



DE/EN

V1.2 21/22

PAUL POTATO

Anleitung
Manual

Seite 4-5
page 4-5

Alles rund um deinen
neuen Kartoffelturm

Everything about your
new potato tower

Wie der Aufbau, das Anpflanzen
und die laufende Pflege bei
PAUL POTATO funktionieren.

How to set up and plant your
PAUL POTATO and tips
for the ongoing care.

Seite 2-3 page 2-3

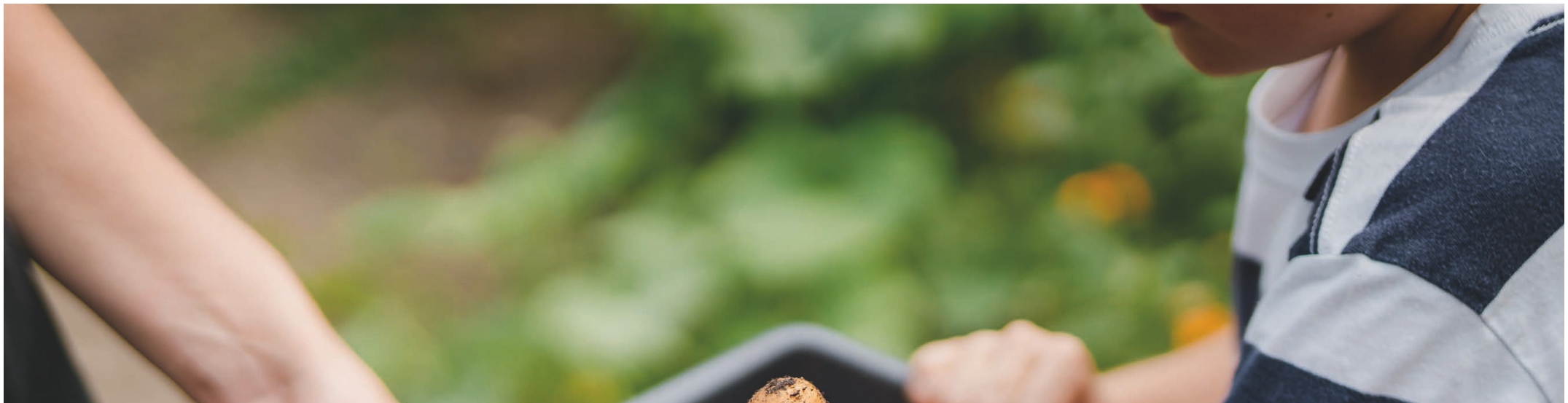
Entdecke die Welt
von Gusta Garden

Discover the world
of Gusta Garden

Wer wir sind, was wir machen
und warum wir es machen. Urban
Gardening auf höchstem Niveau.

Who we are, what we do and
why we do it. Level up your
urban gardening.

Seite 8-11 page 8-11





Frisch & köstlich

Kartoffeln sind aus der europäischen Küche kaum mehr wegzudenken. Sortenvielfalt, Bio-Qualität und Nähr-

Fresh & tasty

Potatoes have become indispensable in the European cuisine. Diversity of varieties, organic quality and

AUFBAU SETUP

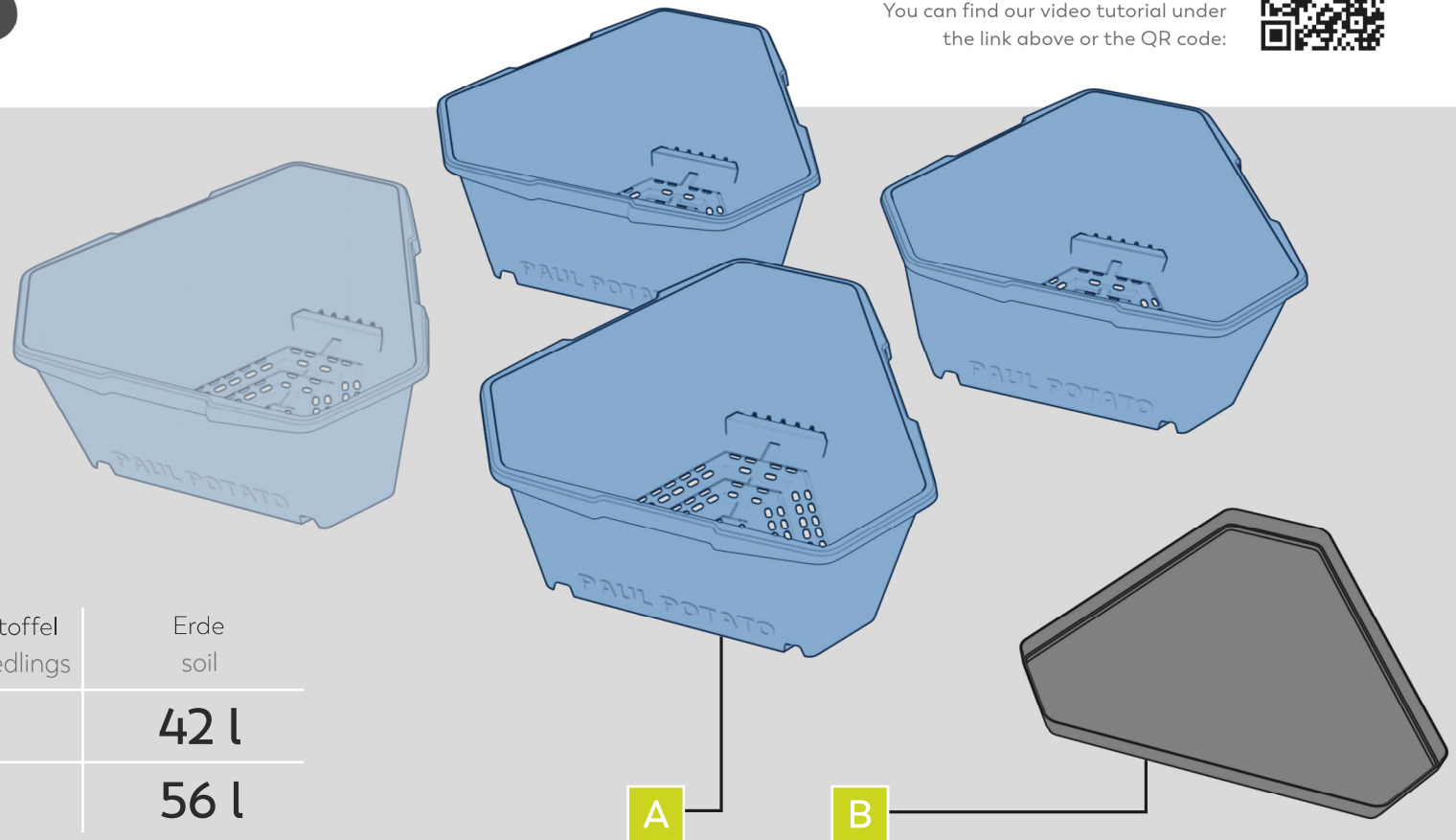
www.gustagarden.com/paul-potato-anleitung/

