

- **Unkraut hacken**

Gehackt wurden Mais, Kartoffeln und Rüben. Dabei ging es einmal um das Ausdünnen der zu dicht stehenden Nutzpflanzen, nebenbei aber auch um die **Beseitigung der** zwischen den Reihen wuchernden **Unkräuter**. Unter Anleitung meiner Eltern durfte ich auch da mithelfen, nicht gerade zu meiner Freude, wenn die Arbeit 4 Stunden bei großer Hitze dauerte.

- **Kartoffel klaben**



Solange es keinen Kartoffelroder gab, musste alles von Hand gemacht werden - wie auch sonst? Zunächst wurde das meist schon welke Kartoffelkraut herausgezogen und zur Seite gelegt, dieses dann auf einem Haufen gesammelt. Anschließend mussten die Kartoffeln aus der Erde gebuddelt werden, entweder **in gebückter Haltung oder auf Knien** rutschend. Das eine war schlecht für den Rücken, das andere schmerzhaft, weil du dich oft auf einen (spitzen) Stein gekniet hast. Gerne erinnere ich mich aber an das gute Gefühl, wenn ich barfuß in die kühle lockere Erde stocherte, ein sinnliches Erlebnis.

Ein durchaus nachhaltiges Erlebnis war das **Verbrennen des trockenen Kartoffelkrauts** nach dem Abeggen des leeren Ackers. Es wurde mir von Anfang an eingeschärft, dass man immer auf der Seite, aus der der Wind kam, stehen musste. Wenn dann kurz vor Sonnenuntergang der große Haufen angezündet wurde, und die Funken gegen den dunklen Himmel flogen, war das ein ergreifender Moment: "So, mit der Kartoffelernte sind wir fertig, Feierabend"!

- **Kartoffel dämpfen**

Kartoffeln wurden als Futtergrundlage für die Schweinemast angebaut, die Menge für den Haushalt fiel da kaum ins Gewicht. Damit man den Kartoffelvorrat auch unbeschadet über den Winter bis ins Frühjahr hinein bringen konnte, wurden sie siliert, d.h. haltbar gemacht. Zunächst musste der Vorrat lose in der Scheune gelagert werden, bis dann eines Herbsttages das Kartoffeldämpfen anstand. Nach entsprechender Anmeldung wurde am Tag X die mobile Gerätschaft in den Hof gefahren, aufgestellt, der Dampfkessel mit Wasser befüllt, das Feuerloch mit groben Holzscheiten bestückt, die Kartoffelbehälter gefüllt und zuletzt mit Schläuchen mit dem Dampfkessel verbunden. Nach geraumer Zeit strömte dann Dampf durch die Behälter und garte die Kartoffeln. Aus Erfahrung wusste der Maschinist, wann die schweren, verschraubten Deckel zu öffnen waren. Das war dann auch immer der Moment für mich, mir schnell zwei drei dicke **Kartoffeln** zu mopsen, sie schnell zu schälen und **mit viel Butter und Salz** zu genießen.

Nach und nach wurden die noch heißen Kartoffeln in die Silos in der Scheune gefüllt, sofort mit einem Stampfer bearbeitet, damit jegliche Luft verdrängt wurde. War das Silo voll, kam eine Abdeckung oben drauf. Wenn es dann für die Schweine kein Grünfutter mehr gab, wurde das Silo geöffnet und Portion für Portion herausgestochen, für Schweine ein Leckerbissen, auch wenn ich den säuerlichen Geruch noch heute in der Nase habe.

