

NACHRICHTEN

ÜBERHERRN

Kunsthändlermarkt am kommenden Sonntag

Auf dem neuen Marktplatz in Überherrn findet am kommenden Sonntag, 3. Oktober, von zehn bis 17 Uhr, ein Bauern- und Kunsthandwerkermarkt statt. Für die kleinen Besucher steht Ponyreiten auf dem Programm. *mha*

SAARLOUIS

Tanzworkshop für Erwachsene

Der Tanzsportclub Rubin Saarlouis bietet am Samstag, 2. Oktober, 19 Uhr, einen Square-dance-Workshop für Paare und Singles an. Die Teilnahme ist für Mitglieder kostenlos, für Nichtmitglieder entstehen Kosten von fünf Euro pro Person. *mha*

◆ **Infos** bei Cornelia Huwig unter Telefon (0 68 06) 92 05 30 oder im Internet: www.tsc-rubin.de. E-Mail an kontakt@tsc-rubin.de.

SAARWELLINGEN

Familien-Fahrrad-Tag findet am Sonntag statt

Die Gemeinde Saarwellingen veranstaltet am kommenden Sonntag, 3. Oktober, einen Familien-Fahrrad-Tag. „Rund um Saarwellingen“ radeln die Teilnehmer ab neun Uhr; zentraler Start- und Zielort ist die Schutzhütte des Saarwald-Vereins im Oberscheidchen. Die Teilnahmekarte zum Preis von zwei Euro dient außerdem als Los für die große Tombola während der Abschlussveranstaltung ab 14 Uhr an der Schutzhütte. *kj*

REISBACH

Ein „weinseliger Tag“ mit dem Kirchenchor

Der Katholische Kirchenchor Sankt Marien Reisbach lädt für Sonntag, 3. Oktober, zu einem „weinseligen Tag“ ins Pfarrheim Reisbach. Das Fest eröffnet der Kinder- und Jugendchor Reisbach um ab neun Uhr. Bei Weinen aus den klassischen Regionen Frankreichs, Flammkuchen und Käsespießen unterhalten befreundete Chöre und der Entertainer Horst Irsch die Gäste musikalisch. Im Rahmenprogramm findet ab neun Uhr ein Bauernmarkt statt. *kj*

BOUS

„Oase“ – Ein Vormittag der Besinnung

Die Scala-Gruppe lädt für kommenden Samstag, 2. Oktober, von neun bis 10.30 Uhr zur „Oase“ in die Kapelle im Caritas-Seniorenhaus Bergfriede, Klosterweg 1, ein. „Zur Ruhe kommen in der Wüste des Alltags“, das ist der Leitspruch einer religiösen Erfahrung mit meditativen Texten, Symbolen, biblischen Erzählfiguren, Bodenbildern und neuem religiösen Liedgut. *red*

DILLINGEN

Tanja Both leitet Kochabend zur Wegwarte

Die Ernährungsberaterin Tanja Both leitet am kommenden Freitag, 1. Oktober, 19 bis 22 Uhr, einen Vortrags- und Kochabend über die Wegwarte und die Chicoree-Formen. Das Gemüse erweist sich als vielseitig und äußerst schmackhaft. *red*

◆ **Anmeldung** bis heutigen Dienstag, 28. September, unter der Telefonnummer (0 68 31) 7 60 20.

Produktion dieser Seite:
Dörte Grabbert, MCG
Johannes Werres

Kartoffeln frisch vom Feld

Serie „Produkte unserer Bauern“, Teil 16: Kartoffeln aus Hüttersdorf

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah, wusste schon Johann Wolfgang Goethe. Das trifft auch auf landwirtschaftliche Produkte zu. Doch was genau stellen die Bauern im Kreis Saarlouis her? Dem geht die SZ in einer Serie nach. Heute: Kartoffeln aus Schmelz-Hüttersdorf.

