

REGIONAL IST 1. WAHL

Vor Ort bei
Bio-Erzeugern
aus der Region.

BERLIN-BRANDENBURG

Interview mit Stefan Schulz:
Alles über Rosara, Salome
und Romance

Kleine Kartoffelkunde:
Die Zitrone des Nordens

Rund um Eggersdorf:
Übernachten auf dem
Apfeltraum

Für eine Handvoll Knollen ...

... müssen Brandenburger Bio-Bauern ganz schön ackern. Das die Kartoffeln in den kargen Böden Brandenburgs trotzdem gut gedeihen, liegt an der Arbeit von Stefan Schulz - von dem hier nur seine Hände zu sehen sind. Wie viel Erfahrung es braucht, um in unserer Region Bio-Kartoffeln anzubauen und wie das ohne synthetische Spritz- und Düngemittel geht, verrät Stefan Schulz auf den Innenseiten.

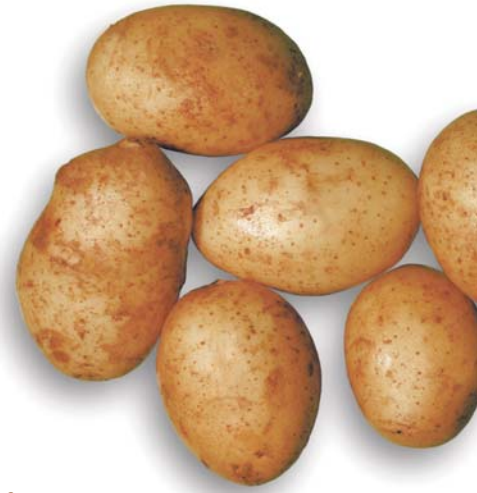
Kostenlos mitnehmen!

Sommerliche Rezepte für fest und mehlig kochende Kartoffelsorten auf der Rückseite!

Interview mit Stefan Schulz:

Alles über Rosara, Salome und Romance ...

Der Demeter-Betrieb „Apfeltraum“ in Eggersdorf ist einer von insgesamt vier Erzeugern, die über den Großhändler Terra die Berliner und Brandenburger Bio-Läden mit regionalen Bio-Kartoffeln versorgen. Der Feldbaubetrieb von Stefan Schulz baut jedes Jahr auf 14 Hektar Kartoffeln an. Auf 86 weiteren Hektaren werden in jährlichen Wechseln Brotgetreide und Futtermittel erzeugt.



Stefan, wie war das Kartoffeljahr bis jetzt?

„Im April war es lange Zeit so nass, dass wir mit unseren Maschinen nicht auf die Äcker konnten. Daher waren wir drei Wochen später dran mit dem Legen der Kartoffeln - und dementsprechend kommen in diesem Jahr unsere Frühkartoffeln erst Anfang Juli in die Läden.“

Und die Trockenheit, macht dir keine Sorgen?

„Seit drei Jahren nicht mehr. Damals haben wir uns entschlossen, 50.000 Euro in einen eigenen Brunnen und in eine Beregnungsanlage zu investieren. Das Bewässern der Kartoffeln ist zwar sehr arbeitsaufwändig, aber an einem niederschlagsarmen Standort wie bei uns unersetzlich. Letztes Jahr hat es zwar auch ohne Beregnung geklappt, aber dieses Jahr war es ab Mai sehr trocken. Da hätten sich die jungen Knollen kaum entwickeln können.“

Welche Gefahren drohen den Kartoffeln noch?

„Die größte Gefahr droht durch den altbekannten Kartoffelkäfer. Statt der chemischen Keule setzen wir auf den *Bacillus thuringiensis*, ein natürliches Bakterium, mit dem wir das Kartoffelkraut besprühen. In diesem Jahr haben wir erstmals unsere Pflanzkartoffeln und den Boden mit Ackerschachtelhalmtee behandelt, um Knollenfäule vorzubeugen.“

Wann werden die Kartoffeln geerntet?

„Das hängt von den Sorten ab. Die frühen Sorten wie Adretta, Salome oder Rosara können wir nach 90 bis 110 Tagen ernten, in diesem Jahr also ab Juli. Sie sind noch nicht schalenfest und können daher nicht lange gelagert werden. Deswegen werden sie drei mal wöchentlich vom Großhändler Terra abgeholt und an die Naturkostläden



Heimstätte für Bienen: Blühende Beregnungsgassen sorgen für Insektenvielfalt im Kartoffelacker

als Frühkartoffeln geliefert. Später kommen dann die Sorten Linda, Karlena, Belana und Romance dazu, die 120 bis 140 Tage im Boden sein müssen, dafür aber gut lagerfähig sind. Ab September wird dann die Ernte direkt in unser gemeinsames Kartoffellager in Wittbrietzen bei 4 - 8 °C eingelagert. Je nach Ernteertrag reicht der Vorrat bis zum April.“

Wie hoch ist denn eure Jahresmenge an Kartoffeln?

