

# Kartoffelsorten

aus/zu:



**Klasse 5-7**

Gabriela Rosenwald



## Lernwerkstatt **Kartoffel**

Herkunft, Anbau & Verwendung  
der tollen Weltpflanze



**Kohls  
Kostprobe**

.. als PDF-Download



Lernen mit Erfolg

**KOHL VERLAG**

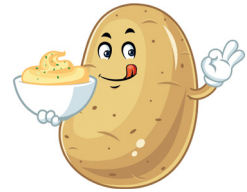


# Kartoffelsorten

## Wir bauen Kartoffeln an - Beobachtung

Auch in einem großen Blumentopf kann man Kartoffeln anbauen.  
Notiert, was wann passiert.

Kartoffelsorte: \_\_\_\_\_



Datum	Aufgaben und Beobachtungen	Notizen (Wetter, Maßnahmen ...)
	Kartoffel vorkeimen lassen	
	Kartoffel in die Erde legen	
	die Erde teilt sich	
	erste Blättchen erscheinen	
	anhäufeln	
	weitere Blätter wachsen	
	Unkraut jäten	
	die ersten Blüten	
	Früchte (Beeren) entwickeln sich	
	Kartoffelkäfer in Sicht?	
	die Blätter beginnen zu welken	
	die Kartoffeln werden geerntet	

# Kartoffelsorten



## Wie viele Kartoffelsorten gibt es?

Weltweit gibt es über 3000 Kartoffelsorten, wovon etwas über 500 in Deutschland zugelassen sind. 395 dieser Sorten zählen zu den Speisekartoffeln. Die restlichen Sorten sind Stärkekartoffeln, die zur Fütterung von Tieren verwendet werden. Allerdings werden nur noch sehr wenige Kartoffelsorten im großen Stil angebaut. In Deutschland werden die Sorten Belana, Fontane und Gala am häufigsten angebaut.



Seit Ende des Zweiten Weltkriegs werden in Deutschland immer weniger Kartoffeln konsumiert. Der Verbrauch hat sich mehr als halbiert. Die Nahrungsmittelindustrie bringt vermehrt Fertiggerichte aus Kartoffeln auf den Markt. So steigt der Konsum von Kartoffelchips, Pommes frites, Kroketten, Fertig-Rösti und Kartoffelpüree aus Trockenflocken. Als Beilage werden häufig auch Reis und Nudeln gewählt, deren Zubereitung noch einfacher ist.



### **Aufgabe 1:** Kreuze die richtigen Aussagen an. Du erhältst ein Lösungswort.

a) *Wie viele Kartoffelsorten sind in Deutschland zugelassen?*

etwa 300	A	über 500	P	fast 900	T
----------	---	----------	---	----------	---

b) *Wozu werden Kartoffeln verwendet?*

als Speisekartoffeln	F	zur Tierfütterung	L	als Dünger	E
----------------------	---	-------------------	---	------------	---

c) *Welche anderen Beilagen außer Kartoffeln kennst du?*

Reis	A	Kuchen	M	Nudeln	N
------	---	--------	---	--------	---

d) *Der Verbrauch an Kartoffeln beträgt in Deutschland seit dem 2. Weltkrieg nur noch*

ein Viertel	R	die Hälfte	Z	drei Viertel	K
-------------	---	------------	---	--------------	---

e) *Welche Kartoffelsorten werden in Deutschland am häufigsten angebaut?*

Nicola	O	Gala	E	Belana	N
--------	---	------	---	--------	---

**Lösungswort:** \_\_\_\_\_

# Kartoffelsorten



## Welche Kartoffelsorten gibt es?

Zum einen unterscheidet man Kartoffelsorten nach ihrem Kochtyp. Je mehr Stärke in einer Kartoffel steckt, desto mehlig wird sie beim Kochen. Hier wird zwischen festkochend, oder vorwiegend festkochend und mehlig kochend unterschieden. Festkochende Kartoffeln enthalten weniger Stärke als mehlig kochende und sind daher fester und schnittfester. Je mehr Stärke in der Kartoffel enthalten ist, desto lockerer wird sie durch das Kochen. Daher zerfallen mehlig kochende Kartoffeln auch viel mehr als festkochende.

