

## Aus Liebe zur Kartoffel

Die Heide region ist auch eine der bedeutendsten Kartoffelregionen Deutschlands. Daher sind nicht wenige Mitgliedsbetriebe des Bauernverbandes engagiert in weiteren Gremien rund um den Kartoffelanbau. So hat der BVNON im Jahr 1996 den sogenannten „Heidekartoffelverbund“ mit aus der Taufe gehoben.

Dieser selbstlos tätige Verein verfolgt vor allem das Ziel, die Heide region als standorttypisches Kartoffelanbaugebiet durch Absatzsicherung und Qualitätsförderung zu erhalten. Deshalb unterstützt der Verbund auch die jährliche Ernennung der Bad Bevenser Heidekartoffelkönigin, die als Botschafterin die Vorzüge der tollen Knolle aus der Heide in die Welt trägt!

Aktuelle Majestä t ist die 24-jährige Stefanie Schmidt. Sie studiert derzeit an der Fachhochschule in Kiel Landwirtschaft, mit dem Ziel, den elterlichen Betrieb zu übernehmen. Einer ihrer ersten Auftritte war bei der Internationalen Grünen Woche in Berlin.

Darüber hinaus sind Mitglieder des BVNON auch in der Union der Deutschen Kartoffelwirtschaft e. V. (UNIKA) vertreten, die beispielsweise für die Wettbewerbsfähigkeit der deutschen Kartoffel und deren Absatzsteigerung sorgt. Sie kümmern sich in der UNIKA unter anderem um Fragen des Handels und der Qualitätssicherung, was dem Verbraucher direkt zugutekommt!



Stefanie Schmidt repräsentiert als Heidekartoffelkönigin Bad Bevensen die Knolle und die Region. Mit auf dem Bild Wolf Winkelmann, Geschäftsführer des BVNON. Foto: Bauernverband

## TERMINE

### Internationale Grüne Woche 2016

Der BVNON ist 2016 bei der Internationalen Grünen Woche (IGW) in Berlin wieder dabei, um die Region Elbe-Wendland zu präsentieren, Kontakte zu knüpfen und zu festigen. Die Messe findet statt vom 15. bis 24. Januar. Der BVNON ist am Elbe-Wendland-Stand in der Niedersachsenhalle (Halle 20) zu finden.



### Tag des offenen Hofes

Beim Einkauf auf dem Bauernhof können Verbraucher sich vor Ort über Erzeugungweise und Herkunft informieren und beim Einkauf den individuellen Geschmack eigenerzeugter Lebensmittel neu entdecken. Der Verbraucher fördert damit auch kleinräumige Wirtschaftskreisläufe mit allen positiven Auswirkungen auf Arbeitsplätze und Infrastruktur. Eine Möglichkeit, die regionalen Höfe kennenzulernen, bietet der Tag des offenen Hofes. Der findet in Niedersachsen am 12. Juni 2016 statt.

## REZEPT-TIPP

### Selbst gemachte Pommes

Ob als Salzkartoffel, Bratkartoffel, Ofenkartoffel, Gratin, Püree, Suppe, Salat, Pommes, Kartoffelspalten, Chips – die Verwendungsmöglichkeiten sind (fast) unbegrenzt. Viele leckere Rezepte gibt es um die beliebte Knolle. Eines haben wir für Sie im Folgenden aufgeführt:

#### Für 4 Personen:

1,5 kg vorwiegend fest kochende Kartoffeln, beispielsweise Leyla, Gala oder Milva  
360 ml Pflanzenöl zum Frittieren  
Thymian, grobes Meersalz

#### Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen (nicht schälen), der Länge nach in dicke Stäbe schneiden und anschließend direkt in kaltes Wasser legen
2. Öl in einem hohen Topf mit kleinem Durchmesser oder einer Fritteuse auf 150° C erhitzen
3. Die Kartoffelstifte sorgfältig abspülen, um Stärke zu entfernen, und gut abtrocknen. Danach 3 bis 4 Minuten im heißen Fett frittieren, bis sie weich, aber noch farblos sind. Nun herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen und ruhen lassen
4. Das Öl anschließend auf 175 °C erhitzen und die Pommes dann weitere 4 bis 5 Minuten frittieren, bis sie goldbraun und knusprig sind
5. Die Pommes herausnehmen, abtropfen und mit Salz und Thymian in einer Schüssel mischen



## Der BVNON stellt sich vor

Der Bauernverband Nordostniedersachsen ist seit mehr als 60 Jahren die landwirtschaftliche Interessenvertretung in der Region Nordostniedersachsen. Im Jahr 2008 haben sich die drei ehemaligen Kreislandvolkverbände Lüchow, Lüneburg und Uelzen zum BVNON zusammengeschlossen. Rund 3000 Mitglieder mit den verschiedensten Produktionszweigen sind heute unter dem Dach des BVNON vereint und decken das gesamte Spektrum der Landwirtschaft ab.

Den Mitgliedern stehen Mitarbeiter in drei Geschäftsstellen zur Verfügung. Für deren Belange tritt insbesondere aber auch der ehrenamtliche Vorstand des Bauernverbandes Nordostniedersachsen ein. Aktive Landwirte setzen sich darin auf allen Ebenen für die Landwirtschaft ein. Sollten Sie Fragen haben, rufen Sie in einer unserer Geschäftsstellen an, wir reden gern mit Ihnen!

### Geschäftsstelle Lüchow-Dannenberg

Senator-Sandhagen-Straße 1  
29439 Lüchow  
Telefon: 0 58 41 / 97 70 - 0  
Fax: 0 58 41 / 97 70 - 99  
E-Mail: luechow@bvnon.de

### Geschäftsstelle Lüneburg

Altenbrücker Damm 6  
21337 Lüneburg  
Telefon: 0 41 31 / 8 62 92 - 3  
Fax: 0 41 31 / 8 62 92 - 55

### Geschäftsstelle Uelzen

Wilhelm-Seedorf-Straße 1  
29525 Uelzen  
Telefon: 05 81 / 97 36 69 - 0  
Fax: 05 81 / 97 36 69 - 10  
E-Mail: uelzen@bvnon.de

## IMPRESSUM

Bauernverband Nordostniedersachsen e. V.  
c/o Bauernverband Nordostniedersachsen e. V.  
Geschäftsstelle Lüneburg  
Altenbrücker Damm 6  
21337 Lüneburg  
E-Mail: post@bvnon.de  
Telefon: 04131/86292-3

Geschäftsführender Vorstand (Vorstand im Sinne des § 26 BGB):  
Thorsten Riggert (Vorsitzender)  
Adolf Tebel und Jens Wischmann (stellvertretende Vorsitzende)  
Registriergericht: Amtsgericht Lüneburg  
Registernummer: VR 477 LG  
Verantwortlich für den Inhalt im Sinne des Presserechts:  
Wolf Winkelmann (Geschäftsführer Bauernverband)

# Ohne Buern ward dat nix!



## Wir sorgen für Genuss auf dem Tisch

Ihre Bauern aus der Region machen es möglich!



