



Aktion: Bessere Pommes für Bayern

Beitrag

Seit Monaten befindet sich Deutschland im Lockdown, auswärts Essen ist undenkbar. Trotzdem schwelgen wir in Erinnerungen an das leckere Schnitzel mit knusprigen Pommes von unserem Lieblingswirt. Doch wie ist sichergestellt, dass wir immer ein möglichst positives Geschmackserlebnis beim Verzehr unserer Pommes erfahren? Was ist eigentlich „optimale“ Qualität bei Pommes und wie wird sie erreicht? Die Forschung der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) geht im Kooperationsprojekt OptiPom genau den perfekten Pommes und ihrer Herstellung auf den Grund. Gemeinsam mit der Hochschule-Weihenstephan Triesdorf (HSWT) und der TUM-Weihenstephan erarbeitet die LfL wichtige Ergebnisse für die in Bayern ansässige Lebensmittelindustrie und die über 6.500 ha Anbaufläche Pommeskartoffeln in Bayern. Die gesamte Pommes-Wertschöpfungskette schafft in Bayern kurze Wege vom Acker bis auf den Teller.

Die Pommesqualität merkt natürlich der Verbraucher, aber auch die Verarbeiter von Kartoffeln richten ihr Augenmerk auf die innere Werte der Kartoffel. Denn trotz speziell gezüchteter Sorten und hoher Kompetenz seitens der Landwirte kommt es immer wieder zu Problemen beim Rohstoff für die Pommes – frites – Produktion. Vor allem ein erhöhter Gehalt an sogenannten reduzierenden Zuckern ist problematisch, da diese während des Frittierens Bitterstoffe und dunkle Verfärbungen erzeugen können. Bei der Kartoffel ist es anders als bei uns Menschen: Statt sauer zu werden, wenn ihnen etwas nicht passt, werden die Kartoffelknollen süß! Welche Faktoren dabei in Bayern den größten Einfluss haben, wird im Rahmen des OptiPom-Projektes untersucht. Wichtige Daten liefern umfangreiche Feldversuche zu Düngung, Wasserversorgung und Lagerung, die am Versuchsgut Roggenstein der TUM angelegt wurden. Während der Wachstumszeit fanden engmaschige Untersuchungen mit verschiedenen Methoden direkt an den Kartoffelpflanzen statt. Dazu zählten unter anderem innovative Reflexionsmessungen, welche die Rückstrahlung der Blätter erfassen und Rückschlüsse auf den Pflanzenzustand zulassen.

Für die automatische Bewertung der Frittierfarbe und damit der Frittierqualität wird ein neues Verfahren entwickelt. Statt wie bisher die Farbe visuell zu beurteilen, kommen standardisierte Fotos der Stäbchen zum Einsatz. So ist eine objektive Bewertung auf einer breiteren Datengrundlage möglich. Ziel des Projektes ist es, fundierte Beratungsunterlagen für die Kartoffelbauern zu erarbeiten.

Und im Ergebnis geht es um höchste Qualität für die Verbraucher und wohlschmeckende Pommes auf dem Teller.

Bericht: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) – Fotos: Tobias Hase, StMELF



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus



Kategorie

1. Leitartikel

Schlagworte

1. Bayern
2. Landesanstalt für Landwirtschaft
3. München-Oberbayern