

## Raus mit den Kartoffeln Wie es bei der Kartoffelernte zugeht

**Ihre Eltern haben es getan, ihr Bruder macht es, und sie kann es auch nicht lassen: Kartoffeln anbauen. Andrea Maurer weiß, wie man Kartoffeln behandelt, was sie brauchen, und was ihnen schadet. Die Nattheimerin und ihr Mann Herbert gehören zu den wenigen Kartoffelbauern, die die Gemeinde noch hat. Alljährlich von Neuem spannend ist die Kartoffelernte: Was die Knollen unterirdisch treiben, wird erst sichtbar, wenn der Vollernter die Kartoffeln nach oben schaufelt.**

Ein leerer Kartoffelkeller wäre das Letzte, was Andrea Maurer gebrauchen könnte. Eigentlich kommt es nicht oft vor, dass im ehemaligen Rübenkeller unter dem Stadel die Kartoffeln ausgehen, doch 2010 wäre es beinahe passiert. Schuld war die überwiegend feuchte Witterung im Frühjahr und im Sommer, weshalb die Kartoffeln nur langsam reifen konnten. Und der Acker lang zu nass für ein Befahren mit der Erntemaschine war. Statt August wird es daher Mitte September, bis der Kartoffel-Vollernter endlich zum Einsatz kommt.

### **Es rüttelt und schüttelt Kartoffeln und Helfer durch.**

Gerade steckten sie noch in der Erde, doch schon haben die Schaufeln des Vollernters die Kartoffeln gepackt und befördern sie über ein Rad auf ein Sortiergitter auf dem Oberdeck. Seit bald dreißig Jahren arbeiten Maurers mit dem Vollernter, davor haben sie die Kartoffeln mit dem Roderer aus der Erde geholt und von Hand eingesammelt. Ein mühsames Geschäft, das heute nur noch den Kartoffelorten vorbehalten ist, die nicht maschinentauglich sind und durch den Sortierrost schlüpfen, wie etwa die Sieglinde. Ganz ohne menschliches Zutun geht die Ernte jedoch auch mit dem Vollernter nicht. Außer Andrea Maurer stehen eine Nachbarin, deren Enkel und ein

weiterer Helfer aus dem Dorf oben auf der Maschine und sortieren grüne Kartoffeln, Steine, Gras und Kraut aus den guten Kartoffeln aus.

Dabei rüttelt und schüttelt es Kartoffeln und Erntehelfer gehörig durch, begleitet vom Motorenlärm des Traktors und des Vollernters. Trotzdem wird lebhaft kommentiert, was auf dem Gitter zu Tage kommt. Wie beste Freundinnen werden die Kartoffeln namentlich angeredet, begutachtet und mit der Wahrheit über ihr Aussehen konfrontiert. Form und Schale finden viel Zustimmung dieses Jahr, doch immer wieder ruft Andrea Maurer: „Sind die aber lettig!“ „Lettig“ will heißen „lehmig“. Nur gut, dass der Lehm, sobald er trocken ist, von allein abfällt. Für den Laien sehen die Kartoffeln trotz einiger Lehmbatzen auf der Haut erstaunlich sauber aus. Unter der feinen Haut scheint das gelbe Fleisch durch. Im Geist schmeckt man die gekochte Kartoffel, gewürzt mit etwas Salz und einem Stich Butter, schon auf der Zunge.

**Kartoffelkenner lieben die Extreme.** Es dauert nicht lang und über das Sortiergitter hinweg entbrennt eine Diskussion über die besten Kartoffelsorten. „Für mich gibt es als Salatkartoffel nur die Sieglinde“, sagt die Nachbarin, „der Kartoffelsalat mit Sieglinde ist lebendig, der lacht einen richtig an.“ Andrea Maurer hält dagegen: „Die Anabelle schmeckt genau so gut.“ Die Fachfrau ist überzeugt, dass bei einer Blindverkostung für manchen Sieglinde-Fan der Ausgang eine Überraschung wäre. Der dritte Mann auf dem Deck, ein passionierter Koch, lässt derweil nichts über mehliges Kartoffeln gehen. Sehnsüchtig schaut er hinüber zu einem Feld mit Speisekartoffeln. „Die holen wir auch noch“, sagt Andrea Maurer, „doch mit dem Essen solltest du warten. Die Mehliggen schmecken am besten, wenn du sie bis Weihnachten lagerst.“

Einig ist sich die Erntemannschaft unterdessen, dass entweder die festkochende Kartoffel oder die mehlig kochende Kartoffel in ihrer Küche zum Einsatz

kommt. Was es dazwischen gibt, und was als vorwiegend festkochende Sorte bezeichnet ist, ist für echte Kartoffelkenner kalter Kaffee. Damit kann man nichts falsch machen, aber auch nicht den für ein bestimmtes Gericht maximal möglichen Genuss herausholen.

„Oft sind es Kindheitserinnerungen, die jemand an einer bestimmten Sorte festhalten lassen“. Andrea Maurer akzeptiert das. So hat sie die Sieglinde, die sie vor Jahren aus dem Programm gestrichen hat, wieder aufgenommen. Gleichwohl probiert die Kartoffelbäurin neue Sorten aus. „Ich liebe Kartoffeln“, sagt Andrea Maurer „obwohl sie viel Arbeit machen.“ Wie sie oben auf dem Kipper steht - mit wohlwollend kritischem Blick auf die geernteten Knollen - nimmt man ihr das Bekenntnis gern ab. Schon türmt sich ein ordentlicher Kartoffelhaufen über den Wagenrand hinaus auf. Doch erst wenn die Ernteladung einen richtigen „Gupfen“ hat, wird Andrea Maurer zufrieden sein und ans Heimkehren denken. AW



Direktvertrieb-Info  
Andrea und Herbert Maurer  
Kartoffeln täglich direkt ab Hof  
Gebindegröße 5kg, 12,5 kg, 25 kg  
Auch Übergrößen und extra kleine Sortierung  
Kostenlose Einlagerung  
Kirchbergstraße 30/1  
89564 Nattheim  
07321/71815