

Der krumme Rücken ist längst passé

Kartoffelernte einst und heute

Wie die nahrhafte Knolle aus dem heimischen Boden kommt: der Hohenheimer Feldtag hat sich am Samstag mit der Kartoffel beschäftigt. Die Besucher der Veranstaltung erlebten eine Zeitreise durch gut 100 Jahre Landwirtschaftsgeschichte.

Von Katrin Zöfel

Wie krumm ein Rücken vom Kartoffellesen werden kann, haben die Besucher des Hohenheimer Feldtags am Samstag mit eigenen Augen sehen können. Die erste Reihe Kartoffeln auf dem Demonstrationsacker der Universität holten die Helfer mit Hand und Hacke aus der Erde. „Für einen Hektar braucht man so 240 Arbeitsstunden“, erklärt der Leiter des Deutschen Landwirtschaftsmu-

Stärke, Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine – da ist alles drin.

Museumsleiter Klaus Hermann über die Qualitäten der Kartoffel

seums (DLM), Klaus Hermann. Von so viel Mühsal kann heute meist keine Rede mehr sein. Von Gerät zu Gerät, das die Hohenheimer ihren Zuschauern vorführen, macht der technische Fortschritt einen Sprung nach vorn. Bis zu vier Reihen zugleich ernten die ganz großen Vollernter, die inzwischen vielerorts die Arbeit übernehmen.

Auf Bändern und zwischen Bürsten wandern die Knollen durch ein Ungetüm an Technik, Boden und Knollen werden getrennt, die Knollen von Erdresten gesäubert und schließlich in den mitfahrenden Anhänger geworfen. Sechs Stunden Arbeitszeit müssen so nur noch für die Ernte eines Hektars Kartoffelacker aufgewendet werden.

Ausgesprochen vorsichtig will eine Kartoffel behandelt sein. „Verletzte Knollen faulen sofort“, weiß Museumsleiter Hermann. Eine einzige faule Bodenfrucht könne eine ganze Charge verderben. Um die Kartoffeln also bei der Ernte möglichst nicht zu verletzen, braucht es für die Ernte die ausgeklügelte



Das Ochsespännchen hat auf dem Feld längst ausgedient: Bei der Kartoffelernte sind heute Maschinen mit ausgeklügelter Technik am Werk.

Foto Heinz Heiss

Technik, die die Knollen „wie auf Watte gebettet“ durch die Erntemaschine bugsiert, so der Verfahrenstechniker Karlheinz Köller, Professor für Verfahrenstechnik an der Universität. Der Markt für Kartoffeln will es so: „Die Ansprüche der Industrie an die Qualität der Kartoffeln sind enorm hoch“, sagt Köller.

Als einzige Pflanze überhaupt könne die Kartoffel als ausschließliche Nahrungsquelle für den Menschen dienen, lobt Museumsleiter Hermann die Qualitäten der Wurzelfrucht. „Sie enthält Stärke, Eiweiß, Mineral-

stoffe und Vitamine. Da ist alles drin“, urteilt er. Nach Weizen, Mais und Reis ist sie das viertwichtigste Grundnahrungsmittel. Derzeit werden die Produktionsflächen weltweit sogar ausgebaut.

Rund 200 Kartoffelsorten sind in Deutschland für die Aussaat zugelassen. „Eine Kartoffel muss zum Boden passen“, sagt Hermann. Eigentlich liebe die stärkehaltige Knolle leichte, sandige Böden, wie sie vor allem in Norddeutschland zu finden sind. Auf den eher schweren Böden der Hohenheimer Ver-

suchsflächen, gedeihen deshalb nicht alle Sorten. „Die Agria als sehr feste Kartoffel funktioniert hier gut“, weiß Hermann. Dass sie nicht nur gut wächst, sondern auch schmeckt, konnten die Besucher am Samstag gleich testen: die Ernte wurde frisch vom Feld zu Ofenkartoffeln verarbeitet.

„Viele unserer Besucher kommen jedes Jahr wieder“, freut sich Hermann. Zu ihnen gehört auch Dieter Fließ. Der Rentner hat vor gut 40 Jahren die Hohenheimer Ackerbauschule besucht und danach als landwirt-

schaftlicher Berater gearbeitet. „Ich komme immer wieder gerne hierher“, sagt er. Schon alleine weil er hier alte Kollegen trifft.

Die landwirtschaftlichen Geräte, die am Feldtag zu sehen waren, sind das Jahr über im DLM in der Garbenstraße 9a ausgestellt, das Dienstag bis Freitag von 10 bis 13 Uhr und 14 bis 17 Uhr und Samstag wie Sonntag von 10 bis 17 Uhr geöffnet hat. Ab 1. November gelten eingeschränkte Winteröffnungszeiten.

Info: www.dlm-hohenheim.de