

Harsewinkel

NR. 228, SAMSTAG/SONNTAG, 29./30. SEPTEMBER 2012



Hofschatz Kartoffel: Auf dem Gemüsehof Vechtel wurde von Margit Schulze Stentrup, Theo, Marie-Luise und Jörg Vechtel sowie Burkhard Linneweber (v. l.) alles rund um die leckere Erdknolle erklärt. FOTOS: JOE CUBICK

Edle Knolle als „Hofschatz“

Aktion der Landwirtschaftskammer NRW / Kartoffelernte auf dem Hof Vechtel

VON JOE CUBICK

■ Harsewinkel. Kartoffeln zählen zu den Grundnahrungsmitteln, sie kommen fast täglich auf den Tisch. Doch wie viel Arbeit hinter der Produktion dieses hochwertigen Lebensmittels steht, wissen meistens nur die Erzeuger. Auch deshalb hat die Landwirtschaftskammer NRW die Aktion „Hofschätze“ ins Leben gerufen.

Passend zur Kartoffelernte startete die Aktion im Kreis Gütersloh auf dem Gemüsehof Vechtel. „Wir wollen zeigen, mit wie viel Aufmerksamkeit, Engagement und Sachverstand die Bauern hochwertige Produkte für ihre Höfläden erzeugen, und dafür einen Blick hinter die Tore werfen“, sagte Margit Schulze Stentrup. Die Beraterin für Direktvermarktung bei der Kammer wurde vom Pflanzenschutzfachmann Burkhard Linneweber begleitet, der in den Kreisen Gütersloh und Warendorf auch die Kartoffel-Anbaugemeinschaft betreut.

Zum landwirtschaftlichen Betrieb von Theo und Marie-Luise Vechtel gehören Schweinehaltung, Ackerbau und Gemüseerzeugung. Mit Sohn Jörg steht auch schon der Hofnachfolger fest. Seit 1991 gehört auch ein



Viel Arbeitseinsatz: Theo und Jörg Vechtel (v. l.) an der Kartoffel-Sortieranlage.

Hofladen zum Betrieb. Neben der edlen Knolle werden verschiedene Getreide, Spargel, Möhren, Sellerie, Porree, Wurzelpetersilie, Zwiebeln und auch Dicke Bohnen angebaut. Beliebt werden unter anderem Wochenmärkte in Dortmund, Marsberg und Witten-Annen.

Kartoffeldirektvermarktung gehöre seit jeher zum Hof. „Schon mein Großvater hat Kartoffeln angebaut und direkt verkauft. Aber in den vergangenen Jahrzehnten hat sich allerhand verändert“, meint Theo Vechtel. Früher haben die Leute Kartoffeln eingekellert, heute ist der 12,5-Kilo-Sack das größte Gebinde“, erklärt der Landwirt.

Angebaut werden die frühen

Sorten Annais und Annabell, „die Königin unter den Kartoffeln“, sagt Vechtel, sowie Cilena, Solara und Belana. Damit stehen das ganze Jahr über leckere Erdäpfel zur Verfügung, müssen aber entsprechend gelagert werden. „Kartoffeln müssen das ganze Jahr über betreut werden. Bei ihnen kann auch im Lager noch viel passieren“, weiß Berater Linneweber.

Damit nichts passiert, muss sorgfältig auf die Temperatur geachtet werden. Derzeit liegt die Lagertemperatur bei 14 Grad. „Der Computer in der Lagerhalle regelt die Kühlung und fährt die Temperatur Schritt für Schritt runter“, erklärt Vechtel. Maximal um 0,2 Grad täglich bis

INFO

Viel Einsatz

- ◆ Mit der von der Landwirtschaftskammer initiierten Aktion soll gezeigt werden, mit wie viel Einsatz, Begeisterung und Wissen „Hofschätze“ gepflegt und angeboten werden.
- ◆ Auf verschiedenen Höfen im Land werden neben Kartoffeln auch Äpfel, Eier, Käse und Wild angepriesen.
- ◆ Dazu werden die Geheimnisse des jeweiligen Produkts sowie köstliche Hofrezepte damit vorgestellt.

etwa um Weihnachten die Dauerlagerungstemperatur von vier Grad erreicht ist. Auch die Luftfeuchtigkeit wird über den Computer gesteuert. Ist sie zu niedrig, „schrumpeln die Kartoffeln“. Das Licht in der Lagerhalle schimmert grünlich. Bei normalem Neonlicht würden die Kartoffeln grün.

