




















Tel: .....		2022
Name/Nom Vorname/Prénom .....		<b>Woche / Semaine 04</b>
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu .....		Von/de 25.01.2022
		Bis/Jusqu'au 31.01.2022

	Datum				Stk
Lieferung / Livraison Dienstag / Mardi, bis 12:30	Dienstag / Mardi. 25.01.2022	Emmentaler Kalbsvoressen Kartoffelstock Gemüsebeilage	<i>Blanquette de veau Pommes purée Légumes</i>	 	
	Mittwoch / Mercredi 26.01.2022	Schweinshaxe Cremolata Polenta Gemüsebeilage	<i>Jarret de porc Cremolata Polenta Légumes</i>	 	
	Donnerstag/ Jeudi 27.01.2022	Pouletschenkel mit Spinat Kräutergnocchi Gemüsebeilage	<i>Cuisse de poulet épinard Gnocchi aux fines herbes Légumes</i>	 	
Lieferung / Livraison Freitag / Vendredi - 12:30	Freitag / Vendredi 28.01.2022	Tomaten – Pilav Reis Meatballs Gemüsebeilage	<i>Riz pilav aux tomates Meatballs Légumes</i>	 	
	Samstag / Samedi 29.01.2022	Rindshamburger Herzoginnen Kartoffeln Gemüsebeilage	<i>Hamburger de bœuf Pommes duchesses Légumes</i>		
	Sonntag / Dimanche 30.01.2022	Lammschulter mit Minze Bäckerinnenkartoffeln Gemüsebeilage	<i>Rôti d'agneau à la menthe Pommes boulangères Légumes</i>	  	
	Montag / Lundi 31.01.2022	Penne Abbruzzese Schinken, Tomaten, Rahm Gemüsebeilage	<i>Penne Abbruzzese Jambon, tomates, crème Légumes</i>		
Vegetarisch Végétarien <i>(es het solangs het)</i>	Randen-Hirsensburger Bratkartoffeln Gemüsebeilage	<i>Hamburger de betteraves Pommes rissolées Légumes</i>	  	DI	FR
Wochenhit Hit de la semaine <i>(es het solangs het)</i>	Gekochter Speck Linsengemüse Salzkartoffeln	<i>Lard fumé et cuit Lentilles Pommes natures</i>	  	DI	FR

Preis pro Menu: **CHF 15.00**

Prix par menu: **CHF 15.00**

Preis versteht sich inkl. Lieferung und MwSt. / Prix inclus livraison et TVA

Luginbühl's EVENT & CATERING  
Schwadernastrasse 65, 2558 Aegerten  
Telefon **+41 (0)32 373 18 01**, Telefax +41 (0)32 373 18 02  
[welcome@luginbuehls.com](mailto:welcome@luginbuehls.com), [www.luginbuehls.com](http://www.luginbuehls.com)

Glutenfrei  
Sans gluten



Laktosefrei  
Sans lactose





## Luginbühl's bESSER Wiss(er)

### Die Entstehung der „Kartoffeln“

Bei den Inkas wurden die Kartoffeln „Papas“ genannt, was soviel heißt wie „Knollen“. Die ersten Knollen wurden in den Bergen der Anden entdeckt, etwa die Region des heutigen Peru und Boliviens. Die Kultivierung der Knolle in vielen hundert Varianten ist dort bis 7000 Jahre v. Chr. belegt. Die Kartoffeln hatten allerdings noch nicht die geschmackliche Qualität wie heutzutage. Jedoch stellten die Inkas fest, dass in den Höhenlagen der Anden (3000-4000 Meter), wo der traditionelle Mais nicht mehr gedieh, die Kartoffeln noch brauchbare Erträge liefern. Auf dem Weg nach Europa bekamen die Kartoffeln wahrscheinlich in Italien den Beinamen „Trüffel“, im italienischen „Tartufoli“. Die Namensentwicklung im deutschen erfolgte über „Tartuffeln“, „Artuffel“, „Artoffel“ bis hin zu „Kartoffeln“. Der Botaniker Caspar Bauhin nannte die Knolle schließlich „solanum tuberosum esculentum“ was übersetzt „essbarer, knolliger Nachtschatten“ heißt.

### Die Verbreitung der Kartoffeln

Mitte des 16. Jahrhunderts gelangten die Kartoffeln über Spanien und England nach Europa. Aufgrund ihrer Blüte wurde die Kartoffel jedoch anfänglich als Zierpflanze nicht als Nutzpflanze erkannt. Die Einführung der Kartoffeln veränderte die Welt wesentlich, da gerade viele Seefahrer erkannten, dass sie mit den Kartoffeln ein sehr nährstoffreiches, gut lagerfähiges und gesundes Lebensmittel an Bord hatten.

### Wie die Kartoffeln nach Mitteleuropa (Deutschland / Schweiz) kamen

Es ist erstaunlich, dass die Kartoffeln in Deutschland zum „Volksnahrungsmittel“ wurde, wenn man bedenkt, wie groß die Widerstände der Bevölkerung gegen die „Erdäpfel“ waren. Diese Entwicklung ist Friedrich dem Zweiten von Preußen (1712 – 1786) zu verdanken, welcher erkannte, welche Bedeutung die Kartoffeln in einer Zeit ständig wachsender Bevölkerung und mehrmaligen Hungersnöten in sich barg. Dennoch stand die Bevölkerung den Kartoffeln skeptisch gegenüber. Ein Grund dafür war sicherlich die fehlende „Gebrauchsanweisung“, da viele die Kartoffeln roh oder unreif probierten und auch die heute heraus gezüchteten unerwünschten Inhaltsstoffe ließen die Preußen nicht auf den Geschmack kommen. Ein weiteres Problem stellte die Anbaumethode dar; war es doch bisher nicht so ein Feld alle 3 Jahre brach zu legen sollten nun im dritten Jahr diese Kartoffeln angebaut werden. Daher griff Friedrich der Zweite von Preußen zu einem Trick. Er weckte die Neugier der Bauern indem er 1740 in Berlin Kartoffelfelder anlegen und diese von Soldaten bewachen ließ um Diebe abzuhalten. Als bald veranlasste dies die Bauern dazu die heimlich entwendeten königlichen Knollen selbst anzubauen, was Preußen ab 1740 bis nach dem Siebenjährigen Krieg 1756-1763 Hungersnöte ersparte und den Kartoffeln zum Durchbruch verhalf.

### Die Kartoffeln heute

Heutzutage sind sich wohl alle der großen Bedeutung der Kartoffeln bewusst. Es existieren 5000 kultivierte Sorten, die in 130 Ländern der Erde angebaut werden. Außer in tropisch feucht warmen Ländern, da sich deren Klima nicht zum Anbau eignet. Erstaunlicherweise ernähren sich in China mehr Menschen von Kartoffeln als von Reis. Weltweit gesehen steht die Knolle in der Liste der am meisten produzierten Nahrungsmittel auf Platz drei hinter Weizen und Reis.

Luginbühl's EVENT & CATERING

Schwadernastrasse 65, 2558 Aegerten

Telefon +41 (0)32 373 18 01, Telefax +41 (0)32 373 18 02

[welcome@luginbuehls.com](mailto:welcome@luginbuehls.com), [www.luginbuehls.com](http://www.luginbuehls.com)

Glutenfrei  
Sans gluten



Laktosefrei  
Sans lactose