Von SZ-Redakteurin
Dörte Grabbert

Hüttersdorf. Cilena, Belana und Laura sind keine zarten Nymphen sondern handfeste Kartoffeln, angebaut von Theresia Croon aus Schmelz-Hüttersdorf. Die drei Sorten hat die Landwirtin auf ihren Feldern. Seit 1780 baut der Familienbetrieb Getreide, Raps und Kartoffeln an. 1,5 Hektar ihrer Fläche nutzt die Bäuerin allein für Kartoffeln. „Das ist zwar nur ein kleiner Teil meiner Fläche dafür ist der Anbau umso arbeitsintensiver“, berichtet sie.

Der Anbau beginnt bereits im Herbst des Vorjahres nach der Ernte. „Ich lege im späten Herbst Stallmist aus und pflüge. Dann fällt der Boden im Frühjahr schön krümelig auseinander“, erläutert Croon. Im

Produkte unserer Bauern
SZ-Serie, Teil 16

Frühling werden der Boden aufgelockert und die Kartoffeln in Dämmen gepflanzt, damit sie in Ruhe keimen können. „Die Kartoffeln wollen es trocken und warm haben“, ergänzt die Landwirtin. In der Zwischenzeit werden die Dämme ein wenig abgeflacht, damit das Unkraut in den Dämmen nicht weiter wachsen und bekämpft werden kann. „Das muss passieren, bevor die ersten Blätter kommen und die Knolle darf nicht beschädigt werden. Dabei ist Feingefühl angesagt“, merkt Croon an.

Mitte bis Ende Mai blühen die Kartoffeln. Dann sind sie sehr anfällig gegen Pilzkrank-

AUF EINEN BLICK

In unserer Serie „Produkte unserer Bauern“ stellen wir in loser Folge die Landwirte im Kreis, die direkt vermarkten, mit je einem Produkt vor. Das bedeutet nicht, dass das jeweilige Produkt nur von einem Bauern hergestellt wird. Mehr Infos gibt's im Internet. *dög*

Im Internet:
saarland.de/33203.htm



Im Frühjahr pflanzt Theresia Croon die Kartoffeln in Dämmen, damit sie es warm haben.

heiten. Croon: „Ich muss Pflanzenschutz gegen Kraut- und Knollenfäule verwenden. Die Menge hängt vom Grad der Infektion ab.“

Die Ernte beginnt in Hüttersdorf im September, je nach Wetterlage und Wachstum. Die Kartoffeln müssen schalenfest und kochfest sein. „Um das zu testen, hole ich mir eine Probekartoffel und koche sie. Sie dürfen beim Kochen keine glasigen Stellen mehr haben“, beschreibt die Hüttersdorferin.

Derzeit ist die erste Sorte, Cilena, erntereif. „Die Kartoffeln, die jetzt verkauft werden, müssen aber relativ schnell verbraucht werden, da sie sich noch nicht so lange halten. Zum Einkellern sind die späteren Kartoffeln besser geeignet“, ergänzt Croon.

2010 ist ein schwieriges Kartoffeljahr. Schuld daran ist der heiße Juni. „In der Zeit hatten wir gar kein Wasser. Man konnte im Juni einfach nur frustriert zugucken“, sagt die Bäuerin und seufzt. Denn die Kartoffelpflanzen hatten durch die hohen Temperaturen einen enormen Wachstumsstress. Sie haben aufgehört, größer zu werden und angefangen Tochterknollen zu bilden. Croon: „Doch das saugt Kraft aus der Hauptknolle. Die kann dadurch instabil werden.“ Der Regen im August war ebenfalls fatal. Statt abzusterben, haben die Pflanzen mit dem neuen Wachstum begonnen. Um das zu unterbinden, hat die Landwirtin das Kraut abgeschnitten. Sonst wäre der Ertrag gleich null. Deshalb seien die Kartoffeln in diesem Jahr eher klein geraten.

Croons Kartoffeln gibt's auf ihrem Hof in Hüttersdorf. Die große Einkellerungssaison beginnt Mitte Oktober.



Derzeit beginnt die Kartoffelernte. Drei Sorten hat die Hüttersdorfer Landwirtin im Angebot: Cilena, Belana und Laura. Cilena ist jetzt erntereif.

Fotos: Steve Welter



Theresia Croon verpackt die geernteten Kartoffeln auf ihrem Hof in Hüttersdorf. Dort werden sie auch verkauft.

