

Wenn die Kartoffelfeuer rauchten

Von Ackersegen und Industrie

Dieser Tage hatten wir Kartoffelpüree auf dem Mittagstisch, mit dunkelbrauner Bratensoße, die Kartoffeln aus eigenem Anbau im Garten, eine mehligke Sorte, – ein Gedicht. Das war echter Kartoffelgeschmack, da musste man gar nicht besonders viel nachwürzen, etwas Salz und Muskat, ein kleiner Schuss Maggi, das reichte. Wir haben uns „rund und schibbelich“ daran gegessen. Das kriegen wir in nächster Zukunft öfter auf den Tisch.

Die Kartoffeln hatte ich im Internet gekauft: 25 Kilo für 15 Euro, einfache Speisekartoffeln, kein spezielles Saatgut (40 Euro für 10 Kilo). Daheim wurden die „Sätz“ (Setzkartoffeln, Saatgut) fürs nächste Jahr immer wieder aus der Feldernte aussortiert und erfolgreich gepflanzt, warum sollte das mit Internet-Kartoffeln nicht klappen? Es klappte hervorragend, ich werde nie wieder teures Saatgut kaufen. Dicke Speisekartoffeln rentieren sich sogar: Man schneidet sie zwei- oder dreimal dergestalt durch, dass in jedem Teil mindestens ein keimfähiges „Auge“ enthalten ist. So erhält man aus einer Knolle drei oder vier „Sätz“ und die wachsen und gedeihen alle, so unwahrscheinlich das auch klingt.

Während heute frühe oder mittelfrühe Sorten angebaut werden, die bereits von Juli bis September geerntet werden, gab es zu meiner Kinderzeit überwiegend spätreife Sorten, die erst im Oktober aus der Erde kamen. Ich nenne die beiden Hauptsorten: „Ackersegen“ und „Industrie.“ Bei uns daheim gab es jahrzehntelang immer nur Ackersegen, lediglich im Garten wurde ein kleines Feldchen ganz früher „Sieglinde“ angepflanzt. Der eigentliche „Kartoffelmonat“ war bei uns der Oktober, ich meine mich zu entsinnen, dass an die normalen Herbstferien eine Woche „Jrompereferien“ angehängt wurden: Wir Schulkinder mussten daheim bei der Kartoffelernte fest mit anpacken.

Den berühmten Goldenen Oktober gibt es heute fast gar nicht mehr, von einzelnen Tagen abgesehen, ist seit Jahrzehnten der Oktober verregnet und vorwinterlich kalt und man fragt sich, wie da die Bauern überhaupt noch Spätkartoffeln ernten sollen. Da gab es zu unserer Kinderzeit doch noch eindrucksvolle Stimmungsbilder: Feierabend, goldener Abendsonnenschein über Wiesen und Feldern, heimkehrende Kartoffel-Erntewagen, weit in der Runde rauchende Kartoffelfeuer – man lässt sie über Nacht ausbrennen, Brandgefahr besteht auf dem gerodeten Feld nicht – ein herber, wohlriechender Duft verbrannten Kartoffellaubs liegt in der Luft, die nach frischer Erde, Ackersegen und Herbst riecht...

Wenn es bei uns daheim „aan de Jrompere“ hieß, war die gesamte Familie eingespannt, ausgenommen unsere „Jött“ (Tante), die wegen ihrer Wirbelsäulenprobleme keine schwere Arbeit verrichten konnte. Sie blieb daheim und sorgte fürs Essen, die vom Feld heimkehrende Erntemannschaft nämlich brachten in der Regel beachtlichen Appetit mit. Kartoffelernte, das war in aller Regel für uns Kinder eine schöne Zeit, auch wenn wir abends vom „Jrompere raafe“ (Kartoffeln auflesen, aufheben) einen schmerzenden Rücken bekamen. Der war am nächsten Tag wieder vergessen und man zog frohgelaunt erneut aufs Feld hinaus.

