



**Frische Kartoffeln
für jeden Geschmack.**
Die Vielfalt vom Feld

Frisch
aus der
Region.

STAATSMINISTERIUM
FÜR ENERGIE, KLIMASCHUTZ,
UMWELT UND LANDWIRTSCHAFT



Freistaat
SACHSEN



Inhalt

Kartoffeln in Sachsen	3
Kartoffelsorten	8
Alles Kartoffel!	20
Rundum gesund	26
Rezepte	28
Adressen	35



Kartoffeln in Sachsen

Einleitung

Der Kartoffel auf der Spur

Aufgrund ihrer günstigen Nährstoffzusammensetzung und den vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten ist die Kartoffel als Fit- und Sattmacher heute von keinem Speiseplan mehr wegzudenken. Weltweit werden die Erdäpfel auf rund 20 Millionen Hektar Land angebaut, wodurch sie zusammen mit Weizen, Reis und Mais zu den wichtigsten Nutz-

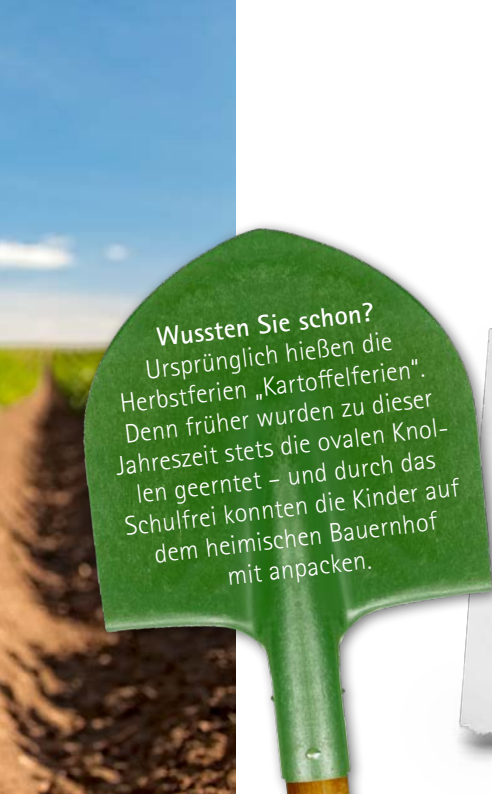
pflanzen zählen. Allein in Deutschland verbraucht jede Bürgerin und jeder Bürger durchschnittlich ca. 55 kg der Knollen im Jahr. Die Hälfte des Gesamtverbrauchs wird dabei als verarbeitete Kartoffelerzeugnisse, wie Pommes und Kartoffelchips, verzehrt. Lettland ist aktuell Spitzenreiter im Kartoffelverbrauch, ca. 123 Kilogramm Knollen werden pro Jahr verbraucht. Doch dies war nicht immer so:

Die Heimat der Erdäpfel liegt in Südamerika. Dort wurde sie wahrscheinlich schon vor 5.000 Jahren auf zahlreichen Hochebenen in bis zu 4.000 Metern angebaut. Nach Europa kam die Pflanze vermutlich erst im frühen 16. Jahrhundert, als die Spanier das Reich der Inkas entdeckten. Über Jahre hinweg wurde sie hierzulande allerdings ausschließlich wegen ihrer Blütenpracht als Gartenpflanze gezüchtet. Schlechte Getreideernten und Hungersnöte führten Mitte des 17. Jahrhunderts dazu, dass die nahrhaften Knollen

geradewegs in die Kochtöpfe wanderten. Eine Vorreiterrolle des Kartoffelanbaus in Deutschland nahm dabei neben Oberfranken übrigens auch das Vogtland ein.







Wussten Sie schon?
Ursprünglich hießen die Herbstferien „Kartoffelferien“. Denn früher wurden zu dieser Jahreszeit stets die ovalen Knollen geerntet – und durch das Schulfrei konnten die Kinder auf dem heimischen Bauernhof mit anpacken.

Kartoffeln in Sachsen

In Sachsen werden auf etwa 6.000 Hektar Erdäpfel angebaut, davon sind 400 Hektar ökologisch bewirtschaftete Flächen. Den größten Teil davon nehmen Speisekartoffeln ein, aber auch Pflanzkartoffeln spielen eine bedeutende Rolle. Rückläufig sind momentan allerdings die Anbauflächen für Stärkekartoffeln. Die Knollenerträge des Freistaates liegen bei durchschnittlich 40 Tonnen pro Hektar. Insgesamt werden in Sachsen jährlich etwa 210.000 Tonnen Kartoffeln geerntet.

