

Archiviert unter: <http://orgprints.org/00002658/>

Jetzt kommt die Röstikartoffel

In den letzten Jahren hat der Acrylamidgehalt in Pommes-Chips für Aufregung gesorgt. Nun weiss man, dass der Stoff, von dem nicht klar ist, wie schädlich er wirklich ist, in sämtlichen gebackenen, gebratenen und frittierten Kartoffelspeisen auftreten kann. Nebst der schonenden Verarbeitung spielt auch die Kartoffelqualität eine wesentliche Rolle. Besonders geeignete Posten kommen dieses Jahr neu als «Röstikartoffeln» auf den Markt.



Die Rösti sollte auf mittlerem Feuer golden, nie dunkelbraun gebraten werden. Bei Verwendung von zuvor gekochten Kartoffeln ist die Gefahr der Acrylamidbildung geringer.

swisspatat

Kunststoffe auf der Basis von Polyacrylamid, zum Beispiel die so genannten Acrylfarben, sind weit verbreitet. Per Zufall wurden 2002 in Pommes-Chips Spuren von Acrylamid entdeckt und es stellte sich die Frage: Wie kommt das Acrylamid in die Chips?

Weitere Untersuchungen ergaben, dass es sich bei Erhitzung aus natürlichen Inhaltsstoffen der Kartoffel bildet. Ausgangsmaterial ist einerseits die Aminosäure Asparagin, welche in Kartoffeln immer in grösseren Mengen vorhanden ist. Andererseits braucht es so genannte «re-

duzierende Zucker» (Glucose oder Fructose). Je mehr reduzierende Zucker eine Kartoffel enthält, desto mehr Acrylamid bildet sich beim Braten, Backen oder Frittieren. Beim Kochen bildet sich hingegen kein Acrylamid, da die Temperatur zu tief ist.

Vorsicht beim Braten

Anfänglich verursachte das Acrylamid in Chips und Pommes Frites Bedenken, doch dann stellte sich heraus, dass hohe Acrylamidwerte auch in Rösti und anderen selbst gemachten Gerichten auftreten können. –

Wie lässt sich das vermeiden? Einerseits sollten geeignete Kartoffeln verwendet werden und andererseits muss die Rösti richtig zubereitet werden. Ab Ernte 2004 werden die Grossverteiler deshalb geeignete «Röstikartoffeln» in einer separaten Verpackung anbieten.

Übrigens: Wie gefährlich Acrylamid genau ist, weiss man bisher nicht. Dennoch soll die Acrylamidbelastung als Vorsorgemassnahme möglichst tief gehalten werden. Mittlerweile wurde Acrylamid auch in anderen Lebensmitteln gefunden, etwa in Lebkuchen, gerösteten Müesli, Kaffee oder sterilisierten Oliven.

Neue Linie in der Vermarktung

Die Vermarktung nach Kocheigenschaften hat sich bewährt und soll beibehalten werden. Die Grossverteiler bieten also weiterhin festkochende Kartoffeln im grünen Beutel und mehliges im blauen Beutel an. Die mehliges Kartoffeln werden allerdings nur noch zur Herstellung von Gerichten wie Kartoffelstock und Gnocchi angepriesen und nicht mehr zum Braten, Backen oder Frittieren.

Kartoffeln zum Braten, Backen oder Frittieren erhalten ab Ernte 2004 eine eigene Produktlinie. Diese Kartoffeln zeichnen sich durch einen tiefen Gehalt an reduzierenden Zuckern aus. Die Leitfarbe steht noch zur Diskussion. In diesem Zusammenhang wird Coop die bisherige rote Linie «vorwiegend festkochend» aufgeben; Migros wird neu eine dritte Linie einführen.

