

Minigärtnertreff vom 20.09.23

Alles rund um die Kartoffel

Bei unserem Treffen im September drehte sich alles rund um die Kartoffel. Vorab jedoch hatte Barbara uns etwas ganz Besonderes mitgebracht - eine Wabe voller Hornissen samt Larven, denen wir beim Schlüpfen zusehen konnten! Unglaublich, wie schnell diese riesige Hornisse aus so einer kleinen Wabe schlüpfte!

Die Hornisse gehört zu den Faltenwespen. Sie ist in Europa und Asien verbreitet und wurde durch Nordamerika eingeschleppt. Bei uns ist die Hornisse die größte Wespenart. Wie bei den Bienen unterscheidet man bei den Hornissen Königin (Weibchen), Drohnen (Männchen) und Arbeiterinnen (unbefruchtete Weibchen).

Hornissen leben in einem Staat von 400-700 Tieren zusammen. Der Staat lebt nur etwa ein halbes Jahr, das heißt jedes Jahr gründet eine junge Königin einen neuen Staat. Sie beginnt dazu im Frühling mit dem Nestbau. Dafür zerkaut sie Holz oder Papier und baut daraus ein Nest mit Waben. In jede Wabenzelle legt sie ein Ei, füllt sie mit Futter für die Larve und deckelt sie zu. Wenn daraus die ersten Arbeiterinnen geschlüpft sind, übernehmen diese den weiteren Bau des Nestes und die Nahrungsversorgung für das ganze Volk. Jetzt legt die Königin nur noch Eier.

Die Hornissenkönigin ist bis zu 35 mm groß. Um befruchtete Eier legen zu können, hat sie sich im Herbst mit einer Drohne gepaart.

Arbeiterinnen sind 18-25 mm groß, sie sind unbefruchtete Weibchen, das heißt sie könnten zwar Eier legen, aber aus denen würden nur Drohnen schlüpfen.

Die Arbeiterinnen ernähren sich vorwiegend von Nektar, Fallobst und Baumsäften, sie fressen nur wenige Insekten. Ihre Larven dagegen füttern die Hornissen mit zerkauten Insekten. Eine Arbeiterin kann ca. 3-4 Wochen leben, die Drohnen sterben nach der Paarung und nur die Königin überwintert, sie lebt ca. 1 Jahr lang.

Am Ende des Sommers ist das Hornissennest meist bis 60 cm lang und 30 cm breit. Nester werden oft in Baumhöhlen, Vogelnistkästen oder unter Hausdächern gebaut.

Die Arbeiterinnen und die Königin haben einen Stachel, die Drohnen aber nicht. Ein Hornissenstich ist eigentlich ungefährlich. Das Gift ist nur ungefähr halb so stark wie Bienengift. Man soll also vor einer Hornisse keine Angst haben, auch wenn sie im Flug laut und tief brummt. Hornissenstiche sind allerdings schmerzhaft. Wenn man gestochen ist, soll man sich nicht aufregen, sondern den Stich wie jeden anderen Insektenstich gleich behandeln.



Nach diesen spannenden Beobachtungen ging es dann ans Beet, um die Kartoffeln zu ernten, die wir bei unserem Treffen im April gepflanzt hatten. Wir staunten nicht schlecht, was für riesige Kartoffeln da aus der Erde kamen!