Tipp für Wanderfreunde aus Nah und Fern:

Alles rund um den Erdäpfel können Sie übrigens auch auf dem ca. acht Kilometer langen Kartoffel-lehrpfad „Vogtländischer Knollensteig“ erfahren. Der Weg führt von Hundsgrün über das Kartoffeldorf Unterwürschnitz bis zum Gelände der Agrargenossenschaft Tirschendorf e. G., dem einzigen Pflanzkartoffellieferanten im Vogtland.

Sächsischer Kartoffelverband e.V.

Der Sächsische Kartoffelverband e.V. wurde im Jahr 1991 als Dachverband der sächsischen Kartoffelwirtschaft gegründet. Neben Pflanzgutvermehrern und Speisekartoffelanbauern sind in ihm Abpacker und Verarbeiter organisiert. Derzeit zählt der Kartoffelverband e.V. 75 Mitglieder beziehungsweise Mitgliedsbetriebe aus der Kartoffelanbaubranche des Freistaates. Gemeinsam verfolgen sie das Hauptziel, die Position der sächsischen Kartoffelwirtschaft und ihrer Unternehmen am Markt zu festigen.

Das bisher erfolgreichste Projekt ist zweifellos die Entwicklung der Premiummarke „Erdäpfel – Kartoffeln aus Sachsen“. Vermarktet werden ausschließlich im Freistaat, auf der Grundlage langfristiger Anbau- und Lieferverträge, erzeugte Kartoffeln. Der Verband kontrolliert die Einhaltung der einheitlichen Erzeugnisregeln und der strengen Qualitätsvorgaben.



Wussten Sie schon?
Wer in seinem Kleingarten
Kartoffeln anbauen möchte, der
sollte unbedingt eine vierjährige
Anbaupause auf dem gleichen
Boden einhalten. Sonst drohen
vermehrt Schädlinge sowie
Krankheiten und damit auch
Ertragsverluste.





Kartoffelsorten

Unter der Erde gedeiht eine große Vielfalt

Reifegruppen bei Kartoffeln

Kartoffeln haben von Juli bis Oktober Erntesaison. Die Erntezeit der einzelnen Sorten ist je nach Reifegruppe unterschiedlich. Während Knollen der sehr frühen Reifegruppe bereits im Juli geodet werden können, sind mittelfrühe Kartoffeln im Herbst erntereif. Eine längere Reifezeit führt tendenziell zu einer Erhöhung des Ertragsvermögens und zu einer Verbesserung der Lagerfähigkeit.

Kartoffeln gibt es in einer großen Vielfalt an Farben, Formen und Geschmacksnuancen: Allein in Deutschland sind über 250 von Züchtern geschaffene Sorten zugelassen. Grundsätzlich können sie nach ihrer Erntezeit und nach ihren Kocheigenschaften voneinander unterschieden werden.



Reifegruppe	Normale Erntezeit	Lagereignung
sehr früh	Juli	gering
früh	August	mittel bis gut
mittelfrüh	September	gut
mittelspät bis sehr spät	September – Oktober	gut



Kochtypen bei Kartoffeln

Ein weiteres Merkmal der Sortenwahl sind die Kocheigenschaften. Die Unterteilung in festkochend, vorwiegend festkochend und mehligkochend ist dabei unter anderem von der Konsistenz, Mehligkeit oder Feuchtigkeit abhängig. Während festkochende Knollen als feinkörnig, schnittfest sowie feucht gelten, enthalten mehligkochende Kartoffeln am meisten Stärke und sind recht grobkörnig sowie trocken. Die vorwiegend festkochenden Sorten sind als „Kartoffeln für alle Fälle“ bekannt und universell einsetzbar.



Kochtyp	Eignung
festkochend	Kartoffelsalat, Bratkartoffeln, Pell- und Salzkartoffeln
vorwiegend festkochend	Aufläufe, Pommes, Pell- und Salzkartoffeln
mehligkochend	Püree, Klöße, Suppen, Aufläufe, Pell- und Salzkartoffeln



Wussten Sie schon?

Der lateinische Name der Kartoffel lautet *Solanum tuberosum*. Die einjährige krautige Knollenpflanze zählt – ebenso wie Tomaten, Paprika und Tabak – zur Familie der Nachtschattengewächse.

