**Presse-News**

Am 30.05. ist Internationaler Tag der Kartoffel

Die Kartoffel auf Reisen: mit der Knolle durch Europa

Liebe Redaktion,

am 30. Mai 2024 wird zum ersten Mal der Internationale Tag der Kartoffel begangen – ein guter Anlass , die tolle Knolle mit all ihren Vorzügen zu feiern. Wir laden Sie ein auf einen kulinarischen Kurztrip. Internationale Küche mit heimischen Zutaten liegt voll im Trend – da hat die Kartoffel viel zu bieten.
Denn die Kartoffel ist nicht nur ein Grundnahrungsmittel, sondern auch ein Symbol für Vielfalt, Nachhaltigkeit und kulinarische Kreativität.
Ursprünglich aus den Anden in Peru stammend, hat sie ihren Weg rund um den Globus gefunden und sich als eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel etabliert: Ihre Vielseitigkeit, Robustheit und Nährstoffdichte haben dazu beigetragen, dass sie in nahezu jeder Küche der Welt zu Hause ist.
Heute wird die Kartoffel im unzähligen Varianten genossen und in vielen Ländern sind Kartoffelgerichte zu kulinarischen Ikonen geworden. Wir stellen Ihnen heute einige der internationalen Kartoffelklassiker vor und wünschen viel Spaß beim Lesen und Nachkochen.

---

**Bildmaterial, Rezepte und Pressemitteilungen zu den einzelnen Themen können Sie hier herunterladen.**

---

**1 | Amore mio: Italienische Kartoffel-Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter**

Gnocchi – die kleinen, kissenartigen Klößchen aus Kartoffelteig sind eine Delikatesse in der italienischen Küche. Ihre Ursprünge reichen weit zurück in die italienische Geschichte. Erste Belege gibt es aus dem antiken Rom, aber sie haben im Laufe der Jahrhunderte verschiedene Formen und Zubereitungsarten angenommen. Diese kleinen Teignocken wurden traditionell aus Mehl, Eiern und Käse hergestellt. Doch als im 16. Jahrhundert die Kartoffeln in Europa eingeführt wurden fand eine Revolution in der Gnocchi-Herstellung statt. Anstelle von Mehl allein wurde nun eine Mischung aus Kartoffeln und Mehl verwendet, was zu einer zarteren und dennoch herzhaften Textur führte. Das Rezept für Kartoffel-Gnocchi entwickelte sich im Laufe der Zeit weiter, wobei jede Region ihre eigenen Variationen und Geheimnisse hinzufügte. Heute werden sie meist gebraten oder gekocht und mit einer Vielzahl von Saucen serviert – von einfachem Pesto bis hin zu reichhaltigen Fleischragouts. Eine besonders feine Variante sind Kartoffel-Kürbis-Gnocchi mit aromatischer Salbei-Zitronenbutter-Sauce. Dieses Rezept vereint die cremige Textur der Kartoffel mit dem süßen Aroma des Kürbisses und der würzigen Note des Salbeis. Buon Apetito!

*Weitere Infos gibt es oben im Downloadlink, das Rezept finden Sie zudem online unter:*
https://die-kartoffel.de/rezepte/kartoffel-kuerbis-gnocchi-mit-salbeibutter/

**2 | Saludo aus Spanien: Kartoffel-Spargel-Tortilla mit Kräuter-Zitronen-Quark**

Kartoffel-Tortilla ist ein zeitloser Klassiker der spanischen Küche, der mit seiner einfachen Zubereitung und seinem köstlichen Geschmack überzeugt. Ursprünglich als simples Bauerngericht konzipiert, hat sich die Tortilla im Laufe der Zeit zu einem beliebten Gericht entwickelt, das sowohl zu Hause als auch in Restaurants auf der ganzen Welt geschätzt wird. Die Geschichte reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück, als einfache Zutaten wie Kartoffeln, Eier und Zwiebeln von Bauersfamilien in Spanien verwendet wurden, um eine nahrhafte Mahlzeit zuzubereiten. Heutzutage hat die Tortilla viele Varianten und kann je nach Region oder persönlichem Geschmack mit verschiedenen Zutaten wie Paprika, Spinat oder Käse verfeinert werden.
Eine besonders erfrischende Variante dieser traditionellen Speise ist die Kartoffel-Spargel-Tortilla, bei der dünn geschnittene Kartoffeln und Spargel in einer Eimischung gebacken und mit einem erfrischenden Kräuter-Zitronen-Quark, serviert werden. ¡Buen provecho!

