

Lilly lüftet das Geheimnis der Kartoffel

Am Rande eines Waldes wohnt das Eichhörnchen Lilly. Rundherum gibt es Felder, auf denen Getreide, Gemüse und auch Kartoffeln angebaut werden. In diesem Jahr will Lilly herausfinden, wie die Kartoffeln auf dem Feld in die Erde kommen.

VON MELANI MÜLLER

Immer im Herbst sieht Lilly, wie der Bauer in der Nähe ihres Nestes mit einer grossen Maschine und vielen Helfern die Kartoffeln erntet. In diesem Frühling hat sie sich entschieden, der Sache auf den Grund zu gehen. Da sie sich aber nicht traute, auf dem Feld herumzuschmüffeln, wollte sie eine eigene Kartoffel pflanzen. Doch zuerst musste sie eine solche beschaffen.

Lilly hat eine Idee

Da hatte Lilly eine gute Idee. Als sie im April sah, dass der Bauer anfing, die Kartoffeln zu setzen, ging sie in die Stadt auf den Markt. Dort suchte sie nach einem Kartoffelstand. Als sie endlich einen gefunden hatte, musste sie entsetzt feststellen, dass es ganz verschiedene Kartoffeln gab. Obwohl sie eigentlich alle gleich aussahen, waren sie in verschiedene Kisten verteilt und mit schönen Mädchennamen wie Agata, Désirée oder Annabelle angeschrieben. Lilly konnte sich anhand des Aussehens nicht entscheiden, von welcher Sorte sie einen kaufen sollte. Also entschloss sie sich, auf ihren Geschmackssinn zu vertrauen. Schnell hüpfte sie auf den Verkaufsstand und biss in je eine Knolle aus jeder Kiste. Jede schmeckte ein wenig anders, und die Marktfrau erklärte Lilly, dass man mit jeder Sorte etwas anderes kochen könne.



Lilly hat ihre eigenen Kartoffeln angesät und geerntet. Nun verkauft sie einige davon auf dem grossen Bauernmarkt.

Illustration Robert Steiner

Als Lilly dann die beste Sorte gefunden hatte, kaufte sie sich eine, und bei ihr zu Hause suchte sie sich einen Ort am Waldrand, wo sie ein Beet einrichten konnte. Dort steckte sie die Kartoffel in die Erde und schüttete darauf wie der Bauer auf dem Feld einen Erdhügel auf. Danach hiess es warten. Nach etwa zwei Wochen konnte es Lilly nicht mehr aushalten. Also ging sie zu ihrer Kartoffel und begann zu graben. Ganz vorsichtig trug sie mit ihren Vorderfüssen den Erdhügel bis zu ihrem Setzling ab. Es hatten sich unterdessen viele grüne Keime gebildet, die wild von der Kartoffel abstanden. Nachdem sie die Kartoffel ganz genau beobachtet hatte, grub sie sie wieder in die Erde ein und liess sie in Ruhe. Als sie wieder zwei Wochen später nach der Kartoffel schaute, ragten kleine grüne Blätter aus dem Erdhügel. Aus der Stärke und

den weiteren Inhaltsstoffen der Kartoffel hatte sich eine Kartoffelpflanze gebildet, die nun ausserhalb der Erde wuchs. Mit der Zeit wurde die Pflanze immer grösser, und aus kleinen Knospen entstanden weisse Blüten, die viele fleissige Bienen anzogen. Mittlerweile war die Kartoffel, die Lilly gesetzt hatte, ganz weich und schrumpelig geworden. Ihre ganze Kraft steckte jetzt in der Pflanze, und diese hatte dicke, lange Wurzeln geschlagen.

Knöllchen beginnen zu wachsen

Es war schon Sommer, da konnte Lilly ganz kleine Knöllchen an den Enden der Wurzeln entdecken. Diese wuchsen ganz schnell zu kleinen Kartoffeln heran. Durch die Sonne, das Wasser und die Nährstoffe der Erde hatte die Pflanze über zwanzig kleine Kartoffeln bilden können, welche in der

Erde heranreifen und immer grösser wurden. Einige waren ganz schön krumm geworden, da sie um einen Stein hatten herumwachsen müssen. Diejenigen, die zu nahe an der Oberfläche gewesen waren und aus dem Boden herausgesehen hatten, eine grüne Spitze bekommen und schmeckten nicht mehr gut.

Der Erntetag

Heute, es ist schon fast Herbst geworden, ist endlich der grosse Tag gekommen. Der Bauer beginnt auf dem Feld seine Kartoffeln zu ernten, und Lilly springt voller Vorfreude zu ihrer Kartoffelpflanze, um die Knollen auszugraben. Eine prächtige Kartoffel nach der anderen kommt zum Vorschein, bis ein richtiger Haufen neben Lilly liegt. Auch die alte Kartoffel, die Lilly im Frühling gesetzt hat, findet sie. Davon ist jetzt nur noch die Schale übrig. Glücklicherweise stellt Lilly fest, dass sie das Geheimnis der Kartoffel gelüftet hat. Aus einer Kartoffel ist eine Pflanze entstanden und daraus dann wieder viele neue Kartoffeln.

