DIE TOLLE KNOLLE

aus dem Landkreis Ebersberg

Die Kartoffel im Landkreis

Inmitten der Münchener Schotterebene, einem traditionellen Kartoffelanbaugebiet, präsentiert sich die BUGA 2005. Der Schotterboden ist steinig, die Ackerkrume flachgründig, jedoch gedeihen Kartoffeln darauf prächtig.
"Im Münchener Osten wachsen die besten Kartoffeln", dass sagten die alten Münchener schon immer. Als Beitrag zur BUGA widmet die Gemeinde Vaterstetten ihre Aufmerksamkeit dieser Kulturpflanze, die zwei Jahrhunderte lang für die Landwirtschaft des Landkreises Ebersberg von großer Bedeutung war. Davon zeugen vielerorts die Kartoffelbrennereien. Einige davon wurden vor etwa hundert Jahren im "Industriebaustil in Sichtziegelbauweise" errichtet und sind heute noch Blickfang in unseren Dörfern. Sie stehen als Denkmal für den Kartoffelanbau, der seine Anfänge vermutlich den zugewanderten Pfälzern und Überrheinern verdankt. Da diese bereits Erfahrungen im Kartoffelanbau hatten, erkannten sie die besondere Eignung unserer Böden für die neue Frucht. In den Jahren 1814 bis 1816, in denen lang anhaltende Regenfälle drei Jahre hintereinander die Getreideernten vernichteten, bestätigte sich, dass auf unseren wasserdurchlässigen Böden Kartoffeln besser gedeihen als Getreide. Jene drei Missjahre, besser bekannt als "Die letzten Hungerjahre in Bayern" verhalfen dem Kartoffelanbau zum Aufschwung.
Die Bevölkerung wurde seitdem von großen Hungersnöten verschont. Anteil an der Ernährungssicherung hatten nicht zuletzt die landwirtschaftlichen Kartoffelbrennereien.
Dadurch, dass der Kartoffelanbau wesentlich ausgeweitet werden konnte, standen in Notzeiten zusätzliche Mengen für die Volksernährung zur Verfügung. Die neue Verwertungsart für die Alkoholerzeugung eröffnete unseren Landwirten zusätzliches Einkommen. Im sogenannten Schlempe-Dünger-Kreislauf verbesserte man die wirtschaftliche Situation der landwirtschaftlichen Betriebe.
Der Kreislauf besagt, dass Rückstände der Destillation (Schlempe) an eigenes Vieh verfüttert wird. Der Viehdung wird auf eigene Felder ausgebracht. Dadurch können mehr Kartoffeln angebaut, mehr Alkohol erzeugt, mehr Vieh gehalten werden...

Mit der Errichtung von Genossenschaftsbrennereien ermöglichte man einer Vielzahl von Landwirten die Beteiligung an dieser Art der Kartoffelverwertung. Ein Glücksfall für unsere Bauern, die größtenteils Mitglieder in Kartoffelbrennereien wurden und die Verbesserung ihrer wirtschaftlichen Lage zum großen Teil den Brennereien verdankten. Die sechs Brennereien der Gemeinde Vaterstetten haben zusammen ein Brennrecht von 13500 hl. Somit wird im Gemeindegebiet mehr Kartoffelalkohol erzeugt, als es in den Bundesländern Schleswig-Holstein und Saarland zusammen möglich ist.
Mit dem Strukturwandel in der Landwirtschaft verlieren auch die Brennereien an Bedeutung. Genau so ergeht es der Kartoffel, die einst eine überragende Bedeutung für die Volksernährung hatte.

