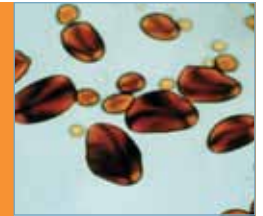
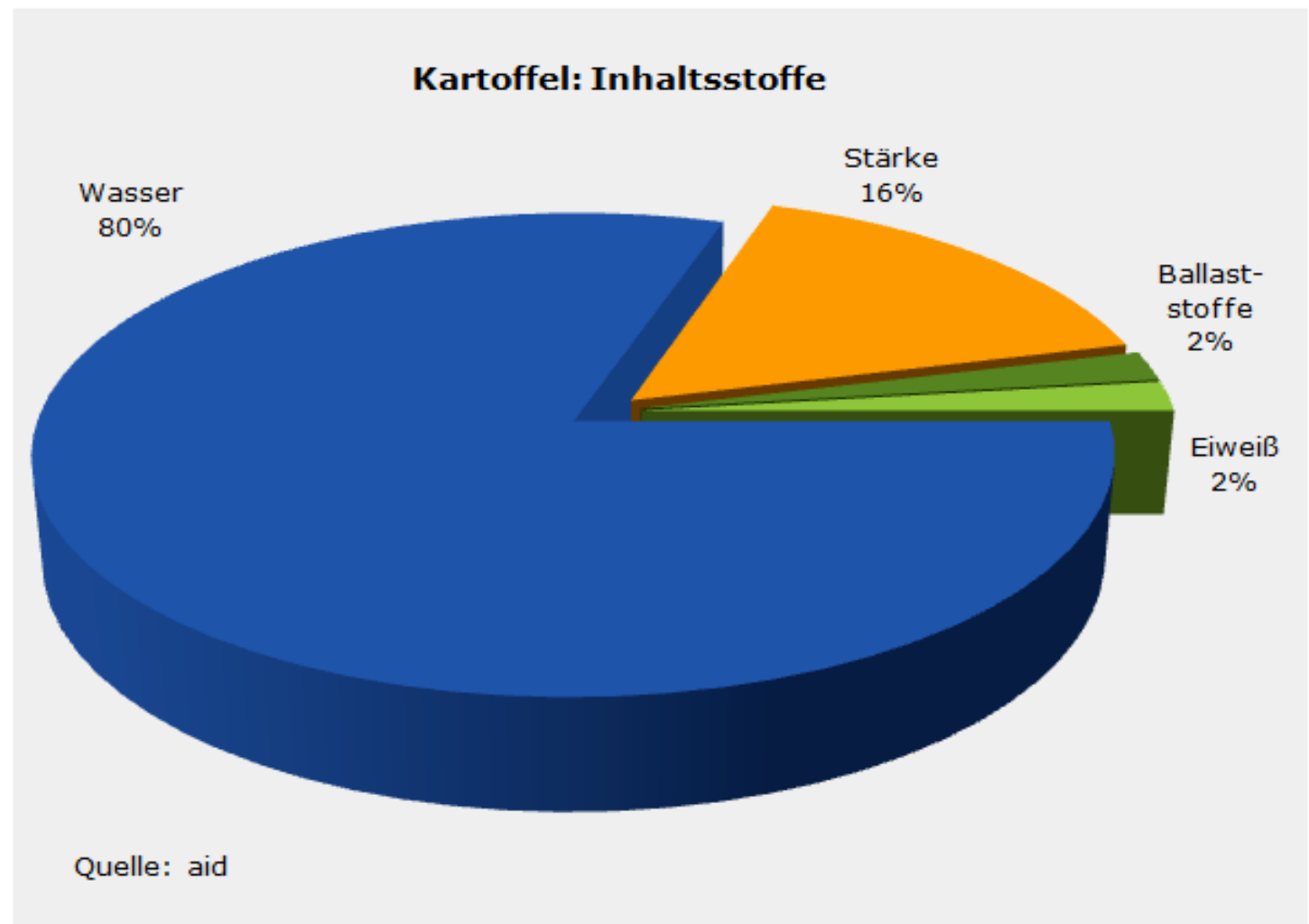
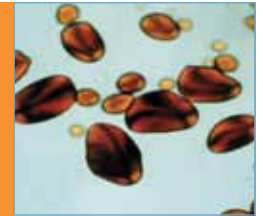


1. Inhaltsstoffe der Kartoffel
2. Pro-Kopf-Verbrauch von Speise-Kartoffeln in Deutschland
3. Industrielle Verarbeitung von Kartoffeln in Deutschland
4. Verbrauch von Stärkeprodukten in der EU



