



## Kartoffelbraten nach „sauerländer Tradition“

### Uralte Tradition: das Kartoffelbraten im Sauerland

Das Kartoffelbraten hat vielfache Tradition: hier im Sauerland aber auch im Siegerland, Weserbergland und in Teilen der Eifel. Seit mehr als 400 Jahren werden im Sauerland zur Erntezeit Kartoffeln im Feuer gebraten.

### Das Kartoffelbraten (teilweise auch „Feuerkartoffeln machen“ genannt)

Früher war das Kartoffelbraten ein „Arme-Leute-Essen“, das aus dem Essen auf dem Feld bei der Ernte entstand. Heute ist es ein traditionsreiches „Event“, bei dem Kartoffelbräter und ihre Familien und Freunde zusammenkommen und gutes Essen, Geselligkeit und die heimelige Atmosphäre am Feuer genießen.

Fragt man, woher diese Tradition des Kartoffelbratens im Sauerland kommt, erhält man die unterschiedlichsten Antworten. Die „Dorfältesten“ erzählen ihre Geschichten, alte Bücher versuchen sich in bunten Schilderungen...

Der Ursprung der Tradition des Kartoffelbratens (nicht des Garens von Kartoffeln im Feuer allgemein) geht bis in das Spätmittelalter zurück. Deutschland war aufgeteilt in viele hunderte Fürstentümer. Die Ackerflächen rund um die Dörfer waren durch Erbteilung oft klein und verschachtelt, so dass vielfach weite Wege auf die Felder zurückzulegen waren. Je weiter unten eine Familie im damaligen Gesellschaftssystem stand, umso weiter war es meist zum kleinen Acker. Ein Arbeitstag hatte damals 10-14 Stunden, so dass die Nahrungsversorgung über den Tag kreativ gehandhabt werden musste. Ein kurzer Weg nach Hause zum Essen war den meisten nicht vergönnt.

So trug man nach der Ernte die Reste (Strünke und Übriges) abends zusammen und schichtete ein Feuer, an dem Nahrung an Ort und Stelle zubereitet werden konnte. Dabei sind wohl „Restkartoffeln“ mit in das Feuer geraten. Diese wurden von neugierigen Bauern aufgebrochen und auf die Essbarkeit überprüft – und siehe da: sehr lecker!

In späteren Jahren gab es bei der Ernte immer ein "Hurke-Feuer", an dem die Kinder hockten (hurkten) und die Glut für das Kartoffelbraten hüteten.

### Feuerholz und Arbeitswerkzeuge für das Kartoffelbraten heute

Eine Kugel-Gräipe (vielzinkige Forke mit kugelförmigen Enden der Zinken) und Lederhandschuhe sind das Werkzeug des Kartoffelbräters! Benutzt werden i.d.R. die „juten Buchenknüppels“ – die guten Buchen-Scheite: unbehandeltes Buchenholz ist ideal für das Kartoffelbraten. Von Nadelholz ist wegen der Funkenfreudigkeit des Holzes abzuraten.

## Das Kartoffelfeuer

Im Kartoffelfeuer werden festkochende Kartoffeln gebraten. Es folgen mehrere Arbeitsschritte, um ein wohlschmeckendes Ergebnis zu erreichen:

- ↪ Schichtung des Kartoffelfeuers
- ↪ Gluterzeugung
- ↪ Formen der Kartoffelmulde
- ↪ Anschwitzen der Kartoffeln
- ↪ Häufeln und Gar-Braten
- ↪ Bergen der Kartoffeln

## Der traditionelle Verzehr

Die Kartoffeln werden mit den Händen aufgebrochen und nicht mit dem Messer aufgeschnitten. In einigen Orten wird das Messer zwar toleriert, aber dies ist nicht ursprünglich korrekt und wird vielfach nicht gern gesehen.

Feuerkartoffeln werden mit der bräunlich-schwarzen Schale gegessen. So will es die Tradition. Die Kartoffeln zu pellen, ist erst in neuerer Zeit entstanden. Versuchen Sie einmal, die Feuerkartoffeln nach Brauch zu verzehren und lernen sie deren einzigartigen Geschmack kennen!

Traditionell werden Salz und Butter zu den Feuerkartoffeln gereicht.

Wer mag, kann das Kartoffelbraten zu einer Tafelrunde erweitern mit Flamm-Lachs, eingelegte Sahneheringen, selbstgemachten Soßen und Dips sowie frischen Salaten.

## Flammlachs am Brett

1	Lachsfilet mit Haut
1 TL	Pfefferkörner
1 TL	Wacholderbeeren
1 TL	Meersalz
1 TL	Paprikapulver