### **Festkochende Speisekartoffeln** Bezeichnung A

Farbe: grün

Sorten: Annabelle, Linda, Cilena, Hansa, Sieglinde

Gerichte: Bratkartoffeln, Gratins, Kartoffelsalat, Salz- und Pellkartoffeln



### **Vorwiegend festkochende Speisekartoffeln** Bezeichnung B

Farbe: rot

Sorten: Bamberger Hörnchen, Christa, Gala, Gloria, Laura,

Gerichte: Salz- und Pellkartoffeln, Klöße, Suppen, Kartoffelpüree



### **Mehlig kochende Speisekartoffeln** Bezeichnung C

Farbe: blau

Sorten: Ackersegen, Bintje, Blauer Schwede, Melina, Gunda

Gerichte: Eintöpfe, Kartoffelpüree, Klöße, Kartoffelsuppe, Pommes frites



**Aufgabe 2:** Für welches Gericht brauchst du welche Kartoffeln? Nenn jeweils drei Speisen.

	Gericht 1	Gericht 2	Gericht 3
festkochende Kartoffeln			
vorwiegend festkochende Kartoffeln			
mehlig kochende Kartoffeln			

# Kartoffelsorten



## Frühe, mittelfrühe und späte Kartoffeln

Neben dem Kochtyp spielt auch der Reife- oder Erntezeitpunkt eine wichtige Rolle. Es gibt frühe Sorten, die auch als "Frühkartoffeln" bezeichnet werden. Diese sind meist Anfang Juni erntebereit, da sie nur knapp drei Monate für ihr Wachstum benötigen. Sie müssen nicht gegen die Kraut- und Knollenfäule gespritzt werden, da sich diese Krankheit erst später ausbreitet. Da sie schnell verzehrt werden, ist auch ein Keimhemmer unnötig. Mittelfrühe Sorten brauchen ca. 5 Monate und lassen sich ab August ernten. Späte Sorten hingegen können September bis Ende Oktober geerntet werden. Mittelfrühe bis späte Sorten werden meist eingelagert und können, richtig gelagert, den ganzen Winter über verzehrt werden.



**Die frühreifen Kartoffelsorten** Frühe Kartoffeln sind nur kurz lagerfähig und sollten innerhalb einiger Wochen verzehrt werden. Dafür müssen sie auch nicht gespritzt werden. Sie brauchen nur etwa 3 Monate für ihr Wachstum.

**Die mittelfrühreifen Kartoffeln** sind bereit zum Ernten, nachdem das Kraut verwelkt ist und am Boden liegt. Sie sind nach etwa 5 Monaten fertig zum Verzehr.

**Die späten Kartoffelsorten** sind reif, wenn das Kraut abgestorben ist. Späte Sorten sind gut lagerfähig, wenn sie dunkel und bei Temperaturen zwischen 4 und 8 °C gelagert werden.



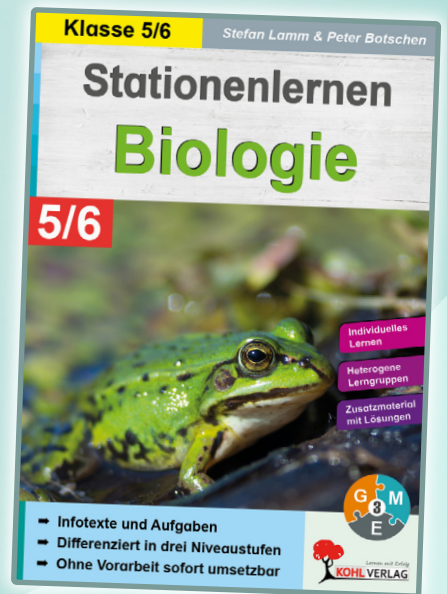
- Aufgabe 3:**
- Welche Kartoffelsorten unterscheidet man nach dem Erntezeitpunkt?*
  - Welchen Vorteil haben Frühkartoffeln?*
  - Wann kann man späte Kartoffeln essen?*



So haben eure Omas und Uromas früher die Kartoffeln gelagert: in einer Kartoffelkiste! Die stand kühl und dunkel im Keller und es gab den ganzen Winter leckere Kartoffeln.



