

# Ein Lager voll praller Kartoffeln

Landwirt Herbert Wicke aus Jestädt vermarktet seine Kartoffeln noch selbst - Samstag gibt es Kartoffelsuppe

VON DIANA RISSMANN

**JESTÄDT.** Die dümmsten Bauern haben die dicksten Kartoffeln, so heißt es im Volksmund. Stimmt aber nicht. Wenn der Wettergott mitspielt, dann werden die Kartoffeln auf dem Acker richtig



Uwe Roth

groß, müsste es heißen. So auch bei Herbert Wicke in Jestädt, dem größten Kartoffelbauern im Werra-Meißner-Kreis.

„Rund 20 Prozent mehr Ernte wird es in diesem Jahr wohl sein“, sagt Wicke. Es sei eben zur richtigen Zeit, richtig feucht gewesen.

Seit Anfang September läuft die Haupternte der Kartoffeln, die Frühkartoffeln wurden bereits im Juni vom Feld geholt, und bereits jetzt liegen rund 220 000 Tonnen in Wickes Lager. Bis zum Ende der Ernte, so etwa in ein bis zwei Wochen, werden es wohl rund 300 000 Tonnen sein. Die Knollen mit Namen wie Princess, Belana, Laura und Secura sowie seit diesem Jahr die mehligkochende Sorte Talenck können täglich bei Wicke auf Gut Jestädt gekauft werden. „Solche Direktvermarkter sind rar bei uns im Werra-Meißner-Kreis“, erklärt Uwe Roth, Geschäftsführer des Kreisbauernverbandes. Laut Roth sei die Vielfalt der Landwirtschaft in unserer Region etwas auf der Strecke geblieben. „Da sind Getreide und Raps ganz vorne und dann kommt lange nichts“, erklärt



Die Ernte ist noch in vollem Gang: Erntehelferin Lotti Heinisch (links) und Vera Wicke kämpfen gegen die dicken Erdklumpen. Sohn Philipp (kleines Foto) hingegen hat das bereits gut gefüllte Lager im Blick. Das hat die Familie vor fünf Jahren neu gebaut und dort können die Kartoffeln bei optimalen fünf Grad bis zum nächsten Sommer gelagert werden.

Foto: Rissmann

er. Dabei sieht Roth große Entwicklungschancen für Direktvermarkter wie Wicke, denn „regionale Produkte stehen bei den Kunden wieder hoch im Kurs.“

Herbert Wicke hingegen weiß, warum viele seiner Kollegen auf Direktvermarktung, gerade von Kartoffeln, verzichten. „Die Leute lagern heute die Kartoffeln nicht mehr ein, kaufen nur noch was sie gerade brauchen und das bekommen sie im Super-

markt“, sagt er. Der Experte rät, die Kartoffeln an einem dunklen und kühlen Ort zu lagern - etwas Feuchtigkeit würde nicht schaden.

## Samstag gibt's Kartoffelsuppe

Weitere Tipps und Wissenswertes rund um die Kartoffel gibt es bei Familie Wicke am Samstag: Von 8 bis 14 Uhr bekommt jeder beim Kartoffelkauf auf Gut Jestädt eine leckere Kartoffelsuppe gratis.

Derzeit sind Herbert Wicke,

sein Sohn Philipp, seine Frau Vera sowie die zwei Mitarbeiter und etwa fünf saisonale Erntehelfer aus dem Ort dabei, die Kartoffeln einzuholen. Eine mühselige Arbeit in diesem Jahr, denn der Regen habe zwar für eine gute Ernte gesorgt, jetzt allerdings erschwert er das Einholen der erdäpfel Vera Wicke und ihre Helferinnen müssen dicke Erdklumpen von Hand aus den Kartoffeln lesen. „Das macht die Ernte langsam“, erklärt Wi-

cke.

Die gute Ernte hat laut Roth Schattenseiten: „Weltweit werden in diesem Jahr Top-Ernteergebnisse erzielt, die senken den Preis.“ Eine gute Ernte sei ökonomisch nicht gut. Gerade die Bio-Bauern würden jetzt stöhnen, denn sie hätten wegen der großen Regenmengen mit Pilzbefall zu kämpfen. „Etwa die Hälfte der Bio-Kartoffelernte muss aussortiert werden“, sagt Roth.