

Kartoffelfeuer weckt Jugenderinnerungen

Senioren Als die Kinder noch aufs Feld zum Klauben mussten

Vöhringen | sps | Heute kommen die Kartoffeln fast nur noch aus dem Supermarkt. Früher mussten die Kinder im Herbst alle mit aufs Feld, um sie zu „klauben“, vom Boden aufzusammeln. An diese Zeiten erinnerten sich die Heimbewohner im Caritas-Centrum in Vöhringen, als sie sich zum „Kartoffelfeuer“ im Garten des Hauses trafen.

Die Küchenhelfer hatten gut vorgesorgt und für die inzwischen ungeübten Hände der Senioren die Kartoffeln vorgepellt und sie in Alufolie eingewickelt. Denn, das wussten sie alle, die Pellkartoffel gehörte zum Kartoffelfeuer, das auf den Äckern brannte. „Vor allem die Buben spießten eine Kartoffel auf einen langen Stock und hielten sie zum Garen ins Feuer“, berichtet ein 79-Jähriger. „Die schmeckten besser als jedes Kartoffelgericht, das die Mutter kochte, auch wenn sie zwar eine verbrannte Schale hatten, aber selten gar geworden waren.“

Heute lodern die Kartoffelfeuer nicht mehr. Kreisbauernobmann Otto Herrmann aus Steinheim bei Neu-Ulm weiß warum. Früher musste mit der Ernte gewartet werden, bis das Kraut trocken geworden war. Das dauerte bis Mitte Herbst. Aber das war schon die Zeit, in der Roggen gesät werden musste, der traditionell in der Fruchtfolge auf die Kartoffeläcker kam. Also war Eile geboten, die „reifen“ Kartoffelknollen aus dem Boden zu bergen, das Kraut zusammenzurechen



An der Kartoffelpfanne im Garten des Caritas-Centrums Vöhringen tauschten die Senioren (von links) Hedwig Wieländer, Günter Pape und Frithjof Reimer alte Erinnerungen aus.

Foto: sps

und zu verbrennen. Dann konnte der Boden ohne groß zu pflügen – einfach gesagt – „aufgekratzt“ und Roggen eingesät werden. Die Kartoffel hatte wie von selbst für einen lockeren Untergrund gesorgt. Heute wird das Kraut frühzeitig „gespritzt“, sodass es eingeht. Kartoffelfeuer sind also kaum noch zu finden.

Heute werden Kartoffeln maschinell geerntet. In der Jugend der Senioren aber mussten sie von Hand aufgelesen und eingesammelt werden. Nicht nur jeder Bauer, eigentlich jeder Haushalt legte im Keller einen Wintervorrat an. Früher waren sie frisch geerntet ein Festmahl

im Herbst. „Bei uns nannte man die Zeit der Kartoffelfeuer ja auch Herbstfest“, weiß Frithjof Reimer, 92 Jahre alt und mit seinen Gedanken noch voll auf der Höhe. Im Familiengarten in seiner Heimat Olmütz im Mährischen war die Ernte einfach: „Man musste die Kartoffelstaude nur aus dem Boden ziehen und abkloppen.“ Dann fielen die Knollen in den Korb.

Hedwig Wieländer, 76, deren Vater in Tübingen Schreiner war, erinnert sich, dass die Kartoffeln auf dem Feld beim Bauern direkt bei der Ernte geholt wurden. Und: „Alle Kinder mussten helfen, die Kartoffeln aufzulesen.“ Im hausei-

genen Garten gab es nur einen schmalen Streifen für die ersten „Frühkartoffeln“.

Kartoffelschädlinge einsammeln

Günter Pape, der 81-Jährige stammt aus Schönebeck bei Magdeburg, berichtet in der Erinnerung voller Schrecken, dass die Kinder im Krieg auf die Kartoffeläcker ziehen mussten, um einen der gefährlichsten Schädlinge einzusammeln: den Kartoffelkäfer, der auch Coloradokäfer heißt. Dessen Larven fressen das Laub ab, sodass die Pflanze eingeht. Aus dem Namen wurde die Parole abgeleitet, dass amerikanische Bomber die Käfer abgeworfen hätten, die in Wirklichkeit schon mit über den Ozean eingeschleppt worden waren. Die Familie hatte einen Garten nur in der Kriegszeit gemietet, in dem auch Kartoffeln wuchsen. Die Kinder zogen klassenweise aufs Feld, um die ausgepflügten Knollen zu klauben.

Aus dem lodern den Kartoffelfeuer von einst ist ein kleiner Holzstoß aus Holzscheiten geworden. Und die Pellkartoffel wird im Garten edel begleitet von Soßen aus Quark, Joghurt und Sahne, abgeschmeckt mit mancherlei Kräutern. „Nicht ganz original“, befindet ein „Tester“. Er weiß das sicherste Rezept aus dem Spreewald: Pellkartoffel mit Quark und darüber Leinöl (aus Flachssamen, der früher eben Lein hieß). Auch die Kartoffel ist halt vornehmer geworden ...