In dieser «Röstilinie» sollen ab der nächsten Ernte Kartoffeln mit möglichst tiefem Gehalt an reduzierenden Zuckern verkauft werden. Das heisst: Mit allen Kartoffelposten wird ein Backtest durchgeführt. Posten mit gutem Backtest werden in dieser Linie verkauft, die übrigen als mehliges Speisekartoffeln. Konkrete Limiten gibt es noch keine, denn dazu fehlt das nötige Wissen und die Erfahrung. Früher oder später sind allerdings feste Grenzwerte zu erwarten.

Kümmel gegen Keimung

Als biologisches Keimhemmittel kann im Kartoffellager Kümmelöl angewendet werden. Folgendes gilt es zu beachten:

- Erstmals anwenden, wenn weisse Punkte (Keime) auf der Schale erscheinen.
- Falls nötig Behandlung nach einigen Wochen wiederholen. Es können bis zu fünf Behandlungen notwendig sein.
- Anwendung: Kümmelöl (Handelspro-

dukt: Talent, Firma Omya) mit Heissluft im Lager vernebeln. Lager anschliessend mindestens zwei Tage geschlossen halten. Wartefrist: zwei Wochen.

- Kosten: zirka Fr. 1.– pro 100 Kilo Kartoffeln pro Behandlung.
- Wegen des Kümmelgeschmacks ist die Behandlung nur möglich, wenn sich keine anderen Nahrungsmittel im Lagerraum befinden. *bs*

Knollen abreifen lassen

Nicht alle Sorten enthalten gleich viel reduzierende Zucker und nicht alle verhalten sich gleich am Lager. Allerdings fehlen genauere Angaben heute zu vielen Sorten noch. Lagerhalter und Handel werden die Sorten genau beobachten und allenfalls das Sortiment entsprechend anpassen. Es gilt also weiterhin, dass die Produzenten die Sortenwahl mit dem Abnehmer abprechen sollten.

Gut abgereifte Knollen enthalten weniger reduzierende Zucker als schlecht abgereifte. Die Abreifung kann wie folgt gefördert werden:

- Kartoffeln gut vorkieimen und rechtzeitig pflanzen.
- Auf genügende Kaliumversorgung des Bodens achten.
- Späte Güllegaben vermeiden.

Im Zweifelsfall kann vor der Krautentfernung ein Muster einem Backtest unterzogen werden. Die geernteten Knollen

sollten nie unter 8 Grad aufbewahrt werden; sie können schon Schaden nehmen, wenn sie in einer kühlen Nacht auf dem Feld stehen bleiben.

Nicht zu kühl lagern

Werden Kartoffeln unter 8 Grad gelagert, bilden sie so genannten «Kältezucker», also die reduzierenden Zucker, die es zu vermeiden gilt. Konsequenz: «Röstikartoffeln» müssen warm gelagert werden! Die Warmlagerung ist der wichtigste Schritt, den es für «Röstikartoffeln» zu beachten gilt.

Für die längerfristige Warmlagerung eignen sich nur gut lagerbare Sorten wie etwa Agria. Allerdings ist die Haltbarkeit unter diesen Umständen selbst für die besten Sorten beschränkt und eine lange Lagerung ist ohne Keimhemmung nicht möglich. Natürlich ist die chemische Keimhemmung im Biolandbau verboten – die Anwendung von Kümmelöl ist hin-

Rösti-Glossar

Acrylamid:	Gesundheitlich bedenkliche Substanz. Kann sich in Lebensmitteln aus Asparagin und reduzierenden Zuckern bei Erhitzung bilden.
Asparagin:	Natürliche Aminosäure (Eiweissbaustein)
Backtest:	Verfahren zur Bestimmung des Gehaltes an reduzierenden Zuckern in Kartoffeln. Dabei werden Chips frittiert; je dunkler die Backfarbe, desto höher der Gehalt an reduzierenden Zuckern.
Glucose:	Traubenzucker
Fructose:	Fruchtzucker
Reduzierende Zucker:	Sammelbegriff für Glucose und Fructose

bs

gegen erlaubt (siehe Kasten). Eine genügende Frischluftzufuhr trägt ebenfalls zu tiefen Zuckerwerten bei.

Bernhard Speiser, FiBL