

Reibekuchen beim Zwischenstopp

Kölner Stadt-Anzeiger 2016-08-22

# Reibekuchen beim Zwischenstopp

**MOTTO** Rallye-Teilnehmer begegneten an den Stempelstationen den Erzeugern regionaler Produkte

VON OLIVER TRIPP

**Kerpen.** Als „goldgelb und nicht ganz so fest“ schildert Heike Moll die Kartoffelsorte Gala, die sie am Sonntag eigens für die Teilnehmer der Graf-Berghe-von-Trips-Gedächtnisfahrt in ihren Reibekuchen verarbeitet. „Natürlich aus eigenem Anbau“, verrät die Landwirtin, die im Hofladen der Familie Moll den würzigen Teig für Oldtimerfreunde knusprig ausbrät, die sich die Zeit für die rheinische Spezialität nehmen wollen.

Als Stempelstelle haben die Organisatoren den landwirtschaftlichen Betrieb der Molls gleich an der Straße zwischen Kerpen und Langenich auserkoren, gemäß dem Motto der Fahrt „Frisch auf den Tisch ... von regionalen Lebensmitteln und deren Erzeugern“; insbesondere der Kartoffel ist die Fahrt gewidmet. Und verschiedene Sorten bietet das Ehepaar Gerd und Heike Moll in ihrem Hofladen an, neben anderen Saisongemüsen, wie Spitz- und anderen Kohlsorten, Bohnen, Kohlrabi,

verschiedene Tomatensorten und Paprika. Alle ihre Produkte seien ausschließlich für den Verkauf in ihren Hofläden in Langenich und auf dem Hof in der Kerpener Bachstraße bestimmt. Seit mehr als 25 Jahren belieferten sie die Kerpener Verbraucher.

## Quizfrage von Horst Lichter

Der Trend, beim Erzeuger zu kaufen, habe sich in den vergangenen Jahren sogar verstärkt, sagt Gerd Moll. Als preisgünstigere Alternative zu Bio sehe er seine Produkte,

die den Biostandards kaum nachstünden. Das Vertrauen der Kunden genieße er vor allem darum, weil sie auf seinen Feldern sehen könnten, wie und wo das Gemüse wachse. Statt Unkrautvernichtern benutze er die Handhacke oder fahre mit der Hackmaschine durch die Reihen. Der Betrieb hat inzwischen auch Sohn Alexander überzeugt. Nachdem er zunächst eine andere Ausbildung gemacht habe, habe der 23-jährige sich nun doch entschlossen, den Familienbetrieb einmal zu übernehmen.

Weitere Etappen der Fahrer sind der Kraftshof in Buir, wo nicht nur Kartoffel angebaut, sondern neue Sorten gezüchtet werden und die Fahrer schätzen dürfen, wie schwer ein Sack Kartoffeln ist, oder der Schäferhof in Gymnich, der eine Bauernkäserei betreibt. Fernsehkoch Horst Lichter steuert ein Rezept aus rheinischen, frischen Zutaten für den Katalog bei und fragt die Teilnehmer der Fahrt nach einer Suppe, namens Rumfort. „Was steht rum und muss fort?“, lautet die Quizfrage.