Von der Zierpflanze zum Volksnahrungsmittel

Im Sommer blühen sie wieder, unsere Kartoffelfelder. Zarte sternförmige Blütenstände in weißen, violetten, roten und bläulichen Farbtönen zaubern Farbtupfer in die Sommerlandschaft.
Von den wunderschönen Blüten waren die Menschen der "Alten Welt", in welche die botanische Rarität im Jahre 1525 erstmals gelangte, so begeistert, dass das exotische Ziergewächs bald in keinem Garten der europäischen Höfe fehlen durfte. Als "Solanum tuberosum esculentum" - essbarer knolliger Nachtschatten - wurde die neue Frucht Studienobjekt früher Botaniker, aber auch Modehit in Fürsten- und Königshäusern. Die französische Königin trug die Blüten als Kranz im Haar, ihr Mann ließ sich Blütenmuster in seine Gewänder einnähen und die englische Herrscherin Elisabeth I ehrte ihre treuen Untertanen, in dem sie ihnen einen Kartoffelzweig ans Wams heftete.
Der Preußenkönig Friedrich der Große (1712 - 1786) erkannte als erster europäischer Herrscher den Nutzen der Frucht. In dem leicht anzubauenden Nahrungsmittel, das auf fast allen Böden gedeiht, sah er die Möglichkeit, immer wiederkehrende Hungersnöte zu verhindern. Er ordnete 1756 den Anbau der bis dahin verschmähten Knolle an. Allerdings waren die skeptischen Bauern nur mit einer List zum Anbau zu bewegen. Zum Schein ließ er die Kartoffel unter militärische Kontrolle stellen, womit er größtes Interesse an der Frucht erweckte.

Auch der bayerische Kurfürst Max III. (1745-1777) bemühte sich, allerdings ohne großen Erfolg, um den Anbau von Erdäpfeln und Grundbirnen. Nicht unerwähnt bleiben darf Graf Rumford. Er kam 1784 nach München, wo er den "Englischen Garten" anlegte. Sein Lieblingsthema war die Kartoffel. Bayerischen Soldaten lehrte er den Anbau dieser Frucht. Der Posthalter Adam Anton Grandauer aus Zorneding war wohl einer der ersten Landwirte aus unserer Gegend, der sich "auf Erdäpfelanbau verlegte". Von Hazzi erwähnt ihn im Jahre 1803 in einer Statistik über das Land Bayern. Es sollte aber noch Jahrzehnte dauern, bis der Kartoffelanbau in unserem Landkreis seine große Bedeutung erlangen würde.

Der Kartoffelanbau und seine „Eigenheiten“

Während sich Kartoffelgenießer seit Juni am fruchtig, erdigen Geschmack erntefrischer Frühkartoffeln erfreuen (die Frühkartoffelsaison geht bis zum 10. August), widmen Kartoffelbauern im August ihre größte Aufmerksamkeit der Gesunderhaltung aller übrigen Kartoffelbestände. Als weltweit viertwichtigstes pflanzliches Nahrungsmittel hat die Abwehr von Schädlingen und Krankheiten bei Kartoffeln eine große ernährungspolitische Bedeutung.
Ein spezieller Schädling ist der Kartoffelkäfer. Seine gefräßigen Larven laben sich am üppigen Grün der Kartoffelpflanze und können ganze Felder kahl fressen. Der Kartoffelkäfer hat kaum natürliche Feinde, daher ist sein massenhaftes Auftreten mit erheblichen Ertragseinbußen verbunden.
Dem Landwirt sind heute spezielle Mittel zur Bekämpfung an die Hand gegeben. Ein Verzicht auf Insektizide erfordert ein Absammeln der Larven, was nur in kleineren Beständen oder im Hausgarten möglich ist. Bei der älteren Gene-

