

LandGang

mein schöner Norden



**LÄNDLICHES
STADTHAUS**

*Ein Wohnraum
zum Wohlfühlen*

**PRACHTVOLLER
HERBSTGARTEN**

*Zarter Zauber der
Vergänglichkeit*



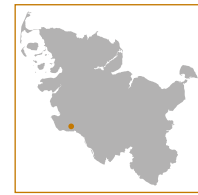
Bunter Herbst





Die Goldknolle

Die Kartoffel? Eine langweilige Frucht! Das kann nur denken, wer sich mit der goldenen Knolle länger nicht befasst hat. Heute gilt sie als Tipp für Genießer. Der Bezug der Knolle zur Scholle und damit zum Erzeuger ist für immer mehr Menschen wichtig. Wir sind diesen Weg einmal nachgegangen.



Brunsbüttel

TEXT: SÖNKE HAUSCHILD

FOTOS: MICHAEL RUFF

Seit dem 17. Jahrhundert gibt es den Hof der Twiesselmanns bei Brunsbüttel am Elbdeich. Das noch heute stehende »Backhus« wird auf 300 Jahre geschätzt. Erst seit 1850 – immerhin auch schon 165 Jahre – ist der Betrieb in Familienbesitz. Und seither, so Peter Twiesselmann, erzeugt seine Familie Produkte für den Verbraucher. Heute vor allem Kartoffeln. Der dithmarscher Bauer ist ein großer Fan der erdigen Knolle. Auf seinem Hof an der Elbmündung weht der Kartoffel echter Seewind um die Blätter. »Durch das milde, frische Seeklima gewinnt unsere Kartoffel einen besonders würzigen und frischen Geschmack«, ist Peter Twiesselmann überzeugt. Der fruchtbare Marschboden verleiht ihr eine helle und glatte Schale. Deshalb nennt er seine Knolle »Gourmetkartoffel«, eine Erdfrucht für Genießer. Zudem ist die See-seite des Landes eine Art »Gesundlage«. Die steife Nordseebrise bläst Ungeziefer wie dem Kartoffelkäfer oder Läuse kräftig ins Gesicht und macht den pilzlichen Feinden der Kartoffeln das Leben schwer. Auch die Kartoffel selbst gilt als »Gesundungsfrucht«, weil sie »das Bodenleben in Gang bringt, wie wenige andere Ackerfrüchte«, so Peter Twiesselmann. Trotzdem braucht gerade die Kartoffel die Fruchtfolge auf dem Acker. Denn sie ist nicht »selbstverträglich«, kann nicht Jahr auf Jahr auf demselben Acker angebaut werden. Und so wechselt Ackerbauer Twiesselmann alle Jahre die Fläche mit seinen Nachbarn, um seine Kartoffeln nach drei bis vier Jahren wieder auf seinen eigenen Flächen begrüßen zu dürfen.



Peter Twiesselmann sind seine Kartoffeln lieb – und teuer. Die Hackfrucht braucht viel Pflege.



kartoffeln zu beliefern. Bis Anfang Oktober liefern die *Holstein-Kartoffel*-Bauern erntefrisch vom Feld, danach aus dem hofigen Lager. Der Hof Twiesselmann hat eine Lagerkapazität für mehrere tausend Tonnen Kartoffeln. In modernen Lagerhallen mit computergesteuerter Lüftung und Temperaturregelung lagern die Knollen in großen Holzkisten. »Damit können wir ›altertümliche‹ Ware bis weit in den Juni hinein aus der Region liefern«, freut sich Peter Twiesselmann. Doch ist die Kartoffel aus der letzten Ernte nicht zu alt? Oder anders herum: Ist der Wunsch nach erntefrischen Frühkartoffeln berechtigt? Peter Twiesselmann räumt mit Vorurteilen auf: »Frisch gerodet gilt uns immer als besonders gut. Aber schmackhafter und festschaliger sind selbst die Frühkartoffeln, wenn sie zwei Wochen gereift sind.«