Sorte: Goldmarie

Züchter: Norika

Reifezeit: früh

Kochtyp: festkochend

Knollenform: langoval

Fleischfarbe: gelb-tiefgelb

Schalenbeschaffenheit:
glatt bis genetzt

Sorte: Ballerina

Züchter: Danespo

Reifezeit: früh

Kochtyp: festkochend

Knollenform: oval

Fleischfarbe: gelb-tiefgelb

Schalenbeschaffenheit:
glatt



Sorte: Belana

Züchter: Europlant

Reifezeit: früh

Kochtyp: festkochend

Knollenform: oval

Fleischfarbe: gelb

Schalenbeschaffenheit:
genetzt



Sorte: Bellinda

Züchter: Europlant

Reifezeit: mittelfrüh

Kochtyp: festkochend

Knollenform: oval-langoval

Fleischfarbe: tiefgelb

Schalenbeschaffenheit:
glatt



Sorte: Princess

Züchter: Solana

Reifezeit: früh

Kochtyp: festkochend

Knollenform: oval

Fleischfarbe: gelb

Schalenbeschaffenheit:
glatt

Sorte: Laura

Züchter: Europlant

Reifezeit: mittelfrüh

Kochtyp:

vorwiegend festkochend

Knollenform: oval-langoval

Fleischfarbe: tiefgelb

Schalenbeschaffenheit:

rot, glatt

Sorte: Marabel

Züchter: Europlant

Reifezeit: früh

Kochtyp:

vorwiegend festkochend

Knollenform: oval

Fleischfarbe: gelb

Schalenbeschaffenheit:

glatt

Wussten Sie schon?
Eine große Vielfalt weist die Kartoffel nicht nur bei ihren Sorten, sondern auch bei ihren Namen auf: Je nach Region wird sie zum Beispiel Erdapfel, Erdbirne, Grumbeere, Holland-
ei, Knolle, Tüfte oder Tartüffel genannt.





Sorte: Wega

Züchter: Norika

Reifezeit: früh

Kochtyp:
vorwiegend festkochend

Knollenform: oval

Fleischfarbe: tiefgelb

Schalenbeschaffenheit:
genetzt

Sorte: Milva

Züchter: Europlant

Reifezeit: mittelfrüh

Kochtyp:
vorwiegend festkochend

Knollenform: oval

Fleischfarbe: gelb

Schalenbeschaffenheit:
genetzt

Sorte: Solara

Züchter: Europlant

Reifezeit: mittelfrüh

Kochtyp:
vorwiegend festkochend

Knollenform: oval

Fleischfarbe: gelb

Schalenbeschaffenheit:
genetzt



Sorte: **Madeira**

Züchter: Europlant

Reifezeit: mittelfrüh

Kochtyp:

vorwiegend festkochend

Knollenform: oval

Fleischfarbe: gelb

Schalenbeschaffenheit:

glatt

Sorte: **Gala**

Züchter: Norika

Reifezeit: früh

Kochtyp:

vorwiegend festkochend

Knollenform: rundoval

Fleischfarbe: gelb

Schalenbeschaffenheit:

glatt

Sorte: **Queen Anne**

Züchter: Solana

Reifezeit: früh

Kochtyp:

vorwiegend festkochend

Knollenform: langoval

Fleischfarbe: gelb

Schalenbeschaffenheit:

glatt

Sorte: Solist

Züchter: Norika

Reifezeit: sehr früh

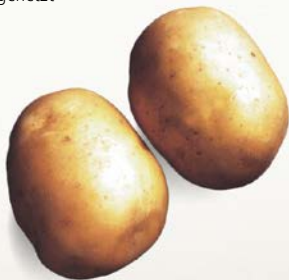
Kochtyp:

vorwiegend festkochend

Knollenform: rundoval

Fleischfarbe: hellgelb

Schalenbeschaffenheit:
genetzt



Sorte: Colomba

Züchter: HZPC

Reifezeit: früh

Kochtyp:

vorwiegend festkochend

Knollenform: rund-oval

Fleischfarbe: gelb

Schalenbeschaffenheit:
glatt



Wussten Sie schon?
Neben den hier vorgestellten handelsüblichen Sorten gibt es eine breite Vielfalt an alten Kartoffelsorten. Diese in Vergessenheit geratenen Sorten überzeugen nicht durch hohe Erträge oder ein einheitliches Erscheinungsbild, sondern viel mehr durch ihre Vielfalt an Formen, Farben und Geschmacksnuancen.



