

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 Stoppel-feld. 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, Gratin 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.

Foto: dpa



EINSTEIN PLUS

Naturforscher-Erlebnisse für Familien

Das Umweltbildungszentrum Schubz in Lüneburg bietet ein Jahr lang Forscher-Erlebnisse an. Mit dem **Projekt „Einstein Plus“** begeben sich mit euren Eltern, Großeltern oder Geschwister auf die Spur des berühmten Wissenschaftlers Albert Einstein. Ihr erlebt gemeinsam die Natur und geht naturwissenschaftlichen Geheimnissen auf den Grund. Herzlich willkommen sind auch Flüchtlingsfamilien, die an den handlungsorientierten Angeboten sehr gut teilnehmen können.

Viele Orte werden bei „Einstein Plus“ zu Forscher- und Entdeckerräumen: das Schubz selbst, die Hasenburger Schweiz gleich nebenan, aber zum Beispiel auch das Wildgehege Kreideberg-Ochtmissen, das jetzt mit zum Schubz gehört. Das Projekt wird ermöglicht durch die finanzielle Unterstützung der Lüneburger Sparkassenstiftung. Dadurch ist die Teilnahme für einen Euro je Person und Veranstaltung möglich. Lüneburger Flüchtlingsfamilien können kostenlos teilnehmen. Die Angebote sind für euch geeignet, wenn ihr älter als fünf Jahre seid. Anmeldungen zum Kartoffelstoppeln sind bis Mittwoch, 13. September, möglich – online unter www.schubz.org oder telefonisch unter 04131/3097970. Der Treffpunkt wird bei der Anmeldung bekanntgegeben.