Vier Höfe – eine Holstein-Kartoffel

Bauer Twiesselmanns Devise lautet: »Gesundheit pur aus der Natur«. Nur eine gut ernährte, gesunde Pflanze bringt viele goldene Knollen. Das macht der Brunsbüttler mittels des »integrierten« Anbaus. »Wir düngen exakt nach dem Bedarf, den wir durch Bodenproben analysieren«, erklärt er. Beim Schutz der Kartoffelpflanze setzt er auf Akkuratess. Erst vor kurzem hat er sich ein hochmodernes Gerät gekauft, das per Satellitennavigation auf den Zentimeter genau agiert. Wichtig ist zudem eine ausreichende, aber nicht zu hohe Nährstoffversorgung. Vom Feld bis zum Verbraucher hat die Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein ein Auge auf den Werdegang der gelben Knollen. Es gelangen nur Kartoffeln in den Handel, die weniger als 100 mg Nitrat/kg enthalten – was deutlich unter der Grenze für Babynahrung liegt. »Diese Auflage bedeutet zwar we-

niger Ertrag, aber auch eine höhere Qualität«, weiß Peter Twiesselmann. Und es lohnt sich, denn die Kartoffeln dürfen stolz das Gütesiegel der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein tragen. Der Bauer ist zufrieden – es ist ihm lieber, wenn der Kunde zurückkommt und nicht die Kartoffel.

Passt alles zusammen, dann stimmt auch der Ernteertrag, nämlich etwa 40 Tonnen je Hektar. Peter Twiesselmann baut die Frucht auf 90 Hektar an. Der Brunsbütteler ernährt also rein rechnerisch 60 000 Menschen mit Kartoffeln. Regional ist das nur über den Lebensmittelhandel möglich. Mit seiner Begeisterung für natürliche Gesundheit steht er zudem nicht allein da. Im Jahr 1994 schlossen sich vier Höfe aus Schleswig-Holstein unter dem Namen *Holstein-Kartoffel* zusammen. Ziel war es, den Lebensmittelhandel – Edeka und Marktkauf – direkt mit hochwertigen Speise-

Obwohl vor 50 Jahren in jedem Garten zu finden und heute ein Star des *Urban Farming*, ist der Kartoffelanbau ein Unterfangen, das Fachwissen erfordert. Nie hat der dümmste Bauer die dicksten Knollen geerntet. Allein das Thema Temperaturen zeigt dieses auf: So liegen die optimalen Temperaturen bei einem Tagesmittel zwischen 18 und 20 °C. Beim Legen der Pflanzknolle muss der Boden mindestens 8 °C aufweisen. Bei vorgekeimtem Pflanzgut darf die Bodentemperatur geringer sein. 45 000 Pflanzkartoffeln je Hektar legt Peter Twiesselmann in eine Tiefe von 8 bis 10 cm in den Acker. Anschließend wird der Boden zu einem Damm »gehäufelt«, weil sich Dämme im Frühjahr schneller erwärmen. Die Knollenbildung selbst braucht eine Nachttemperatur von 15 °C, für das Knollenwachstum sollte der Boden 15 bis 18 °C aufweisen. Verlassen die Temperaturen die Spanne von 10 bis 30 °C, stellt die Pflanze ihr Wachstum ein. 🍷



Als der »alte Fritz« die Kartoffel in Preußen einfuhrte, stand das Backhaus auf dem Twiesselmannschen Hof bereits 100 Jahre. Heute dient es als Kartoffellager.

Die Kartoffel ...


