

Pressemitteilung

Nr.: 2019/204

Weißenburg i. Bay., den 19.09.2019

Auskunft erteilt: Lena Kagerer
Telefon: 09141 902-390
Telefax: 09141 902-7390
E-Mail: lena.kagerer@landkreis-wug.de
Presseverteiler: Presseverteiler regional

Goldene Schätze aus Altmühlfranken

Rund 2.000 Besucherinnen und Besucher lockte das Kartoffel-Fest am Sonntag, den 15. September 2019, nach Gundelshalm. Hier drehte sich alles um das oftmals unbeachtete Grundnahrungsmittel „die Kartoffel“. Die Vielfalt der goldenen Knolle konnte auf den Höfen der Familien Kolb und Huber mit allen Sinnen erlebt werden.

Passend zur Kartoffelernte und bei strahlendem Sonnenschein startete der Tag mit einem Festgottesdienst in der vollbesetzten Lagerhalle. Anschließend wurde die Veranstaltung offiziell eröffnet. Landrat Gerhard Wägemann begrüßte alle Besucherinnen und Besucher und dankte den vier Projektpartnern für die hervorragende Arbeit: „Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Weißenburg, das Regionalbuffet Fränkisches SeenLand, der Kreisverband Weißenburg des Bayerischen Bauernverbandes und der Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen mit der Zukunftsinitiative altmühlfranken haben hier ein einzigartiges Fest auf die Beine gestellt.“

Der Landtagsabgeordnete Manuel Westphal betonte: „Die heimische Landwirtschaft und mit ihr die regionalen Produkte stehen für Nachhaltigkeit. In Zeiten des Klimawandels muss hierfür ein neues Bewusstsein bei den Konsumenten geschaffen werden. Regionalität ist aktiver Klimaschutz.“ Ernst Birnmeyer vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten wies darauf hin, „dass das Regionalbuffet regionale Produkte einbindet“ und Erwin Auernhammer vom Bayerischen Bauernverband schloss sich seinen Vorrednern an, er erklärte: „Viele Konsumenten haben den Bezug zur Lebensmittelproduktion und damit zur Arbeit der Landwirte verloren. Mit solchen Veranstaltungen möchten wir das Verständnis für die Produktion von regionalen Lebensmitteln wieder in das Bewusstsein rufen.“



Auch Hofherr Georg Kolb wünschte sich mehr Wertschätzung für den Anbau des arbeitsintensiven, regionalen Produkts. Bereits sein Vater hat sich auf die Kartoffel spezialisiert, welche im Sandboden in Altmühlfranken zuhause ist - ein wahrer kulinarischer Schatz Altmühlfrankens.

Im Anschluss an die Eröffnungsreden ging der Festtag so richtig los: Die Kartoffel und ihr Anbau wurden in allen Facetten beleuchtet. Die Besucherinnen und Besucher konnten die vielfältigen Zubereitungsarten der Kartoffel probieren. Ob Baggers, Gitterli, Ofenkartoffeln oder ein Gratin, für jeden Geschmack war etwas dabei. Die Pfofelder Blechla und der liebevoll herbstlich dekorierte Hof sorgten für die richtige Stimmung.

Neben der Verköstigung mit der tollen Knolle konnten die verschiedenen Kartoffelsorten auf dem Kartoffelacker und in der Scheune bewundert werden. Die Meinungen der Besucherinnen und Besucher gingen dabei auseinander: So wollten die einen die alten und exotischen Sorten gerne probieren, wie zum Beispiel die bläulich-violette „Blaue St. Galler“, während die anderen lieber die klassischen Sorten, wie zum Beispiel „Quarta“, in ihren Kartoffelsalat geben.

Für die kleinen Gäste hatte die Kartoffel-Erzählerin Melena Renner verschiedene Geschichten rund um die Kartoffel dabei. Auf Heuballen sitzend lauschten die jungen Zuhörer gespannt den Erzählungen. Mit dem klassischen Kartoffeldruck konnten außerdem bunte Postkarten gestaltet und direkt verschickt werden.

Die Demonstration der Vollernter-Maschine begeisterte Jung und Alt. Kurt Amslinger erklärte, wie diese Mechanisierung die Kartoffelernte revolutionierte. Mit spannenden Geschichten aus alten Zeiten, um 1960, als ein Korb Kartoffeln noch zehn Pfennig kostete und die Kinder in den Ferien bei der Kartoffelernte helfen mussten, begeisterte er sein Publikum.

Auch auf dem Ferienhof der Familie Huber konnte die Kartoffelproduktion hautnah miterlebt werden und so schauten sich viele Besucherinnen und Besucher die große Sortier- und Abpackmaschine im Einsatz an. Mit einem kleinen Kartoffelfeuer aus den Resten der Kartoffelpflanzen ging der ereignisreiche Tag zu Ende.

Auf der Grundlage der Verkaufszahlen der kulinarischen Stände schätzen die Veranstalter die Gästezahlen auf circa 2.000. Der Kartoffel-Tag fand im Rahmen des Regionalmanagement-Projektes Kulinarische Schätze Altmühlfrankens statt. Dabei wird jedes Jahr ein anderes heimisches Grundnahrungsmittel in den Fokus gerückt.

Das Kartoffel-Jahr 2019 geht mit den beiden Veranstaltungen, dem Kartoffel-Erntedank auf dem Müßighof am 28. September 2019 und den Kulinarischen Aktionswochen vom 09. bis 24. November 2019, weiter. Alle Informationen zum Kartoffeljahr sind auf der Website unter <https://kartoffel.kulinarische-schaetze.de/aktionen/> zu finden.



Bildunterschrift: Auf dem Kartoffel-Fest in Gundelshalm war einiges geboten, wie zum Beispiel die Vorstellung einer Vollerntemaschine.

Bildnachweis: Theresa Kors/Landratsamt Weißenburg-Gunzenhausen



Bildunterschrift: Rund 2.000 Besucherinnen und Besucher informierten sich beim Kartoffel-Tag in Gundelshalm über die verschiedenen Sorten wie Agria oder Bellarosa.

Bildnachweis: Theresa Kors/Landratsamt Weißenburg-Gunzenhausen