

Quelle: Endlich Eifel, Das Bugazin, Genüsse der Eifel

Datum: 01.05.2023

Seite: 6 - 13



Genussvolle Region

Glaubt man dem Bericht des Luxemburger Biologen Joseph Albert Massard, der in Echternach verschiedene Ämter vom Gymnasiallehrer über den Stadtrat bis zum Bürgermeister innehatte und zudem Lehrbeauftragter am Centre universitaire in Luxemburg war, dann kamen um 1720 die ersten Kartoffeln ins Herzogtum Luxemburg und wenn man so möchte – somit auch in die Eifel. Doch gemäß dem deutschen Sprichwort „was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht“, scheiterte die Verbreitung der Erdfrucht an der Unkenntnis und Sturheit der regionalen Landwirte. Es ranken sich weitere historische Erzählungen um den Durchbruch der goldenen Knolle als Grundnahrungsmittel. So soll Kaiserin Maria Theresia um 1740 Kartoffeln an ihre Untertanen verschickt und genaue Anleitung zum Anbau verbreitet haben. Ungefähr zur gleichen Zeit, im Jahre 1740 will auch der Baron von Erpeldingen eine ähnliche Verteilidee gehabt haben. Die Bauern weigerten sich anfangs, das fremde Gemüse anzubauen, ließen sich aber durch Erlasse der sonst üblichen Abgaben dazu überreden. Allerdings verfütterten sie die Ernte zunächst an das Vieh bevor sie sich selbst dazu durchringen konnten, die Kartoffel zu essen.

vor allen Dingen gesund: mit nur rund 70 Kalorien pro 100 Gramm wird sie erst bei der Zubereitung mit viel Öl und Fett zur Kalorienbombe, beispielsweise als Rievkooche oder Krumpreschnitja. Diese werden traditionell freitags serviert, denn die katholische Kirche mahnt einen fleischfreien Tag in der Woche an. So gibt es freitags häufig entweder Fisch oder eben Gemüse- und Kartoffelgerichte. Gerade in der Herbst- und Winterzeit erfreuen sich klassische Rezepte und traditionelle Gerichte wachsender Beliebtheit. Egal ob Erdapfel oder Grundbirne, die einfach und schnell zubereiteten Kartoffelgerichte werden besonders in ländlichen Gebieten gerne gegessen. Für die Verarbeitung und Zubereitung der Gromperen gibt es unzählige Rezepte und Varianten, so auch für die klassischen Kartoffelpuffer. In Köln und im Rheinland sind es Rievkooche oder auch Krebelleiche, in der Eifel heißen sie Krumpreschnitja und in Luxemburg Gromperekelcher. Hauptzutat in allen Reibekuchen-Rezepten sind und bleiben die Kartoffeln, die zunächst geschält und dann zu einem Brei gerieben werden. Die ursprüngliche Bezeichnung kommt wohl von dem pfeifenden Geräusch des Kartoffelteigs beim Backen. Da sie praktisch immer verfügbar waren, wurden Kartoffeln früher sogar bei verschiedenen Krankheiten als Hausmittel eingesetzt. So hilft ein Brei aus Kartoffeln bei Durchfall und Magenbeschwerden, die enthaltene Stärke bindet Säure und entgiftet. Wickel aus Schalen und rohen Kartoffeln wirken entzündungshemmend und kühlend.

Kartoffelhof mit Tradition

Das scheinbar wichtigste Grundnahrungsmittel in der Eifelregion möchte ich mir genauer anschauen und dafür besuche ich einen Kartoffelhof am nordwestlichen Rand des Malffeldes. Der Familienbetrieb in der kleinen, 400 Einwohner zählenden Gemeinde Gering besteht bereits in siebter Generation. Nachhaltigkeit ist hier nicht nur ein Wort: im Einklang mit der Umwelt und den sandig-lehmigen Böden werden beste Produkte sowie Kartoffeln mit unverkennbarem Geschmack angebaut. Geführt wird der Betrieb seit 2008 von Philipp Landvogt, der aus der Leidenschaft

Rund sechzig Kilogramm der beliebten Knolle kommen in Deutschland jährlich pro Kopf auf den Tisch und damit sind wir unter den Kartoffelessern noch nicht einmal führend. Gut schmecken sie aber trotzdem: gekocht oder gebraten, mit Schale oder ohne, in Streifen oder Würfeln oder auch als Chips geröstet. Die Kartoffel ist besonders bei der Landbevölkerung beliebt und viele leckere Gerichte gibt es rund um den Erdapfel. Weltweit gibt es inzwischen rund 5000 nachgewiesenen Kartoffelorten – davon sind jedoch nur etwa 180 in Deutschland zum Anbau zugelassen. Die sogenannte Grundbirne ist inzwischen zu einem der wichtigsten Grundnahrungsmittel geworden und auch die Landwirte der Region haben sich längst ihrem Anbau verschrieben. In der Eifel dürfen Kartoffeln bei fast keinem Essen fehlen und in Traditionsgerichten wie dem „Döppekooche“ spielen sie sogar die Hauptrolle. Neben ihrem Geschmack und ihrer unkomplizierten, vielseitigen Verwendung ist die Kartoffel

Vorhergehende Seite: Kartoffelernte.
Eifeler „Lieblinge“: Die Knollen aus der Erde.