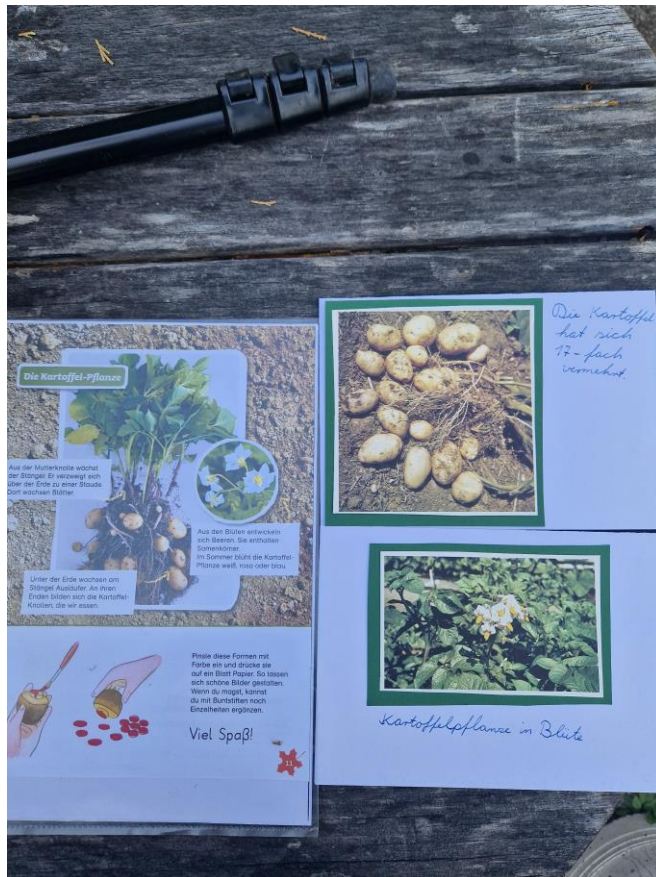


Cordula hatte natürlich alles Wissenswerte über die Kartoffel im Gepäck! Die Kartoffel ist eine Pflanze, die entfernt mit Tomate, Paprika und Tabak verwandt ist. Man nennt die Kartoffel in einigen Gegenden auch Erdapfel. Das Wort Kartoffel geht auf einen lateinischen Ausdruck zurück, der Erdknolle bedeutet.

Die eigentliche Pflanze ist grün und leicht giftig. Auch die Früchte kann man nicht essen. Was man isst, das sind Knollen, die im Erdboden wachsen. Die Knolle besteht vor allem aus Wasser und Stärke.

Die Kartoffel stammt aus den Anden, einem Gebirge in Südamerika. Schon die Inka haben sie angebaut. Später haben spanische Entdecker die Pflanze kennengelernt. Um das Jahr 1570 scheint sie zum ersten Mal nach Spanien gekommen zu sein. Mit der Zeit baute man sie auch in anderen Ländern Europas und der Welt an. Es gibt viele Geschichten, wer genau die Kartoffeln nach Europa gebracht hat. Tatsächlich weiß man es nicht.

Viele Menschen hatten dank der Kartoffel genug zu essen. Als aber die Kartoffelpflanzen krank wurden, verhungerten viele. Heute bebauen die Menschen auf der Welt große Landflächen mit Kartoffeln, vor allem in Europa und Asien. Ein Deutscher isst im Jahr durchschnittlich etwa 50 Kilogramm Kartoffeln, also etwa jede Woche ein Kilogramm.



Wir haben die Kartoffel aber nicht einfach nur so geerntet, wir wollten auch etwas mit ihr anstellen. Wir überlegten, auf welche verschiedenen Arten man die Kartoffel verarbeiten kann und uns ist eine Menge eingefallen, z.B. als Ofenkartoffel oder Pommes, Kartoffelbrei oder als Salat. Für heute sollte es jedoch eine Kartoffelsuppe sein.

Zuerst mussten die Kartoffeln ordentlich geschrubbt werden und so von der Erde befreit werden. Damit die Suppe etwas schmackhafter wird, haben wir Kräuter gesammelt und auch Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch mussten klein geschnitten werden.



Wie kleine Profiköche ging es ans Braten, Kochen und Stampfen.



Da das Auge bekanntlich mitisst, haben wir noch ein paar essbare Blüten im Grünwerk gepflückt!

Die fertige Kartoffelsuppe konnte sich sehen lassen!



Da wir so dicke Kartoffeln hatten, haben wir einen riesigen Topf voll Suppe gehabt, sodass die Mamas sich in gemütlicher Runde zu uns auf den Boden setzen konnten und mit uns zusammen die Suppe genießen konnten.



Zutaten für 4 Portionen

1	TL	Kresse, geschnitten
800	g	Kartoffeln, mehlig
1	Bund	Suppengrün
1.5	l	Gemüse- oder Fleischbrühe
150	g	Crème fraîche
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Muskat

Rezept Zubereitung

- Für die **Kartoffelsuppe** zuerst die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.
- Das Suppengrün putzen bzw. waschen und in kleine Stücke schneiden.
- Nun das Gemüse sowie die Kartoffeln mit der kalten Brühe in einem Topf zum Kochen bringen und bei geringer Hitze etwa 20 Minuten weich köcheln lassen.

- Anschließend die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren, Crème fraîche unterrühren, die Suppe noch einmal kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.