„Pro Hektar ernten wir ca. 12-15 Tonnen marktfähige Kartoffeln, d.h. wir haben die zu kleinen und zu großen Kartoffeln schon aussortiert. Insgesamt kommen wir auf rund 200 Tonnen. Die Erträge sind halt im Biolandbau bescheidener. Stickstoff, Hauptbestandteil von jedem Dünger, führen wir nur in Form von Leguminosen, Gründüngung und Kompost zu. Da wir keine eigen-



Wassersprenger in XXL: 60 Meter weit reicht die Beregnungsanlage

nen Tiere haben, tauschen wir den Kompost gegen Grünfütter, dass wir auf unseren Flächen für befreundete Betriebe mähen. Nach

einem Jahr Kartoffelanbau müssen wir vier Jahre lang andere Kulturen anbauen um Krankheiten und Schädlinge fernzuhalten und da-

mit der Boden wieder ausreichend mit Nährstoffen versorgt wird. Das ist halt die große Kunst beim Biolandbau.“



Teamarbeit: ernten, sortieren und einsacken in einem Arbeitsgang



Warten auf Terra: die Frühkartoffeln sind abholbereit

Kleine Kartoffelkunde: Die Zitrone des Nordens

Die über 250 Kartoffelsorten, die in Deutschland zugelassen sind, werden in drei Kochtypen eingeteilt:

FESTKOCHEND

(z. B. Linda, Belana oder Salome)
ideal für Kartoffelsalat, Schmor-, feste Salz-, Pell- und Bratkartoffeln, Gratin, Puffer und Rösti

VORWIEGEND FESTKOCHEND

(z.B. Rosara und Romance)
ideal für Salz-, Prell-, Brat- und Grillkartoffeln, auch für Eintöpfe, Aufläufe und Suppen, Puffer und Rösti

MEHLIG KOCHEND

(z.B. Adretta und Karlena)
ideal für mehlig Pell- und Salzkartoffeln, Püree, Klöße, Eintöpfe und Suppen

Kartoffeln stecken voller Vitamine und Mineralien - enthalten aber erfreulich wenig Kalorien: rund 70 kcal pro 100 Gramm. Zudem sind sie nahezu fettfrei. Dank des hohen Vitamin C-Gehaltes wird die Kartoffel auch „Zitrone des Nordens“ genannt. Weitere wasserlösliche Vitamine in der Kartoffel sind Vitamin B1, B2, B6 und Niacin. Hinzu kommen Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium, Zink und Eisen und ein geringer aber sehr wertvoller Anteil hochwertiger Proteine.



Rund um Eggersdorf: Übernachten auf dem Apfeltraum

Die Hofgemeinschaft Apfeltraum liegt in der Nähe von Müncheberg am Rande der märkischen Schweiz. Mehrere selbständige Betriebszweige wirtschaften hier Hand in Hand: Neben dem Feldbaubetrieb gibt es eine Mutterkuhherde, eine Gärtnerei, eine Baumschule und einen Abokistenvertrieb. Ganz neu ist die Ferienwohnung für 2-5 Personen und ein großer Veranstaltungsraum mit Gemeinschaftsküche.

Neben den vielen Seen der märkischen Schweiz lockt vor allem Schloss Neuhardenberg mit seinen zahlreichen Musikveranstaltungen als nahegelegenes Ausflugsziel. (www.schlossneuhardenberg.de)



HOFGEMEINSCHAFT APFELTRAUM

Hauptstr. 43 · 15374 Müncheberg · OT Eggersdorf
Tel: 033432- 999986 · www.hof-apfeltraum.de

Rezepte für feste und mehlig Typen:

Schwäbischer Kartoffelsalat



ZUTATEN:

1 kg festkochende Kartoffeln
1 Salatgurke
1 Bd. Lauchzwiebeln
1/4 Liter Gemüsebrühe
5 EL Essig
4 EL Olivenöl
1 EL mittelscharfer Senf
1 Pr. Zucker o. etwas Honig
Salz,
fr. gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln waschen, mit der Schale kochen, noch warm pellen und in feine Scheiben schneiden.
Die Salatgurke waschen und in Scheiben hobeln. In einer Schüssel mit den Kartoffeln mischen.
Die Brühe mit dem Essig, Salz, Zucker bzw. Honig kurz aufkochen und mit dem Senf und dem Öl vermischen.
Über den Salat geben, alles vorsichtig mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Zum Schluss gewaschene und geschnittene Lauchzwiebeln dazugeben. Jetzt sollte der Salat noch mind. 30 Min. durchziehen, damit er sein Aroma entwickeln kann. Je länger er „zieht“, desto besser wird er.

IMPRESSUM:

Das Regional-Info berichtet über Bio-Erzeuger und Verarbeiter aus Berlin und Brandenburg. Es ist ausschließlich in Naturkostfachgeschäften erhältlich.
Herausgegeben von: Terra Naturkost Handels KG, Berlin
Redaktion: Ronald Mikus
Gestaltung: ZITRUSBLAU · www.zitrusblau.de
Gedruckt auf 100%igem Recycling-Papier.

Kartoffelsuppe mit Rucola

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

ZUTATEN:

50 g Zwiebeln
50 g Sellerie
40 g Lauch
400 g Kartoffeln,
mehlig kochend
2 EL Butter
800 ml Wasser
2 EL würzige Suppe
o. Gemüsebrühwürze
Pfeffer, Muskatnuss
150 g saure Sahne
1 Bund Rucola

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln und Sellerie fein würfeln und Lauch in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. Zwiebeln, Sellerie und Lauch in Butter anschwitzen. Kartoffeln dazugeben und mit Wasser aufgießen. Würzige Suppe unterrühren und ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
Die Suppe pürieren und mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
Saure Sahne unterrühren. Rucola in Streifen schneiden und kurz vor dem Servieren unter die Suppe ziehen.

