

## **Bericht Ausflug Miniköche Mainz am 24. September 2016 zur Kartoffelernte auf dem Kartoffelhof Engmann, Nieder-Olm.**

Es war ein herrlicher Altweiber-Sommertag als 23 Miniköche (von 26 in der Gruppe) von dem Favorite Parkhotel mit dem durch die MVB, Mainz gesponserten Bus und seinem Fahrer Herr Menke, Stadtwerke Mainz zu dem Kartoffelhof Engmann fahren.

Der Teamleiter, Herr Barth folgte im PKW und nahm noch eine Nachzüglerin mit.

Dort angekommen empfing uns Frau Engmann-Weiler und zeigte den Kids den Kartoffel-Vollernter – ein Riesenteil mit einem Traktorfahrer sowie drei Helfern. Zur Theorie kam die Praxis, die Kids kletternden 10 Sprossen zur besseren Übersicht hinauf!

Es gab dann etwas über die Speisefrühkartoffel zu lernen, wie, dass diese im März gesetzt schon Ende Mai bis Ende Juni geerntet wird. Ideale Klimabedingungen und ein warmer Boden sind neben der Folienabdeckung wichtig für eine möglichst frühe Ernte. Feinschmecker wissen dies zu schätzen: Sie haben die Auswahl unter Sorten wie Arkula, Berber, Gloria, Marabelle und Rosara um nur einige zu nennen.

Frau Engmann-Weiler führte uns dann in die riesige Lagerhalle wo die Kartoffeln nach der Ernte bei 4° C. sowie Luftumwälzung und grünem Licht (weißes Licht verursacht schwarze Flecke) zur Weiterverarbeitung lagern. Eine ganze Halle voll technischer Geräte wie die Kartoffelschälmaschine reinigen, schälen und halbieren bis achteln die Kartoffeln. Kartoffeln mit Flecken erkennt die Fotozelle und schwupps sortiert sie diese zur Nachbehandlung aus – alles voll automatisiert. Zwei Mitarbeiterinnen schälten Zwiebeln zur Vermarktung respektive ebenso zur Verarbeitung in Ringe oder Würfeln. – und auch als Endverbraucher können sie diese fertigen Produkte im Hofladen kaufen!

Ab ging es in die große Fertigungsküche wo verschiedene Kartoffelsorten wie Impala, Prinzess und Marabelle dampfend probiert wurden. Um dann die verarbeitenden Produkte wie Feinkostsalate und Kartoffelsalat hess. Art u.v.a.m. in dem Hofladen kurz zu streifen. (Lecker dort das Angebot – schau.n Sie doch mal vorbei!)

Zur Entspannung hatte das Haus auf der Wiese zum Picknick mit Bratwurst, Salate, Obst sowie Getränke geladen – „erschöpft“ sanken die Kids zu Boden um sich an dem reichhaltigen Angebot zu stärken! Ein Bild der totalen Entspannung!

Wir fahren dann auf eines der Kartoffelfelder – der Hof hat 148 Hektar – um zu erfahren, dass die Kartoffeln wo das Grün verdorrt ist erntereif sind. War es bis hierher viel Theorie so waren die hocheufreuten Rufe der Kids bei dem Ausbuddeln der Knolle mit den bloßen Händen eine gute Erfahrung – es waren riesige Kartoffeln und jede/jeder der Miniköche hatte eine Tüte voll bis obenhin!

Wir hoffen die Mütter oder kochenden Väter werden die Frische der Marabelle-Kartoffel genießen.

Es gilt der Familie Engmann und den Mitarbeitern ein herzliches „Danke schön“ zu sagen und ihnen allzeit eine gute Ernte zu wünschen.

Ihr Teamleiter Eberhard Barth

i.A. Jürgen Hammer