

# Kartoffeln sind wie rohe Eier

Der 14. Hohenheimer Feldtag widmet sich der beliebten Knolle

**Hohenheim.** Gut dran war, wer in Gummistiefeln den 14. Hohenheimer Feldtag besuchte. „Von der Knolle zur Fritte – Kartoffelernte im Wandel der Zeit“ hieß es am Samstag, und bis zum Beginn hatte es gegossen.

Von Martin Bernklau

„So etwas werden Sie nie wieder erleben“, raunte der Moderator vor vielen Hundert Zuhörern. Karl Herrmann, der Leiter des Hohenheimer Landwirtschaftsmuseums, hatte nicht zu viel versprochen. Von einer



Sie ist zwar unscheinbar, aber sie ist sehr beliebt, die Kartoffel.

Hebebühne aus moderierte er Pflanz- und Ernte-Vorführungen und einen Durchzug von Maschinen und Geräten, in denen die Geschichte des Kartoffelanbaus vorüberzog.

Bekanntlich hat der Alte Fritz die aus den Anden stammende Knolle hierzulande gegen mancherlei Widerstände eingeführt und verbreitet. Inzwischen ist die Kartoffel nach Weizen, Reis und Mais das viertwichtigste Grundnahrungsmittel. Und gerade die Deutschen haben die seit 8000 Jahren gezogene Kulturpflanze zu einer ihrer Lieblingsbeilagen erkoren, die nicht zuletzt durch ihre Vielfalt besticht.

Wie wertvoll die Kartoffel ernährungsphysiologisch mit ihren Vitaminen, Mineralien, Stärken und Proteinen ist, das gehörte zum Beiprogramm des Feldtags, zu dem die gastgebenden Uni-Institute und das Museum neben vielen anderen auch das Ernährungszentrum Mittlerer Neckar aus Ludwigsburg eingeladen hatten. Natürlich konnten frisch gedämpfte Pellkartoffeln gekostet, Sorten verglichen und Rezepte erfahren werden.

Dass Museumsleiter Herrmann bei Maschinen ins Schwärmen geraten kann, das wusste man. Doch der gebürtige Rheinländer ist nicht nur ein mitreißender und geradezu allwissender Vermittler von Landtechnik aus allen Epochen, er ist auch ein besonderer Liebhaber dieser Feldfrucht: „Die Kartoffel ist für mich das Größte!“

Die Vorführungen begannen, kaum hatte der Regen aufgehört, mit dem Pflanzen und dem Ernten von Hand. Eine Reihe von Freiwilligen, zum Teil auch in historischen Trachten, hatte dafür gewonnen werden können. Aber auch zahllose Kinder machten spontan mit. Den ersten Fortschritt nach dieser mühseligen Arbeit symbolisierten dann Kartoffelrodepflüge, die von kräftigen Haflinger Ackergäulen gezogen wurden. Mit Ochsespannen



Kartoffeln von Hand zu ernten ist anstrengend und dauert. Moderne Erntegeräte schaffen 20 Tonnen in einer Stunde.

Fotos: Martin Bernklau

sammelten die Ahnen die Kartoffeln einst in Kastenwagen, wie einem aus den Beständen des Landwirtschaftsmuseums.

Für die Technik-Fans waren es nicht nur die in lückenloser Historie vorgeführten Geräte zum Legen und Ernten der Kartoffeln, es waren auch die Fahrzeuge, von denen sie gezogen wurden. Ein sogenannter Fünfstab-Roder der Firma Harder aus dem Baujahr 1900 wurde geschleppt von einem Kramer-Traktor K 12 der Dreschgemeinschaft

Dühren, den die Landwirte liebevoll „Alles-schaffer“ nannten.

Ob die Lanz-Bulldogs, Porsche- oder Fendt-Traktoren – die vom Museumsleiter organisierte Oldtimer-Parade ließ keine Epoche aus. Die Laien mochten schnell wieder vergessen, was der Unterschied zwischen Schwingsieb- und Rüttelrost-Rodern gewesen sein mag. Die modernen Sammelroder jedenfalls und andere Vollernter schaffen mittlerweile in einer Stunde das Abernten

eines halben Hektars Kartoffelacker, wobei sie die 20 Tonnen Knollen seitlich ernten, ohne in das Feld einfahren zu müssen.

Über den Segen von „Bratkartoffel-Verhältnissen“ scherzte der neue Prorektor Karlheinz Köller, Chef des gastgebenden Instituts für Agrartechnik. Und Klaus Herrmann verglich die Kartoffel mit dem Wein: Sorte und Boden müssten zusammenpassen. Überhaupt aber, meinte der Moderator, „wollen Kartoffeln behandelt werden wie rohe Eier“.