Unsere Videoanleitung findest du unter dem
obenstehenden Link oder dem QR Code:

You can find our video tutorial under
the link above or the QR code:



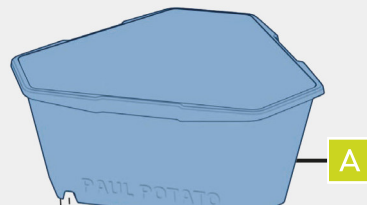
- A** Etage
level
- B** Untersetzer
tray



Etagen levels	Pflanzkartoffel potato seedlings	Erde soil
3	9	42 l
4	12	56 l

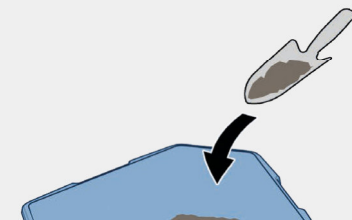
1

Stelle eine Etage **A**



2

Befülle die Etage etwa bis zur Hälfte mit



DIE KARTOFFEL THE POTATO

... oder auch pomme de terre, patata, burgonya, potet, Erdapfel genannt, stammt aus der Familie der Nachtschattengewächse. Damit ist sie eng mit Paprika, Tomaten und Auberginen verwandt.

... or also called pomme de terre, papata, burgonya, potet, Erdapfel belongs to the family of nightshade plants. So it is closely related to peppers, tomatoes and eggplants.

WISSENSWERTES

Wusstest du, dass jeder deutsche & österreichische Bürger jährlich im Schnitt 55 kg Kartoffeln isst? Dass die ältesten Funde einer Kartoffelpflanze etwa 13.000 Jahre alt sind? Oder dass es neben den klassischen gelben Kartoffeln auch rote, pinke und violette Kartoffeln gibt?

Während im Andenhochland die Kartoffel bei den Inkas schon lange als Hauptnahrungsmittel angebaut wurde, fand sie den Weg nach Europa erst Mitte des 16. Jahrhunderts. Seefahrer brachten die ersten Kartoffeln von Südamerika nach Europa und damit auch nach Deutschland & Österreich. In der ersten Zeit nach ihrer Einführung in Europa war noch nicht allen Menschen klar, dass nur die unterirdischen Knollen der Kartoffel essbar und alle grünen Pflanzenteile ungenießbar und leicht giftig sind. Spätestens seit dem 18. Jahrhundert jedoch sind Kartoffeln sowohl aus der feinen als auch der gutbürgerlichen Küche nicht mehr wegzudenken.

Die Kartoffel ist nicht nur eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel in Europa, sondern auch ein gesunder Lieferant von Kohlenhydraten. Seit einigen Jahren sind Kohlenhydrate mehr und mehr in Verruf geraten. Doch eines ist sicher: An den nährstoffreichen Kartoffeln liegt der schlechte Ruf garantiert nicht. Kartoffeln sind reich an Ballaststoffen und

INTERESTING FACTS

Did you know that every German & Austrian eats an average of 55 kg potatoes per year? That the oldest findings of a potato plant are about 13,000 years old? Or that there exist not only the classical yellow potatoes, but also red, pink and purple ones?

When the potato found its way to Europe in the middle of the 16th century, the Incas have already cultivated potatoes for a long time as a staple food in the Andean highlands. Sailors brought the first ones from South America to Europe and therefore also to Germany and Austria. At the time of the introduction of this vegetable in Europe, not many people knew that their green plants are inedible and mildly toxic, but their underground tubers are enjoyable. Ever since the 18th century however, potatoes have become indispensable in both the fine and plain cuisine.

The potato is not only one of the most important food staples in Europe, but also a healthy supplier of carbohydrates. In the last few years carbohydrates have become discredited more and more. However, it is certain that the nutritious potato is definitely not the one to blame. Potatoes are rich of dietary fibers and satisfy for quite