Sorte: **Sunita**

Züchter: HZPC

Reifezeit: früh

Kochtyp: mehligkochend

Knollenform:

oval

Fleischfarbe: tiefgelb

Schalenbeschaffenheit:

glatt



Sorte: **Gunda**

Züchter: Europlant

Reifezeit: früh

Kochtyp: mehligkochend

Knollenform: oval

Fleischfarbe: gelb

Schalenbeschaffenheit:

leicht genetzt

Sorte: **Lilly**

Züchter: Solana

Reifezeit: mittelfrüh

Kochtyp: mehligkochend

Knollenform: rundoval

Fleischfarbe: gelb, tiefgelb

Schalenbeschaffenheit:

genetzt



Sorte: **Theresa**

Züchter: Europlant

Reifezeit: mittelfrüh

Kochtyp: mehligkochend

Knollenform: rundoval

Fleischfarbe: hellgelb

Schalenbeschaffenheit:
genetzt

Sorte: **Talent**

Züchter: Norika

Reifezeit: mittelfrüh

Kochtyp: mehligkochend

Knollenform: langoval

Fleischfarbe: gelb

Schalenbeschaffenheit:
leicht genetzt

Sorte: **Melody**

Züchter: Meijers

Reifezeit: mittelfrüh

Kochtyp: mehligkochend

Knollenform: oval

Fleischfarbe: hellgelb

Schalenbeschaffenheit:
glatt





Alles Kartoffel!

Tipps rund um die Knolle

Beim Einkaufen, Lagern und Zubereiten von Kartoffeln ist der richtige Umgang wichtig, damit die wertvollen Inhaltsstoffe der Erdäpfel erhalten bleiben.

Tipps für den Einkauf

Beim Kartoffeleinkauf sollten einige Kriterien beachtet werden, damit sich die Ware lange hält. Grundsätzlich gilt: Kaufen Sie die verschiedenen Kochtypen gezielt nach dem Verwendungszweck. Probieren Sie daher am besten auch einige Sorten aus, bevor Sie größere Mengen erwerben. Nicht in die Tüte sollten stärker beschädigte Kartoffeln ebenso wie keimende oder vertrocknete Knollen kommen. Lassen Sie auch die Finger von feuchter und schrumpeliger Ware sowie von Knollen mit Druckstellen! Auch muffige oder gar faulig riechende Erdäpfel haben in Ihrem Einkaufskorb nichts verloren.

Man kann Kartoffeln übrigens nicht nur im Lebensmitteleinzelhandel kaufen. Viele Landwirte bieten ihre Kartoffeln auch direkt ab Hof oder auf Märkten an.





Gesunde Kartoffeln ...

- ✓ sind fest,
- ✓ sind trocken und
- ✓ haben eine gleichmäßige Schale sowie Fleischfarbe.


Tipps zur Verarbeitung

Die Kartoffel ist von keinem Esstisch mehr wegzudenken. Damit sie ihren Geschmack aber voll entfalten kann und wichtige Nährstoffe auch während der Verarbeitung erhalten bleiben, ist ein richtiger Umgang notwendig.

Das sollten Sie bei der Vorbereitung von Kartoffeln beachten:

- ✓ Erst unmittelbar vor dem Verzehr zubereiten.
- ✓ Zerkleinerte Stücke nicht über längere Zeit liegen lassen.
- ✓ Vor dem Garen nicht lange in Wasser lagern.





Wussten Sie schon?
Die Samen werden in kleinen
grünen Beeren gebildet. Diese
sind wie alle grünen Teile
der Pflanze und die Keime
der Knolle giftig.

Das sollten Sie bei der Zubereitung von Kartoffeln beachten:

- ✓ Zunächst mit der Gemüsebürste abbürsten.
- ✓ Kartoffeln isst man am besten als Pellkartoffeln, das heißt sie werden ungeschält gekocht.
- ✓ Bei anderen Gerichten unbedingt gründlich schälen und alle grünen Stellen sowie Keimansätze großzügig wegschneiden.
- ✓ Beim Garen müssen die Knollen nicht vollständig mit Wasser bedeckt sein. Es reicht, wenn der Topf immer mit dem Deckel verschlossen ist. Man unterscheidet Dünsten, also Garen mit wenig Wasser, und Dämpfen, das heißt Garen im Wasserdampf. Idealerweise auch nur gleichgroße Stücke gemeinsam garen.
- ✓ Die fertigen Kartoffeln am besten gleich verspeisen und nicht zu lange in der Wärme halten.



