

07.10.13 TA LSE

Gerieben, gestampft, frittiert – Kartoffelmarkt zeigt Knollenvielfalt

Hunderte Besucher beim 4. Behringer Markttagen. Verkostung der neuen Sorten mit Tipps von den Experten

VON FRIEDEMANN KNOBLICH

Behringen. Sie heißen Belana, Laura, Gunda oder Marabel, sind mal mehlig, mal fest, mal besser für Salat oder für Suppen. Kartoffel ist nicht gleich Kartoffel – das wird dem Besucher des Behringer Kartoffelmarkts auf dem Firmengelände der BEAG recht schnell klar. Dieser fand am Samstag zum mittlerweile vierten Mal statt. Trotz des unbittlichen Regens waren die Stände der Marktteilnehmer dicht umlagert.

Es gab Kartoffeln in allen Variationen und Konsistenzen – ob als Brei, in Stäbchenform, gebraten oder als Reibekuchen.

Kartoffeln nach der Ernte reifen lassen

Mit den meisten Zulauf gab es am Verkostungsstand von Karin Schnabel und ihren Kolleginnen. Hier konnten die Besucher neue und bekannte Sorten der Knollen kostenlos probieren.

„Die Allians ist eine unserer neueren Züchtungen“, erzählt Karin Schnabel. Es handele sich um eine festkochende Sorte, die sich daher besonders für Salate und zum Braten eigne.



Karin Schnabel und ihre Kolleginnen verteilten Kostproben der aktuellen Kartoffelsorten beim 4. Behringer Kartoffelmarkt. Foto: Friedemann Knoblich

Karin Schnabel ist eigentlich die Betriebsleiterin in der Schweineproduktion des Unternehmens und nach eigener Aussage keine Expertin auf dem Gebiet der Kartoffelzucht. Dass die Frau tiefstapelt wird offenbar, als sie die Vorzüge der einzelnen Kartoffelarten in rascher Folge wiedergibt. Demnach eignet

sich „Gunda“ besonders für Suppen, während die vorwiegend festkochende „Marabel“ vielseitig einsetzbar sei.

Generell gelte, dass die Früchte nach der Ernte noch zwei bis drei Wochen reifen sollten, damit sich ihr voller Geschmack entfaltet. „Kartoffeln die direkt vom Erzeuger kommen, sind un-

behandelt. Die werden also nicht mit verschiedenen Mitteln gewaschen. Denn die Erde ist der natürliche Schutz der Kartoffel“, erklärt Karin Schnabel.

Daher sei deren Verwendung als Pellkartoffel unbedenklich und gesund. „Denn die Mineralien sitzen direkt unter der Schale“, sagt sie.

Die hohen Preise seien den schwierigen Witterungsbedingungen dieses Jahres geschuldet, sagt Karin Schnabel. Dass es in Supermärkten dennoch niedrige Kilopreise gebe, liege daran, dass es sich bei diesen Kartoffeln um Lagerware handle, die nun raus müsse. „Kein Mensch verschleudert heute noch Kartoffeln. Dafür sind die Erträge zu gering“, so Schnabel.

Kartoffelsorten richtig auswählen

- ▶ Unter den Hainich-Knollen findet man für jedes Gericht die passende. So eignen sich die festkochenden „Belana“ oder „Allians“ am besten für Salate und Bratkartoffeln
- ▶ „Augusta“ und „Gunda“ sind mehlig kochende Sorten für Kartoffelsuppe, Kartoffelklöße oder Kartoffelbrei
- ▶ Als Salzkartoffel zu altem Braten usw. eignen sich vorwiegend festkochende Sorten wie „Solara“, „Agria“, „Laura“ oder „Marabel“