Für Aufnahme und Transport der Ernte wurde der Ackerwagen mitgeführt. Vor Ort wurden die beiden Zugtiere zum Grasens auf die nächstbeste Wiese getrieben. Das war längst nicht immer die Eigene, aber völlig belanglos: Ab „Mechelsdaach“ (Michaelstag, Michaeli, 29 September) war die Weide „offen,“ das hieß auf allen nicht eingezäunten oder durch „Wehrreiser“ (Stroh-, Ginsterbüschel auf Stöcken) gekennzeichneten Wiesenflächen durfte das Vieh beliebig weiden. Das war eine, besonders von uns Hütebuben begrüßte Regelung, die uns also auch bei der Kartoffelernte zugutekam und von allen Beteiligten akzeptiert wurde. Damals

war alles einfacher, unkomplizierter, friedlicher. Freie Weide heutzutage, dazu noch ohne jede gesetzliche Fundierung? Undenkbar.

Bei unseren Kartoffelfeldern war immer auch der Wald in der Nähe, zumindest aber ausgehntes Gebüsch, aus dem wir Brennmaterial für unser unvermeidliches „Jromperevüür“ beziehen konnten. Das Kartoffelfeuer war einfach unverzichtbar. Während die Erwachsenen mit dem „Kaaschte“ begannen, schleppten wir Kinder ein paar „Ärbele“ (Armvoll) dürre Äste aus dem Wald und im Handumdrehen war das Feuer in Gang. Kaaschte, das bedeutete Aushacken der Knollen mit der zweizinkigen Kartoffelhacke. Die beiden flachen Zinken – es gab auch dreizinkige Werkzeuge – standen etwa zehn Zentimeter auseinander. Dadurch wurde häufiges Beschädigen der Erdfrüchte zum Großteil vermieden. Der geübte „Kääscher“ (Hacker) verstand es, mit einem einzigen Hieb „hinter“ die Pflanze den gesamten Strauch mit allen Knollen aus der Erde zu heben. Unsere Mutter und Onkel Mattes (Matthias) zählten dazu.

Es war für mich oft erstaunlich, wie intensiv und dauerhaft unsere beiden Kääscher ihre Arbeit verrichteten. Sie hackten nicht selten eine Viertelstunde lang ohne jede Unterbrechung oder Atempause. Da hatten wir manchmal Mühe, mit dem „Raafe“ nachzukommen. Beim Aufsammeln wurde sortiert: Die „Dicken“ kamen in die große „Mang“ (starker Flechtkorb) und wurden im Kastenwagen gesammelt. Die mittelgroßen „Sätz“ (Saat-, Setzkartoffeln) fürs nächste Jahr kamen in die „Ress“ (starker Korb aus dünnen Holzschienen), die „Kleinen“ (drei Zentimeter und kleiner) wurden zusammen mit beschädigten Knollen in den „Söüsejmer“ (wörtlich: Schweineeimer) getan und später im Keller als Tierfutter separat gelagert, wie auch die Sätz. Für die Sätz gab es eine Faustregel: Durchmesser etwa sechs Zentimeter, möglichst runde Form und absolut unbeschädigt. Unser „Ackersegen“ besaß eine schöne kugelige Form, ein guter „Satz“ musste also ebenfalls kugelig sein, flache oder längliche Knollen wurden nicht akzeptiert, obwohl mir das unverständlich schien.

Wenn ein oder je nach Feldbreite auch zwei „Trömp“ (willkürlich bestimmtes Areal) ausgehackt waren, gab es eine von allen Beteiligten herbeigesehnte Kaffeepause. Der „Tromp“, das war in der Regel ein etwa zehn Meter langes Teilstück quer über die gesamte Breite des Ackers, die beiden „Kääscher“ hatten hierbei etwa zwei Stunden Arbeitszeit aufzubringen. In der knapp halbstündigen Kaffeepause wurden die mitgebrachten Brotschnitten verzehrt, die wir Kinder uns zusätzlich nach Hütebubenart im Feuer rösteten. Das verbrannte trockene Kartoffellaub ergab dabei einen ganz besonderen würzigen Geschmack.