Je nach Ertrag werden auf drei Hektar jeweils 30 Tonnen oder mehr der verschiedenen Sorten geerntet. „Dieses Kartoffeljahr ist sehr gut. Die Bedingungen im Frühjahr und Sommer waren ideal“, ist der Bauer zufrieden.

LOKALES HARSEWINKEL

Hofschätze ausgraben

Kammer rückt landwirtschaftliche Arbeit in den Mittelpunkt

Von Mareikje Addicks

Harsewinkel (WB). Um die Mühe und den Einsatz zu zeigen, den Landwirte in der Region investieren, um leckere Nahrungsmittel zu produzieren, hat die Landwirtschaftskammer NRW die Aktion »Hofschätze« ins Leben gerufen. Bei der Familie Vechtel sind dies Kartoffeln.

Mit der Aktion sollen die landwirtschaftlichen Betriebe mit ihrer täglichen Arbeit und Sorge um qualitative Erzeugnisse etwas mehr in den Mittelpunkt rücken und unterstützt werden. Denn das, was der Verbraucher im Supermarkt als selbstverständlich hinnimmt, bedarf eines großen Arbeitsaufwandes, den es ebenso wie das Endprodukt zu wertschätzen gelte, so Margit Schulze Stentrup, Beraterin bei der Landwirtschaftskammer NRW.

Auf Vechtel's Gemüsehof dreht sich derzeit alles um die Kartoffeln. »Kartoffeln müssen über das gesamte Jahr betreut werden«, weiß Burkhard Linneweber von der Landwirtschaftskammer. Und wie sehr, das weiß wiederum Theo Vechtel nur zu gut: »Ich fahre zweimal in der Woche raus aufs Feld, um nachzuschauen, ob alles in Ordnung ist.« Dabei gehe es um rechtzeitige Schädlingserkennung. Auf drei Hektar bauen Vechtels fünf Sorten Kartoffeln an, die je nach Sorte über das Jahr hinweg geerntet werden. Die früheste Sorte, Anais, befindet sich bereits im Lager, ebenso wie die Sorten Annabelle und Celena. Jetzt werden auch die Belana- und Solara-Kartoffeln geerntet. »Je Sorte ernten wir etwa 30 bis 50 Tonnen«, sagt Theo Vechtel. »Insgesamt war 2012 ein gutes Kartoffeljahr.«

Aber auch mit der Ernte ist die Arbeit mit der Kartoffel nicht getan: »Bei der Lagerung ist einiges zu berücksichtigen«, weiß der 56-Jährige. Die derzeitige Lagertemperatur liegt bei rund 14 Grad. »Der Computer in der Lagerhalle



Margit Schulze Stentrup (links) und Burkhard (rechts) mit Ehefrau Marie-Luise und Sohn Jörg (von links) in den Mittelpunkt. Fotos: Mareikje Addicks

regelt die Kühlung und fährt die Temperatur Schritt für Schritt runter«, erklärt Vechtel. Pro Tag nicht mehr als 0,2 Grad. Damit soll ein Keimen der Knollen verhindert werden. »Bis Weihnachten sollen die Kartoffeln bei einer Temperatur von vier Grad angekommen sein und so über den Winter kommen.« Dabei ist darauf zu achten, dass die Luftfeuchtigkeit hoch bleibt, andernfalls fangen die Kartoffeln an zu schrumpeln. Verkauft wird das Gemüse am Hof, aber auch auf Märkten, lose oder in Säcken zu je fünf oder zwölf einhalb Kilo. »Auf diese anspruchsvolle Arbeit möchten wir aufmerksam machen«, sagt Margit Schulze Stentrup.

Insgesamt betreut die Landwirtschaftskammer NRW im Rahmen dieser Aktion 25 Betriebe im östlichen Münsterland.



Scharfes Auge: An der Rüttelmaschine sortiert Theo Vechtel die geernteten Kartoffeln nach Größe und Qualität.

Kartoffel ist nicht gleich Kartoffel

Um die Kartoffel ins rechte Licht zu rücken, hat die Landwirtschaftskammer sie in ihre Hofschatzaktion 2012 eingebunden. Der Hof Fartmann in Warendorf pflegt als Selbstvermarkter ein umfangreiches Sortiment.