Tipps zur Lagerung

Kartoffelnetze gibt es mittlerweile in den verschiedensten Größen. Ob 2,5 oder gar 25 Kilogramm, jeder kann ganz nach seinem Bedarf einkaufen. Aber insbesondere beim Erwerb von größeren Mengen sollte auf eine richtige Lagerung geachtet werden. Aller guten Dinge sind drei, auch wenn es um die idealen Bedingungen für die Aufbewahrung der Erdäpfel geht:

Kartoffeln mögen es dunkel. Ist ein Raum zu hell, bekommen sie schnell grüne, und damit giftige Stellen. Wichtig ist zudem eine kühle Aufbewahrung. Ist die Luftfeuchtigkeit im Lager zu gering, führt dies zu einer Verringerung des Knollengewichtes. Zu guter Letzt ist zudem die Lagertemperatur entscheidend. Sie sollte bei etwa 6–8 °C liegen. Ist es zu kalt, verwandelt sich die Stärke in der Kartoffel in Zucker und die Erdäpfel schmecken nach einiger Zeit süß. Ist es hingegen zu warm, entwickeln sich die Keimansätze, die sogenannten „Augen“, schneller. Denn mit zunehmenden Temperaturen erhöht sich das physiologische Alter der Erdäpfel. Am besten werden die Knollen daher in einem kühlen Keller oder kurzfristig in einer Speisekammer aufbewahrt.



Wussten Sie schon?
Kartoffeln sollten nicht zusammen mit Äpfeln, Birnen, Pflaumen, Pfirsichen und Bananen gelagert werden. Denn das Obst sondert das Reifegas Ethylen ab, welches die Knollen reifen und schrumpeln lässt.



Rundum gesund

Kleine Knolle, große Klasse

Lange Zeit galt die Kartoffel als „Dickmacher“ – zu Unrecht! Vor allem die servierten Saucen haben der Knolle dieses Image verliehen. Die äußerst schmackhaften Knollen gehören mit ihren wertvollen Nährstoffen seit rund 150 Jahren im europäischen Kulturkreis zu einer ausgewogenen, vollwertigen Ernährung.

Inhaltsstoffe

Kartoffeln sind reich an energiespendenden Kohlenhydraten in Form von Stärke. Sie müssen allerdings gekocht und verarbeitet werden, damit unser Körper die Stärke verwerten kann. Ferner sind die Erdknollen reich an lebenswichtigen Eiweißbausteinen. Kartoffeln enthalten praktisch kein Fett und sorgen mit ihren Ballaststoffen für eine anhaltende Sättigung.

Die Bezeichnung „Zitrone des Nordens“ trägt die Kartoffel zu Recht: Kein anderes stärkereiches Lebensmittel ist so reich an Vitamin C. Selbst nach dem Kochen enthalten Kartoffeln noch eine beträchtliche Menge an diesem Vitamin. Kartoffeln versorgen uns auch mit den Vitaminen B1, B6 und Folsäure; sie sind unter anderem wichtig für unseren Energiehaushalt. Für alle, die auf ihren Blutdruck achten, sind Kartoffeln wegen ihres günstigen Verhältnisses von viel Kalium zu wenig Natrium interessant – vorausgesetzt die Kartoffeln werden salzarm zubereitet. Weitere wichtige Mineralstoffe, die uns die Erdknollen liefern, sind Magnesium und Eisen.

Damit wir möglichst viele der wertvollen Kartoffel-Nährstoffe aufnehmen, sollten Kartoffeln als Pellkartoffeln gekocht werden. So gehen weniger Vitamine und Mineralstoffe mit dem Kochwasser verloren.



Wussten Sie schon?
Früher fand die Kartoffel oft im medizinischen Bereich Anwendung. So wurde ihr eine krampflösende Wirkung zugesprochen. Außerdem wurde sie für die Hemmung der Magensäureproduktion eingesetzt und diente damit einem Ausgleich des Säure-Basen-Haushaltes.