Liebe Leserinnen und Leser,  
eine gut funktionierende Landwirtschaft ist eine Grundvoraussetzung für Lebensqualität. Sie ist ein ganz wichtiger Bestandteil unserer Kultur. Landwirtschaftliche Themen wie Produktqualität, Lebensmittelsicherheit, Umgang mit Nutztieren oder Preisgestaltung stehen häufig im Fokus der Öffentlichkeit. Doch nicht immer wird der Bevölkerung ein realistisches Bild darüber gezeigt, was gerade auch die regionale Landwirtschaft zum Wohle des Verbrauchers alles realisieren muss bzw. was notwendig ist, qualitativ hochwertige Nahrungsmittel umwelt-, tier- und preisgerecht zu erzeugen. Der Bauernverband Nordostniedersachsen e. V. (BVNON) hat sich daher entschlossen, eine Informationskampagne zu starten. Unter dem Motto „Ohne Buern ward dat nix“ wollen wir für Sie deutlich machen, wie stark unsere Landwirtschaftsbetriebe vor Ort sind, und dass es sich lohnt, diese Landwirte zu unterstützen. Denn die sorgen durch vertrauensvolle und engagierte Arbeit auf ihren Höfen und Feldern für Ihren Genuss auf dem Tisch. Heute stellen wir in der Ausgabe 1 unter anderem zwei Betriebe vor, die sich ganz der Kartoffel verschrieben haben. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!  
Thorsten Riggert (Vorsitzender BVNON)

## Heidekartoffeln sind heiß begehrt



13 verschiedene Kartoffel-Sorten baut Familie Schulte-Mausbeck für die Verbraucher auf ihren Äckern an. In Uelzen werden die Kartoffeln direkt vom Marktstand aus verkauft. Heidrun Otte (rechts, kleines Bild) gehört zu den Stammkundinnen, hier bedient von Astrid Schrötke und Mitarbeiterin Karin Schulze. Die Seniorin kauft seit zehn Jahren bei den Schulte-Mausbecks ihre Knollen ein.

Fotos: Grimme/4B Medienverlag

Leidenschaftlich gern sind Jörg und Sybille Schulte-Mausbeck Lebensmittel-Produzenten. Sie pflanzen neben Kartoffeln auch Zuckerrüben, Wintergerste und Winterweizen an. „Der Kartoffelanbau ist bei uns ein Ganzjahresbetrieb“, erklärt Jörg Schulte-Mausbeck. Elf Monate hält sich die eigene Ernte. Ab Anfang Juli füllen sich die Stiegen im Lager wieder mit neuen Kartoffeln, wenn die Roder bis Ende September die Knollen aus dem Boden graben. Die natürlichen Bedingungen könnten kaum besser sein als im Nordwesten des Kreises Uelzen. „Wir haben bei uns einen steinfreien sandigen Lehmboden. Der ist optimal für Kartoffeln“, sagen Jörg und Sybille Schulte-Mausbeck. Sie bauen im Ortsteil Wessenstedt der Gemeinde Natendorf Kartoffeln auf einer Fläche von 65 Hektar an. „Guter Boden ist gleichbedeutend mit guter Kartoffel-Qualität.“ Je nach Sorte erntet der Familienbetrieb 45 bis 50 Tonnen Erdäpfel je Hektar. „Wir müssen auf einem brutalen Markt mit kräftigen Preisschwankungen, guten und schlechten Jahren sowie starken Konkurrenten in

Deutschland, Frankreich, Belgien und den Niederlanden bestehen. Doch der Anbau lohnt sich und ist für uns ein gutes Geschäft.“ Der Familienbetrieb am Rande der Lüneburger Heide mit zwei festen Mitarbeitern und zwei Erntehelfern versorgt die Menschen in der Region mit Kartoffeln. Allerdings nimmt dieser Geschäftszweig mit dem seit zehn Jahren bestehenden Wochenmarkt-Stand in Uelzen und dem Verkauf ab Hof nur den kleinsten Anteil am Gesamtumsatz ein. Die Masse der Knollen geht als Speisekartoffel ins dicht besiedelte Ruhrgebiet. „Wir haben

seit Jahrzehnten treue und gute Kunden in Nordrhein-Westfalen“, berichtet Jörg Schulte-Mausbeck. Und so finden die Heidekartoffeln über Großmärkte in Dortmund, Duisburg, Essen und Wuppertal den



Jörg und Sybille und ihre drei Kinder Annika, Katharina und Michel sowie Schwägerin Astrid Schrötke und ihr Sohn Tom Schulte-Mausbeck (grüne Kappe) sind leidenschaftlich gern im Kartoffelanbau tätig.