► **Kreis Warendorf**

Die Glocke

Kreis Warendorf

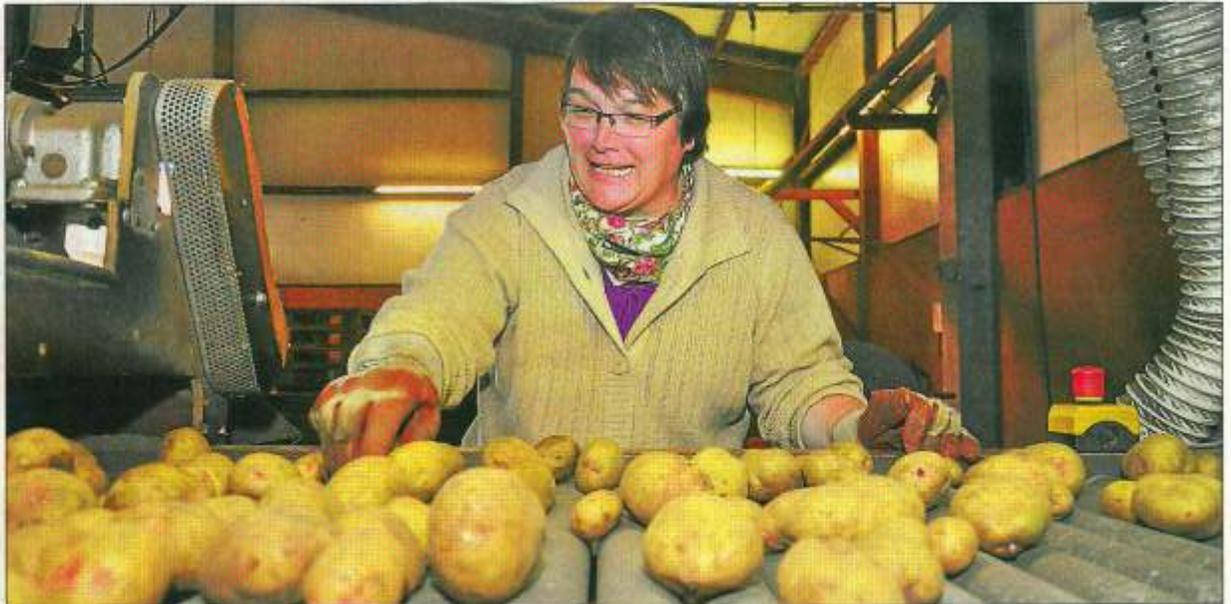
Hofschatzaktion 2012: Kartoffel



Wiegen und verpacken automatisch: Heinz Fartmann an der Kartoffel-Maschine.



Einen Querschnitt des Kartoffelangebots bietet dieses Bild.



Pure Handarbeit ist das Sortieren der Kartoffel. Rita Fartmann sitzt am Förderband und ordnet die Ackerknollen, die der Hof in Vohren zum Teil selbst vermarktet, sichtlich mit Heiterkeit. Bilder: Hübl

Grünes Licht hält die Königsblaue bei Laune

Von unserem Mitarbeiter HARALD HÜBL

Kreis Warendorf / Warendorf (gl). Sie sind lichtscheu und lieben es kühl. Bei vier bis fünf Grad fühlen sie sich am wohlsten und bleiben so lange frisch: die Kartoffeln. Jeder kennt sie, jeder mag sie und trotzdem führen sie ein Leben am Rande – nicht nur auf dem Teller.

Um die tolle Knolle ins rechte Licht zu rücken, hat die Landwirtschaftskammer sie in ihre

Hofschatzaktion 2012 eingebunden, erklärte Margit Schulze Stentrup auf dem Hof Fartmann in der Bauerschaft Vohren.

Die diesjährige Ernte haben Heinz und Rita Fartmann gerade abgeschlossen, und nun liegen 460 Tonnen Kartoffeln unterschiedlicher Sorten in großen Holzkisten in der großen Kühlhalle in der Scheune. Grünes Licht verhindert das Keimen genauso wie die kühle Raumtemperatur. „Dieses Jahr war ein gutes Kartoffeljahr“, sagt Heinz Fartmann. Er ist mit der Ernte zufrieden.

„550 Tonnen haben wir auf unseren 17 Hektar ernten können.“ Bei einer guten Lagerung bleiben Cilena, Belana, Laura, Granola und Augusta bis zum nächsten Frühjahr frisch.