Eigene Kartoffeln verkaufen

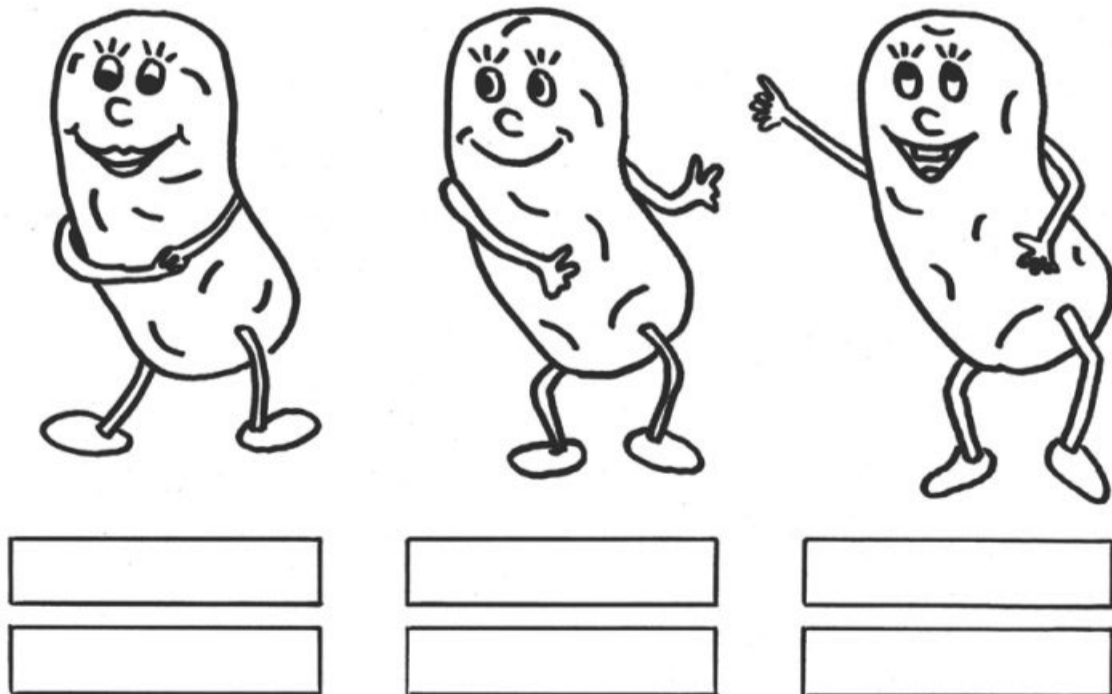
Doch was macht ein Eichhörnchen mit einem Haufen Kartoffeln? Lilly bringt sie zu dem Stand auf dem Markt, auf dem sie im Frühling ihre Kartoffel gekauft hat. Sie kann sie dort verkaufen. Doch durch die lange Zeit, die es gedauert hat, bis die Kartoffeln geerntet werden konnten, hat Lilly den Namen der Sorte vergessen. Also beschriftet sie ein neues Schild und kann ihre eigenen Kartoffeln verkaufen.

Der Bauer bringt übrigens nicht alle seine Kartoffeln auf den Markt. Die meisten Kartoffeln bringt er in ein grosses Lager, und von dort kommen sie in Fabriken. Dort wird aus ihnen Pommes frites, Pulver für Kartoffelstock, Rösti und noch vieles mehr gemacht. Und einige seiner Knollen braucht der Bauer auch als Futter für seine Tiere im Stall.

Rätsel

Logical Ein buntes Rätsel rund um die Kartoffel

Rätselspass mit Hand und Fuss



Mal die Kartoffeln richtig aus. Schreib die Namen der Kartoffeln und ihr Land in die Kästchen unter dem Bild. Kannst du den Namen und das Land erraten?

VON KARIN BILLER

1. Die Kartoffeln kommen aus Frankreich, aus Deutschland und aus Schweden.
2. Die Kartoffel rechts kommt nicht aus Deutschland.
3. Die Kartoffel in der Mitte kommt nicht aus Schweden.
4. Die Kartoffel links kommt aus Frankreich.

5. Die französische Kartoffel steht nicht neben Bjorna.
6. Sieglinde steht neben der roten Kartoffel.
7. Roseval ist am weitesten von der blauen Kartoffel entfernt.
8. Bjorna steht neben der gelben Kartoffel.

Freizeit

Ein feines Rezept mit Kartoffeln

Mit Kartoffeln kannst du viele feine Sachen machen. Ein leckeres Essen mit Kartoffeln sind die Kartoffel-Karotten-Puffer. Sie sind schnell und einfach zubereitet. Für vier Personen brauchst du dazu: 200 g Kartoffeln, 500 g Rüebl, 1 grosse Zwiebel, 1 Bund Petersilien, 2 Eier, 4 Esslöffel Weizenmehl, etwas Salz und Pfeffer sowie 4 Esslöffel Rapsöl. Wenn du alles bereitgestellt hast, werden zuerst die Kartoffeln und die Rüebl gewaschen und geschält.