Lieblingsrezept von Theresia Croon: Rechelcher

Hüttersdorf. Kartoffeln sind das Leib- und Magengericht von Theresia Croon aus Hüttersdorf. Besonders gerne bereitet sie sich aus den eigenen Knollen Rechelcher, eine Art saarländischer Bratkartoffeln, zu. Besonders gut eignet sich dafür die Kartoffelsorte Cilena. Die Knollen werden als Pellkartoffeln gekocht, bis sie richtig durch sind. „Ich dämpfe die Kartoffeln mit Salz, Kümmel, Speckschwarte und wenig Wasser“, berichtet Croon. Wenn sie

gar sind, werden sie gepellt. Dann lässt die Hüttersdorferin die Kartoffeln kalt werden. „Erst dann schneide ich sie in Scheiben, denn so halten sie besser“, ergänzt Croon. Die Kartoffelscheiben brät sie mit etwas Margarine und Butter, bis sie schön kross sind. Besonders gut schmecken Theresia Croon die fertigen Rechelcher mit körnigem Quark, dazu Schnittlauch, Knoblauch oder Spiegeleier und ein Glas frischer Milch. *dög*

Die Kartoffel - eine kleine Warenkunde

Friedrich von Preußen förderte Kartoffelanbau - Vom „Arme-Leute-Essen“ zum Schlank- und Fitmacher

Lebach. Die Heimat der Kartoffel sind die Hochanden Südamerikas. Nach Angaben der saarländischen Landwirtschaftskammer (LWK) in Lebach spielte der Kartoffelanbau dort bereits im dritten Jahrhundert nach Christus eine große Rolle. Den richtigen Aufschwung bekam der Kartoffelanbau aber erst unter den Inkas im 13. Jahrhundert. In der Zeit des Seefahrer

Christoph Columbus wurde die Kartoffel nach Europa gebracht.

Bis Ende des 17. Jahrhunderts war die südamerikanische Knolle in Europa allerdings nur in Kräuterbüchern und botanischen Gärten als Kuriosität zu finden, als Zierpflanzen in botanischen Gärten. Erst Friedrich von Preußen (1712 - 1786) erkannte den Wert der Kartoffel als Nah-

rungsmittel und förderte den Kartoffelanbau.

Kartoffeln waren lange das so genannte „Arme-Leute-Essen“ und standen nach Angaben des LWK immer in Konkurrenz zum Getreide. War das Brot teuer, wurde auf die Kartoffel ausgewichen, sank der Preis für Brot, wendete man sich diesem wieder zu.

Heute spielt die Kartoffelknolle in der Ernährung eine

große Rolle. Lange Zeit als Dickmacher verpönt gilt sie mittlerweile als Schlank- und Fitmacher. Die Kartoffeln enthält circa 80 Prozent Wasser, Fett nur in Spuren und wie alle pflanzlichen Lebensmittel kein Cholesterin, zwei Prozent Eiweiß sowie die Vitamine C, B1, B6, Folsäure, Niazin und als Mineralstoffe unter anderem Kalium, Magnesium und Eisen. *red/dög*

Kurs für Senioren rund um die Vollwertküche

In Saarlouis erlernen ältere Mitbürger die Grundlagen des gesunden Kochens

Saarlouis. Die Seniorenmoderatorin der Kreisstadt Saarlouis, die Frauenbeauftragte des Landkreises und die Katholische Familienbildungsstätte Saarlouis bieten am Freitag, 8. Oktober, um 18.30 Uhr, in der Lisdorfer Straße 13 in

Saarlouis einen Kochkurs an. Er findet im Rahmen der Reihe „Aktiv älter werden...“ Kurse und Veranstaltungen – auch für zukünftige Seniorinnen und Senioren – statt und richtet sich vor allem an Männer, denn kochen können

macht unabhängig, nicht nur von Fertiggerichten und Fast Food.

