Essen direkt aus dem Kartoffelfeuer

Ein Fest wie früher nach der Kartoffel-Ernte wird am Samstag in Bühren gefeiert

HANN. MÜNDEN. Der Heimat und Kulturverein Bühren lädt für Samstag, 3. Oktober, zum Kartoffelfeuer ein: auf dem Reisemobilstellplatz in Bühren ab 13 Uhr. Gäste sind willkommen. Wer mag, kann Salate oder Dressing oder ähnliches mitbringen, für Kartoffeln werde gesorgt, teilt Enno Fischer mit. Im Feuer wird direkt das Essen zubereitet.

Das Kartoffelfeuer sei eine Tradition von früher: Damals wurde nach der Ernte das Kartoffelkraut verbrannt und in der Glut die Kartoffeln gegart.

Glut zum Garen

„Heute verwenden wir frisches Buchenholz, nur das ergibt ausreichend Glut für die Kartoffeln. Das Holz wird verbrannt. Nachdem ausreichend Glut vorhanden ist, werden die noch brennenden Reste des Holzes zu einem Nebenfeuer aufgeschichtet. Es wird dann wieder Holz auf das Nebenfeuer nachgelegt. Die Glut wird etwas verteilt, die Kartoffeln werden auf die Glut gelegt. Nun müssen sie cirka zehn Minuten schwitzen. Anschließend werden die Kartoffeln mit der Glut bedeckt, sie garen nun 20 Minuten."

Dann könne man die Kartoffeln mit oder ohne Schale essen, auf dieselbe Art werden Mettwickel und Würstchen gegart – alles in Butterbrotpapier und in Zeitungspapier eingewickelt. Ein schnelles Zuschütten mit der Glut verhindert ein Brennen des Papieres. So könne das Fleisch im eigenen Saft garen. (tns)