



01.09.2008

PRESSEMITTEILUNG

Hohenheimer Feldtag: Von der Knolle bis zur Fritte

Kartoffelernte live: Mit Ochsen gespannt oder High-Tech-Sammelroder - Universität Hohenheim präsentiert Kartoffelernte im Wandel der Zeit, mit anschließender Verkostung

6. September 2008, ab 11:30 Uhr, Meiereihof, Universität Hohenheim, Eintritt frei

Schweißtreibende Handarbeit, mürrische Ochsen, schlingernde Erntemaschinen, fliegende Kartoffeln: Wie gut, dass Besucher sich zurücklehnen dürfen, wenn Studierende und Mitarbeiter der Universität Hohenheim am campuseigenen Meiereihof demonstrieren, wie sich Kartoffelernte in den letzten Jahrhunderten bis heute entwickelt hat. Anlässlich des internationalen UN-Jahres der Kartoffel macht das Institut für Agrartechnik der Universität Hohenheim und das Deutsche Landwirtschaftsmuseum die gelbe Knolle zum Thema des Hohenheimer Feldtages, der dieses Jahr bereits zum 14. Mal stattfindet. Unter dem Motto „Von der Knolle bis zur Fritte“ gibt es historische und aktuelle Landtechnik in Aktion zu bestaunen, über dem Kartoffelfeuer und in der Dämpfmaschine werden leckere Kartoffelgerichte zubereitet und eine Führung über den Meiereihof rundet das Programm ab.

In lange Streifen geschnitten und im Fett gebraten, so hat die gelbe Knolle, die in Europa erst seit knapp vierhundert Jahren heimisch ist, nicht nur die Herzen aller Kinder erobert. Wie aus der Kartoffel, die weltweit zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln zählt, das populäre Fingerfood wird, was sich vom Sähen übers Ernten, bis zum Sortieren, Waschen und Verarbeiten abspielt, und welche technischen Revolutionen sich bei Kartoffelernte über die Zeit ereignet haben, das alles gibt es auf dem Hohenheimer Feldtag live mitzuerfolgen.

„Den Zuschauern haben wir wieder Spektakuläres zu bieten“, freut sich Professor Karlheinz Köller, vom Lehrstuhl für Verfahrenstechnik in der Pflanzenproduktion und Prorektor für Forschung an der Universität Hohenheim. „Von den ersten Erntemaschinen, die lose am Trecker befestigt wurden und die Kartoffeln aus der Erde schleuderten bis hin zur modernen Allroundmaschine, die nicht nur erntet, sondern auch sortiert, reinigt und in Säcke abfüllt, können wir, dank des großen Fundus des deutschen Landwirtschaftsmuseums, historische Formen der Kartoffelernte nachstellen“.

Doch es gibt nicht nur etwas zu sehen, sondern auch zu schmecken, für die Besucher des Feldtages. „Frisch geerntete Kartoffeln sind ein besonderer Genuss“, schwärmt Dr. Klaus Herrmann, Leiter des Deutschen Landwirtschaftsmuseums. So werden die Erträge der

Show-Ernte über dem Kartoffelfeuer und im Kartoffeldämpfer anschließend in leckere Snacks für die Gäste weiterverarbeitet. Dazu gibt es Informationen über Kartoffelsorten und Rezepte. Wem die Kostprobe gemundet hat, der kann die Hohenheimer Erdäpfel auch mitnehmen – in einer umweltfreundlichen Tüte aus Kartoffelstärke.

Mit einem eigenen Stand vertreten ist auch das Ernährungszentrum Ludwigsburg. Dort gibt es ein Programm für Kinder, Ernährungstipps und Informationen für Verbraucher.

Text: Leonhardmair / Lembens-Schiel

Kontaktadresse (nicht zur Veröffentlichung):

Prof. Dr. Dr. h.c. mult. Karlheinz Köller
Prorektor für Forschung, Fg. Verfahrenstechnik in der Pflanzenproduktion, Tel.: 0711 459-23139, E-Mail:
koeller@uni-hohenheim.de

Dr. Klaus Herrmann
Deutsches Landwirtschaftsmuseum, Tel.: 0711 459-22146, E-Mail: kh650@uni-hohenheim.de