

der Erdapfel

Geschichte

Die Spanier lernten in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts von den Inkas die papa kennen. Die Ähnlichkeit zur Batate, dem Süßerdapfel, führte zur Vermischung dieser beiden Begriffe, so dass ab dem 17. Jahrhundert beide Pflanzen (und ihre jeweiligen Früchte) als patata bezeichnet wurden. Von Südamerika kam er dann über die Kanarischen Inseln (1562) nach Spanien und in der Folge nach Italien (spätlat. terrae tuber - Erdknolle). Seiner schönen Blüte und des üppigen Laubes wegen verbreitete er sich dann auf dem europäischen Festland, wo er erst als Zierpflanze in den botanischen Gärten landete. Das Verkosten der oberirdischen Früchte endete meist mit Bauchschmerzen oder Vergiftungserscheinungen, wodurch bald zahlreiche Vorurteile gegenüber dieser schön blühenden Pflanze entstanden.

Erst ab dem 18. Jahrhundert wurde wieder zwischen dem Erdapfel (in Spanien ‚patata‘ und ‚papa‘ in Hispanoamerika) und der Batate (spanisch: batata) unterschieden, wovon sich die englische Bezeichnung potato ableitet. Der deutsche Name Kartoffel erinnert eher an Trüffel, italienisch tartufolo, mit denen sie am Anfang verglichen wurden. Der französische Ausdruck pommes de terre steht für Erdäpfel.

Als Anfang des 19. Jahrhunderts aus Amerika Erdäpfelkrankheiten eingeschleppt wurden, waren die Erdäpfelmonokulturen schutzlos. Eine Missernte folgte der anderen und verursachte eine Hungersnot bei einem Großteil des europäischen Volkes an der viele Millionen Menschen starben. Am schlimmsten traf es Irland, wo die Abhängigkeit vom Erdapfel als Grundnahrungsmittel besonders groß war, zumal dieses Land vom Getreide-Export abhängig war. Zwischen 1845 und 1849 starben über eine Million Menschen, ca. 12 % der irischen Bevölkerung, an Hunger. Sie hätten sich auch das Brot nicht kaufen können, denn die meisten sahen ihr Leben lang kein Bargeld. Zwei Millionen Iren wanderten – meist in die USA – aus.

1761, vor genau 250 Jahren, brachte der Erdäpfelpfarrer Johann Eberhard Jungblut (1722 – 1795) den Erdapfel aus seiner Heimat Luxemburg nach Prinzendorf a. d. Zaya und somit in unser schönes Weinviertler Dreiländereck.

Quelle: [Wikipedia](#)

Erdäpfelsorten und ihre Verwendung

Früh-Erdäpfel oder „Heurige“, in Tschechien Gruppe A mit grüner Schrift

Festkochend: Sigma, Sieglinde, Linzer Delikatess, Naglerner, Kipfler, Agata, Anuschka.

Werden zwischen Mitte Juni und Juli geerntet, sind dünnchalig und nicht zum Lagern geeignet. Sie bleiben beim Kochen ganz und eignen sich für Petersilerdäpfel, Erdäpfel-salat. Können auch mit der Schale verzehrt werden.

Mittelfrühe Erdäpfel oder „Speckige“, in Tschechien Gruppe B mit roter Schrift

Vorwiegend festkochend: Bintje, Bionta, Ditta (Kreuzung Bintje und Quarta), Fries-lander, Goldsegen, Jelly, Linzer Gelbe, Nicola, Quarta, Romina, Ukama

Vorwiegend festkochend und rotschalig: Desiree, Rosita, Rubinia

Werden im August geerntet und sind zum Einlagern geeignet. Diese Sorten haben ein festes, weißgelbes Fruchtfleisch, das auch noch nach dem Kochen seine Struktur (Festigkeit) behält. Beim Aufschneiden im gekochten Zustand muss die Schnittfläche glatt und feucht sein. Eignen sich für Salate, Gratins, Aufläufe und Braterdäpfel.

Spät-Erdäpfel oder „Runde“, in Tschechien Gruppe C mit blauer Schrift

Mehlig / weichkochend: Agria, Aula, Donald, Hermes, Signal

Werden im Oktober geerntet und sind gut lagerfähig. Aufgrund des höheren Stärkegehalts zerfallen sie leicht beim Kochen und eignen sich mehr für Püree, Knödel, Kroketten, Erdäpfelteig und Folien-Erdäpfel.

Nährwerte, per 100 g Erdäpfel (roh)

Kcal: 70 / kJ: 298

Wasser 77,8 g

Eiweiß 2,0 g

Fett 0,1 g

Kohlenhydrate 14,8 g

Ballaststoffe 2,0 g

Tipps & Tricks rund um den Erdäpfel

Erdäpfel, die in der Schale gekocht werden, platzen nicht so leicht auf, wenn man das Wasser salzt.

Geschälte Erdäpfel nicht lange wässern (Ausnahme Pommes frites), denn dadurch verlieren sie zu viel an Stärke und Vitaminen.

Geriebene rohe Erdäpfel verfärben sich an der Luft, daher direkt in eine Schüssel in Essigwasser reiben, danach in einem Tuch fest ausdrücken.

Erdäpfel haben beim Kochen einen geringeren Nährstoffverlust, wenn sie samt Schale gegart werden. Vor dem Kochen sind die Erdäpfel gründlich zu waschen.

Achten Sie beim Schälen darauf, dass die Schale so dünn wie nur möglich entfernt wird, da gerade unter der Schale die meisten Nährstoffe angesammelt sind.

Erdäpfel immer heiß schälen, vor dem Schälen kurz mit kaltem Wasser abschrecken.

Bereits keimende Erdäpfel sollten nicht mehr verwendet werden, da sie stark an Geschmack verlieren und süßlich schmecken.

Suppen, Saucen und Gemüse lassen sich ganz einfach mit einem geriebenen Erdäpfel binden.

Versalzene oder zu scharfe Speisen können durch Zugabe eines geriebenen oder eines in Würfel geschnittenen Erdäpfels gemildert werden.

Erdäpfelsalat sollte noch am Tag seiner Zubereitung aufgegessen werden. Bleibt ein Rest über, diesen nicht länger als 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

Lagerung

Zum Einlagern beziehungsweise zum Überwintern eignen sich nur die mittelspäten bis späten Sorten die ab Mitte September geerntet werden.

Die Erdäpfel müssen sauber, trocken und unbeschädigt sein. Der Lagerraum soll eine Temperatur von 4 bis 6 Grad aufweisen. Er muss dunkel und gut belüftbar sein.

Erdäpfel nicht in Folienbeuteln aufheben, sie beginnen zu schwitzen und verderben dadurch leicht.

Werden Erdäpfel bei zuviel Licht gelagert, können sich grüne Flecken bilden. Diese Erdäpfel sind für den Verzehr nicht mehr geeignet, da sie giftiges Solanin enthalten. Bei kleinen grünen Flecken genügt es, diese wegzuschneiden.

Auch gekochte Erdäpfel sollte man nicht länger als 24 Stunden aufheben. Sie verlieren an Qualität und Geschmack.

Quellen: thea.at und kirchenweb.at/kochrezepte