selbst ist es jedoch auch die an den Kartoffeln haftende Erde, die Schutz vor Licht, Wasserverlust und Schwankungen der Luftfeuchtigkeit bietet. Beim Kauf bevorzugen viele Konsumenten jedoch gewaschene Kartoffeln, da sich diese von ihrer makellosen Seite präsentieren und zudem keine Erdklümpchen in der Einkaufstasche hinterlassen. Dabei wird meist vergessen, dass Kartoffelknollen, die dem Licht aus-

gesetzt sind, nicht nur Chlorophyll aufbauen und somit stellenweise grün werden, sondern auch Solanin synthetisieren, einen für uns giftigen Pflanzenstoff. Daher ist es sinnvoll, die Bio-Kartoffeln bis zu ihrer Verwendung in ihrer dunklen Papiertüte zu belassen oder sie im Keller zu lagern.

Bio-Kartoffeln für die Gastronomie

BIOG bringt aber nicht nur Bio-Kartoffeln in der 1,5-Kilo- (Minikartoffeln bzw. „Grenailles“), 2- und 5-Kilo-Tüte in die NATURATA Bio Marchés und Bio Haff Butteker sowie in weitere Luxemburger Geschäfte mit Bio-Abteilung. Familie Fischbach baut zusätzlich auch Kartoffelsorten an, die dickere Knollen entwickeln und somit perfekt für die Verarbeitung in der Gastronomie und in Großküchen geeignet sind. Diese Kartoffeln werden in der Cuisine Artisanale der OIKOPOLIS-Gruppe in Munsbach gewaschen, geschält, manuell nachgeputzt, je nach Kundenwunsch verpackt (ganz, in Viertel, Scheiben oder Stifte geschnitten) und von BIOGROS an die Kunden geliefert.

BIO-Kartoffeln von Familie Fischbach sind zudem Zutat verschiedener BIOG-Fertiggerichte und finden sich im leckeren BIOG-Kartoffelsalat und im BIOG-Kartoffelpüree wieder.



Neben den üblichen Verkaufsschlagern bauen die Kartoffelbauern aus dem Ösling auch unbekanntere Sorten an.



Von Hand verlesen und von anhaftender Erde umgeben, werden die frisch geernteten Kartoffeln in Holzkisten gefüllt. (FOTOS: BIOG)

Den Weg der Kartoffel vom Feld auf den Teller finden Sie auch als Film auf:
www.oikopolis.lu/de/video/12/

BIOG – Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach
www.biog.lu