Besonders stolz sind die Fartmanns auf ihre historischen Sorten und Spezialitäten wie Bamberger Hörnchen, Blaue Sankt Galler, Königsblaue und Königspurpur. „Kartoffel ist nicht gleich Kartoffel“, betont Rita Fartmann. „Sie sind unheimlich vielseitig.“ Und vor allem empfindlich. Was da meist unspektakulär im Boden

wächst, braucht Pflege und muss vor allem bei der Ernte, nach vier Monaten Wachstumsphase, sorgsam behandelt werden. „Deshalb werden unsere Kartoffeln erst vorgerodet“, sagt der Kartoffelbauer. „So können sie abtrocknen und sind bei der Aufnahme durch den Kartoffelroder nicht mehr so empfindlich.“

Dann geht es ab in die Kühlhalle und je nach Bedarf werden die Knollen sortiert gewogen und automatisch abgepackt. „Die Arbeit an der Sortiermaschine ist anstrengend und ermüdend“, erläu-

tert Rita Fartmann. „Die unschönen Kartoffeln müssen per Hand aussortiert werden.“ Einen Großteil der Ernte vermarkten die Fartmanns im eigenen Hofladen, der über eine breite Angebotspalette verfügt. Aber sie beliefern unter anderem auch Gaststätten und Wochenmarkthändler. Reibekuchenteig gehört ebenso zum Angebot wie Kartoffel-Kräuterschnaps oder Kartoffel-Handbalsam. Bei Heinz und Rita Fartmann steht die tolle Knolle ganz im Mittelpunkt und nicht nur am Rand.

KREIS WARENDORF

Von Bamberger Hörnchen zu Belana

Aktion „Hofschätze“ der Landwirtschaftskammer NRW: Kartoffeln vom Hof Fartmann in Vohren

Von Meena Stavesand

KREIS WARENDORF. Wenn Rita und Heinz Fartmann aus Vohren über ihr Lieblingsgemüse erzählen, merkt man sofort, wie viel Wissen und auch wie viel Leidenschaft die Kartoffelbauern in ihre Produktion stecken. Auf insgesamt 17 Hektar baut der Familienbetrieb Kartoffeln an. Das Außergewöhnliche ist nicht nur die jahrelange Erfahrung, sondern vor allem die Sortenvielfalt. Bei Fartmanns gibt es nicht nur die gelblich-weißen Erdäpfel, die jeder Laie kennt. Auch rötliche und lila-farbene Kartoffeln liegen in dem Hofladen bereit.

Stellvertretend für alle Kartoffelbauern im Kreis Warendorf hat sich die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen für ihre Aktion „Hofschätze“ den Hof der Fartmanns ausgesucht. „Hier kann man so viele Kartoffel-Spezialitäten entdecken“, erklärt Margit Schulze Stentrup, Beraterin Direktvermarktung Marketing der Landwirtschaftskammer.

Durch die Aktion „Hofschätze“ will die Kammer im Kreis hervorheben, was die Bauern tun müssen, um ein gewöhnliches Produkt wie Kartoffeln oder auch Äpfel und Eier herzustellen. „Was muss alles passieren, bis das Produkt kauffertig ist“, stellt Schulze Stentrup die zentrale Frage hinter der Aktion. „Wir erleben täglich“, so die Beraterin weiter, „mit wie viel Aufmerksamkeit, Engagement und Sachverstand Gutes für die Hofläden im Kreis entsteht. Diese beson-



„Hofschätze“ Kartoffeln: Die Landwirtschaftskammer NRW, vertreten durch Margit Schulze Stentrup (rechtes Foto, Mitte), hat den Hof Fartmann in Vohren stellvertretend für alle Kartoffelbauern im Kreis ausgesucht.

Fotos: Stavesand

dere Qualität, der Erlebnischarakter des Bauernhofeinkaufs und die vielen Produkte wollen wir in den Fokus rücken.“ Dafür entstand die Aktion „Hofschätze“.