Rezepte

Tolle Knolle

Kartoffelchips

Zutaten:

4 große festkochende Kartoffeln,
Gewürze: edelsüßes Paprikapulver,
getrockneter Oregano, Salz

Zubereitung (etwa 30 Minuten):

Chips müssen nicht immer fettig sein: Kartoffeln mit einem Hobel in hauchdünne, fast durchsichtige Scheiben schneiden. In einer Schale mit den Gewürzen gut vermengen. Die Kartoffelchips auf zwei mit Backpapier ausgelegten Blechen bei 150 °C etwa 20 Minuten rösten.

Tipp: Etwa in der Halbzeit die Ebenen der Bleche tauschen, damit alle Chips richtig kross werden.



Kartoffelpuffer (4 Portionen)

Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln, 3 EL Mehl, 4 EL Kondensmilch, 1 Zwiebel, 2 Eier, 250 ml Öl, Gewürze: 1 ½ TL Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung (etwa 1 Stunde):

Kartoffeln sind nichts für süße Naschkatzen? Kartoffelpuffer sind das schmackhafte Argument dagegen. Einfach die Knollen schälen, unter kaltem Wasser gründlich abputzen und in eine Schüssel reiben. Daneben das Mehl mit der Milch verquirlen und mit den geriebenen Zwiebeln sowie Eiern gut verrühren. Bevor Sie den Mehlteig mit der Kartoffel-



masse verkneten, unbedingt noch das entstandene Kartoffelwasser abgießen. Alles mit Salz und Pfeffer pikant würzen. Nun das Öl in einer großen Pfanne heiß werden lassen und löffelweise den Teig hineingeben. Die Puffer von jeder Seite drei Minuten goldbraun anbraten, rausnehmen und das Fett abtropfen lassen.

Tipp: Am besten mit fruchtigem Apfelmus servieren.

Kartoffel-Spinat-Gratin

Zutaten:

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln,
1 Päckchen TK-Blattspinat, 1 Zwiebel,
150 g Schmand, 100 g Reibekäse, 1 EL Öl,
Gewürze: Salz, Pfeffer

Zubereitung (etwa 1,5 Stunden):

Tauen Sie zunächst den Tiefkühlspinat auf. Anschließend die Kartoffeln schälen, in gleichgroße Scheiben schneiden und in Salzwasser fast gar kochen. Nun die kleingewürfelten Zwiebeln in Öl anschwitzen, den Spinat dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Mit dem Schmand verfeinern und alles etwas köcheln lassen. Als nächstes die



Kartoffeln sowie den Spinat in einer Auflaufform schichten, alles bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten gratinieren. Nach 20 Minuten den Käse darauf verteilen.

Sächsische Kartoffelsuppe (4 Portionen)

Zutaten:

1 kg mehligkochende Kartoffeln, 400 g Möhren, 250 g Sellerie, 2 Zwiebeln,
Gewürze: Salz, Majoran, Pfeffer

Zubereitung (etwa 30 Minuten):

Ob großer oder kleiner Hunger, eine Suppe ist stets eine zünftige Mahlzeit. Und geht auch noch schnell: Einfach Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln sowie Sellerie waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In einem großen Topf mit Salzwasser bedeckt kochen bis das Gemüse fast gar ist. Dann den Majoran untermischen und köcheln lassen bis das Gemüse schön weich ist. Nun alles durch ein Sieb pürieren und soviel von dem Kochwasser wieder auffüllen bis eine schöne sämige Suppe entsteht.

Tipp: Zu einer echten sächsischen Kartoffelsuppe gehören natürlich auch leckere Würstchen.



Kartoffel-Nuss-Brot

Zutaten:

500 g mehligkochende Kartoffeln,
500 g Mehl (Typ 405), 30 g Hefe, 1 Ei,
200 g Walnüsse, 200 g Haselnüsse,
200 ml Wasser, Gewürze: 2 TL Salz,
2 TL Koriander

Zubereitung (etwa 2,5 Stunden):

Kochen Sie als erstes die Kartoffeln mit der Schale. Während diese garen, können Sie die Hefe in etwas warmem Wasser auflösen und die Nüsse grob hacken sowie in einer trockenen Pfanne vorsichtig anrösten. Anschließend das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Salz, Koriander sowie den Nüssen vermischen. Sobald die Kartoffeln fertig sind, können Sie diese pellen und im noch warmen Zustand zum Mehl pressen. Die Masse zusammen mit dem Ei, der aufgelösten Hefe und dem restlichen Wasser

zu einem Teig kneten. Nach knapp einer Stunde Ruhezeit den Teig in zwei gleichgroße „Baguettes“ formen, die nochmals zugedeckt etwa eine Stunde gehen sollen. Zum Schluss die Brote bei 220 °C ca. 30 Min. goldbraun backen.



