

Kartoffellese als Touristenmagnet



Reger Andrang herrschte beim Kartoffeleinkauf an der Festscheune. Die Rotschauer Familie Gündel baut sage und schreibe 100 Sorten an. FOTO: FRANKO MARTIN

Hindenburg, Linda, Roter Kuss, Adretta – schon die Namen der Knollen im Rotschauer Kulturstall Gündel machen neugierig.

VON PETRA STEPS

REICHENBACH – „Uli sagt immer, wir machen Arbeit zum Event. Das stimmt tatsächlich“, sagt Henrik Meinschien aus Kamenz. Er kam mit seiner Frau Anke am Samstag zur traditionellen Kartoffelernte an die Schwarze Tafel nach Rotschau, wo Ulrich Gündel mit seiner Familie und Freunden über 100 zum Teil historische Kartoffelsorten anbaut. Dass man sich mit Vornamen anspricht, ist auf dem Feld normal. Die Erntehelfer erkennt man an den aufgeklebten Namensschildern. Knapp 30 waren am Sonnabend gekommen. Für die etwa gleiche Anzahl Sonntagsarbeiter fiel der Ernteeinsatz wegen des Regens aus. Er soll am 11. Oktober nachgeholt werden.

Meinschiens sind Wiederholungstäter. Sie waren im vergangenen Jahr das erste Mal da und zwi-

schendurch bei einer der schon fast legendären Kartoffel- und Weinverkostungen. Von der vogtländischen Kartoffelernte hatten sie in ihrer Tageszeitung gelesen und sich dann auf der Internetseite des Kulturstalls Gündel umgeschaut. „Bei den Videos haben wir Lust bekommen und uns angemeldet. Wir empfehlen das unbedingt weiter, denn hier erlebt man nicht nur Arbeit, sondern auch Kultur und Bildung. Man lernt viel, und die Gegend ist auch schön“, meinte Anke Meinschien.

„Das Wetter macht das Bauerndasein interessant.“

Holger Streit Kartoffelexperte

Das sehen Livia Sloma und Annette Bouvain aus Dresden ähnlich. Die Freundinnen, die in der Touristikbranche arbeiten, verbinden das Geschehen um die Kartoffel mit den Ländern, aus denen die tollen Knollen ursprünglich stammen. „Wir interessieren uns dafür, wo die Kartoff-

feln herkommen, für die Geschichte. Es ist überall schön, man muss nicht nach Timbuktu fahren, um etwas zu erleben“, erklärte Annette Bouvain. „Die Ernte ist auch für Kinder gut, damit sie lernen, dass die Kartoffel aus der Erde kommt und nicht aus dem Supermarkt“, ergänzte ihre Freundin. Sie erinnert sich noch an Kartoffelaktionen aus ihrer Schulzeit. Das habe den Schülern nicht geschadet. Am Abend wollten die Freundinnen frisch geerntete Kartoffeln kochen und zur Verkostung einen Kartoffelschnaps trinken. Darauf freuten sich beide schon vor dem Bücken auf dem Feld.

Karl-Heinz Olm aus der Nähe von Torgau war nicht zum Ernten gekommen, sondern zum Essen und Einkaufen. „Wenn es solche Verrückten nicht gäbe, hätten wir manches nicht“, sagte er und lobte die Vielfalt in den Verkaufskisten und in der Ausstellung. Zum Mitnehmen hatte er sich die Sorten Hindenburg und Linda ausgesucht. Und wegen des wohlklingenden Namens den Roten Kuss.

„Roter Kuss und Rosa Tannenzapfen, Reichskanzler, Adretta, Sieglinde, Rote Hörner, überhaupt die roten und blauen Sorten sind heute der

Renner“, schätzte Edda Tomat ein. Sie stand an der Waage für den Kartoffelverkauf und musste manche Frage zu Haltbarkeit, Kocheigenschaften oder Verwendungszweck beantworten, während eine ganze Mannschaft mit der Versorgung der Gäste beschäftigt war. Kartoffelsuppe, gebackenen Kartoffelhälften mit verschiedenen Dips, Kartoffelkuchen gehörten zum Angebot. Viele der Gäste, die nur zum Schauen oder Einkaufen gekommen sind, ließen sich in der Scheune oder auf den Bierzeltgarnituren dahinter nieder und genossen die Kartoffelvariationen. „Der Ansturm ist der Wahnsinn“, freute sich Birgit Gündel, die immer wieder für Nachschub am Verkaufsstand sorgte.

Der Strom an Marktbesuchern hielt auch am Sonntag an. Die Verkaufskisten waren gut gefüllt. Statt Feldarbeit boten die Hausherrn und die Hausband „Vinotheker“ ein musikalisch-literarisches Programm rund um die Kartoffel. „Das Wetter macht das Bauerndasein interessant. Es ist immer wieder eine Herausforderung und man lernt jedes Jahr dazu“, schätzte Holger Streit ein. Der Brandenburger Kartoffelexperte gehört zu den Vinothekern.