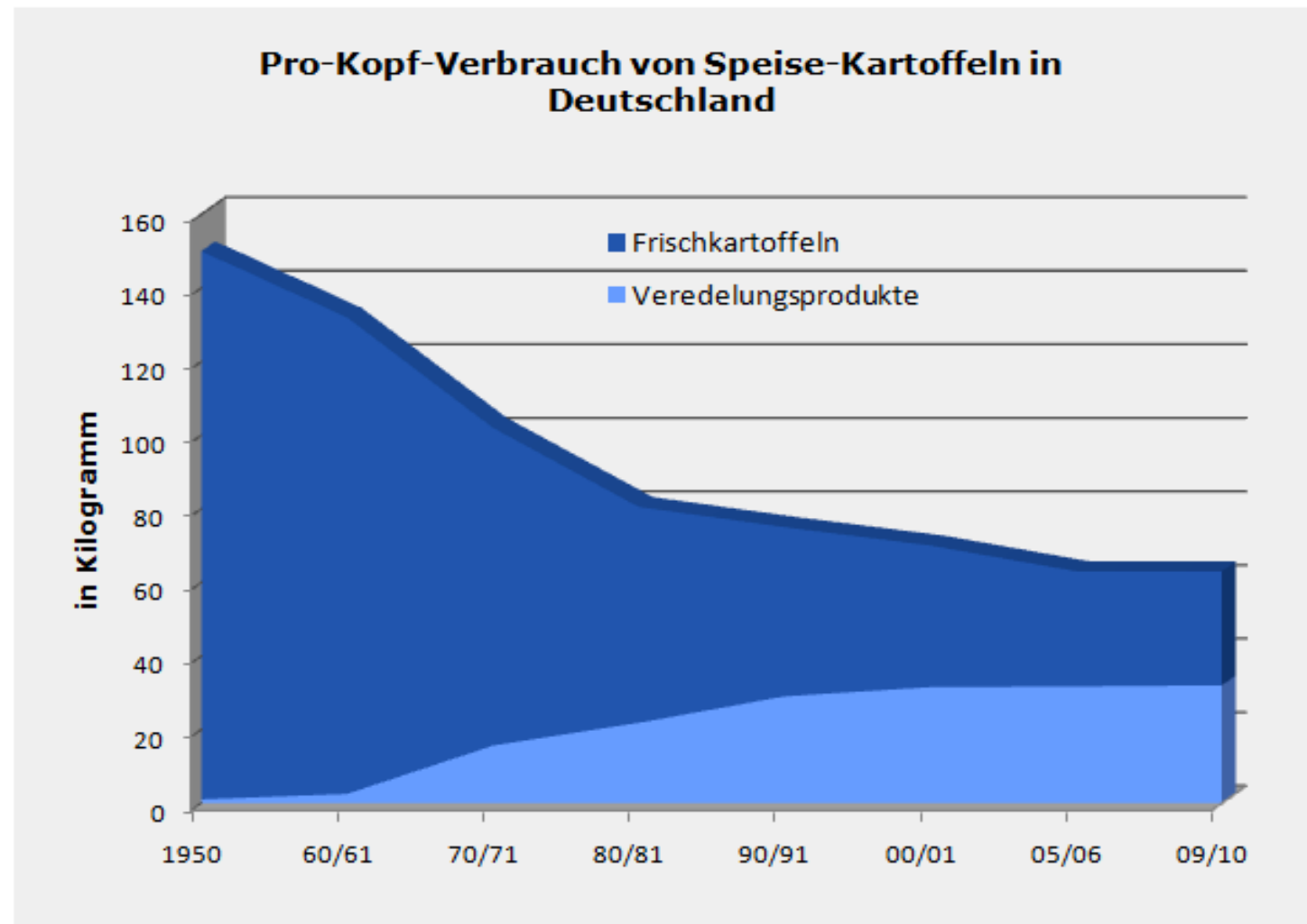
Die Kartoffel ist die weltweit wichtigste Nahrungspflanze. Und sie ist gesund. Sie enthält hochwertiges pflanzliches Eiweiß, die essentielle Aminosäure Lysin, viel Kalium und weitere Mineralien (Calcium Magnesium, Phosphor, Eisen und Zink) sowie Vitamin C und Vitamine der B-Gruppe. Der Fettgehalt der Kartoffel ist hingegen sehr gering, er liegt bei ca. 01 %.

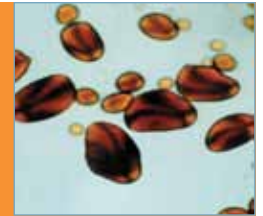




Dass der Verbrauch an Speisekartoffeln seit den 80er Jahren nur noch langsam abnimmt, verdankt sie der starken Zunahme an Kartoffelprodukten wie Chips, Fritten, Püree.

