

Der Blaue Schwede kommt lila daher

Auf den Äckern von Jan-Bernd Anneken in Papenburg wachsen zwölf verschiedene Kartoffelsorten. Das Gemüse verkauft er im eigenen Hofladen.

Von Christine Schneider-Berents

PAPENBURG. Was haben Kartoffeln und Schiffe oft gemeinsam? Richtig, sie haben Frauennamen und heißen „Linda“, „Laura“, „Leyla“ oder „Christa“. So manche Knolle kommt aber auch als „Quarta“, „Cilena“ oder „Belana“ daher. Und dann gibt es Sorten, die eher an Schnaps und Kuchen denken lassen als an Erdäpfel: „Blauer Schwede“ oder „Bamberger Hörnchen“. Das sind zwei alte Kartoffelsorten. Sie wachsen, neben zehn modernen Züchtungen, auf den Äckern von Jan-Bernd Anneken in Papenburg.

Auffällig an den beiden alten Sorten sind aber nicht nur ihre Namen, sondern auch Form und Farbe: Die „Blauen Schweden“ haben ein blau-violett marmoriertes Fleisch und einen süßlichen Geschmack. Die „Bamberger Hörnchen“ sind schmal und krumm wie eine Banane. Ihr gelbes Fleisch schmeckt gekocht leicht nussig.

„Davon pflanze ich nicht so viel an wie von allen anderen. Der Kundenstamm für die alten Kartoffelsorten ist eher klein. Aber die Fangemeinde wächst langsam aber stetig“, erzählt Jan-Bernd Anneken. Gängiger seien eben „Gala“, „Cilena“, „Belana“ und die anderen.

Und davon hat der 31-Jährige ein Menge zu bieten. „Bei uns im Hofladen kann man das ganze Jahr über Kartoffeln kaufen und natürlich auch anderes Gemüse“, wirbt der Landwirt für seinen Betrieb.

Mit „uns“ meint er sich und seinen Vater Bernd. Der ist zwar seit einem Jahr Rentner, aber nicht im

Ruhestand. Der 65-Jährige kümmert sich um den Laden, bedient die Sortiermaschinen und erledigt auch sonst alle auf dem Hof anfallenden Arbeiten. „Wir sind ein Team“, freut sich Jan-Bernd Anneken über

den familiären Zusammenhalt. Denn Angestellte hat er nicht. Er und sein Vater managen den Zweimannbetrieb allein. Auf drei Hektar Ackerfläche werden Frühkartoffeln angebaut und gerodet, auf zwei

anschließend in kleinen Portionen je 5 Minuten unter Röhren goldgelb braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und im übrigen Öl in einem Schmortopf glasig dünsten. Kartoffeln und Wein hinzufügen. Safran im heißen Geflügelfond auflösen, unterrühren. Salzen und pfeffern, zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Petersilie waschen, Blättchen fein hacken und zum Schluss untermischen.

Die Safrankartoffeln schmecken zu Fleisch- und Geflügelbraten.

Safrankartoffel

Zutaten für 4 bis 6 Personen: 1 kg festkochende Kartoffeln, 2 Eier, Salz, Pfeffer, 150 ml Olivenöl, 200 g Mehl, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1/8 l Weißwein, 1 Döschen gemahlener Safran, 1/4 l heißer Geflügelfond (aus dem Glas) und 1 Bund Petersilie.

Zubereitung: Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Eier mit Salz und Pfeffer verquirlen. 125 ml Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln erst in den Eiern, dann im Mehl wenden und



Jan-Bernd Anneken baut auf seinen Äckern zwölf Sorten Kartoffeln an. Verkauft werden sie im Hofladen. Bilder: Schneider-Berents

DER WECKER



Hier schmeckt's lecker!

Beim Einkauf im Lebensmittelgeschäft begibt man sich schon mal auf eine kleine Weltreise: Der Schafskäse wurde in Griechenland produziert, der Schinken stammt aus Spanien, der Salat kommt aus den Niederlanden und die Kartoffeln sind in Italien groß geworden.

Wer keine Lebensmittel kaufen möchte, die um die halbe Welt transportiert worden sind, braucht nicht zu verzweifeln. Auch in der Region wächst schmackhaftes Gemüse, wird leckerer Käse hergestellt und reift würziger Schinken.

„Der Wecker“ stellt in einer Serie landwirtschaftliche Betriebe vor, die Lebensmittel produzieren und hier verkaufen.

Folge 19: Kartoffeln aus Papenburg.



Hier hat Landwirt Jan-Bernd Anneken eine Kartoffel der Sorte „Blauer Schwede“ aufgeschnitten.