

Ernährung Nersinger handeln mit 300 Kartoffelsorten



Die ganze Familie hilft mit: Nick, Manuela und Jürgen Müller (von links) bereiten die Kartoffeln für den Versand vor.

© Foto: Fotos: Volkmar Könneke

Nersingen / Bianca Frieß 11.05.2018

In der Halle ist es kühl und düster, in Fächern an den Wänden stapeln sich Kartoffeln. Manche sind länglich geformt, haben eine violette Schale. Andere sind klein und rund, nicht größer als Walnüsse. Zwischen den Regalen flitzt Manuela Müller umher, wiegt Kartoffeln ab, verpackt sie in Papiertüten. Sohn Nick faltet derweil große Kartons zusammen.

Familie Müller betreibt im Nersinger Ortsteil Straß einen Kartoffel-Versandhandel. Kunden können online ihre Bestellung aufgeben, die Ware wird dann in der Lagerhalle verpackt und verschickt. Das Besondere: „Wir haben bis zu 300 verschiedene Sorten im Angebot“, sagt Inhaber Jürgen Müller. Dazu gehören ganz normale Kartoffeln – aber auch einige exotische Exemplare.

Da ist zum Beispiel die „Rote Emmalie“, die vom zuständigen Arbeitskreis zur Kartoffel des Jahres 2018 gewählt wurde. Müller schneidet ein längliches Exemplar auf. Das Fruchtfleisch leuchtet rot, auch die Schale ist rötlich gefärbt. „Der Kartoffelgeschmack ist hier einfach viel ausgeprägter als bei einer normalen Kartoffel, sie schmeckt sehr fein und intensiv“, sagt der 49-Jährige. Diese relativ neu gezüchtete Sorte verkaufe sich zurzeit besonders gut – der Nersinger bezieht sie von einem Landwirt in der Lüneburger

Heide.

Schon seit vielen Jahren arbeitet er mit sechs festen Lieferanten zusammen, die meisten sitzen in Süddeutschland. „Die machen den Anbau eigentlich nur für uns“, sagt Müller. Er selbst hat sich auf den Handel spezialisiert, baut nicht selbst an.

Die Müllers verkaufen 400 bis 500 Tonnen Kartoffeln pro Jahr. Einen großen Teil über den Online-Shop: Hier gehen Bestellungen aus ganz Europa ein, die meisten aus Deutschland. Die Händler sind aber auch auf dem Ulmer Wochenmarkt vertreten, außerdem können Kunden im Outside-Store in Straß vorbeikommen. „Einmal kam einer extra aus Braunschweig, um Kartoffeln zu kaufen“, erzählt Manuela Müller und lacht. Die meisten Besucher kommen aber aus der Gegend. „Gerade für Ältere ist das ein Ausflug“, sagt die 47-Jährige.

Im Jahr 1989 hat ihr Mann den Betrieb gegründet. In seiner Familie hat das Tradition, früher hat seine Großmutter eine Landwirtschaft betrieben. „Ich wollte schon immer auf den Wochenmarkt“ sagt der 49-Jährige. Auch jetzt ist die ganze Familie dabei: Sohn Nick (21) macht gerade seine Ausbildung, er wird den Betrieb später einmal übernehmen. Und auch Tochter Melina (23) hilft aus. Vor etwa drei Jahren haben die Nersinger ihre neue Lagerhalle in Straß bezogen.

Die erste exotische Kartoffelsorte in ihrem Angebot war die „Vitelotte“: eine Kartoffel mit violett marmoriertem Fruchtfleisch. „Das ist eine richtige Ursorte“, sagt Manuela Müller: „Die schmeckt, wie wenn die Butter schon dabei wäre, so trüffelrig.“ Inzwischen bieten die Nersinger bis zu 130 Exoten an – und es kommen immer mehr dazu.

Saison für Saison mehr Kartoffeln

Kürzlich hat die Familie etwa Gefallen an kanarischen Sorten gefunden. „Die sind wirklich super“, sagt Manuela Müller. Aus dem Urlaub haben sie einige Kilo mitgebracht, dann noch eine Bestellung aufgegeben. „Die werden jetzt vermehrt“, berichtet Jürgen Müller. Dafür zerteilt ein Landwirt die Knollen in mehrere Stücke, schneidet die „Augen“, die späteren Triebe, heraus. Diese werden einzeln in den Boden gesetzt. So entstehen Saison für Saison mehr Kartoffeln. Manchmal ist unter den Neuentdeckungen aber auch eine Enttäuschung: „Wir hatten mal eine Sorte, die hat wie Holz geschmeckt“, erzählt Müller und lacht.

Für ihn und seine acht Mitarbeiter beginnt jetzt die ruhigste Zeit des Jahres. Viele Regale in der Lagerhalle sind schon leer, die meisten Kartoffeln verkauft. Jetzt wird dann aufgeräumt, aussortiert. „Wir schauen, welche Sorten nicht mehr gehen“, sagt der Händler. Ende Mai kommen aber schon wieder die ersten frischen Kartoffeln aus der Pfalz auf den Markt, nach und nach weitere Sorten. Und Ende September sind auch alle Exoten wieder zu haben.

Bunt gemischte Salzkartoffeln

Rezept Familie Müller isst am liebsten Salzkartoffeln – und zwar mit verschiedenen Sorten. „Immer rot, blau und gelb gemischt“, sagt Manuela Müller. Sie würfelt die Kartoffeln, kocht sie in Salzwasser. Zum Schluss kommt Butter drauf. „Jede Gabel, die man isst, schmeckt anders“, sagt Jürgen Müller. Generell gelte: Je kräftiger die Farbe der Kartoffel, desto intensiver der Geschmack.

Triebe Was die Müllers ärgert: Viele Menschen werfen Kartoffeln weg, sobald diese Triebe bekommen. Dann entsteht nämlich Solanin, das etwa Darmbeschwerden verursachen kann. „Es sind aber nur die Triebe giftig“, sagt Jürgen Müller. Schneidet man diese weg, kann man die Kartoffeln immer noch essen. Ausnahme sind natürlich stark ausgetriebene Knollen mit langen Keimen – diese sind nicht mehr zum Verzehr geeignet, heißt es von der bayerischen Verbraucherschutzzentrale.