*Weitere Infos gibt es oben im Downloadlink, das Rezept finden Sie zudem online unter:*

https://die-kartoffel.de/rezepte/kartoffel-spargel-tortilla-mit-kraeuter-zitronen-quark/

**3 | Pytt i panna – schwedische Kartoffelpfanne**

„Pytt i panna" – dieses rustikale Nationalgericht aus Schweden ist eng mit der Geschichte und Kultur des Landes verbunden. Der Name bedeutet wörtlich übersetzt "Kleines im Pfannkuchen" und bezieht sich auf die Zubereitungsweise des Gerichts: Eine Vielzahl von Zutaten, darunter Kartoffeln, Fleisch und Gemüse, werden klein geschnitten und in einer Pfanne gebraten.
Die Ursprünge der Speise reichen bis ins 19. Jahrhundert zurück, als es als einfaches Resteessen entstand. In dieser Zeit war es üblich, alle übrig gebliebenen Zutaten zusammenzustellen und zu braten, um eine nahrhafte Mahlzeit zu erhalten. Insbesondere Bauer- und Arbeiterfamilien fanden in „Pytt i panna“ eine praktische Möglichkeit, überschüssige Lebensmittel zu verwerten und sich gleichzeitig satt zu essen.
Die Verwendung von Kartoffeln als Hauptbestandteil von Pytt i panna spiegelt auch die Bedeutung dieses Nahrungsmittels in der schwedischen Küche wider. Im 18. Jahrhundert eingeführt, wurden Kartoffeln aufgrund ihrer Fähigkeit in den kargen schwedischen Böden gut zu wachsen, schnell zum Grundnahrungsmittel.
Im Laufe der Zeit hat sich Pytt i panna von einem einfachen Resteessen zu einem beliebten Nationalgericht entwickelt, das in ganz Schweden genossen wird. Heute gibt es unzählige Varianten des Rezepts, wobei regionale Unterschiede und persönliche Vorlieben eine Rolle spielen. Traditionell wird Pytt i panna mit Rote-Bete-Scheiben, Spiegeleiern oder eingelegten Gurken serviert – smaklig måltid!

*Weitere Infos gibt es oben im Downloadlink, das Rezept finden Sie zudem online unter:*
https://die-kartoffel.de/rezepte/pytt-i-panna-schwedische-kartoffelpfanne/

**4 | Patatesli Şerit Poğaça – türkische Kartoffelhörnchen**

Patatesli Şerit Poğaça – dieses Gericht hat seinen Ursprung in der Türkei, wo Kartoffelhörnchen zu einem beliebten und traditionellen Gericht geworden sind. Die leckeren Teigtaschen sind gefüllt mit einer Mischung aus Kartoffeln, Gewürzen und Kräutern, die eine perfekte Balance zwischen herzhaftem Geschmack und zarter Textur bieten. Sie werden oft warm serviert und sind ein beliebter Snack in türkischen Bäckereien und Straßenständen. Obwohl sie traditionell als einfaches und erschwingliches Gericht gelten, werden sie auch gerne zu festlichen Anlässen wie Hochzeiten, Feiertagen und Familienfeiern gereicht. Denn in der türkischen Küche symbolisiert dieses Gericht Gastfreundschaft und Wärme.

Heute sind Kartoffelhörnchen nicht nur in der Türkei weit verbreitet, sondern haben auch ihren Weg in die Küchen vieler anderer Länder gefunden.
Übrigens: Die leckeren Hörnchen sind sowohl warm zum Frühstück eine Delikatesse als auch als herzhafter Nachmittagssnack an warmen Sommertagen. Dazu einen erfrischenden Ayran - afiyet olsun!

*Weitere Infos gibt es oben im Downloadlink, das Rezept finden Sie zudem online unter:*
https://die-kartoffel.de/rezepte/patatesli-serit-pogaca-tuerkische-kartoffelhoernchen/

---

Weitere Informationen, Rezepte und Tipps rund um die Kartoffel unter: www.die-kartoffel.de
Die Kartoffel auf **Instagram**: diekartoffel.de
Die Kartoffel auf **Facebook**: DieKartoffel
Weitere Pressemitteilungen zur tollen Knolle finden sich hier:
www.kartoffelmarketing.de/presse

---

**Über die KMG**

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

---

**Attachments**

Gnocchi gelten als Delikatesse der italienischen Küche: Eine besonders feine Variante sind Kartoffel-Kürbis-Gnocchi mit aromatischer Salbei-Zitronenbutter-Sauce.

Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Tortilla – der Klassiker aus Spanien. Eine besonders erfrischende Variante dieser traditionellen Speise ist die Kartoffel-Spargel-Tortilla mit Kräuter-Zitronen-Quark.

Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

"Pytt i panna" bedeutet wörtlich übersetzt "Kleines im Pfannkuchen". Das schwedische Nationalgericht besteht aus einer Vielzahl von Zutaten, darunter Kartoffeln, Fleisch und Gemüse, die klein geschnitten und in einer Pfanne gebraten werden.

Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Patatesli Şerit Poğaça: Die herzhaften Kartoffelhörnchen symbolisieren in der türkischen Küche Gastfreundschaft und Wärme.

Bildnachweis: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)