



Die Kartoffel - ein ideales Lebensmittel

Sie enthält viele wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente wie Natrium, Kalium, Magnesium, Calcium, Phosphor und Eisen, wenig Eiweiß, aber dafür sehr hochwertiges.

Sie lässt sich im Keller ohne Energieaufwand gut lange lagern.

Sie kann in allen Regionen Deutschlands angebaut werden.

Mit den in Deutschland erzeugten Mengen könnte 108% Selbstversorgung erreicht werden.

Die Klimabelastung beim Anbau ist vergleichsweise gering, aber...

Energiezufuhr bei Kartoffelchips macht sich nicht nur auf der Hüfte bemerkbar,

sondern heizt auch das Klima kräftig an:

1 kg Kartoffeln regional/saisonal	200	Gramm CO ₂
1 kg Kartoffelbrei Fertigprodukt	3000	Gramm CO ₂
1 kg Tiefgekühlte Pommes Frites:	5000	Gramm CO ₂

Infos: <http://www.3sat.de/nano/umwelt/144617/index.html> und hr-online.de
Konzept und Umsetzung Gudrun Beekmann-Mathar für ANU Hessen e.V

Kartoffeln aus der Wüste Ägyptens –
die „ideale Kartoffel für unseren Geschmack“?

Sie haben den Geschmack von Frühkartoffeln und sind nicht nur bei Gourmets beliebt.

Für den Anbau von Knollen in der Wüste Ägyptens werden Aquifere, fossile Grundwasserlagerstätten, aufgebraucht.

Gutes Trinkwasser könnten diese noch für 100 Jahre spenden.

Durch den übermäßigen Wasserverbrauch beim Kartoffelanbau sinkt der Wasserspiegel.

Salzwasser läuft nach und macht die Aquifere als Trinkwasserreserve unbrauchbar.

Die meisten Ägypter trinken heute schmutziges Nilwasser.

Schmutziges Nilwasser ganz für ihren Geschmack???

Die „feine“ Kartoffel lagert zudem bis zu 7 Monaten mit hohem Energieaufwand in Kühlhäusern, damit sie die „ideale“ Konsistenz behält.

Saudi-Arabien will dem Beispiel folgen – jedoch nicht für den Export, sondern für Kartoffelchips...