ration werden bei dieser Tätigkeit Kindheitserinnerungen wach. Beim ersten massenhaften Auftreten dieses Kartoffelschädlings in unserem Landkreis in den Jahren des 2. Weltkrieges wurden Schulkinder zum Absammeln auf die Felder geschickt. Nur mit ihrer Hilfe war es möglich, größere Schäden zu verhindern.
Die Kraut- und Knollenfäule, ausgelöst durch den Phytophtorapilz ist die gefürchtetste Kartoffelkrankheit. Die gezielte Bekämpfung erfordert vom Landwirt großes Wissen und Können und ist entscheidend für die Qualität der gesamten Knollen. Bei feuchtwarmer Witterung kann diese Pilzerkrankung ganze Bestände vernichten, wie erstmals aus Aufzeichnungen aus dem Jahre 1843 zu entnehmen ist. In ganz Europa wütete diese Kartoffelkrankheit, Irland war dabei am härtesten betroffen. In den Jahren 1844-1849 starben 1 Million Iren an Hunger. 2 Millionen wanderten nach Amerika aus. Auf den wasserdurchlässigen Schotterböden unseres Gebietes wirkte sich die Kraut- u. Knollenfäule jedoch nie so verheerend aus. Die Qualität von Kartoffeln aus dem Münchner Osten erlangte dadurch bei der Stadtbevölkerung bald höchste Wertschätzung.
Hohe Ertragserwartungen und Qualitätsanforderungen bei Kartoffeln erfordern heute Spezialwissen vom Landwirt. Die Erzeugung von Kartoffeln ist dadurch kostenaufwändig geworden. Selbst in unseren Brennereien werden Kartoffeln nur noch zum Teil als Rohstoff verwendet.
Im biologischen Landbau ist die Erntemenge und Qualität von Kartoffeln witterungsbedingt sehr starken Schwankungen unterworfen. Durch Sortenwahl und einer ausgefeilten Anbautechnik versucht man auf Pflanzenschutzmittel verzichten zu können. Im Hausgarten zeigen sich oft ungünstige Voraussetzungen für den Anbau. Ein eher feuchtwarmes Kleinklima, starke Düngung. mangelnde Fruchtfolge und die Nachbarschaft mit Tomaten fördern die Pilzkrankheit. Im Biogarten empfiehlt man deshalb den Einsatz von Gesteinsmehl, mit dem alle 14 Tage die Blätter bestäubt werden. Ein regelmäßiges Besprühen mit Knoblauch-Zwiebelschalentee oder einem Schachtelhalmpräparat, aber auch das Benetzen mit Magermilch kann dem Pilzbefall vorbeugen. Erntet man nach aller Mühe und Aufwand seine selbsterzeugten, schmackhaften Kartoffeln, weiß man den Wert der Früchte zu schätzen.

Im Herbst wird sie wieder gesucht, die tolle Knolle.
Im Frühjahr versteckt, machen wir uns im Herbst auf die Suche nach ihr. Goldgelb leuchtet uns ihre Nachkommenschaft entgegen, wenn wir sie aus der Erde graben und wir freuen uns über diese wunderbare Vermehrung. Herrliche Bodenschätze!
Wenn dann der Herbstwind über die abgeernteten Felder streicht, erinnert man sich gerne an ein jahreszeitliches Ritual, welches die Kartoffelernte mit sich bringt - das Verbrennen der „Kartoffelstauden", lodernde Feuer, Rauchschwaden und wärmende Gluthaufen, in denen Kartoffeln brutzeln, versetzen uns in eine festliche Herbststimmung. Der Verzehr der in der Glut gegarten Kartoffeln wird zum Hochgenuss, zu einem unvergesslichen, jahreszeitlichen Erlebnis.