# Ergänzende Arbeitshefte



## Passende Arbeitsblätter für Ihren Unterricht

Der Kohl-Verlag bietet praxiserprobtes Unterrichtsmaterial für alle Schulformen – direkt einsetzbar und differenziert aufbereitet. Ob als Print oder digital: Die Materialien fördern individuelles Lernen und sparen wertvolle Vorbereitungszeit. Profitieren Sie von attraktiven Rabatten, kostenlosen Proben und einem zuverlässigen Service – ideal für Lehrer:innen, Referendar:innen und Pädagog:innen.

- ➔ sofort einsatzbereit
- ➔ mit Lösungen
- ➔ differenziert
- ➔ als Print und PDF verfügbar
- ➔ vieles auch interaktiv als PDF+ erhältlich



weitere Produkte in unserem Shop

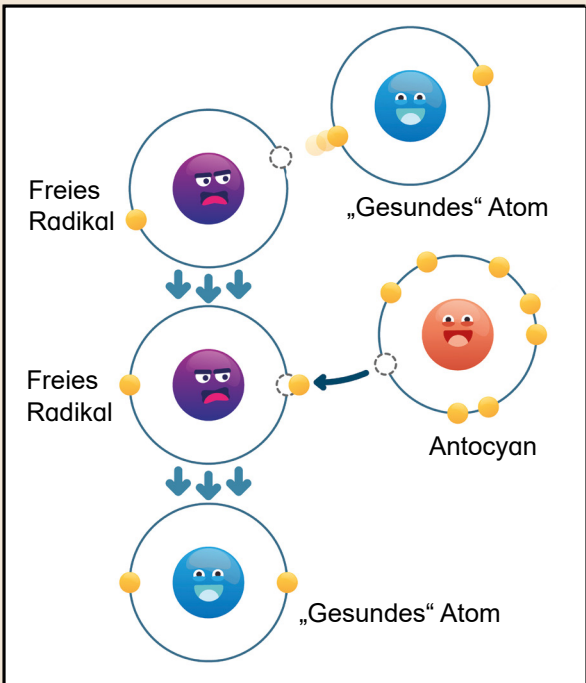


# Kartoffelsorten



## Lila, blaue und rote Kartoffeln – Bunte Exoten

Rote, blaue oder lila Kartoffeln bekommen ihre Farbe aufgrund der Anthocyane. Das ist ein sekundärer Pflanzenstoff, der Pflanzen vor zu starker Lichteinstrahlung schützt. Bei zu hoher Lichteinstrahlung entstehen in der Pflanze freie Radikale, die durch Anthocyane gebunden werden. Daher sind rote Kartoffeln besonders gesund, da sie auch im Körper schädliche freie Radikale binden und unschädlich machen.



**Aufgabe 4:** Hier siehst du einige alte Kartoffelsorten. Überlege, welche du wofür brauchst:

- Wenn du im September Kartoffelsalat machen möchtest?
- Wenn du im Dezember Bratkartoffeln willst?
- Wenn du im August Kartoffelpüree essen möchtest?



**Blauer Anneliese**  
Spätkartoffel, festkochend



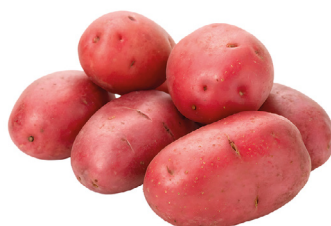
**Blauer Schwede**  
mittelfrüh, mehligkochend



**Desiree**  
mittelfrüh, festkochend



**Heiderot**  
Spätkartoffel, festkochend



**Laura**  
mittelfrüh, festkochend



**Violette**  
mittelfrüh, festkochend



# Kartoffelsorten

## Beliebte alte Sorten

**Bamberger Hörnchen** ist eine alte Kartoffelsorte aus Franken. Die festkochenden Kartoffeln sind klein und gehören zu den Spätkartoffeln.