Sächsischer Kartoffelkuchen

Zutaten:

500 g Pellkartoffeln vom Vortag,
250 g Mehl, 250 g Butter, 3 Eier,
100 g Rosinen, 1 Päckchen Backpulver,
Gewürze: Zucker, Zimt



Zubereitung (etwa 45 Minuten):

Erdäpfel kommen in Sachsen auf den Kaffeetisch! Denn Kartoffelkuchen hat im Freistaat eine lange Tradition: Pellkartoffeln vom Vortag pressen und zusammen mit Mehl, Backpulver, 150 g Butter, Eiern, 2 EL Zucker und eingeweichten Rosinen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen dann auf einem gefetteten Backblech dünn ausrollen, mit 50 g zerlassener Butter bestreichen und im Backofen bei 225 °C etwa 25

Minuten backen. Auf den noch warmen Kuchen die restliche zerlassene Butter auftragen und mit Zucker sowie Zimt bestreuen.

Tip: Der Kuchen schmeckt auch warm vorzüglich!

Guten Appetit!



Adressen

Frische aus der Region

Vogtländischer Knollenring e.V.

Karl-Liebknecht-Straße 59,
08606 Oelsnitz

www.vogtlaendischer-knollenring.de

Würschnitzer Knolleneck e.V.

Hauptstraße 6,
08626 Mühlental/Unterschnitz

www.knolleneck.blogspot.de

Sächsischer Kartoffelverband e. V.

Fockestraße 8c, 04275 Leipzig

Tel. 0341 303 8910

Fax 0341 303 8911

E-Mail info@kartoffelverband-sachsen.de

www.Kartoffelverband-Sachsen.de

www.facebook.com/qualitaetskartoffeln

**Herausgeber:**

Sächsisches Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL),
Postfach 10 05 10, 01076 Dresden

Bürgertelefon: +49 351 564-20500 | E-Mail: info@smul.sachsen.de | www.smekul.sachsen.de

Diese Veröffentlichung wird mitfinanziert mit Steuermitteln auf Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

Redaktion:

SMEKUL, Referat Regionale Wertschöpfung, Ökolandbau

Gestaltung und Satz:

Heimrich Et Hannot GmbH | genese Werbeagentur GmbH

Fotos:

www.adobestock.com: shaiith (Titel, 36), pico (Titel, 3, 8, 20, 26, 28, 35), Brad Pict (Titel), mbongo (2, 3), ninami (3), Steffen Eichner (4, 5), Primastock (5, 7, 12, 14, 17, 23, 25, 27), picfive (5, 21, 35), Richard Griffin (6), DariaChich (7), elxeneize (8), Natalia (8), yodaa (9), slava (9, 11, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 35), Daniel Ernst (10), rangizz (12, 15, 18, 19), alexshyripa (13–15, 17–19), emuck (13, 16), 2002lubava1981 (14, 17), Robert Biedermann (16, 19), RRF (20), Africa Studio (20), kasto (21), Marek Gottschalk (22), Printemps (22, 23), Nitr (24), Cartoonhouse (25), HLPhoto (26), Visionsi (27), volff (28), Jiri Hera (28–33), Schwoab (29), Mellimage (29), ExQuisine (30), juefraphoto (31), Pictures news (32), contrastwerkstatt (33), rodimovpavel (34); Sächsischer Kartoffelverband e. V. (12–19)

Druck:

Koch-Druck GmbH Et Co. KG

Redaktionsschluss:

26. Oktober 2020

Auflagenhöhe:

15.000 Exemplare, 2. Auflage (aktualisiert Oktober 2020)

Bezug:

Diese Druckschrift kann kostenfrei bezogen werden bei:

Zentraler Broschürenversand der Sächsischen Staatsregierung, Hammerweg 30, 01127 Dresden

Telefon: +49 351 2103671 | Telefax: +49 351 2103681 | E-Mail: publikationen@sachsen.de |

www.publikationen.sachsen.de

Verteilerhinweis

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staatsregierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflichtung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten oder Helfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für alle Wahlen.