Vom ..Arme-Leute-Essen" zur tollen Knolle

Irmgard, Sieglinde, Rita, Laura, Linda, Desiree und auch eine Lady Christa ist unter ihnen. Einige sind frühreif, andere brauchen etwas länger, bis sie dick und rund sind und die Menschen sie zum Fressen gern haben. Gemeint sind Kartoffelsorten mit wohlklingenden Namen, heute Inbegriff guten Essens. Großteils finden Kartoffeln Verwendung bei der Herstellung von Fertigprodukten, wie Pommes frites oder Kartoffelteigmischungen, aus denen wohlschmeckende Knödel geformt werden. Nach wie vor genießen sie aber hohe Wertschätzung als variantenreiche Beilagen zu allen möglichen Gerichten. Gourmets haben die tolle Knolle für sich entdeckt. Man schätzt wieder die Vielfalt von schönen und wohlschmeckenden Kartoffelsorten. Sogar Hobbygärtner suchen in ihrem Garten nach einem Plätzchen für diese interessante Frucht. Und so stehen sie vor der Wahl, soll's die Sieglinde sein, oder die Linda oder nehme ich Lady Christa, alles herrliche Namen für eine Vielzahl von Kartoffelsorten.

Man unterscheidet nach Reifegruppen:

Sehr frühe Sorten werden teilweise sogar unter Folie angebaut, damit sie Anfang Juni geerntet werden können. Sie sind nur sehr kurz lagerfähig.

Frühe Sorten werden ab Juli geerntet. Sie sind nur 2-3 Wochen lagerfähig.

Mittelfrühe Sorten ab Mitte August, sind circa bis zum Jahresende lagerfähig.

Späte Sorten werden im September reif und eignen sich besonders gut zum Einkellern bis zum nächsten Frühjahr.

Lagertipp:	Kartoffeln dunkel, kühl und trocken lagern, nie neben Zwiebeln! Bereits gewaschene Kartoffeln sind nur begrenzt lagerfähig

Zum Eigenanbau nimmt man gerne frühe Sorten; entscheidend sind aber die Kochtypen:

Sollen Kartoffeln beim Kochen ihre Form behalten, nimmt man festkochende Sorten. Ideal vor allem für z.B. Kartoffelsalat.

Vorwiegend festkochende Sorten sind vielseitig verwendbar.

Mehligkochende Sorten nimmt man gerne für Püree, Knödel, Puffer und Suppen.

Landwirte aus dem Landkreis, die in diesem Jahr Kartoffeln ab Hof verkaufen, bieten überwiegend folgende Sorten an:

festkochend:	Sieglinde, Linda, Cilena, Ditta, Selma, Nicola, Edelstein
vorwiegend festkochend:	Rita, Christa, Quarta, Desiree, Agria
mehlig:	Melina, Aula

Ideen und Tipps zur Verarbeitung in der Küche

Die Kartoffel ist ein ausgezeichnetes und vorzügliches schmeckendes Nahrungsmittel, mögen sie „im Schlafrock“ oder geschält, gedünstet oder gesotten aufgetischt werden. Kein zweites Küchengewächs ist in dem Maße und in so verschiedenen Gestalten für die Tafel verwendbar wie der anspruchslose Erdapfel. Man kann sie dünsten, blanchieren, kochen oder dämpfen, backen oder grillen, braten oder rösten, überbacken oder gratinieren, ausbacken oder frittieren. Es gibt kein Kochbuch ohne eine Vielzahl von Rezepten mit oder auch nur für Kartoffeln. Ein paar Tipps und Hinweise hierzu:

Reifeprobe; aneinander reiben der beiden Hälften einer durchgeschnittenen Kartoffel. Bei guter Qualität kleben beide Hälften aneinander und es bildet sich am Rand ein leichter Schaum.

Kartoffeln, die außen weichkochen, aber innen hart bleiben, sind von schlechter Qualität und eignen sich nicht zum Lagern

Alle ungeschälten Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich bürsten.

Rohe Kartoffeln werden schnell braun, deshalb in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen; durch einen Schuss Essig bleiben sie schön hell.

Grüne Stellen und Keimansätze unbedingt großzügig wegschneiden, sie enthalten Solanin das in größeren Mengen verzehrt giftig ist! Schwarze Teile ebenfalls wegschneiden.

Kartoffeln nie lang im Wasser liegen lassen (max. 12 Std. im Kühlschrank), vor der Verarbeitung das Wasser wegschütten und erneut durchwaschen.