Absoluter Höhepunkt war zumindest für uns Kinder der Verzehr von im Feuer gegarten Kartoffeln, frisch aus der Erde gegraben, gereinigt und in der heißen Asche gebacken. Stundenlang hatten wir das Feuer kräftig in Gang gehalten, um möglichst viel Glut und Asche zu produzieren. In die nämlich wurden die Kartoffeln eingebettet und überdeckt. Nach dem Ausgraben war zwar die Schale millimeterdick verbrannt und hart, doch ließ sich dieser „Mantel“ leicht mit dem Taschenmesser „affschrappe“ (abschaben), bis das darunter liegende satte Braun sichtbar wurde. Ab da war die Kartoffel genießbar, aufgebrochen, heiß und dampfend, war die „Goldene Erdfrucht“ ein echter Leckerbissen. Manchmal durften wir Kinder ein wenig echte Butter mit aufs Feld bringen und auf die Kartoffel streichen, – eine ungeahnte Delikatesse. Nach heutigen Begriffen primitiv, aber ungemein schmackhaft. Wer noch nie im offenen Feuer gegarte Kartoffeln verzehrt hat, der weiß nicht, was ihm entgangen ist.

Daheim wurde die Tagesernte unverzüglich noch vor Einbruch der Dunkelheit eingekellert. Die dicken Speisekartoffeln wurden mit einer speziellen „Jromperejaffel“ (Kartoffelgabel) aus dem Kastenwagen aufgegabelt und über einen schrägen Lattenrost durch Kellerfenster in die abgegrenzte Box befördert. Die Gabel, das war eine normale „Kies- oder Schottergabel“, de-

ren „Zähne“ jedoch an der Spitze eine rundliche Verdickung besaßen. Dadurch wurde eine Beschädigung der Kartoffeln weitgehend vermieden. Die in Säcke gefüllten „Sätz“ schleppte der kräftige Onkel separat in den Keller hinab, sie kamen in eine gesonderte kleinere Box. Eine noch kleinere dritte Abteilung nahm schließlich die „Söusjrompere“ auf, die für die Stalltiere bestimmt waren und täglich in angemessenen Portionen entnommen wurden.

Nachzutragen ist noch das Pflügen des abgeernteten Kartoffelackers im Spätherbst. Das beim Pflügen recht hinderliche Kartoffellaub war in aller Regel weitestgehend verbrannt und das Feld möglichst eingeebnet worden. Im nächsten Jahr wurde normalerweise auf dem „Jromperestöck“ (Kartoffelstück = Acker, Anbaufläche) Wintergetreide angebaut, das Feld musste noch vor dem Winter gepflügt und bestellt werden. Beim „Kaaschte“ waren naturgemäß hier und da ein paar „Jrömpercher“ übersehen worden, die jetzt beim Pflügen zutage traten und auf keinen Fall verloren gehen durften. Einer von uns Kindern trabte also mit einem Eimer hinter dem Pflug her und sammelte alles auf, was aus der frischen Erde zum Vorschein kam und wie „en Jromper“ aussah.

Seit meiner Kinderzeit sind Kartoffeln mein Hauptgericht, ein Mittagessen ohne Kartoffeln, gleich welcher Zubereitungsart, ist keine Mahlzeit. Und unsere Jött servierte uns damals allabendlich „Brootjrompere“ (Bratkartoffeln). Die waren zu normalen Zeiten mit Speck aus der Hausschlachtung oder mit gutem Schmalz aus derselben Produktion hergestellt. Der Acker war ausschließlich mit Naturdünger beschickt, hatte niemals Kunstdünger „gesehen“ und bescherte uns astreine Produkte. Im Krieg musste Jött zwar gezwungenermaßen unsere Jrompere mit Malzkaffee statt mit Speck braten, – geschmeckt haben sie trotzdem vorzüglich. Das abendliche „Pännche Jrompere“ (Pfännchen) habe ich bis heute beibehalten und es schmeckt mir immer noch. Bratkartoffeln sind bei mir zu jeder Tageszeit willkommen, auch als Mittagessen und sogar zum Frühstück am Morgen.