

Kartoffelferien – das war einmal

Ausgewählte Sorten der „Erdäpfel“ wachsen auf den Äckern von Jan-Bernd Anneken

PAPENBURG (al). Zeit für die Ernte. Herbstferien hießen früher „Kartoffel-Ferien“. Eine gute Kartoffelernte war noch Anfang des 20. Jahrhunderts überlebenswichtig. Wochenlang half jeder, der konnte, von morgens bis abends, die kostbaren Knollen rechtzeitig aus dem Boden zu holen. Im herbstlichen Abendrot glühten in der Dämmerung weithin sichtbar große Kartoffelfeuer, um die sich die Arbeiter drängten, um den Hunger mit ein paar gerösteten Kartoffeln zu vertreiben. Weit über das Land verbreitete sich der typische Geruch der Kartoffelfeuer.

„Das ist Vergangenheit, aber die Erntezeit ist noch immer mit sehr viel Arbeit verbunden“, erklärt der Jungunternehmer Jan-Bernd Anneken mit Blick auf die vielen Kisten und Wagenladungen Kartoffeln auf dem Hof Anneken in Papenburg. „Heute leisten moderne Erntemaschinen in wenigen Stunden mehr als früher Dutzende von Helfern an einem ganzen Tag. So genannte ‚Kartoffelroder‘, von Treckern gezogen, sammeln die Knollen ein und werfen den groben Schmutz zurück auf den Acker. Aber nichtsdestotrotz müssen die verschiedenen Sorten Kartoffeln auf den Äckern des



Jan-Bernd Anneken baut auf seinem Hof eine Vielzahl an verschiedenen Kartoffelsorten an. Insgesamt bewirtschaftet er eine Fläche von 17 Hektar Land. Foto: A. Loose

Hofes zeitgleich geerntet werden“, erläutert Anneken. Der Anneken-Hof bietet eine Vielzahl von Kartoffelsorten. Ob „Linda“, „Belana“ oder „Cilena“, hier findet sich für jeden Geschmack die richtige Sorte. „Viele Restau-

rants bis hin zur Küste werden von uns mit Kartoffeln beliefert. Besonders gefragt ist derzeit die rotschalige ‚Laura‘, die auch als Pellkartoffel ein echter ‚Hingucker‘ ist. Für Kartoffelsuppen hingegen bietet sich die ‚Quarta‘

an, da sie so mehlig-kochend ist“, weiß Jan-Bernd Anneken. Beratung gehört für ihn ebenfalls zum Geschäft. „Denn“, so Anneken, „wir legen Wert auf die Zufriedenheit der Kunden.“ Auch die Feinschmeckersorten „Blauer Schwede“ und die „Bamberger Hörnchen“ werden für bestimmte Kunden auf Wunsch in kleineren Mengen angebaut. „Der Geschmack spricht für uns“, so Anneken im Gespräch mit der **Neuen Zeitung**. Auch ökologisch ist der Hof inzwischen auf dem aktuellen Stand.

Die Photovoltaikanlage auf dem Dach ist ein Zeichen dafür, doch auch in anderen Bereichen versucht der Unternehmer rund um den Hof ein „Miteinander zwischen Natur und Mensch“ zu leben. Neben Kartoffeln, die auf 17 Hektar Land angebaut werden, bietet der Hof Anneken überwiegend Gemüse aus der Region an. Ob Kürbisse, Äpfel, Rhabarber – hier findet der Gemüseliebhaber passend zur Saison immer genau das Richtige. Wenn gewünscht, kann im Anneken Hofladen zu jedem Gericht auch der passende Wein ausgehändigt werden. „Wir arbeiten sehr eng mit dem Weingut Braun aus der Pfalz zusammen, dessen Weine mehrfach ausgezeichnet sind. Der deutsche Wein

erlebt gerade weltweit eine Renaissance und ist deshalb sehr gefragt“, erklärt er. Vor sechs Jahren übernahm Jan-Bernd Anneken die Landwirtschaft von seinem Vater. Bereits im ersten Jahr verdoppelte Anneken die Anbauflächen und ließ große klimatisierte Lagerhallen bauen, in denen die Kartoffeln bei der richtigen Temperatur überwintern. In diesem Jahr allerdings ist die Kartoffelernte deutschlandweit als die Getreideernte ausgefallen. Mit rund 9,5 Millionen Tonnen liegt die Menge um rund 19 Prozent unter der des Vorjahres.

Nach wie vor bleibt der Hof Anneken ein Familienbetrieb, in dem auch Vater Bernd nach wie vor bei der Arbeit hilft. „Das ist gerade zur Erntezeit eine Entlastung; denn Angestellte gibt es auf dem Hof nicht.“ Der 67-Jährige kümmert sich um die Sortiermaschinen, um die Ziegen und Hühner. Denn auch die Eier der freilaufenden Hühner können an sechs Tagen in der Woche am Lerchenweg in Annekens Hofladen erworben werden. Und er kümmert sich um Anton! Anton, der stolze Pfau, erscheint auch heute gnädig zum Fototermin. Fast hochherrschaftlich marschiert er seit Jahren frei über den Hof und begrüßt die Besucher.