

Regionale Lebensmittelreise mit Sosa & Michael

Erdinger Erdäpfel sind die Besten!

Im Herbst führte die regionale Lebensmittelreise den Vize-Kreisobmann Michael Hamburger auf das Kartoffelfeld von Georg Eschbaumer aus Notzing. Bereits der Großvater und der Urgroßvater bauten Kartoffeln auf dem Betrieb. Betriebsleiter Georg jun. hat im letzten Jahr den landwirtschaftlichen Betrieb von seinem Vater Georg sen. übernommen, der als Ortsobmann des Bayerischen Bauernverbandes und als Vorsitzender des Bauernmarktvereins München überregionale Bekanntheit genießt. Dort kümmert er sich um die Bauernmärkte rund um die Großstadt München. Die Familie Eschbaumer beliefert auch selbst den Markt am Reitsberger Hof in Vaterstetten, mit frischen Kartoffeln aus eigenem Anbau, der wöchentlich Freitag nachmittags stattfindet.

Der Landkreis Erding, speziell das Erdinger Moos ist schon lange als Kartoffelanbauregion bekannt. Aktuell gibt es gut 100 Kartoffelanbauer im Landkreis mit insgesamt 1.500 Hektar Anbaufläche. Einer davon ist Georg Eschbaumer. Bereits ab Ende März bis Mitte April geht es auf seinen gut abgetrockneten Ackerflächen mit dem Legen der „Erdäpfel“ los. Dabei arbeitet der Notzinger mit einem kombinierten Verfahren, bei dem die Bodenbearbeitung, das Legen und die Dammformung in einem Arbeitsgang durchgeführt werden können. Der große Vorteil ist die absolut mittige Ablage der Knollen in den Erddamm, durch die eine weitere Bodenbearbeitung des Dammes eingespart werden kann. Diese Maßnahme trägt zur Bodenschonung bei und es gibt am Ende weniger grüne, d.h. ungenießbare Kartoffeln.

Besonders der dunkle Moosboden bietet durch seine gute Siebfähigkeit und Steinfreiheit ideale Bedingungen für den Anbau von Kartoffeln sämtlicher Variationen. Die Aussaat von durchschnittlich 3,6 Pflanzen je Quadratmeter findet bei 30 – 35 cm Abstand zwischen den Knollen in der Reihe und einem Dammanstand von 75 Zentimetern statt. Bei höheren Reihenabstand werden die Knollen größer und umgekehrt. Ziel ist die Ernte von 45 – 50 Tonnen Kartoffeln je Hektar Ackerfläche. Der Kartoffelroder transportiert nur Ware über 40 Millimeter in den Bunker, da kleinere Knollen nicht verkaufsfähig sind.

Beim Besuch auf dem Feld im Oktober fand gerade die Ernte der Pommeskartoffeln statt. Georg Eschbaumer wurde dabei tatkräftig unterstützt von Vater Georg, Mutter Renate, Freundin Maria und Nachbar Luis. Sie sortierten nicht verkaufsfähige Ware, Erdbrocken und Krautreste aus. Die Erntebedingungen waren in diesem Jahr leider alles andere als ideal. Besonders auf schweren Lehmböden führte der viele Regen heuer zu Qualitätsproblemen beim Erntegut. Zudem trugen die klimatischen Bedingungen in der Region zu rasantem Wachstum und daraus resultierend zu hohlen Stellen in der Mitte der Knollen bei. Diese Mängel führen für den Erzeuger zu Abzügen beim Verkauf. Die Qualitätskontrolle und Bonitur wird laufend durch das Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung durchgeführt.

Michael Hamburger konnte über die aktuelle Lage bei Kartoffelbauern im Donaumoos, von einer Exkursion dorthin berichten. Dort war die Situation so extrem und der Grundwasserspiegel in den Moosflächen so hoch, dass die Felder bei der Ernte nicht befahren werden konnten, die Knollen verrotteten und die Ernte teils komplett ausfiel.

Beim Kartoffelanbau ist eine weite Fruchtfolge von essenzieller Bedeutung. Ideal ist es, wenn der Anbau nur alle vier bis fünf Jahre auf derselben Fläche stattfindet, um Krankheiten vorzubeugen. Oft tauschen Kartoffelanbauer dafür Flächen mit anderen Landwirten, die keine Kartoffeln anbauen, oder pachten Felder nur einjährig.

Nach der Ernte werden Eschbaumers Früchte in die frostsichere Lagerhalle gebracht, wo optimale Lagerbedingungen vorherrschen. Von dort werden die Speisekartoffeln dann das Jahr über in die gewünschten Verkaufsgebäude für den Bauernmarkt und den eigenen Hofladen abgepackt. Seine Kunden schätzen Eschbaumers beste Regionale Erdäpfel aus dem Landkreis Erding sehr.

Die erzeugten Pommeskartoffeln werden in der Regel an das Kartoffelzentrum Bayern in Rain am Lech verkauft und landen als Pommes Frites fertig abgepackt in den Supermärkten.

Für Michael Hamburger, der die Veranstaltungsreihe zusammen mit Kreisrätin Sosa Balderanou ins Leben gerufen hat, um den Bürgern die Landwirtschaft in der Region näher zu bringen, war der Besuch auf dem Kartoffelfeld hoch interessant - baut er doch sonst nur Kartoffeln für den eigenen Bedarf im Garten an. Lassen Sie sich überraschen, welcher Hof auf der regionalen Lebensmittelreise der nächste sein wird.

gez. Michael Hamburger, BBV Vize-Kreisobmann