Mittlerweile ist die Ernte der Kartoffeln auf dem Hof Fartmann abgeschlossen. Die Erdäpfel sind in der großen hofeigenen Kühlhalle eingelagert und warten darauf, von Kartoffelliebhabern gekauft und zubereitet zu werden. „Insgesamt haben wir in diesem Jahr 550 Tonnen geerntet“, sagt Heinz

Fartmann stolz. „Es war ein gutes Kartoffeljahr. Das Wetter war ideal.“ Nur der 19. August ist den Bauern in keiner guten Erinnerung geblieben. Der heißeste Tag des Jahres war auch für das Gemüse unter der Erde nur schwer zu ertragen. „Die Kartoffeln, die sehr weit oben in der Erde lagen, hatten Sonnenbrand“, verdeutlicht Fartmann das Problem heißer Sonnenstrahlen.

Ein Steckenpferd des Bauern Fartmann sind die historischen Sorten wie

Bamberger Hörnchen, Blaue Sankt Galler, Königsblaue und Königspurpur. Sie sind besondere Spezialitäten und zeichnen den Hof aus. Mit viel Leidenschaft geht Heinz Fartmann dabei ans Werk, wie seine Frau Rita verrät.

Wer sich noch nicht so gut mit Kartoffeln auskennt wie die Fartmanns, kann auf der Schlau- und Schlemmerkarte der Landwirtschaftskammer NRW zehn Tipps und Tricks zur Kartoffel finden.

Die Flyer liegen im Hofladen aus. „Wir wollen durch die Aktion die Lust fördern, wieder bei den Bauern direkt einzukaufen. Denn nur hier hat man das besondere Einkaufserlebnis. Man kann das Produkt anfassen und riechen und sich gleichzeitig beraten lassen“, weiß Margit Schulze Stentrup. „Wir freuen uns, wenn viele Menschen wieder den Weg zu den Bauern finden und dort Hofschätze kaufen.“

Schätze direkt vom Bauernhof

Am Sonntag im Lippegarten

Lemgo. Zum Tag der Regionen findet ein großer Bauernmarkt am 21. Oktober von 11 bis 18 Uhr im Lippegarten zwischen Mittelstraße und Rampendal statt. Regionale Spezialitäten, „Hofschätze“ direkt vom Bauernhof und eine einmalige Marktatmosphäre sprechen für einen Besuch, wirbt die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen in einer Pressemitteilung.

Direktvermarktungsbetriebe bieten eine umfangreiche Palette frisch geernteter Lebensmittel aus Lippe an. „Hier bürgt der Landwirt selbst für die Frische und Qualität seiner Erzeugnisse, die sich häufig durch besondere alte Familienrezepturen von Massenprodukten unterscheiden. Verunsicherte Verbraucher können sich auf dem Bauernmarkt bei den Landwirten über die Produktionsweise im hiesigen Raum informieren“, so die Kammer weiter. Auch aus ökologischer Sicht seien viele Produkte aus der Region, die auf dem Bauernmarkt verkauft werden, zu bevorzugen, da um-

weltbelastende Transportwege vermieden würden.

Zu den Spezialitäten, die am Sonntag in Lemgo angeboten werden, gehören Hausmacherwurst, Apfelgelee mit Thymian, Wildobstkonfitüren (zum Beispiel Eberesche-Birne-Apfel als Fruchtaufstrich), Brombeer- und Holunderlikör, historische Kartoffelsorten (blaue und rote Kartoffeln), Schafskäse und Lammwurst, Räucherfisch, selbst gebackenes Brot und Kuchen. „Feinschmecker können sich zudem auf jahreszeittypische Gerichte wie Wildspezialitäten, Hubertuschmalz oder Kürbis-Pickert freuen“, heißt es weiter.

Aber nicht nur kulinarisch kommen die Verbraucher nach Meinung der Landwirtschaftskammer auf ihre Kosten: Kreative Mitbringsel runden das Angebot an den Ständen ab. Es werden auch Buchsbaum, Schafwolle von Moorschnucken, Kürbisse, Stauden, Heu, Flachs und Bauernkränze, Drechselarbeiten, Holzschuhe sowie Heutiere angeboten.



Auf dem Bauernmarkt gibt es selbstverständlich auch Äpfel aus Lemgo: Lucie Schäferkört beißt schon einmal kräftig zu. Die Landwirtschaftskammer spricht in diesem Zusammenhang von einem „Hofschatz“.

FOTO: PRIVAT

Pr. Oldendorf

NR. 239, SAMSTAG/SONNTAG, 13./14. OKTOBER 2012

26 Apfelsorten im Anbau



Hütet einen leckeren Schatz: Lucie Schäferkort vor einem prächtigen Apfelbaum.

