

Ochtrup



Kartoffeln leiden unter der Trockenheit

... leuchten weiße Blüten auf den Feldern



Familie im Kartoffelfeld: Christoph und Katja Thihatmer mit den Kindern Freddy und Milla sowie (hinten) Hedwig und Hermann Thihatmer. Fotos: Anne Steven



Nachrichten

Von Anne Steven

OCHTRUP. Zumeist weiß, manchmal auch lilä leuchten in diesen Tagen glockenförmige Blütenkelche auch auf einigen Feldern in Ochtrups Bauerschaften. Diese hübschen Blüten waren ursprünglich einmal der Grund, warum die Kartoffelpflanzen nach Europa kamen, hat Christoph Thihatmer nachgelesen. Doch irgendwann fanden die Menschen von damals heraus, dass die Pflanzen aus Südamerika ihren wahren und sehr nahrhaften Schatz im Erdreich verstecken. In der Familie Thihatmer werden seit Generationen Kartoffeln angebaut und dieser landwirtschaftliche Schatz gehoben.

„Kartoffeln sind unglaublich gesund“, lässt Christoph Thihatmer nichts auf die Erdäpfel kommen. Mehr als drei Viertel der Knollen bestehen aus Wasser. Sie sind quasi fettfrei, liefern wichtige Ballaststoffe sowie Minerale und Vitamine. Doch die tolle Knolle hat auch ihre Schattenseite. Denn sie ist wie man so schön sagt, eine Mimose. Während den Kartoffelbauern vor drei Jahren eine extreme Nässe Einbußen bescherte – damals verfaulten die Kartoffeln –, sorgte die Dürre des vergangenen Jahres und die Prognose für dieses Jahr nun erneut für Stirnrundeln. „Kartoffeln

sind anfällig für Krankheiten“, weiß Christoph Thihatmer. Deshalb werden die Erdäpfel auch nur alle vier bis fünf Jahre auf der gleichen Fläche angebaut. Familie Thihatmer betreibt deshalb einen regen Flächentausch mit anderen Landwirten. Kartoffeln wachsen am besten auf sandigen Bö-

»Je schwerer der Boden, desto schlechter für die Kartoffel.«

Christoph Thihatmer

den. „Je schwerer, desto schlechter für die Kartoffel“, erklärt Christoph Thihatmer. Ein dicker Pluspunkt: Kartoffeln liefern einen guten Vorfrucht-Effekt. „Das macht es uns einfacher, Flächen zu tauschen“, sagt der Landwirt. Neben den Kartoffeln baut seine Familie noch Raps, Getreide und Mais für Mast Schweine an. Doch der Fokus liegt eindeutig auf der Knolle. „Ich glaube, wir sind der

einzigste Betrieb dieser Art in Ochtrup.“ Lediglich einige Landwirte von außerhalb, die Flächen in der Töpferstadt gepachtet haben, frönten diesem Zweig der Landwirtschaft.

In diesem Jahr konnte die Pflanzkartoffeln schon relativ früh in die Erde, bereits Anfang März. Da sei das Wetter drei Wochen lang relativ warm gewesen, erinnert sich Christoph Thihatmer. Jetzt steht er auf seinem Feld und schaut sich kritisch um. Auch sein Vater Hermann runzelt die Stirn. „Es ist viel zu trocken“, meint er und stupst eine der weißen Blüten an. „Sie lassen schon ein bisschen die Köpfe hängen“, kennt sein Sohn die ersten Anzeichen dafür, dass es zu trocken ist.

Wegen dieser Trockenheit stiegen im vergangenen Jahr die Preise mächtig an – natürlich auch für die Pflanzkartoffeln. Die waren vier Mal so teuer als im vergangenen Jahr. „In der Ernte hatten alle Verständnis dafür. Aber das ist schnell ver-

gessen“, musste Christoph Thihatmer feststellen. Seine Familie muss das ganze Jahr Kartoffeln zur Verfügung bereithalten. Etwa zwei Drittel bauen sie selbst, ein Drittel wird zugekauft.

Geerntet werden Kartoffeln übrigens über einen Zeitraum von mehreren Monaten. Los geht es etwa im Mai/Juni mit den Frühkartoffeln, es folgen die mittelfrühen Sorten, üblicherweise bis Mitte August. Und die eher späten Kartoffeln können sogar noch bis in den späten Oktober hinein geerntet werden. Dabei gilt tatsächlich: „Der dümmste Bauer hat die dicksten Kartoffeln“. Bei Thibauer, so der plattdeutsche Name von Fa-

milie Thihatmer, wird das Kraut einige Wochen vor der Ernte abgespritzt. „Die Kartoffel reift in der Erde nach“, weiß Christoph Thihatmer.

