

Ein Tag für die Knolle

Treffen Das Kartoffelfest in Ziemetshausen lockt zahlreiche Besucher an. Es gibt auch Kartoffelkuchen zum Kaffee

VON PETER VOH

Ziemetshausen Ein so nicht zu erwartender Erfolg war das Kartoffelfest, das der Heimatverein Ziemetshausen und der Obst- und Gartenbauverein Ziemetshausen gemeinsam im Rahmen des Museumssonntags veranstaltet haben. Die wochen- und monatelangen Anstrengungen für ein Rundumangebot für Groß und Klein um die Kartoffel wurden von einem schier nicht enden wollenden Besucherstrom mehr als belohnt.

Bereits zum Frühschoppenkonzert mit schmissigen Weisen der renommierten „Altenmafia“ fanden sich zahlreiche Besucher ein, die ersten Kartoffeln garten bereits in den dampfenden Kesseln, der Spinnerin und der Bandmacherin galt



Ein regelrechtes Volksfest war das Kartoffelfest um das Webereimuseum. Es gab nicht nur allerlei Schmackhaftes aus der braunen Knolle zu essen, auch drumherum war einiges geboten.

Foto: Peter Voh

rege Aufmerksamkeit. Zur Mittagszeit waren dann alle verfügbaren Plätze im und um das Webereimuseum herum belegt.

Galt es doch, die frisch gedämpften Biokartoffeln mit Milch und selbst gemachter Butter oder mit Kräuterquark, den leckeren Bio-

Kartoffelsalat mit Schweinehals oder die Kartoffelpizza zu kosten. Eigens für das Fest wurde der Ziemetshausener Kartoffelkäs' kreiert und fand reißenden Absatz. Für die Kartoffelernte auf dem Acker hinter dem Museum mit alten Gerätschaften ließen sich Jung und Alt begeistern.

Neben dem früher üblichen Kartoffelroder stieß insbesondere der Lanz-Alldog von Michael Rampp aus Billenhausen mit integriertem Kartoffelernter auf großes Interesse. Eine Riesengaudi war es dann für die Kinder, die Erdäpfel aufzulesen und in Eimern einzusammeln. Der ausgestellte neuzeitliche mächtige Kartoffelvollernter war allerdings für das Museumsäckerchen nicht geeignet.

Im Pavillon stellte Kartoffelkönig

Christian Müller aus Aletshofen etwa vierzig Kartoffelsorten zur Schau und brachte den aufmerksamen Zuhörern, überwiegend Hausfrauen, viel Interessantes über die braune Knolle aus aller Herren Länder und ihre Einsatz- und Verwendungsmöglichkeiten nahe.

So konnte man erfahren, dass das „Bamberger Hörnle“ aufgrund seiner Form keine Bauernkartoffel, aber genau so schmackhaft ist, wie die „schwarze Ungarin“, die wiederum äußerst resistent gegen die Krautfäule ist. Der Fingerling hingegen schmeckt zwar nussig und sehr fein, ist aber aufgrund seiner Form in der Verarbeitung sehr hausfrauenunfreundlich, weil arbeitsintensiv.

Kartoffelwaffeln und Kartoffelkuchen, aber auch Zwetschgen- und

Apfeldatschi mundeten zum Kaffee ebenso wie zwischendurch heiße goldgelbe Kartoffelkringel am Spieß. Kinder konnten sich währenddessen in der Bastelecke mit der Herstellung von Kartoffelstempeln und dem Bedrucken von Stofftaschen oder dem Basteln von Figuren aus Kartoffeln beschäftigen. So war das Kartoffelfest von zahlreichen fleißigen Helfern vorbereitet und meisterlich gestaltet.

Joachim Böck, Vorsitzender des Heimatvereins sowie Josef Schalk, Chef der Gartler, waren mehr als zufrieden mit diesem Tag, der ohne den Einsatz so vieler Vereinsmitglieder nicht möglich gewesen wäre. Nachdem der Wettergott die ersten Regentropfen bis zum Abend zurückhielt, waren alle mehr als zufrieden.