■ **Pr. Oldendorf-Bad Holzhausen** (nw). „Hofschätze“ heißt eine Aktion der Landwirtschaftskammer, ihr Ziel: die Schätze, die auf den Bauernhöfen produziert werden, den Verbrauchern näher zu bringen. Äpfel sind solche Hofschätze. Auf dem Obsthof Wickemeyer in Holzhausen werden auf 9 Hektar über 26 verschiedene Apfel-Sorten angebaut, die im Hofladen an der Dummerter Straße angeboten werden. Besonders beliebt sind

Sorten wie Rubinette, Goldparmäne, Alkmene, Holsteiner Cox und Topas. Jetzt werden die Äpfel fachmännisch geerntet und ins Kühlhaus gebracht. Modernste Lagertechnologie und hohe Fachkompetenz garantieren Frische und Qualität bis hin zum nächsten Frühjahr. Unter www.land-service.de sind Obsthöfe aufgelistet, auf denen man selbst Äpfel pflücken oder auch im Hofladen frisch geerntet kaufen kann.

Zwischen Elstar und Schneewittchen

„Unser Hofschatz“: Landwirtschaftskammer startet neue Werbe-Kampagne

Von Hans Lüttmann

KREIS STEINFURT/IBBENBÜREN. Schon Adam und Eva konnten ihm nicht widerstehen. Könige tragen ihn als Zeichen der Macht. Schneewittchen wäre er fast zum Verhängnis geworden. Er steht für Fruchtbarkeit und Leben, Reichtum und Liebe und ist noch immer der Deutschen liebste Frucht. Da liegt es für Margit Schulze Stentrup nahe, die Werbe-Kampagne der Landwirtschaftskammer mit ihm zu beginnen: dem Apfel, der die Reihe „Unser Hofschatz“ eröffnet.

Den Ort für die Auftaktveranstaltung hätte sich die Beraterin für Direktvermarktung nicht besser aussuchen können: Er fand gestern bei den Obstbauern Siegfried und Eva Maria Dellbrügge in Ibbenbüren statt. Dort geht die Apfelernte gerade zu Ende, die auch dieses Jahr wieder 500 große 300-Kilo-Kisten füllt mit Jonagold und Rubinette, Braeburn, Boskoop und Fuji, dem Klassenprimus Elstar und dem rotbäckigen Gala, den Kinder auch Schneewittchen-Apfel nennen. Auf acht Hektar wächst ein Dutzend verschiedener Apfelsorten auf gut 15 000 Bäumen. Verkauft werden sie im Hofladen und an Verkaufsstellen in der Umgebung. „Immer unter dem Namen Dellbrügge“, betonen die Obstbauern.

Und Margit Schulze Stentrup erklärt, was es mit den Hofschätzen auf sich hat:



Äpfel sind der Hofschatz von Eva Maria und Siegfried Dellbrügge; Margit Schulze Stentrup (l.), Beraterin für Direktvermarktung in der Landwirtschaftskammer, stellt die neue Werbe-Kampagne vor.

Foto: Hans Lüttmann

„Wir erleben täglich, mit wie viel Aufmerksamkeit, Engagement und Sachverstand Gutes für den Hofladen entsteht. Die besondere Qualität, der Erlebnischarakter des Bauernhofeinkaufs und die vielen Produkte und Service-Ideen wollen wir Landservice-Beraterinnen der Landwirtschaftskammer in den Fokus rücken. Äpfel

»Ein guter Apfel duftet an seinem Stiel.«

„Unser-Hofschatz“-Prospekt

sind Hofschätze, weil sie hochwertige Lebensmittel sind, weil sie hier ganz frisch genossen werden können, weil sie mit viel Einsatz geerntet, gelagert und dargeboten werden. Wir freuen

»Verkaufen nur unter unserem Namen.«

Siegfried Dellbrügge

uns sehr, wenn viele den Weg zum Bauern – und zu dessen Hofschätzen finden.“ Einen Überblick über Hofläden, landfrische Produkte, Ferien-Angebote und Bauernhof-Aktionen vom Stein-

furter bis ins Tecklenburger Land gibt eine 125-seitige Broschüre, die über die Landwirtschaftskammer zu beziehen ist.

Die nächsten Hofschätze, die es zu heben gilt, sind Kartoffeln, Käse, Wild und Eier. Und zu jedem Hofschatz gibt es ein Faltblatt mit Tipps und Rezepten.

| www.landservice.de