Deshalb sollten Kartoffeln auch nach der Ernte kühl und dunkel gelagert werden. Sonst fangen sie an zu keimen oder werden grün. Dann eigne sie sich nicht mehr zu Verzehr.

Genau wie die Blüten. Letztere stehen bei Familie Thihatmer übrigens nicht nur auf den Feldern, sondern auch zuhause in der Vase. „Unsere Tochter Milla bringt mir regelmäßig Blumen vom Feld mit“, erzählt Christoph Thihatmer. Frau Krista. Und sie hat recht: Die sind wirklich wunderschön.

Zur Geschichte der Kartoffel

Die Kartoffel ist eine Nutzpflanze aus der Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae). Die essbaren Knollen der Kartoffel wachsen im Boden heran. Mit ihnen vermehrt sich die Pflanze. Die Samen werden in tomatenähnlichen Beeren gebildet, welche, wie alle grünen Teile der Pflanze und die Keime der Knolle, für Menschen leicht giftig sind.

Weltweit werden jährlich etwa 376 Millionen Tonnen Kartoffeln geerntet. Die Kartoffel ist eines der wichtigsten Nahrungsmittel der Welt, daneben

aber auch Futtermittel und Industrirohstoff. Weltweit gibt es rund 5000 Sorten, ständig werden weitere Sorten entwickelt. In Deutschland werden sie beim Bundesortenamt in Hannover registriert und unterliegen für dreißig Jahre einem Sortenschutz.

Die heute kultivierten Kartoffeln stammen von verschiedenen Sorten ab, die in den Anden vom westlichen Venezuela bis nach Argentinien und im Süden Chiles vorkommen. Nach Europa wurde die Kartoffel vielfach wegen der schönen Blüte und des üppigen Laubes als reine Zierpflanze

importiert. Mitte des 16. Jahrhunderts tauchte sie in den Niederlanden, in Italien und in Burgund auf. Der Anbau in großem Stil begann 1684 in Lancashire, 1716 in Sachsen, 1728 in Schottland, 1738 in Preußen und 1783 in Frankreich.

Kartoffeln können durch verschiedene Ursachen geschädigt werden. Dazu zählen durch Pilze, Bakterien oder Viren ausgelöste Krankheiten. Schädigung treten außerdem durch Insekten, Asseln, Fadenwürmer oder Nagetiere auf. Kartoffeln finden Verwendung als Nahrungs- und

Futtermittel sowie zur Herstellung von Stärke und Alkohol.

Seit Ende des Zweiten Weltkrieges werden in Deutschland immer weniger Kartoffeln konsumiert. Der Verbrauch hat sich mehr als halbiert. Die Nahrungsmittelindustrie bringt vermehrt Fertigerichte aus Kartoffeln auf den Markt. Der durchschnittliche Kartoffelverbrauch je Einwohner verringerte sich in Deutschland von 70 Kilogramm im Jahr 2000 auf 57 Kilogramm im Jahr 2010. | Quelle: Wikipedia



Westfälische Nachrichten

Servicepartner: Bücher & Büro Steffers, Bahnhofstraße 24, 48607 Ochtrup, Mo-Do 9-12.30 Uhr u. 14.30-18.30 Uhr, Fr. 9-18.30 Uhr, Sa. 9-14 Uhr

Vertrieb:	leitung.logistik@schendorf.de	Tel. 0 25 53 / 93 94-0
Anzeigen (gewerblich):	Ulrich Mikat ulrich.mikat@schmingsuppe.ms	Tel. 0 25 53 / 93 94-38
Telefonische Anzeigenannahme:		Tel. 0 25 53 / 93 94-0

Redaktion: redaktion.och@wn.de
Prof.-Gärner-Str. 23 · 48607 Ochtrup · Fax 0 25 53 / 93 94-67

Sekretariat:	Brigitte Mikat	Tel. 0 25 53 / 93 94-34
Lokales:	Susanne Menzel (sm)	Tel. 0 25 53 / 93 94-35
	Dieter Hugesive Huwe (dsh)	Tel. 0 25 53 / 93 94-37
	Anne Steven (stev)	Tel. 0 25 53 / 93 94-36
Sport:	Marc Brenzel (mab)	Tel. 0 25 53 / 93 94-44
	marc.brenzel@wn.de	