Genussvolle Region

Vorhergehende Seite: Historische Kartoffelernte von 1920.

für die Landwirtschaft eine Passion machte. Die Kartoffel ist seit jeher eines der wichtigsten Erntegüter des Hofes, das bestätigt eine steigende Zahl glücklicher und treuer Kund*innen. „Rund 25 Sorten, von fest- über halbfest- bis hin zu mehligkochenden Kartoffeln, bauen wir hier zu allen Erntezeitpunkten an“, erzählt der Landwirt, der immer eine seiner Erdfrüchte in der Hand hält, „aber die Sorten müssen zum Boden und zum jeweiligen Standort passen.“ Und immer wieder kommen ganz neue Namen hinzu, denn „nach etwa 20 Jahren wird eine Sorte anfällig. Dann müssen wir die Kundschaft überzeugen, eine neue Kartoffel zu probieren“, berichtet mir Philipp.

Zur Weiterverarbeitung lagern zeitweilig in zweitausend Holzkisten bis zu 1,2 Tonnen der Ernte, die nach dem Sortieren in verschiedenen Packmengen an Supermärkte in der Region ausgeliefert wird. Durch die Kooperation mit dem Kartoffelschalbetrieb Manfred Faber sind die Geringer Kartoffeln auch geschält und vakuumiert lieferbar. Man kann die Knollen aber auch direkt im eigenen Bauerladen in Mayen kaufen: Hier gibt es außerdem saisonales Obst, wie Erdbeeren, Kirschen, Pflaumen, Mirabellen sowie Spargel und Kürbisse. Rund um das Jahr im Angebot sind Äpfel, Birnen, Zwiebeln, Eier, Nudeln, Honig, Rapsöl, Fruchtsäfte, Essig, Fruchtaufstriche, Wurstspezialitäten, Käse, Eierlikör, Weine und Destillate und auch der beliebte Kartoffelschnaps.

Nur Kartoffeln gibt es bei Landvogts aber nicht, auch geschmackstintensive Speisekürbisse gedeihen prächtig in den vulkanischen Böden, ebenso wie Zwiebelsorten. Diese werden gegen Ende August aus der Erde geholt und „auf Schwaden gelegt“. Sie liegen dann in Reihen für ein paar Tage auf der Feldoberfläche, um in der Sonne zu trocknen und den vollen Geschmack zu entfalten. Anschließend sammelt man diese Knollen auf und lagert sie in Kisten ein. Ein wunderschöner Anblick sind immer wieder die großen Sonnenblumenfelder mit ihrem geben Blütenmeer. Gegen Ende September, nachdem die Sonnenblumen komplett verblüht und trocken sind, folgt die Ernte mit dem Mähdescher. Die Kerne werden noch nachgetrocknet, bevor diese zu

schmackhaftem Sonnenblumenöl gepresst werden, das nicht nur für kalte Speisen, sondern auch zum Braten und Erhitzen geeignet ist. Zusätzlich baut der Betrieb Getreide, Raps und Erbsen an, denn diese Kulturen sind wichtig für noch bessere Kartoffeln. „Nur alle vier bis fünf Jahre wachsen und gedeihen Kartoffeln auf demselben Feld. Für gute Erträge und gesunde Pflanzen brauchen wir die Abwechslung auf den Äckern“, so Philipp weiter.

Zurück zur Knolle

Ab Anfang März bis Ende Mai heißt es alljährlich: „Ab in den Boden!“ Natürlich kommen zuerst die Frühkartoffeln und dann die späteren Sorten in die Erde. Um die frühen Sorten vor kalten Wetterlagen zu schützen, werden diese nach der Pflanzung mit Vlies abgedeckt. Während die anderen Gattungen noch wachsen und in Blüte auf den Äckern stehen, geht es Anfang Juni bis Ende August an die Ernte der Frühkartoffeln. Täglich frisch vom Feld, werden die Kartoffeln von Hand verlesen und nur gebrüht, um die Erdreste zu entfernen. Ab Anfang September, sobald die Temperaturen wieder sinken, beginnt die klassische Kartoffelernte der späteren Sorten. In großen Holzkisten und getrennt nach Sorten, werden die Erdäpfel im modernen Kartoffellager eingelagert, bis Mitte Oktober die Kartoffelernte beendet ist. Durch die kühle und ausreichend feuchte Luft schmecken die „Lieblinge“ noch lange wie frisch vom Feld und gewinnen, je nach Sorte, sogar noch an Qualität dazu. Einfach ein Genuss!

Bevor es weitergeht, frage ich Philipp Landvogt noch nach seinem Lieblingsgericht und habe natürlich seine Kartoffeln im Sinn. „Bei uns gibt es gerne auch mal Nudeln!“, lacht der Kartoffelbauer. *Jeanette Fentrot*

www.kartoffel-landvogt.de

Immer eine seiner Erdfrüchte in der Hand: Philipp Landvogt.
Nachfolgende Seite: Kartoffelfeld.

