Hartmanns Hofblatt

Ausgabe 2 – 10.2021 zum Thema:

KARTOFFELN, KARTOFFELN, KARTOFFELN...

Der Herbst ist da und was könnte da für einen Betrieb wie unseren wichtiger sein als die Kartoffelernte?!

Warum wir unseren alten Schwadleger reaktiviert haben und wieso die Kartoffeln aus dieser Ernte zum Teil sauberer sind, als Sie es bei uns gewohnt sind, dazu mehr in dieser zweiten Ausgabe von Hartmanns Hofblatt!

Aprilwetter im Oktober

Nach Kartoffeln in 2017, Sommerbraugerste in 2018, Zuckerrübe 2019 und nochmal Sommerbraugerste 2020 standen dieses Jahr wieder Kartoffeln im Anbauplan für unseren Acker Brandwiese (das nennt man Fruchtfolge). Nebenbei: Links auf dem Foto zu sehen sind die Pappeln, die wir im Frühjahr dank Ihrer finanziellen Unterstützung für unser neues Agroforst-System gepflanzt haben. Die Bäume haben sich toll entwickelt!

Dass wir die Kartoffeln dieses Jahr nicht wie sonst direkt mit dem Roder aus dem Damm aufgenommen, sondern sie erstmal »auf Schwad« gelegt haben, hat einen Grund, nämlich das typisch norddeutsche Wetter. Also Regen, immer dann, wenn man ihn gerade so überhaupt nicht braucht... (jaja, wir Bauern meckern immer übers Wetter!).

Gute alte Technik

Damit die Kartoffeln nicht zu feucht und mit zu starken Erdanhaftungen ins Lager kommen, haben wir unseren alten Schwadleger eingesetzt. Das ist ein Gerät, mit dem man die Kartoffeln vorsichtig aus dem Damm holt und »überirdisch« ablegt. Den Schwadleger nutzen wir sonst nur für die Frühkartoffeln und den ersten Schwung Belana. Beide sind so zartschalig und empfindlich, dass wir sie nicht mit dem Roder direkt aus dem Damm aufnehmen können, sondern per Hand aufsammeln – die Ernte ist anfangs also eine echte Plackerei, bei der alle auf dem Hof mal ran müssen!

Kartoffeln zum Trocknen auf Schwad gelegt (Brandwiese)

Wenn der Regen dann zum falschen Moment kommt...

Erst wenn die Kartoffeln in der Erde schalenfest geworden sind, kann der Roder direkt oder eben nach dem Schwadleger zum Einsatz kommen.

Wetterroulette

Ein bisschen ist das Schwadlegen wie Roulette: Man holt – ganz früh am Morgen – ein paar Reihen Kartoffeln aus der Erde und hofft auf einen trockenen Vormittag. Wenn dann doch Regen kommt, sind die Kartoffeln patschnass und müssen erst wieder abtrocknen, was auch mal dauern kann. Da hilft dann nur warten und hoffen. Spätestens ein bis zwei Tage nach dem Schwadlegen müssen die Kartoffeln ins dunkle Lager, denn sonst werden sie grün.

Dieses Jahr brauchten wir den Schwadleger also wegen des Wetters auch für die Lagerkartoffeln – ein zusätzlicher Arbeitsschritt, der Zeit und Geld kostet, aber nötig ist, damit die Kartoffeln im Lager nicht faulen. Vorteil: die Kartoffeln sind recht sauber und »schick«, was unsere Kunden natürlich freut.

Kontrolle ist besser

Sind die Kartoffeln endlich auf dem Hof und im Lager, ziehen wir ein paar Proben. Damit wir die Qualität besser begutachten können, waschen wir die Kartoffeln – aber nur die für die Proben! Die Kartoffeln, die in den Verkauf gehen, dürfen ruhig etwas sandig sein, denn durch das Waschen würden die Kartoffeln viel zu schnell welken und/oder faulen (darum sind die optisch »schönen«, sauberen Supermarktkartoffeln nicht so lange lagerfähig wie ungewaschene Kartoffeln).

Was die Nachbarn davon haben

Überhaupt ist Feuchtigkeit ein großes Thema: Zwar müssen wir die Kartoffeln durch das Schwadlegen kaum noch im Lager nachtrocknen und sparen so einiges an Energie (das freut auch unsere Nachbarn, wenn die Lüftungsanlage nicht permanent brummt). Wenn aber nachgetrocknet werden muss, spielt das Wetter weiter eine wichtige Rolle: ist es nachts kaum kühler als tagsüber und herrscht dann auch noch hohe Luftfeuchtigkeit, ist die Temperaturdifferenz zwischen Kartoffel und Trocknungsluft nicht groß genug und die Kartoffel trocknet schlechter.

Qualität, auf die wir stolz sein können

Damit die Qualität wirklich stimmt, schicken wir die tolle Knolle auf dem Hof nochmal übers Sortierband. Da helfen uns die Seniorchefs und sortieren grüne oder faule Kartoffeln, die es doch irgendwie an der Rodermannschaft vorbeigeschafft haben, nochmal gründlich aus.

Und zum Schluss?

Ganz zum Schluss tüten wir die Kartoffeln per Hand in unsere 1kg-Körbchen und 2,5- oder 5kg-Beutel ein; nach etwas Liegezeit kommen dann auch noch die 12,5kg-Säcke dazu.

Wie das im Ergebnis aussieht, wissen Sie ja – und falls nicht, dann schauen Sie sich doch einfach mal bei uns im Hofshop um. Belana, Wega und Laura, frisch gerodet, warten darauf, von Ihnen zu leckeren Kartoffelgerichten verarbeitet zu werden!

Die rotschalige Laura auf dem Schwadleger

Kartoffeln waschen für die bessere Qualitätskontrolle

Die Senioren packen immer noch fleißig mit an!

Impressum

Herausgeber Hartmanns Hofblatt

Hof Hartmann in Rettmer | Lüneburger Str. 21
21335 Lüneburg | Tel. 04131-43622
info@hof-hartmann-rettmer.de

Redaktion, Text und Gestaltung

Antje Seidel, Hof Hartmann
Bilder und Grafiken: © Hof Hartmann