



Anastasia Rempel und Frank Radu zeigen auf dem Acker bei Jesberg die ersten Richeröder Frühkartoffeln dieser Saison. Ihre besonders zarte Schale und der intensive Geschmack zeichnen die festkochenden Kartoffeln der Sorte Anuschka aus.

22.07.2020 16:53 CEST

Die ersten Richeröder Frühkartoffeln sind da

Das gute Vorkeimen des Ökopflanzguts auf dem Hof und der sich schnell erwärmende Boden in der Feldgemarkung „Im Bengerode“ bei Jesberg machen es möglich: Die ersten Richeröder Frühkartoffeln sind geerntet und ab sofort im Hofladen des Guts Richerode an der B3 sowie in der Hephata-Gärtnerei in Schwalmstadt erhältlich.

„Gestern haben wir bei uns in der Küche die ersten eigenen Frühkartoffeln verarbeitet“, berichtet Anastasia Rempel. Die Beschäftigten auf dem Hofgut

Richerode, Teil der Sozialen Landwirtschaft der Hephata Diakonie, konnten gar nicht genug bekommen von den selbst gemachten Kartoffelpuffern. „Als nächstes stehen Thymian-Kartoffeln auf dem Speiseplan“, berichtet die Leiterin der Arbeitsgruppe Hauswirtschaft. Dafür brät sie die gewaschenen, aber ungeschälten Kartoffeln - je nach Größe im Ganzen oder halbiert - in der Pfanne in heißem Öl scharf an. Salz, Pfeffer und frischen Thymian – mehr braucht sie nicht, um aus den frisch geernteten Kartoffeln eine leckere Hauptspeise zu zaubern, die zusammen mit einem hausgemachten Quarkdip auf die Teller kommt. „Die Frühkartoffeln eignen sich dafür deshalb so gut, weil die Schale noch ganz zart ist“, weiß die Hauswirtschaftsexpertin.

Die Schale eignet sich auch deshalb für den Verzehr, weil auf dem Bio-Hofgut Richerode gemäß den strengen Richtlinien des Bioland-Verbands ausschließlich mit organischem Dünger gearbeitet wird. „Der Verzicht auf zusätzlichen mineralischen Stickstoff wirkt sich auch positiv auf den Geschmack der Kartoffel aus“, erklärt Betriebsleiter Frank Radu.

Damit der jeweilige Ackerboden immer gesund bleibt, setzt das Hofgut Richerode auf eine siebenjährige Fruchtfolge. Das heißt, dass auf einer Ackerfläche nur alle sieben Jahre Kartoffeln angebaut werden. „Besonders an den Kartoffeln aus unserer Anbauregion ist zudem, dass wir durch den hohen Tongehalt in unserem Boden einen intensiveren Geschmack bei den Knollen erreichen als es beispielsweise bei sandhaltigem Boden möglich ist“, erklärt Radu.

Anuschka heißt die Kartoffelsorte, die die Beschäftigten auf dem Hofgut Richerode bislang noch ausschließlich mit der Hand ernten, um die empfindliche Schale nicht zu verletzen. „Die Sorte ist festkochend, gelbfleischig und von einer rund-ovalen Form“, berichtet Radu nicht ohne für die Knollen zu schwärmen, die er aus dem Ackerboden bei Jesberg holt. In den nächsten Wochen, wenn die Schale der Kartoffeln etwas fester geworden ist, wird es die ersten großen Erntetage mit dem Kartoffelroder geben. Schon ab sofort sind die von Hand geernteten Frühkartoffeln im Hofladen in Richerode sowie in der Hephata-Gärtnerei in Schwalmstadt erhältlich. Ein 2,5-Kilo-Gebinde kostet vier Euro. „Bei größeren Abnahmemengen bitten wir um telefonische Vorbestellung“, sagt Frank Radu.

Öffnungszeiten Hofladen Richerode: Montag bis Donnerstag, 8 bis 16 Uhr; Freitag 8 bis 15 Uhr; Tel. 06695 91114-220.

Öffnungszeiten Hephata-Gärtnerei: Montag bis Donnerstag, 8 bis 12 und 13 bis 16 Uhr; Freitag: 8 bis 16 Uhr; Tel. 06691 18-1304.

Hephata engagiert sich als diakonisches Unternehmen seit 1901 in der Rechtsform eines gemeinnützigen Vereins für Menschen, die Unterstützung brauchen, gleich welchen Alters, Glaubens oder welcher Nationalität. Wir sind Mitglied im Diakonischen Werk. Hinter unserem Unternehmensnamen steht ein biblisches Hoffnungsbild: während Jesus einen Mann heilt, der taub und stumm ist, spricht er das Wort „Hephata“. (Markus 7, 32-37)

In evangelischer Tradition arbeiten wir in der Jugendhilfe und der Behindertenhilfe, in der Rehabilitation Suchtkranker, in Psychiatrie und Neurologie, in der Heilpädagogik, der Wohnungslosenhilfe, in der Pflege und Betreuung von Senioren, in Förderschulen und der beruflichen Bildung.

Wir bilden Mitarbeitende für verschiedene Berufe der sozialen und pflegerischen Arbeit, auch in Kooperation mit der Evangelischen Fachhochschule Darmstadt, aus. Wir legen Wert auf eine theologisch-diakonische Qualifikation.

Hephata Diakonie beschäftigt aktuell mehr als 3.000 Mitarbeitende. Sie arbeiten in unterschiedlichen Berufsfeldern, sind gut qualifiziert und entwickeln die Leistungsangebote zukunftsorientiert weiter. Diakone und Diakoninnen und Interessierte organisieren sich in der Diakonischen Gemeinschaft Hephata.

Hephata Diakonie ist in Hessen und angrenzenden Bundesländern tätig. Der Sitz unseres Unternehmens ist seit Beginn in Schwalmstadt-Treysa.

Kontaktpersonen



Johannes Fuhr

Pressekontakt

Leiter interne und externe Kommunikation

johannes.fuhr@hephata.de

06691181316



Melanie Schmitt

Pressekontakt

Stellvertretende Leiterin interne und externe Kommunikation

melanie.schmitt@hephata.de

06691181316