Foto: 4B Medienverlag

Weg zu den Verbrauchern. Auf 50 Hektar Heideboden wachsen 13 verschiedene Sorten für diese Kundenschaft. „Auf weiteren zehn Hektar betreiben wir Vertragsanbau für die Heilmann AG in Uelzen“, so Jörg Schulte-Mausbeck. Das Unternehmen verpackt Kartoffeln unter anderem auch für Discounter. Vom Hof in Wessenstedt erhält die Heilmann AG sogenannte „Baby-Kartoffeln“, die kleiner als herkömmliche Knollen sind. „Sie werden abgepackt in 500 Gramm Schälchen und bei Aldi, Lidl und Marktkauf angeboten.“

### Kartoffelstärke wird in der Industrie als Werkstoff benötigt

Auf weiteren fünf Hektar gedeihen Stärkekartoffeln, die Fabriken in Lüchow im Wendland und Wietzenried im Heidekreis verarbeiten. Kartoffelstärke wird in der Industrie und als Werkstoff beispielsweise in Papier und Wellpappen benötigt. Hauptsächlich wird sie unter anderem in Limonaden oder Brot als Bindemittel eingesetzt. Aus Stärke gewonnene Dextrose wird für bestimmte Zuckersorten benötigt. Jörg und Sybille Schulte-Mausbeck beackern Flächen in Wessenstedt in der zweiten Generation. „Meine Eltern sind 1965 aus Nordrhein-Westfalen hierhergekommen, nachdem ihnen als Landwirte beim Bau der Autobahn 45 das Ackerland genommen wurde“, erzählt Jörg Schulte-Mausbeck. In der neuen Heimat bauten seine Eltern auf fünf Hektar Kartoffeln an. „Das war kein Vergleich mit heute. Es gab noch keinen Vertrieb, wie wir ihn kennen.“ Die Knollen gingen für den Verzehr nach Berlin und Duisburg. „Damit wurde die Grundlage für unseren heutigen Absatz geschaffen.“ Dass die eigenen drei Kinder im Alter von acht bis zwölf Jahren später einmal das Werk der Eltern fortsetzen werden, davon gehen Jörg und Sybille Schulte-Mausbeck aus. „Wenn sie Lust dazu haben, werden sie es machen.“ Für das Ehepaar ist klar: „Der Kartoffelanbau hat Zukunft. In welcher Betriebsgröße und mit welchem Vertrieb, das ist jedoch noch offen.“ Und deshalb führen sie ihre Kinder langsam an das Geschäft heran. Denn eines bleibt bei den offenen Fragen gleich: Auch der nächsten Generation bieten sich im Nordwesten des Kreises Uelzen beste natürliche Bedingungen für den Kartoffelanbau.



Die Vermessung von kleinen Kartoffeln für den Handel gehört zur täglichen Arbeit.

Foto: 4B Medienverlag

## „Wir leben von der Erde“



Familie Kunitz – Ida, Esther, Tobias, Heidrun, Ernst-Eckhard und Karl-Benno (von links) – bietet im eigenen Hofladen eine große Auswahl an Lebensmitteln aus eigener Produktion an.