Der Kurs hilft Interessierten, schnelle, einfache und gesunde Gerichte selbst zuzubereiten und Grundkenntnisse des Kochens zu erwerben. Grundlage ist die Voll-

wertküche nach Dr. M.O. Bruker, eine Kostform, die fit macht und außerdem schmeckt. Die Teilnahmegebühr beträgt 9,50 Euro und 7,50 Euro Kochumlage. *mha*
◆ **Anmeldung** unter Telefon (0 68 31) 4 36 37.

Lebacher Kneipp-Verein beantragt Gemeinnützigkeit

Lebach. Die außerordentliche Mitgliederversammlung des Kneipp-Vereins Lebach beschloss, beim Finanzamt die Gemeinnützigkeit zu beantragen. Der Grund dafür liegt in der jüngsten finanzpolitischen Entwicklung: Die übergeordneten Dachverbände, hier der Kneipp-Bund und der Landessportverband, dürfen ihre untergeordneten Vereine nur noch finanziell, materiell oder ideell fördern, wenn diese als gemeinnützig anerkannt sind, sonst verlieren sie selbst ihre Gemeinnützigkeit.

Satzung wird ergänzt

Weil der Kneipp-Verein in seiner Tätigkeit und auch laut Satzung den Voraussetzungen für die Gemeinnützigkeit entspricht, dürfte die Beantragung keine Probleme aufwerfen. Nach Auskunft des Finanzamtes musste lediglich eine Ergänzung in den Paragraph 18 der Satzung aufgenommen werden, wo es um die Auflösung des Vereins geht.

Pressewart gesucht

Weil nun einmal Satzungsänderungen, auch wenn sie noch so klein sind, nur von der Mitgliederversammlung beschlossen werden können, musste diese Versammlung einberufen werden. Die Änderung war auch kein Problem; und da man ja ohnehin am Ändern war, wurden gleich auch noch drei weitere kleine Absätze angepasst, die nicht mehr der Entwicklung des Vereins entsprachen. Während das Amt des Organisationsleiters mit Werner Pistorius besetzt werden konnte, ist der Vorstand immer noch auf der Suche nach einem Pressewart. *red*

Im Internet:
www.kneippverein-lebach.de

Musik und Bouleturnier beim Erntedankfest

Saarlouis. Der Kleingärtnerverein Saarlouis „Saaranlage“ lädt zum diesjährigen Erntedankfest am Samstag, 2. Oktober, alle Gartenfreunde ein. Ab 14 Uhr, können sich Interessierte zum Boule für Jedermann (Doubletten) gegen drei Euro Startgebühr anmelden. Beginn ist um 15 Uhr, die Sieger erhalten bis Platz 4 einen Pokal. Zur Unterhaltung gibt es Tanz und Musik. *mha*

Vortrag für Diabetiker über Bluthochdruck

Roden. Für Diabetiker und Interessierte bietet der Kreis „Erwachsene Diabetiker“ am Mittwoch, 6. Oktober, 19.15 Uhr, im Pfarrzentrum Christkönig in Saarlouis-Roden am Hauptbahnhof, einen Vortrag an. Thema: „Bluthochdruck beim Diabetiker“. Referent ist Carsten Schürfeld, Diabetologe aus Saarlouis. Der nächste Vortrag findet am 3. November, statt. *mha*
◆ **Mehr Infos** unter Telefon (0 68 31) 8 28 28, E-Mail: info@appoloniaapotheke.de

Führerscheinbewerber lernen lebensrettende Sofortmaßnahmen

Saarlouis. Die Malteser Saarlouis bieten am Samstag, 2. Oktober, einen Kurs in „Lebensrettenden Sofortmaßnahmen“ (LSM) für Führerscheinbewerber an. Am Ende des Kurses erhalten die Teilnehmer eine Bescheinigung, die für die Führerscheinklassen A, A1, B, BE, M, L, S und T gültig ist. Der Kurs dauert von neun bis 15.30 Uhr, und kostet 20 Euro. Er findet in der Unterkunft der Malteser in Saarlouis-Roden, Schulstraße 18, im ersten Obergeschoss statt. Die Malteser bieten jeden ersten Samstag im Monat einen solchen Kurs mit Voranmeldung an. *mha*
Anmeldung bei Frank Steffen unter Telefon (0 68 31) 8 58 39.