Bei Eintopfgerichten mit Kartoffeln immer eine festkochende Sorte verwenden, sonst wird der Eintopf zu „musig“.

Kartoffeln nicht in Sauerkraut, sondern gesondert kochen, die Säure des Sauerkrauts verhindert das Weichwerden.

Folienkartoffeln ohne Folie oder nur zur Hälfte eingepackt zubereiten, sie werden dann schneller gar. Die Folie mit der glänzenden Seite nach innen verwenden, sie reflektiert die von der Kartoffel abgestrahlte Wärme und die Kartoffel kühlt dadurch nicht so schnell aus.

Pellkartoffeln verfeinern: Außer Salz noch ganzen Kümmel zugeben; flüssige Butter mit Salz würzen und die geschälten Kartoffeln darin schwenken.

Rösti verfeinern: Nach dem Anbraten etwas geriebenen Käse zugeben.

Reiberdatschi (Kartoffelpuffer) verfeinern: Der Rohmasse wird ein bis zwei Esslöffel saure Sahne zugefügt.

Bei Kartoffelpüree immer angewärmte, gewürzte Milch verwenden.

Bei Bratkartoffeln mit Zwiebeln: Die Zwiebeln in der einen Hälfte der Pfanne und die Kartoffeln in der anderen Hälfte braten, beides erst zum Schluss vermischen.

Was tun, wenn Kartoffeln ...

... angebrannt sind?
Nicht angebrannte herausholen und in einem neuen Topf mit Salzwasser wieder aufkochen.

... schrumpelig sind?
Einige Zeit ins kalte Wasser legen, dann lassen sie sich gut schälen.

... alt schmecken?
Einen Schuss Milch oder eine Prise Zucker beifügen.

... verkocht sind?
Mit etwas heißer Milch und geschmolzener Butter zu Püree verarbeiten.

... erfroren sind?
Im lauwarmen Wasser auftauen lassen und dem Kochwasser etwas Essig zusetzen.

... beim Braten nicht braun werden?
Etwas Zucker darüber streuen, oder vor dem Braten leicht mit Mehl bestäuben.

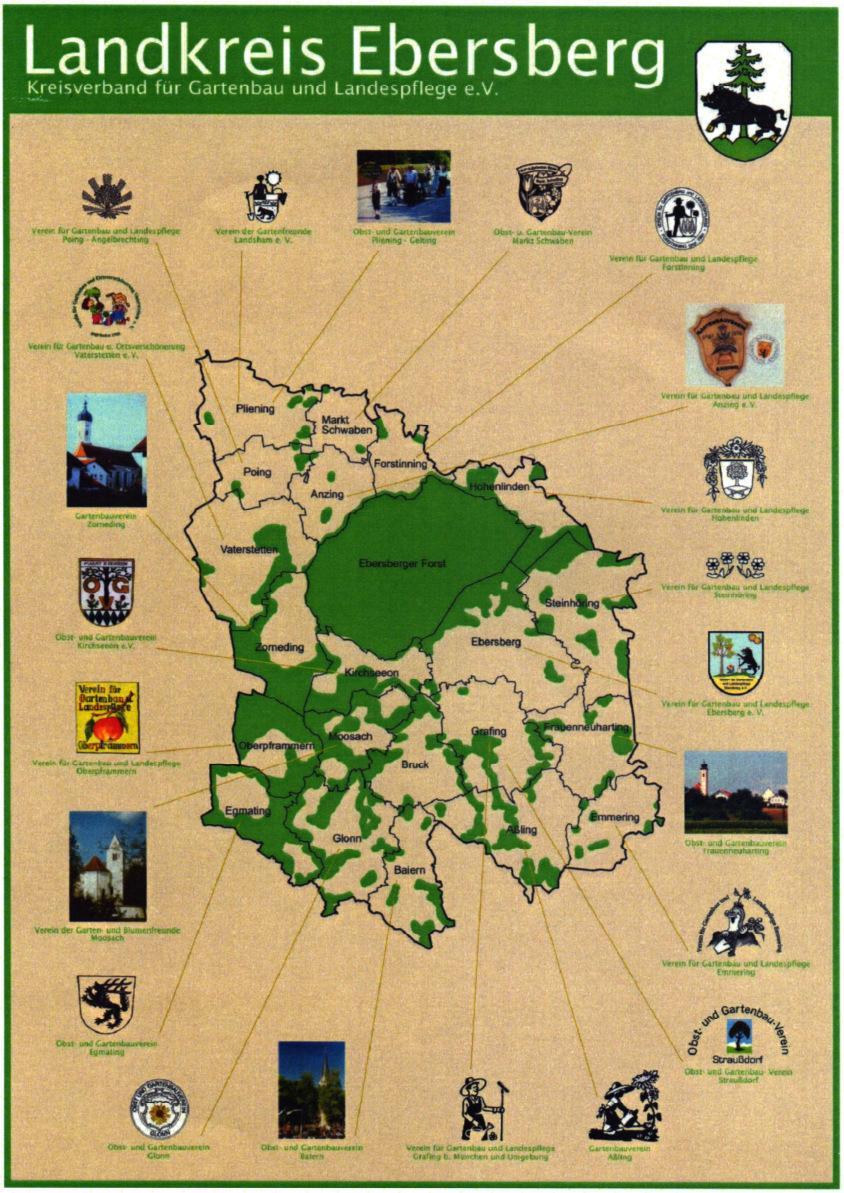
... beim Kochen platzen, ehe sie gar sind?
Vor dem Aufsetzen mehrmals mit einer Gabel einstechen (vor allem große, alte Kartoffeln).