Foto: Rainer Erhard

Ernst-Eckhard Kunitz ist ein passionierter Bauer durch und durch. „Wir leben von der Erde“, sagt der Landwirt aus dem Wendland. Der Duft der Ackerkrume ist sein Lebenselixier, das Gefühl dafür will er auch an die jüngste Generation auf seinem Hof in Lüchow weitergeben. „Ich werde meinen zweijährigen Enkel langsam heranzuführen. Er soll lernen, wie Erde riecht, wie sie sich anfühlt und welche Bedeutung unsere Ackerscholle für uns hat.“ In fünfter Generation betreibt die Familie ihren Bauernhof. Unter dem Namen Kartoffelhof Kunitz vereinen sich heute neben der Landwirtschaft die Wirtschaftszweige Gastronomie, Hofladen, Ferienwohnungsvermietung. Der Betrieb mit Ernst-Eckhard (62) und Heidrun (55) Kunitz, Tochter Esther (31) und Schwiegersohn Tobias (33) beschäftigt inzwischen fünf feste Mitarbeiter und bildet in den Berufen Hauswirtschafterin und Landwirt aus. Tochter Esther Kunitz erzählt, wie die Veränderung vor rund 25 Jahren langsam Schritt für Schritt begonnen hatte. Es war, als die deutsch-deutsche Grenze fiel, das Zonenrandgebiet plötzlich zum Nabel wurde und jede Menge Autos auch über die jahrzehntelang verwaisten Straßen im nordöstlichsten Zipfel Niedersachsens rollten. In dieser Wendezeit war es ein Kartoffelsack, der den Bauernhof Kunitz veränderte. „Meine Eltern hängten einen Kartoffelsack an den Straßenrand, der die vorbeikommenden Autofahrer auf unseren Hof lotste, wo sie dann unsere Speisekartoffeln kaufen konnten“, so Esther Kunitz. Vater Ernst-Eckhard ergänzte grinsend: „Anfangs mussten wir jeden Tag einen neuen Sack mit Kartoffeln raushängen, weil der vorige ohne zu bezahlen einfach immer mitgenommen wurde. Aber wir lernten, und stopften den Sack dann später nur mit gelben Abfallsäcken voll statt mit Kartoffeln.“ Mitte der 1990er-Jahre baute die Familie ihren Hofladen, nachdem nicht nur die Erdäpfel guten Absatz fanden, sondern auch die

Wurstwaren aus eigener Produktion, die Heidrun Kunitz kurzerhand aus einem Kühlschrank heraus an Durchreisenden und Einheimische verkaufte. Die Angebotspalette im Hofladen reicht heute von selbst angebauten Kartoffelsorten wie Laura, Blauer Schwede oder Rote Emma über hochwertiges Rindfleisch der eigenen bayrischen Fleckviehherde bis zu Eiern, Brotaufstrichen, Nudeln, Weinen, Honig und Bauernkäse von anderen Direktvermarktern. Die Direktvermarktung der Speisekartoffeln beschränkte sich anfangs nicht nur auf den eigenen Hof. Auf Bauernmärkten und bei Veranstaltungen rückte Familie Kunitz mit einer riesigen Pfanne an. Heidrun Kunitz bereitet darin leckere Bratkartoffeln zu, verkaufte diese mit Sülze und Remoulade als regionale Spezialität an die Besucher. „Die Leute kannten unsere Pfanne und mochten unsere Bratkartoffeln sehr“, sagt Esther Kunitz. Weitere Eckpunkte der Betriebsentwicklung waren Umbauten auf dem Hof, sodass Räume für Veranstaltungen im ländlichen Stil entstanden. „Außerdem bieten wir ein Catering außerhalb unserer Veranstaltungsräume an und kochen in der eigenen Großküche täglich 300 Essen für Schulen und Kindergärten in der Region“, berichtet Esther Kunitz, die wie ihre Mutter Heidrun hauswirtschaftliche Betriebsleiterin ist und alles selber kocht, was der Betrieb anbietet. Zudem ist sie Event-Managerin. Ernst-Eckhard Kunitz ist bei aller Geschäftigkeit auf dem Hof der Landwirtschaft und den Kartoffeln treu geblieben. Auf 14 Hektar produziert er mit Hingabe Kartoffeln, Speisekartoffeln auf zwei und Stärkekartoffeln auf zwölf Hektar. Abnehmer der Knollen sind neben der eigenen Betriebszweige die Stärkefabrik und ein Supermarkt in Lüchow sowie ein Gastronom. „Heute reicht es nicht mehr nur Landwirt zu sein“, sagt Ernst-Eckhard Kunitz. „Du musst auch ein guter Geschäftsmann sein, sonst hast Du keine Chance.“