Danach muss die Haut der Zwiebel abgezogen werden. Nun wird alles fein geschnitten und in eine Schüssel gegeben. Auch die Petersilien werden mit einem Messer in kleine Stücke geschnitten und in die Schüssel gegeben. Wenn alles in der Schüssel ist, kannst du noch das Mehl und die Eier dazugeben und alles gut vermischen. Mit etwas Salz und Pfeffer wird die entstandene Masse noch gewürzt. Nun hast du eine fertige Puffermasse.

In einem zweiten Teil wird zuerst etwas Öl in der Bratpfanne erhitzt. Von der Puffermasse kannst du nun mit einem Esslöffel jeweils eine kleine Menge in die Pfanne tun. Mit dem Löffelrücken kannst du die Masse in der Pfanne noch etwas flach drücken. Zum Schluss werden die Puffer so lange in der Pfanne gebraten, bis sie auf beiden Seiten goldbraun sind. Die Puffer kannst du dann beliebig mit einer Dip-Sauce, mit Apfelmus oder auch mit Ketchup servieren. Wir wünschen euch viel Spass beim Zubereiten und en Guete.

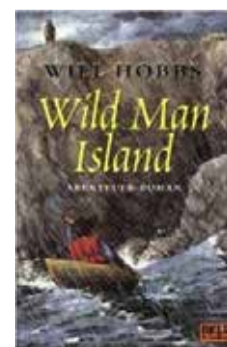


Fertig gebratene und servierbereite Kartoffel-Karotten-Puffer. Bild Eliane Welz

Buchtipps

Abenteuer auf der Bäreninsel

Lange hat der 14-jährige Andy darauf gespärt, endlich mit einer Kajakgruppe die Wildnis Alaskas zu sehen. Doch sein eigentliches Ziel besteht darin, den Wasserfall aufzusuchen, an dem sein Vater tödlich verunglückte. Deshalb entfernt sich Andy unerlaubt und allein von der Kajakgruppe. Auf dem Rückweg gerät er in ein schweres Unwetter und landet auf einer scheinbar unbewohnten Insel. Von nun an ist er auf sich selbst gestellt und kämpft ums Überleben. Als Andy dem Verzweifeln nahe ist, stösst er eines Tages auf einen unheimlichen, riesigen Mann, der aus der Steinzeit zu stammen scheint ...



Will Hobbs
Wild Man Island

Beltz & Gelberg Verlag
233 Seiten.

Leseprobe freundlicherweise zur Verfügung gestellt von der Buchhandlung Bücher-Fass, Schaffhausen.

Pädagogische Hochschule Schaffhausen

Impressum

Texte: Melani Müller, Coralie Friedli, Corina Fendt, Eliane Welz, Karin Biller, Illustrationen: Robert Steiner, mobile@psh.ch

ph | sh

Wissen

Die exotische Knolle als Nährstofflieferant

Weltweit werden jedes Jahr mehr als 300 Millionen Tonnen Kartoffeln geerntet. Damit zählt die Kartoffel zu einem der wichtigsten Grundnahrungsmittel überhaupt. Die Kartoffel, die im 16. Jahrhundert von Südamerika nach Europa gebracht wurde und von der es mittlerweile mehr als 200 verschiedene Sorten gibt, ist bei uns längst ein fester Bestandteil jeder Speisekarte. Doch die Kartoffel ist nicht nur lecker, sondern vor allem auch – wenn sie richtig zubereitet wird – ernährungstechnisch sehr sinnvoll.

Kartoffeln bestehen nämlich zu 77 Prozent aus Wasser und enthalten verschiedene Mineralstoffe und Vitamine, die die Kartoffel zu einem kalorienarmen Nährstofflieferanten und damit zu einer gesunden Mahlzeit machen. Zu etwa 16 Prozent bestehen die Kartoffeln aus Kohlenhydraten. Die sind sehr wertvoll für unseren Körper, weil sie uns nachhaltig sättigen. Die Kartoffel enthält aber auch Eiweiss, Mineralstoffe, Ballaststoffe und Vitamine. Alles Dinge, die unser Körper zum Überleben braucht. Besonders gut an der Kartoffel ist, dass sie nur wenig Fett hat.

Doch die Kartoffel kann auch so weiterverarbeitet werden, dass sie von Ernährungsexperten nicht mehr als gesund betrachtet wird. Pommes frites oder Chips werden in Öl und Fett regelrecht gebadet, sodass die wertvollen Inhaltsstoffe unter der Bearbeitung leiden. Zudem enthalten solche Kartoffelprodukte dann sehr viel Fett. Somit kann die Kartoffel bei falscher Verarbeitung auch zum Dickmacher werden. (r.)