

Die Knolle steht im Mittelpunkt

Beim Verein Historia Köditz dreht sich ein Wochenende lang alles rund um die Kartoffel. Vor allem die Kinder machen begeistert beim „Erpfl groum“ mit.

Von Christian Rubner

Köditz – Sie heißen Laura, Agria oder auch Quarta. Während Laura erst mittelfrüh reif wird, ist Agria als besonders rauhschalig bekannt und Quarta zeichnen vor allem ihre roten Augen aus. Die drei Schönheiten haben beim „Erpfl-Fest“ des Vereins Historia Köditz zwei Tage lang die Blicke der Besucher auf sich gezogen.

Zusammen mit ihren Artgenossen Granola, Krone und Soraya müssen die Kartoffeln auch so manche Tortur über sich ergehen lassen. Denn: Die Kinder haben ihren Spaß daran, die dicken Knollen durch die Sortiermaschine rütteln zu lassen, um gleich anschließend die Kartoffelreibe auf ihre Funktionstüchtigkeit zu überprüfen. Auch beim „Erpfl groum“ ist der Nachwuchs eifrig bei der Sache.

Alt und jung sammeln gemeinsam die Kartoffeln auf, die Martin Fickenwirth zuvor mit einem Kartoffelroder und dem Oldtimer-Traktor der Marke Fahr ans Tageslicht befördert hat. Die Schleuder, ein Modell „Ökonom 1“ aus dem Jahr 1952, gehört dem Verein Historia Köditz. „Früher haben Pferde den Kartoffelroder über das Feld gezogen“, erklärt Manuel Gaszner. Auch die nächste Generation dieses nützlichen Geräts – bereits mit einem Schüttelrost ausgestattet – kommt beim „Erpfl-Fest“ zum Einsatz.

Etlche Technikbegeisterte verfolgen das Geschehen und freuen sich über die Historia-Aktivitäten. Es kommt bei den Köditzern gut an, dass der Verein längst Vergangenes wieder neu aufleben lässt. Auch Friedrich Zuber ist voll des Lobes über die 52 Mann und Frau starke Truppe um Vorsitzende Kerstin Mohr.

Vor allem historische Traktoren, so Zuber, haben es den Aktiven im Verein angetan. „Die sind ganz verrückt danach.“ Begeisterung allein, das weiß auch Friedrich Zuber, reicht für Oldtimerfreunde nicht aus: „Man muss Geschick haben und davon haben die jungen Leute genug.“

Beim „Erpfl-Fest“ stehen nicht nur das Graben nach der Kartoffel, sondern auch allerlei schmackhafte Gerichte rund um die beliebte Knolle im Mittelpunkt. Bei Erpfl-Brei mit Blutwurst, Kartoffelsuppe, Erpfl mit Matjes, Hering und



Der „Alte Fritz“ und die Kartoffel

- Die „Erpfl-Ausstellung“ des Vereins Historia Köditz berichtete auch über Friedrich II. und sein Verhältnis zur Kartoffel.
- Dem Preußenkönig wird nachgesagt, er habe die Kartoffel eingeführt.
- Tatsächlich förderte er die Landwirtschaft auf verschiedenste Weise. Das beweist auch der so genannte Kartoffelbefehl Friedrich II aus dem Jahr 1756: „(...) Wo nur ein leerer Platz zu finden ist, soll die Kartoffel angebaut werden, da diese Frucht nicht allein sehr nützlich zu gebrauchen, sondern auch dergestalt ergiebig ist, dass die darauf verwendete Mühe sehr gut belohnt wird.“

Der Traktor holt die Kartoffeln aus der Erde. Fotos: C.R.

Quark oder Ballgrees und Apfelmus für die Kinder, ist für jeden Geschmack etwas dabei. An den großen Fotowänden können sich die Besucher davon überzeugen, dass die zum Verkauf angebotenen Kartoffeln

der Sorte „Krone“ auch wirklich vom Köditzer Feld stammen.

„Wir haben die Erpfl schon vor zwei Wochen gegraben“, sagt Vorsitzende Kerstin Mohr, die mit der Festpremiere zufrieden ist. Am Tag zuvor hat sie noch die Schüler der Köditzer Grundschule fit für die Kartoffel gemacht und durch die Ausstellung in der Scheune geführt. Dort sind viele historische Dokumente, Werkzeuge und Maschinen zu sehen. Sogar Rezepte und Kochbücher aus dem Jahr 1890 haben die Köditz-

zer ausfindig gemacht. Die Ausstellungsgäste erfahren außerdem, dass es 1807 trotz mittelmäßiger Ernte viele Kartoffeln in Köditz gab. „Die Teuerung ging zurück“, schreibt Hans Hofner in der Ortschronik. Die Feldfrucht wurde als Nahrungsmittel mehr und mehr angebaut und geschätzt.

Mit diesem Thema beschäftigt sich auch Adrian Roßner beim „Erpfl-Tag“. Der Heimatforscher aus Zell weiß in Köditz viel über die Geschichte und den Anbau der Kartoffel zu berichten.



Die Kinder machen begeistert mit.



Die Besucher informieren sich über die einzelnen „Erpfl“-Sorten



Die Ernte kommt in den Anhänger.