

Auf Besuch in einer deutschen Kartoffelregion

Text: Angela Berg | Fotos: Georg Berg

Die Kartoffel ist ein Weltstar unter den Nahrungsmitteln. Sie ist nahrhaft, leicht zuzubereiten, vielfältig einsetzbar und lagerfähig. Ab Juni werden in Deutschland die ersten Frühkartoffeln geerntet. Im Herbst folgt die Haupternte der lagerfähigen Kartoffeln. In Bayern wird die Kartoffel dann gebührend gefeiert und Jahr für Jahr wird dem Erdapfel eine Königin an die Seite gestellt. Die Produkthoheit wirbt für die heimische Knolle. Sie ist die Litfaßsäule der Kartoffel und hat im Laufe ihrer Regentschaft eine Fülle von repräsentativen Terminen. Die amtierende Königin Stephanie III von Bayern wurde im Sommer 2019 gekrönt und darf aufgrund der Corona-Krise nun bis ins Jahr 2021 regieren.



Einmarsch der Produkthoheiten: Eine Königin kommt selten allein. Bei den Krönungsfeierlichkeiten zur Bayerischen Kartoffelkönigin 2019 machen auch Produkthoheiten wie Honig-, Hopfen-, Wein- oder Spargelkönigin ihre Aufwartung.



Landwirt Paul Strixner zeigt Autorin Angela Berg die Frühkartoffel Juwel.

REIN IN DIE KARTOFFELN, RAUS AUS DEN KARTOFFELN

Unentschlossenheit kann man Paul Strixner nicht vorwerfen. Ihr wollt sehen, wie wir Kartoffeln ernten? Kurzer Hand spannt Strixner den Vollernter hinter den Traktor und rein geht es in die Kartoffeln. Früher belieferte der Strixner Hof im Landkreis Neuburg-Schrobenhausen kleine Supermärkte. Heute sind die Abnehmer Großkunden aus der Gastronomie oder weiterverarbeitende Betriebe. Die kleinen Märkte gibt es nicht mehr. Die Discounter haben übernommen und wer nicht genau hinschaut und beim Einkaufen kein Auge für Regionalität hat, legt sich Kartoffeln aus Ägypten, Zypern oder Israel in den Einkaufswagen. Das muss nicht sein, denn gute Lagerware aus der Region oder Kartoffeln aus Nachbarländern wie Frankreich oder den Niederlanden gibt es das ganze Jahr über.

ERDBEHAFTETE JUWELEN

Die Juwel ist eine Frühkartoffel und Landwirt Paul Strixner kann sie auf seinen Feldern bereits ab Anfang Juni aus der sandig-lehmigen Erde holen. Zusammen mit seiner Frau Andrea bewirtschaftet er in vierter Generation 20 Hektar Land. Zumeist in dreijähriger Fruchtfolge von Weizen, Mais und Kartoffeln. Als Zwischenfrucht zum Mulchen und Aufbessern der Böden wird Alexandrinerklee oder Rettich gesetzt. Im Februar werden die Mutterkartoffeln gelegt. Diese Saatkartoffeln kommen direkt aus dem Vorkeimraum auf das Feld. Der Kartoffel zu schaffen macht schwül-warmes Wetter, dann ist sie anfällig für die Krautfäule, ein Pilz, der die Blätter befällt.



Am laufenden Band. Der Vollernter pflügt durch die Reihen und zieht die Knollen aus der Erde. Landwirtin Andrea Strixner zeigt, wie Steine, Erdklumpen und die dunkleren und ausgezehnten Mutterkartoffeln aussortiert werden.

SPARSAMER EINSATZ

An der Kartoffel zeigt sich, wie nah Clean Eating und Convenience Food beieinander liegen. Frisch vom Acker geholt, kann die Karriere der Kartoffel in der Kloßfabrik oder als Tiefkühl-Krokette enden oder aber sie wird noch in die Hand genommen und von einem Sparschäler umgarnt und als klassische Beilage serviert.

Alles ist möglich. Doch der Zeitdruck in den Großküchen und auch die Bequemlichkeit der Verbraucher drückt die Nachfrage nach erdbehafteten Kartoffeln. Der Sparschäler wird immer seltener geschwungen. Besonders mehlig kochende Sorten sind nicht mehr so gefragt. Ein Großteil der Ernte deutscher Kartoffeln wandert in die weiterverarbeitenden Betriebe. Geschälte, gewaschene und polierte Kartoffeln verlieren allerdings einen Teil ihrer Vitamine und büßen an Geschmack ein. Eine geschälte Kartoffel, so Paul Strixner verliert gut 40 Prozent ihrer Nährstoffe. Der beste Schutz für die Kartoffel ist eine dünne Schicht der Erde, in der sie gewachsen ist. Immer mehr Bauern errichten Kühlhäuser, um Ware von Oktober bis Juli lagern zu können. Kartoffelexperten empfehlen, auch Lagerware eine Chance zu geben. Oft sind Kartoffeln aus dem Vorjahr, die während der Lagerung immer auch Wasser verlieren, intensiver im Geschmack als frische Kartoffeln vom Feld.

Frisch vom Acker ein Traum: die zarte Knolle, serviert als klassische Pellkartoffel.



WENN SICH NAHT SANKT STANISLAUS, ROLLEN DIE KARTOFFELN AUS

Geerntet oder auch gerodet werden Kartoffeln in Deutschland meistens im September und Oktober. Auf dem Strixner Hof in Ehekirchen brechen dann die kulinarischen Kartoffelwochen an. Die Kartoffel bekommt ihre eigene Speisekarte. Von Kartoffelcreme-Suppe, Rosmarinkartoffeln, Reiberdatschi, Kartoffelsalat bis zur Krokette und Schupfnudel findet sich alles und wird auf Wunsch auf einem „Himmlichen Teller“ arrangiert.

Bayerische Oppulenz: Allerlei von der Kartoffel. Jedes Jahr ab September gibt es auf dem Strixner Hof von Antonie Strixner-Bissinger in Ehekirchen eine eigene Kartoffel-Karte.

