

Der Blaue Schwede steht hoch im Kurs

Das Kartoffelfest auf dem Bio-land-Hof von Ulrike und Friedrich Maage aus Benthe bei Hannover stand am Samstag letzter Woche unter einem guten Stern. Bei herrlichem Sonnenschein konnten sich die Besucher an den Ständen über die vielfältigen Produkte und Aktivitäten des Ökohofes informieren. Auch für ihr leibliches Wohl war gesorgt, denn vom Zwiebelkuchen bis zum Bio-Wein war die ganze Palette an Bioleckereien im Angebot.

Das Kartoffelfest, das im Rahmen der Aktionstage Ökolandbau Niedersachsen diesmal auch Besucher aus ent-fernteren Regionen anzog,

wurde ergänzt und bereichert mit einem Handwerkermarkt. Aus der Region Hannover gewährten örtliche Handwerksbetriebe Jung und Alt Einblicke in ihre tägliche Arbeit. Ob Maurer, Landschaftsgärtner, Weberei, Maler oder auch die Holzverarbeitung, für jeden Besucher war etwas Interessantes dabei.

Im Mittelpunkt des Hoffestes standen aber die Kartoffeln. Familie Maage baut auf eigener Scholle 18 verschiedene Sorten an, die bei Kartoffelexperten und Verbrauchern einen guten Klang haben. Den Hauptanteil nehmen die Sorten Solara, Prinzess, Afra, Asto und Granola

ein. Auch die momentan in der Diskussion stehende Linda hat einen festen Platz auf dem Biohof Maage. Daneben werden auf einem kleineren Teil der Anbaufläche auch seltener, ältere Sorten angebaut, die sich aber wieder zunehmender erfreuen. Ins Auge fallen diese Sorten aufgrund ihrer ungewöhnlichen Farbe und Form.

Der Blaue Schwede, Hermanns Blaue oder Blue Salad Potato bereichern das Angebot eben-



Ulrike und Friedrich Maage bauen auf ihrem Biohof auch alte Kartoffelsorten an, die sie von einem Vermehrer aus Barum beziehen.

Foto: Raupert

so wie die Rote aus Schottland oder die Highland Burgundy Red. Andere Sorten fallen dagegen durch ihre unkonventionelle Form auf, die das Schälen sicherlich zu einem Geduldsspiel werden lassen.

Rz.