

Strüvers Nieren

Wir steigen ins Auto und machen uns auf den Weg ins nahe gelegene Emmerthal-Börry. Dort werden wir den Bauernhof von Justus und Undine Strüver besuchen. Hier hat Achim Schwekendiek etwas entdeckt, was er in seiner Pariser Zeit kennen- und liebgelernt hat. Eine Kartoffel, nicht irgendeine Knolle, nein, die La Ratte, eine alte französische, festkochende Sorte. Sicher kann man diese Kartoffel aus Frankreich überall kaufen, doch gerade die hier angebauten haben es ihm angetan. Sie sind gehaltvoller, mineralischer und intensiver im Geschmack als die Originale aus Frankreich. Dafür sind diese dünnchaliger.

Wir erreichen den Hof. Es regnet in Strömen. Und wenn es mal nicht regnet, schneit es. Nun, ein Besuch auf den Feldern lohnt sich zu dieser Zeit sowieso nicht. Schön ist es zur Zeit der Blüte, denn im Gegensatz zu vielen anderen Kartoffeln, die weiß blühen, taucht die La Ratte die Felder in ein rosa-violettes Blütenmeer.

Justus Strüver erklärt uns den Unterschied zwischen den französischen und deutschen La Ratte-Kartoffeln. In Frankreich gedeihen die Kartoffeln auf leichten sandigen Böden in der Nähe des Atlantik. Eine sogenannte Gesundlage mit mildem Klima, welches das Wachstum begünstigt. Auch Krankheiten, gegen die diese Sorte wegen ihrer dünnen Schale anfällig ist, können sich in diesen Böden schlechter verbreiten. Die Deutsche, besser Weser-La-Ratte gedeiht hingegen auf schweren lehmigen Böden und erhält daher ihr intensives Aroma. Die Kartoffel ist länglich mit gelber Schale und gelbem Fleisch und generell intensiver im Geschmack. Achim Schwekendiek benutzt sie für alle Kartoffelgerichte. Eine Universalknolle, die zudem geschmacklich keinen saisonalen Schwankungen unterliegt. Kochen sollte man sie immer mit der Schale, die sich nach dem Garen leicht ablösen lässt.

Wir gehen in die gute Stube des Betriebs, aber nicht ohne uns den kleinen Hofladen anzusehen. Hier vermarkten die Strüvers einiges von dem, was sie selbst produzieren. Wurst und Fleisch von eigenen Schweinen, Geflügel, Eier, Kartoffeln und Gemüse. Außerdem beliefert der Hof einige Märkte wie Edeka und Gastronomiebetriebe. Stolz verweist Strüver auf die lange Familientradition. Seit 1557 bewirtschaftet diese urkundlich belegte Hof. Wie er denn auf die Idee gekommen sei, hier La Ratte anzubauen, frage ich. Nun ja, seine Frau habe 1990 in der Zeitschrift Brigitte einen Artikel über diese Gourmet-Kartoffel gelesen und ihm gezeigt. Wenig später bot dann jemand in einer Fachzeitschrift per Anzeige Pflanzgut dieser Sorte aus Frankreich an. Neugierig bestellte Strüver erst einmal 50 Kilo zum Ausprobieren. Die kamen per Sattelzug, weil der Lieferant keine kleinen Fahrzeuge hatte. Auch die Idee für ein erstes Vermarktungslogo war schnell geboren. Der Name der Kartoffel und die Nähe zur Stadt Hameln bewirkten, dass eine Rattenzeichnung das Etikett zierte. Natürlich war das keine gute Idee. Gefragt nach der Herkunft des Namens antwortet Strüver heute: La Ratte bedeutet auf französisch die Niere, Bezug nehmend auf die Form der Knolle. Nun, Strüvers Kartoffelexperiment gelang. Heute bewirtschaftet er zwei Hektar mit dieser Ware. Ein paar Säcke nehmen wir mit. Sie sind relativ lehmig. Das ist eine Frage der Lagerfähigkeit, bekommen wir erklärt. Wie für jedes Gemüse gilt, je mehr gewaschen wird, desto kürzer die Haltbarkeit. Daher die Devise: so viel wie nötig, so wenig wie möglich.

Bauernschläue

Während der Fahrt zu unserem nächsten Produktions-Hot-Spot haben wir Gelegenheit, über das Für und Wider regionaler Produkte zu sprechen. Moderne Köche wie Achim Schwekendiek arbeiten mit internationalen Einflüssen und haben sich nicht nur der deutschen Küche verschrieben. Französisches, Mediterranes oder Asiatisches fließt in die Ideenfindung für neue Gerichte ein. So bleibt dann auch der Bezug von Produkten für die Küche natürlich nicht auf die Region beschränkt. Man kauft regional bevorzugt dies sogar, wenn die Qualität passt. Leider ist die Qualität deutscher landwirtschaftlicher Produkte im internationalen Vergleich aber oft nicht so gut, wie sie sein könnte. Chefs wie Schwekendiek suchen sich lokale Produzenten und arbeiten mit diesen zusammen. Manchmal ist es nicht leicht, den altgedienten Bauern beizubringen, einen Feldsalat im Babyalter zu ernten. Zu aufwändig, zu mühselig, haben wir noch nie so gemacht, sind die üblichen Gegenargumente. Mit ein bisschen mehr Geld für die Ware funktioniert es dann, und der Koch bekommt das, was er möchte. Schwekendiek stellt seinen lokalen Landwirten sogar einen Produktionsplan zusammen, worin steht, wann er was in welcher Qualität, Größe und Menge benötigt. Doch viele unserer schlaun Bauern haben die Wende in der kulinarischen Landwirtschaft erkannt und suchen von sich aus nach eigenständigen guten Produkten. Herr Strüver mit seinen Kartoffeln gehört auf jeden Fall dazu. Ebenso die Landwirtin, die wir anschließend besuchen.



www.port-culinaire.de

Mehr über dieses Thema und viele weitere Storys lesen Sie im Magazin Port Culinaire No. NINE



Fotos: Thomas Rühl

