

Werbung für die Kartoffel

Äpelsfess im Freilichtmuseum lockte mit vielen Sorten

Im LVR-Freilichtmuseum drehte sich gestern alles um die Kartoffel. Die Besucher erfuhren Wissenswertes und Historisches über die Knolle. Sie bekamen einen Einblick in die aktuelle Erntetechnik und konnten das deutsche Volksnahrungsmittel Nummer eins in allerlei Varianten probieren.

Das „Äpelsfess“ im Lingenbacher Tal eröffnete die amtierende Rheinische Kartoffelkönigin Lisa Blumenkamp im Beisein von Museumsdirektor Michael Kamp und Helmut Dresbach, dem Vorsitzenden der Kreisbauernschaft. Die Kartoffel stehe vielerorts nur für deftige Kost und habe altbackenes Image, bemängelte Blumenkamp. In ihrer Amtszeit will die 23-Jährige beweisen, dass die Knolle zeitlos ist.

Dresbach freute sich umso mehr über Blumenkamps Besuch, weil sich das Bergische seit den 1960er-Jahren zur „Kartoffel-Diaspora“ entwickelt habe. Der Boden sei zu steinreich, um ihn maschinell sieben zu können, die Niederschläge zu hoch und die Knolle zu anfällig für Krankheiten, damit sich der Anbau lohne. „Aber wenn man sie hier hinkommt, schmeckt sie meist ausgezeichnet“, so Dresbach. Michael Kamp berichtete, dass die Kartoffel um 1800 ins Bergische kam – und viele Jahre lang dafür sorgte, dass die Menschen in der Region nicht verhungerten.

Zu den wenigen, die in bergischem Boden ernteten, gehörten der Nümbrechter Stefan Schmidt und der Breuner Hof in Lindlar, die ihre Biokartoffeln, aber auch Grünkohl, Rote Bete und herbstlichen Walnuss-Camembert verkauften. Der Kölner Martin Kleinschmidt besitzt Felder in Poll, auf denen die Knollen Namen wie „Bamberger Hörnchen“, „Blaue St. Galler“ oder schlicht „Laura“ tragen. Für Technikfreaks gab es eine Ausstellung von Landmaschinen. Der Hohkeppeler Stefan Kleine Kalvelage führte eine Kombination vor, die vor dem Traktor das Kartoffelfeld umpflügt und im nächsten Arbeitsgang gleich die Fruchtfolge, meist Weizen, sät. Ein Leverkusener Unternehmen zeigte eine fünf Tonnen schwere Erntemaschine, in der die Kartoffeln über etliche Förderbänder laufen und mehrfach sortiert werden, bevor sie im Bunker landen.

Auch das Museum selbst blickt auf eine erfolgreiche Ernte der Sorte „Belana“ zurück, die jetzt eingelagert und in den kommenden Monaten vor allem in der Museumspädagogik verwendet wird.

<http://www.ksta.de/region/oberberg-ks/werbung-fuer-die-kartoffel-aepelsfess-im-freilichtmuseum-lockte-mit-vielen-sorten-24961758>