... hat eine steile Karriere hinter sich. Aus Süd- und Mittelamerika stammend, in Deutschland trickreich eingeführt, ist sie heute auf allen Kontinenten zu finden. Der Erdapfel, wie man ihn im Süden auch nennt, hat sich nach Reis, Weizen und Mais zum wichtigsten Nahrungsmittel der Welt entwickelt. Die Chinesen sind als Reisesser bekannt. Aber China ist zugleich größter Kartoffelerzeuger der Welt. Das Land der Kartoffelesser ist aber Deutschland, es steht an 6. Stelle. Jeder Deutsche verbraucht im Jahr 72,3 kg Kartoffeln, als ganze Knolle, als Pommes oder in Form von Chips. Wir mögen sie, unsere Knolle. Kein Wunder, denn Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Dabei ist auch die Optik des Knollengewächses nicht zu verachten. Ursprünglich wurde die Kartoffel allein wegen der Blüte als Zierpflanze importiert.



Regional angebaut – das ist wichtig

Die Kartoffel ist Teil der deutschen Geschichte wie wenige andere Ackergewächse. Schon Grundschüler lernen die Geschichte vom »Alten Fritz«, dem Preußenkönig. Dieser ließ die damals fremde Frucht, die niemand essen wollte, auf den Äckern bewachen, damit sie für wertvoll gehalten und ebenso heimlich wie widerrechtlich aufgeklaubt wurde. Als *Friedrich der Große* Preußenkönig wurde, gab es den Twiesselmannschen Hof bereits. Doch hat die Kartoffel als »Sattmacher« seither viel von ihrer Exklusivität verloren. Noch vor hundert Jahren verzehrten unsere Urgroßeltern viermal so viele Erdäpfel wie wir heute. Peter Twiesselmann setzt auf Bewährtes wie die alte Sorte *Linda*. Hier stimmen Geschmack und Ertrag. Daneben probiert er vorsichtig neue Sorten aus, die aber seinen Ansprüchen erst mal genügen müssen. Das große Pfund der Kartoffel aber bleibt die Regionalität: »Aus schleswig-holsteinischem Anbau, das zieht«, so der Brunsbüttler. Der selbstbewusste Dithmarscher hatte seinerzeit auf die Kartoffel gesetzt, weil er vom Anbau bis zum Verbraucher alles aus einer Hand bieten wollte. Dies will er sich auch jetzt nicht nehmen lassen.

Peter Twiesselmann lächelt. Er fühlt sich 300 Jahren Vergangenheit verpflichtet. Und hält deshalb seinen Hof mit neuen Ideen auf Kurs. In der betriebseigenen Lagerhalle werden die Kartoffeln abgepackt.

Der Kunde setzt auf einwandfreie Optik. Daher werden die Kartoffeln erst auf dem Acker gerodet, trocknen dort und werden dann aufgenommen. Saubere, gesunde und frische Ware aus der Region: Ein Rezept, das ankommt. Für Peter Twiesselmann fühlt sich das gut an. Er weiß, dass er einen wichtigen Beruf mit viel Verantwortung hat, die direkt bis zum Verbraucher geht. Man merkt dem Bauern an: Die Kartoffel ist ihm lieb – aber auch teuer. Der Erdapfel ist eine Hackfrucht, die viel Pflege, Beobachtung und Betreuung braucht. Sie wird von Peter Twiesselmann mit viel Engagement bis zur Ernte gebracht. Und bis zum Ende bleibt es spannend, ob sich all die Mühe auch lohnen wird. Denn der Ernteertrag kann von Jahr zu Jahr stark schwanken, von 25 bis 55 Tonnen, sagt der Ackerbauer. Seine eigene, direkte Abhängigkeit von der Natur, die er trotz all des Wissens und der Technik täglich spürt, prägt ihn auch als Mensch. »Man braucht schon eine gesunde Einstellung zur Natur und ihren Kapriolen«, meint er. Das erfordert Kreativität und Einsatzbereitschaft. Aber ohne diese kommt man als Landwirt ohnehin nicht weit. Und es braucht Erfahrung: »Denn was heute richtig ist, kann im nächsten Jahr falsch sein.« Offenbar hat Peter Twiesselmann für sich genau die richtige Mischung gefunden. 

www.gourmetkartoffeln.de
www.holstein-kartoffel.de