**Linda** ist eine festkochende Kartoffel mit tiefgelbem Knolleninneren, die als besonders aromatisch gilt. Sie ist eine mittelfrühe bis späte Kartoffel.

**Sieglinde** ist eine seit 1935 angebaute, frühe Kartoffelsorte mit ovalen bis langen Knollen mit gelbem, festkochendem Fleisch.

**Bintje** ist eine mittelfrühe Kartoffelsorte. Sie hat große Knollen, die oft für Pommes frites oder Kartoffelchips genutzt werden. Sie ist mehlig kochend.

**Vitelotte** ist eine sehr alte Ur-Kartoffelsorte. Sie bildet langovale, dunkelviolette Knollen. Diese sind mittelgroß bis klein mit dicker Schale. Sie ist eine mittelfrühe bis späte Kartoffel und festkochend.



**Aufgabe 5:** Schreibe zu jeder Sorte, ob sie mehlig oder festkochend ist, und wann sie geerntet wird.



---

---



---

---



---

---



---

---



---

---

# Lösungen



1.) Lösungswort: Pflanzen

2.)

	Gericht 1	Gericht 2	Gericht 3
festkochende Kartoffeln	Bratkartoffeln	Kartoffelsalat	Salzkartoffeln
vorwiegend festkochende Kartoffeln	Klöße	Suppen	Kartoffelpüree
mehlig kochende Kartoffeln	Eintöpfe	Pommes frites	Kartoffelsuppe

3.) a) Man unterscheidet frühreife Kartoffeln, mittelfrühe Kartoffeln und späte Kartoffelsorten.

b) Frühreifende Kartoffelsorten muss man nicht mit Keimhemmern behandeln. Sie müssen auch nicht gegen die Kraut- und Knollenfäule behandelt werden.

c) Späte Kartoffeln kann man ab September bekommen.

4.) a) Wenn du im September Kartoffelsalat machen möchtest, nimmst du Laura oder Violetta.

b) Wenn du im Dezember Bratkartoffeln willst, nimmst du die Blaue Anneliese oder Heiderot.

c) Wenn du im August Kartoffelpüree essen möchtest, bietet sich der Blaue Schwede oder Desiree an.

5.) Bamberger Hörnchen: festkochend, Spätkartoffel

Linda: festkochend, mittelfrühe bis späte Kartoffel

Bintje: mittelfrühe Kartoffelsorte, mehlig kochend

Sieglinde: frühe Kartoffelsorte festkochend

Violetta: mittelfrühe bis späte Kartoffel, festkochend

Dieses Produkt ist ein Auszug aus dem Arbeitsheft:

# Lernwerkstatt Kartoffel



ab 13,49 €

Pommes frites, Chips, Kartoffelpüree: Die Kartoffel begegnet Schülern fast täglich auf dem Teller. Woher sie stammt, wie sie wächst und wie aus einer Knolle ein industrielles Massenprodukt wird – das ist den meisten völlig unbekannt. Genau hier setzt diese Lernwerkstatt an.

Das Heft richtet sich an Lehrkräfte der Klassen 5 bis 7 und lässt sich fächerübergreifend im Biologie-, Sachkunde- oder Heimat- und Sachunterricht einsetzen. Die 43 Seiten umfassen sechs thematische Kapitel mit vollständigem Lösungsteil – strukturiert, klar und ohne Vorbereitung einsetzbar.

[Produkt im Shop ansehen](#)



**Bildquellen von AdobeStock.com:**

© Hanna (Hintergrund), © LDarin (Pfeile), © fotografikateria (roter Pinselstrich), © fendy (Computer-Icon);

**S. 2-9:** © ronnarid, © Andrei Rybachuk; **S. 2:** © Najzilla; **S. 3:** © jroballo;

**S. 4:** © Michelle; **S. 5:** © Turi, © Roman Milert; **S. 7:** © Shakib,

© VectorMine, © photocrew, © lena\_zajchikova, © Caito, © Dorthe

Naumann; **S. 8:** © perceptionfilter

**Bildquellen von wikimedia.org:**

**S. 8:** © W.Stegmann



Lernen mit Erfolg

**KOHL VERLAG**