



## Runde für Expertinnen und Experten



### RECHERCHIERE UND PRÄSENTIERE:

Du hast schon einiges über die verschiedenen Aspekte der Kartoffel gelernt. Um dein Wissen über die Kartoffel noch zu vertiefen, erwartet dich nun eine „Runde für Expertinnen und Experten“.

- Bildet vier Gruppen
- Zieht ein Kärtchen zu einem speziellen Themenbereich der Kartoffel. Recherchiert gemeinsam in der Gruppe auf der Website von *Land schafft Leben* <https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/kartoffel> die wesentlichen Details zu den angeführten Punkten.
- Fasst auf einem A3-Blatt die wichtigsten Fakten zu eurem Thema zusammen und gestaltet ein kreativ ansprechendes Plakat.
- Benennt einen Gruppensprecher oder eine Gruppensprecherin.
- Präsentiert eure Rechercheergebnisse der Klasse.

Info für die Lehrperson: [Lebensmittelverpackungen von Kartoffelprodukten bereitstellen.](#)



**GRUPPE 1:** Expertinnen und Experten zu **Anbaugebieten in Österreich, Kartoffelverbrauch und Selbstversorgung** und im Vergleich mit den EU-Ländern

- Wie viele Kilogramm Kartoffeln isst eine durchschnittliche Person in Österreich pro Jahr?
- Erkundigt euch, in welchem österreichischen Bundesland die meisten Kartoffeln erzeugt werden.
- Findet heraus, in welchem Land Europas die meisten Kartoffeln angebaut werden und erstellt ein Ranking (Reihung) der „größten“ Kartoffelproduzenten in Europa.
- Gibt es Bio-Kartoffeln in Österreich? Wenn ja – wie hoch ist ihr Anteil in Österreich?
- Findet heraus, ob in Österreich die Menge an benötigten Kartoffeln produziert werden kann, oder ob Kartoffeln auch importiert werden müssen.



**GRUPPE 2:** Expertinnen und Experten zu **Anbau und Ernte** der Kartoffel

- Recherchiert, wann Kartoffeln angebaut werden und wann ihre Erntezeit beginnt.
- Erklärt den Unterschied zwischen Früh- und Spätkartoffel im Hinblick auf: Zeit des Anbaus und der Ernte, mögliche geschmackliche Unterschiede und Haltbarkeit.
- Beschreibt die unterschiedlichen Kochtypen der Kartoffel.
- Ordnet die Kochtypen unterschiedlichen Kartoffelgerichten zu.





**GRUPPE 3:** Expertinnen und Experten zu **Gesundheit** in Verbindung mit der Kartoffel

- Fasst die Inhaltsstoffe der Kartoffel zusammen.
- Die Kartoffel wird häufig als Dickmacherin bezeichnet. Analysiert, ob diese Aussage richtig ist und begründet eure Rechercheergebnisse.
- Analysiert die Zutatenliste des Kartoffelpürees. Verwendet für die Analyse die Vorlage des Zusatzmaterials (Analyseaufgabe Gruppe 3). Alternativ können auch andere oder zusätzliche Kartoffelprodukte analysiert werden).
- Überlegt, welche Zutaten für ein selbstgemachtes Kartoffelpüree benötigt werden.
- Stellt die Zutaten einander gegenüber und diskutiert deren Notwendigkeit.



**GRUPPE 4:** Expertinnen und Experten zu **Lagerung und Upcycling-Möglichkeiten** der Kartoffel (Wiederverwertung/Aufwertung).

- Fasst die richtige Lagerung der Kartoffel zusammen.
- Beschreibt, was passiert, wenn die Kartoffel nicht fachgerecht gelagert wird.
- Erklärt, was man mit der Kartoffel machen kann, wenn sie nicht mehr verkocht werden kann.
- Die Kartoffel ist nicht nur auf unserem Speiseplan zu finden, auch fernab vom Esstisch wird sie vielseitig eingesetzt. Findet heraus, wo die Kartoffel noch Anwendung findet.

