

**DRANSMANN**
KÜCHENWELT

www.dransmann.com

präsentiert:



Rezepte aus der Region

Wer befahl den Anbau dienlicher Erd-Gewächse?

Die Kartoffelernte 2014 lag mit knapp 11,5 Millionen Tonnen rund 18 Prozent über dem Ertrag des Vorjahres. Allein in Niedersachsen, dem Bundesland mit der größten Anbaufläche (105.400 Hektar), wurden gut 5 Millionen Tonnen von den Feldern geholt.

Die Beliebtheit der Kartoffel hat in den vergangenen Jahrzehnten trotzdem stark gelitten. Einst lag der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch bei bis zu 150 Kilogramm im Jahr, heute verzehren die Deutschen weniger als 60. Dabei gehört die „tolle Knolle“ zu den besonders wertvollen Nahrungsmitteln. Sie ist genügsam im Anbau, schmackhaft und kalorienarm. Außerdem enthält sie wichtige Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe.

Während das Nachtschattengewächs in Südamerika schon vor vielen tausend Jahren angebaut wurde, lernten es die Europäer erst im 16. Jahrhundert kennen. Und dann dauerte es noch einmal 200 Jahre, bis der preussische König Friedrich der Große seine Bauern per „Kartoffelbefehl“ zum Anbau der damals unbeliebten Pflanze nötigte und sie in einem Rundschreiben von 1756 als ein „sehr nützlich-

ches und sowohl für Menschen als Vieh auf sehr vielfache Weise dienliches „Erd-Gewächs“ anpreisen ließ. Der Alte Fritz löste mit anderen staaträgenden Kartoffelfreunden einen regelrechten Boom aus. 1875 präsentierte eine Ausstellung in Altenburg 2.644 verschiedene Kartoffelsorten.

Heute sind davon etwa 200 übriggeblieben. Die (vorwiegend) festkochenden eignen sich besonders gut für Bratkartoffeln, Kartoffelpuffer oder den schnell gemachten Kartoffelsalat, den „Osnabrücker Wissen“ diesmal serviert. | TS

Zubereitung Kartoffelsalat:

Kartoffeln schälen, gar kochen und kalt werden lassen. Die Mayonnaise mit Sahne und fünf Esslöffeln Gurkensud verrühren. Gewürze untermischen. Die kalten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in das Dressing geben. Gewürzgurken, Wurst und Eier klein schneiden und untermischen. Gut durchrühren und einen halben Tag stehen lassen. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Rezeptvorschlag für 4 Personen:

2 Kilogramm Kartoffeln
50 Gramm Mayonnaise
100 Milliliter Sahne
5 mittelgroße Gewürzgurken
6 Scheiben Fleischwurst
3 hartgekochte Eier
Salz, Pfeffer
Paprikapulver edelsüß o. Cayenne-Pfeffer
Schnittlauch