„Botanik, Chemie und Gesundheit"

***Solanum tuberosum* L.**, Kartoffel (Nachtschattengewächs), giftig ++
Bis 1 m große aus einer Mutterknolle wachsende Staude mit bis zu zehn Trieben mit gefiederten Blättern. Die Blüten sind weiß bis violett mit gelben Staubbeuteln. Aus der Blüte bilden sich kirschgroße, gelb-grüne ungenießbare Beeren. Die Kartoffelknollen sind verdickte Enden unterirdischer Sprosse und dienen als Nährstoffspeicher. Nur diese Sprossknollen sind verzehrbar! Dennoch zählt die Kartoffel zu den gesündesten Grundnahrungsmitteln!
Es gibt ca. 1600 Sorten weltweit, wovon ca. 600 Sorten deutschlandweit verbreitet sind und ca. 200 sind registrierte Sorten.

Zusammensetzung der Kartoffel:
78% Wasser, 2% Eiweiß, 15% Kohlenhydrate (Stärke), 0,1% Fett

Nährwert
Kartoffeln beinhalten jede Menge Kohlenhydrate und Vitamin-C. Die Knolle zeichnet sich durch hohe Gehalte an Mineralstoffen wie Kalium, Magnesium und Phosphor aus. Zudem weisen die Kartoffeln die meisten B-Vitamine auf (B1, B2, B6). Die Erdäpfel sollen vor allem den Vitamin-B6-Bedarf abdecken. Mit diesem Vitamin wird der Eiweißstoffwechsel im Körper gesteuert. Kartoffeln entschlacken wegen des Kaliumgehalts den Körper. Außerdem reinigen sie durch ihre Ballaststoffe den Darm. Auch sind sie sehr hilfreich bei Magen, Galle und Leberproblemen.
Durch den geringen Anteil an Natrium eignen sie sich sehr gut für die Herstellung von Babynahrung.



Herausgegeben vom
Kreisverband für Gartenbau und Landespflege Ebersberg e.V.
1.Vorsitzende: Friederike Mugele - Watzmannstr.14 - 85598 Baldham
Wir danken für die Mitarbeit von
Georg Reitsberger, Friederike Mugele, Philipp Biedermann und Hans van Sorge