



Wo wachsen eigentlich die Kartoffeln für das Püree?
Auf dem Biolandhof „Gut Wulksfelde“ in Tangstedt bei Hamburg



Jürgen mit einer Palette Wulksfelder Kartoffeln

Seit

sechs Jahren kocht der Wackelpeter in der Sternschanze – angefangen hat alles in Volksdorf und sozusagen gleich um die Ecke hat der Wackelpeter seine ersten Kartoffeln gekauft. „Musika“, „Linda“ oder „Prinzess“ heißen die leckeren Erdäpfel, die auf dem Gut Wulksfelde angebaut werden. Ist dann Erntezeit, fährt ein riesiger Kartoffelroder die Felder auf und ab und buddelt automatisch mit seinen vielen Eisenschaufeln die Kartoffeln aus. Vom Roder werden sie auf riesige Anhänger verladen und dann kommt Jürgen ins Spiel. „Die riesigen Hänger über die schmalen Wege ins Lager zu bugsieren ist der gefährlichste Job“,

sagt Jürgen, „ein Praktikant hat auch schon mal ein paar Schilder umgefahren.“ Jürgen fährt jede Woche viele Säcke Kartoffeln zu uns in die Sternschanze. Beim Wackelpeter kommen die Kartoffeln dann in unsere große Kartoffelschälmaschine und schwuppsdiewupps haben die Köche eine ganze Menge geschälte Kartoffeln für das Püree oder Kartoffelgratin. Oder eben für unsere leckeren Wulksfelder Kartoffeln mit Quark und Gurken. Und so arbeiten wir seit fast zwanzig Jahren gerne mit dem Gut Wulksfelde zusammen. Beim nächsten Mal erzählen wir Euch, was man in Burkina Faso kocht.