

Von der Knolle zum Erdäpfel

Erdäpfel oder Kartoffel: wie man die heimische Knolle nun nennen mag, ist ganz egal – es handelt sich um das gleiche. Gerade bei uns in Osttirol, wo noch viele Menschen über genügend Freiraum verfügen, machen sich der eine oder andere die Mühe, Gemüse im Garten selber anzubauen. Wir gehören auch dazu und was soll ich sagen: man schmeckt einfach die Qualität.

Allein schon die Erde zwischen den Fingern zu spüren, die Knolle selber zu setzen und zu sehen, was in wenigen Monaten daraus wird, vermittelt einem ein Gefühl tiefster Zufriedenheit.

Der Trend zu den eigenen Produkten nimmt stetig zu. Auch in der Stadt wird oft schon ein kleiner Balkon zu einem Gemüse- bzw. Kräutergarten. Die gute Erde, die gesunde Luft und die perfekte Qualität der heimischen Gemüsesamen bzw. Knollen tragen zu einem tollen Ergebnis bei.

Es ist nicht das erste Mal, dass wir Kartoffel setzen und es wird nicht das letzte Mal sein. Hier seht ihr, wie aus einer Knolle ein ganzer Haufen Erdäpfel wird und dieser dann am Teller landet.

Anbau der Erdäpfel:

Zuerst muss man ein geeignetes Beet finden, vom Unkraut befreien und umstechen. Was sehr wichtig und von früher her überliefert wurde, ist, dass man nicht jedes Jahr am selben Platz Erdäpfel setzen darf. Nach einigen Jahren sollte man sogar die Anbaufläche einen Sommer lang brach liegen lassen, damit sich der Boden richtig erholen kann.

Es werden kleine Löcher gegraben, in die wir Steinmehl hinein säen. Dies ist ein natürlicher Dünger, der den Kartoffeln den perfekten Nährboden bietet. Anschließend werden die Setzlinge mit den bereits vorhandenen Trieben nach oben in die Löcher gegeben und mit Erde bedeckt. Nachdem alle Kartoffeln gut bewässert wurden, heißt es nun warten und beim Wachsen zuschauen.

Ich kann euch sagen, es ist ein echt gutes Gefühl. Nach einiger Zeit, wenn das Kartoffelkraut herausgekommen ist, muss man die Erdäpfel „anhäufeln“. Das hat den Sinn, die Erde aufzulockern und die Knollenbildung zu stärken. Nach einigen Wochen wird das Kartoffelkraut dürr.

Ungefähr im September, das hängt jedoch vom Sommerwetter ab, beginnt dann die Ernte. Ganz vorsichtig gräbt man die Erde um und erntet Kartoffel um Kartoffel. Diese werden nun, wenn vorhanden, in einem dunklen Erdkeller gelagert und langsam zu leckeren Speisen verkocht.

Hier nun ein traditionelles Kartoffelrezept, das es in meiner Kindheit mindestens einmal die Woche abends gegeben hat:

- Vorbereitungszeit: 10 Minuten
- Garzeit: 45 Minuten
- Gesamtzeit: 55 Minuten
- Portionen/Menge: 2 Portionen

Erdäpfel mit Butter und Milch

Zutaten:

Erdäpfel (je nach Hunger 2 – 3 Stück)

Butter

Salz

Zubereitung der Erdäpfel mit Milch:

Kartoffeln aus dem Keller holen, abwaschen und über Dampf weich kochen. Anschließend mit Butter, Salz und Milch servieren und es sich schmecken lassen – Mahlzeit ☐

Tipps am Rande:

- Wenn man die Kartoffeln gut wäscht, kann man sogar die Schale mitessen.
- Zu den Kartoffeln kann man auch jede Art von Saucen (Knoblauchsauce, Krensaucen etc.) oder auch Käse essen. Erlaubt ist, was schmeckt!