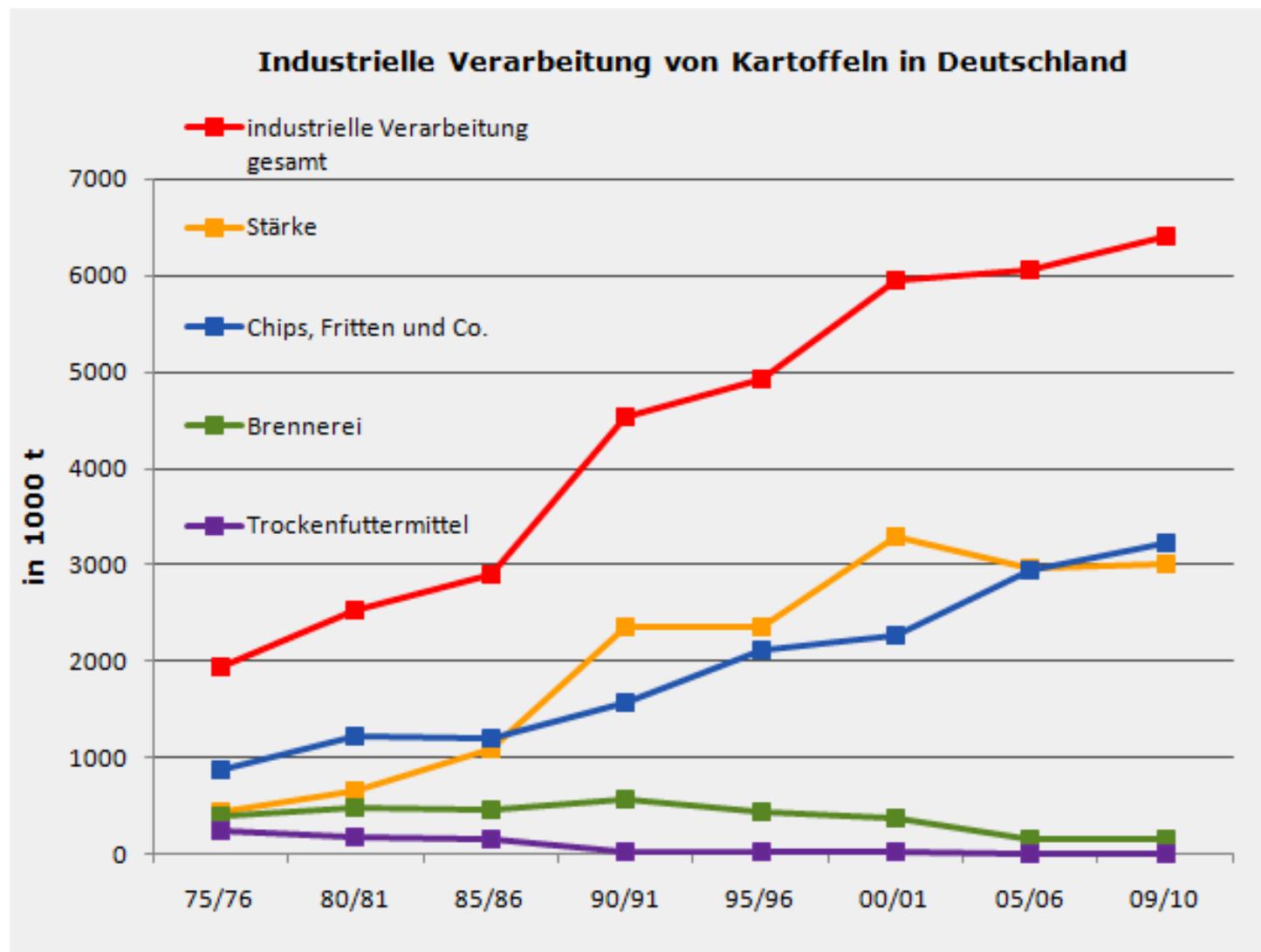
Aber auch die Wiedervereinigung 1989 hat die Verbrauchszahlen nach oben beeinflusst.

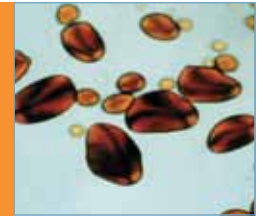




Einen erheblichen Anteil an der Kartoffelindustrie hat die Stärkegewinnung. Stärke wird heute gebraucht für Papier und Pappe, Kleister und Leim, Baustoffe und Verpackungen, ja sogar für Waschpulver, Zahn-Pasta, Tabletten und vieles andere mehr. Mit nahezu drei Millionen Tonnen Kartoffeln werden heute im Vergleich zu den 70er Jahren mehr als sechs mal so viele Kartoffeln für die Stärkeproduktion eingesetzt. 2008/2009 wurden in Deutschland knapp 25 Prozent der Kartoffeln industriell zu Stärke weiterverarbeitet.

Quelle: www.biosicherheit.de





Stärke wird heute zunehmend im „Non-Food-Bereich“ eingesetzt (40%) für Baustoffe und Verpackungsmaterialien, Tapetenkleister und Wasch-Pulver, für Folien und Kosmetika. Der Löwenanteil geht dabei an die Papierindustrie.

Quelle Grafik: Fachverband der Stärke-Industrie e.V.

