



Basteln mit Früchten aus der Natur konnten vor allem die Jüngsten beim 3. Behringer Kartoffelmarkt.

Fotos (4): Renate Rusche

Interessantes rund um die weltbekannte Hainich-Knolle

Beag Agrar GmbH Behringen organisierte am Samstag den 3. Kartoffelmarkt auf dem eigenen Hofgelände

VON RENATE RUSCHE

Behringen. Zum dritten Mal lud die Beag Agrar GmbH Behringen Samstag zum Kartoffelmarkt ein. Und Hunderte nahmen das Angebot gern an. Denn was die rund 20 Helfer um Geschäftsführer Reinhard Schnabel für diesen Tag auf die Beine stellen, findet immer mehr Anklang in der gesamten Region.

Da wird nicht nur mit Gegrilltem, Fischbrötchen oder Lammrollbraten an das leibliche Wohl gedacht, sondern finden Jung und Alt auch jede Menge Informationen rund um die Knolle und Mitmach-Angebote. So können Kinder mit Früchten aus der Natur basteln, gibt es ein besonderes Kartoffelprojekt mit der Regelschule Behringen oder konnte man sich ein kleines Kartoffelkörbchen gleich mal selbst zusammenbauen und füllen.

Von morgens 10 bis nachmittags 16 Uhr konnte man zudem auf dem Hof der Agrar GmbH die unterschiedlichsten Sorten und Formen des beliebten Erdapfels begutachten – und natürlich auch gleich verkosten. Es war toll, die Kartoffeln direkt vergleichen zu können. Das half natürlich bei der anschließenden Kaufentscheidung. Denn den ganzen Tag über sah man Männer und Frauen, die

sich mit den Hainich-Knollen eindeckten. Die haben keine Chemie gesehen und sind ungewaschen, so dass sie über Wochen gelagert werden können, zeigt sich Geschäftsführer Schnabel stolz.

Dennoch ist die Produktion von Speisekartoffeln nicht das Hauptgeschäftsfeld der Beag. Vor allem baut die GmbH auf 125 Hektar Land Kartoffeln zur Vermehrung an. Das heißt, sie produziert Pflanzkartoffeln für

Kleingärtner, Bauern und Agrarbetriebe in der ganzen Welt. Bis nach Asien oder Nordafrika liefert man zum Beispiel die Sorten Gunda, Augusta oder Finka. Knollen, die zu groß oder zu klein geraten sind, werden als Speise- oder Futterkartoffeln verkauft.

Da dieses Jahr ein gutes Jahr für die Kartoffelernte ist, hat man noch reichlich zu tun, die Knollen zu verkaufen oder so zu lagern, dass sie sich bis ins

kommende Frühjahr halten. Natürlich auch wieder ohne jegliche Chemie. Denn wenn man ein Global Player sein will, sind sehr strenge Vorschriften einzuhalten.

Insgesamt bewirtschaftet die Agrar GmbH Behringen 4000 Hektar Land und beschäftigt mit ihren drei Tochtergesellschaften um die 80 Mitarbeiter.

Das Land hat man zu großen Teilen gepachtet. Dazu schloss man Verträge mit 1200 Land-

verpächtern. Natürlich hat man auch sie zum 3. Behringer Kartoffelmarkt zum Verkosten, Kaufen und Bummeln eingeladen. Die Resonanz war gut, worüber sich wiederum die Vereine der Region freuen dürfen, denn der eine Euro Eintritt pro Besucher, für den man auch noch fünf Kilo Kartoffeln bekam, wird komplett gesponsert.

Der gesamte Markt war herbstlich dekoriert. Und ab 13 Uhr sorgte die Line Dance Gruppe Behringen für Stimmung mit ihren Tänzen.



Die Hainich-Knollen gehen in die ganze Welt, bis Asien und Afrika.

Kartoffelsorten richtig auswählen

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