

Ein Herz für Kartoffeln



Großer Andrang auf dem Hof des Kartoffelbauers Heiner Ebbigmann in Greven. Viele Slow Food Mitglieder – sogar aus benachbarten Convivien wie Dortmund oder Duisburg – waren gekommen, um etwas über die tolle Knolle zu erfahren



Doch zunächst ging es – zwar waren nicht alle diesbezüglich schuhtechnisch vorbereitet – auf den Acker. „Mit dem Kartoffelroder auf große Fahrt“ hieß es und so wurden vor den Augen der Interessierten mehrere hundert Kilo Kartoffeln aus dem Boden geholt. Dabei ließ sich so manche Laune der Natur entdecken, wie z. B. mehrere Kartoffeln in Form eines Herzens. Da diese wahrscheinlich ohnehin nicht in den Verkauf gelangt wären, wurden sie von dem Entdecker gleich beschlagnahmt.



Zurück auf dem Hof wusste Kartoffelbauer Ebbigmann so manches aus der Geschichte des Hofes und des Kartoffelanbaus zu berichten.

Auch als Heiner E. über seine Ausflüge auf die Insel Mallorca und den damit verbundenen auswärtigen Kartoffelanbau berichtete, lauschten alle gespannt, denn ein solches Engagement zum Thema Kartoffelanbau hatte die meisten wohl nicht erwartet.

Zu Essen gab es natürlich auch reichlich und gut. Dafür hatten Margareta, Tochter Christina und einige weitere helfende Hände gesorgt.

Im Einzelnen gab es:



Schneekartoffeln (aus rotfleischigen Kartoffeln) mit gebratener Blutwurst



Kartoffelsuppe mit einem etwas anderem Geschmack, die jedem besonders gut schmeckte.



Ein blaues Hörnchen im Speckmantel, ein Kartoffel-Käse-Spieß und eine gratinierte Kartoffelscheibe ließen den Bauch immer voller werden.



Und nachdem auch noch Schmorkartoffeln mit Dipp und Kartoffelpuffer mit Apfelmus hinzu kamen waren alle mehr als gesättigt.

(M. Friedrich)