

# Ein Feld voller „Lillys“

Das Umweltbildungszentrum Schubz Lüneburg lädt Familien am 17. September zu einem Vormittag rund um die Kartoffel ein

Ihr habt euch bestimmt schon mal gefragt: Kartoffeln stoppeln, was soll das denn sein? Vielleicht kennt ihr den Begriff Stoppelfeld. So nennt man einen Acker, der abgeerntet wurde. Beim Stoppeln sammelt man also Kartoffeln von einem bereits abgeernteten Acker. Denn die große Maschine, der Kartoffelroder, lässt immer ein paar Kartoffeln liegen. Die könnt ihr euch am Sonntag, 17. September, ab 10.30 Uhr gemeinsam mit euren Eltern oder Großeltern holen. Dabei begleiten euch die beiden Umweltpädagoginnen Jutta Gößlinghoff und Wiebke Harneit aus dem Lüneburger Umweltbildungszentrum Schubz.

Ihr geht auf einen Acker des Hofes Hartmann in Rettmer und lernt dabei viel über dieses wichtige regionale Nahrungsmittel. Die Hartmanns bauen verschiedene Kartoffelsorten an. Sie heißen Belana, Lilly, Wega und Prinzess. Die Sorten eignen sich jeweils für bestimmte Gerichte, denn sie sind beim Kochen unterschiedlich. Die Sorte Prinzess zum Beispiel bleibt beim Kochen fest, sie ist besonders gut für Pellkartoffeln, Gratins und zum Braten. Mehligere Kartoffeln wie die Lilly werden meist für Suppe, Püree oder Eintopf verwendet. Es macht auch einen Unterschied, wann geerntet wird. Beliebte sind die Frühkartoffeln, da

sie besonders zart sind. Dafür kann man sie nicht so lange lagern.

Weltweit sind über 2000 Kartoffelsorten amtlich registriert, die sich auch in Aussehen und Geschmack deutlich unterscheiden. Manche sind nicht gelb, sondern blau, dunkelrot, rosafarben oder orange. Es gibt große und kleine, längliche, ovale und runde Kartoffeln. Und noch vielfältiger ist der Geschmack: würzig, speckig, nussig, cremig, butterig, süß – oder sogar mit etwas Marzipangeschmack.

Auf dem Wochenmarkt oder im Laden werden dir aber keine 2.000 Kartoffelsorten begegnen. In Deutschland sind „nur“ 210

Sorten zugelassen. Und davon werden manche gar nicht verkauft. Nur Hobbygärtner und verschiedene Initiativen bauen sie noch an. Diese Kartoffeln werden eher stückweise weitergegeben oder gegen andere seltene Sorten getauscht.

Ihr wollt noch mehr über die vielfältigen Knollen erfahren? Dann meldet euch beim Schubz an (siehe Infokasten). Weil ihr nach dem Sammeln der Kartoffeln bestimmt hungrig seid, wird im Anschluss über dem offenen Feuer eine Kartoffelsuppe gekocht. Natürlich dürft ihr auch Kartoffeln mit nach Hause nehmen – bringt dafür einfach einen Korb mit. Kaja Petersen



Kartoffeln können richtig bunt sein. Hier siehst du verschiedene, aufgeschnittene Kartoffelsorten.