Freude über Süsskartoffeln: Matthias und Mary Hagen mit ihren Mädchen Sarina und Melina.

Aus der Region

Die exotische Knolle wird heimisch

Die Familie Hagen baut auf ihrem Hof in **Wilen bei Neunforn TG** *seit drei Jahren Süsskartoffeln an. Der Aufwand bei der Ernte der trendigen Knolle ist gross – die Freude über das aussergewöhnliche Produkt dafür umso grösser .*

Text und Bilder: *Natalie Brägger*

Aus der Region. Für die Region. MIGROS

1

2

1 *Süsskartoffeln sind anfällig auf Schlagschäden, deshalb ist beim Ausgraben Vorsicht geboten.*

2 *Die Süsskartoffel ist ein Windengewächs und bildet auf dem Feld von Matthias Hagen deshalb einen dicht verwucherten Teppich.*

Asien oder doch Amerika? Woher die Süsskartoffel ursprünglich genau stammt, ist unklar. Sicher aber ist, dass sie auf den Tellern der Schweizerinnen und Schweizer angekommen ist. Und auf den Feldern der Familie Hagen in Wilen bei Neunforn im Kanton Thurgau. Auf rund zwei Hektaren pflanzt sie hier die trendige Knolle an. Den Betrieb am kleinen Wilener See führt die Familie «seit X Generationen», seit dem 1. Januar 2018 sind Matthias und Mary Hagen die Chefs, die Eltern von Matthias wirken als Angestellte aber sehr tatkräftig mit. Und mit der dreijährigen Sarina und der anderthalbjährigen Melina erlebt schon die nächste Generation die Arbeit auf dem Hof hautnah mit. Die ist vielfältig: Auf den Feldern wachsen Kartoffeln, Zwiebeln, Rüebli, Spargeln, Zuckerrüben, Getreide und Mais, hinzu kommen Rebbau, eine Anlage mit Aprikosenbäumen und die Mast von Weiderindern.

Wenn Mut belohnt wird

Matthias hat schon als Kind viel auf dem elterlichen Betrieb mitgeholfen. «Mir gefällt es, dass man als Landwirt unternehmerische Freiheiten hat und immer wieder etwas ausprobieren kann», sagt er. Seiner Offenheit und seinem Innovationsgeist ist es denn auch zu verdanken, dass heute Süsskartoffeln – eigentlich eher in tropischen Gebieten zu Hause – im Thurgau wachsen. Als Matthias Hagen 2015 in einer Regionalzeitung von einem Bauern aus Andelfingen gelesen hat, der Süsskartoffeln anpflanzt, nahm er mit ihm Kontakt auf und startete ebenfalls einen ersten Anbauversuch. Die Anhöhe über dem Thurtal mit ihrem sehr trockenen, sonnigen Klima eignet sich gut für diese Pflanze, die erst bei Temperaturen ab 10 Grad richtig wächst. «Wir kannten Süsskartoffeln damals nicht, auch nicht als Nahrungsmittel», erinnern sich Matthias und Mary Hagen. Heute stehen die süsslichen Knollen regelmässig auf dem Menüplan der jungen Familie. «Melina ist durch den Süsskartoffelbrei gross und stark geworden», lacht Mary.

Nicht mit der Kartoffel verwandt

Auf den ersten Blick scheint es einfach und naheliegend, dass Hagens neben den herkömmlichen Kartoffeln auch noch Süsskartoffeln anpflanzen. Doch der Schein trügt. Denn Kartoffeln und Süsskartoffeln haben neben ihrem Namen herzlich wenig gemeinsam. Zwar wachsen beide als Knollen unter der Erde, Kartoffeln sind aber Nachschattengewächse, Süsskartoffeln sind dagegen Windengewächse. Den Unterschied sieht man auf dem Feld schnell: Die Süsskartoffelpflanzen bilden einen dichten Teppich, die Wurzeln reichen sehr tief in die Erde und die Knollen müssen richtiggehend aus dem Boden gezerrt werden. Deshalb und weil die Süsskartoffeln sehr anfällig auf Schlagschäden sind, ist ein maschinelles Ernten kaum möglich. «Wir tüfteln an einer Maschine, aber bis jetzt ist die Ernte vor allem Handarbeit», sagt Matthias Hagen. Für die zwei Hektaren rechnet der 30-Jährige 15 Arbeitstage ein, bei gewöhnlichen Kartoffeln ist ein Feld dieser Grösse in drei bis vier Tagen leer. Zur richtigen Zeit eine schlagkräftige Mitarbeiter-Crew zur Stelle zu haben, ist für Matthias Hagen nicht so schwierig: Flexible Leute aus dem Dorf und der Umgebung helfen gerne und als Präsident des örtlichen Turnvereins hat er ein gutes Kontaktnetz und deshalb auch schnell Aushilfen zur Hand, wenn er bei der Ernte Verstärkung benötigt.

Auch Mäuse mögen Süsskartoffeln

Der Weg nach der Ernte ist bei den Süsskartoffeln ebenfalls anders als bei gewöhnlichen Kartoffeln. Während Erstere ein möglichst kühles und trockenes Lager benötigen, werden die Süsskartoffeln sieben Tage lang bei einer Temperatur von 27 bis 30 Grad und hoher Luftfeuchtigkeit erwärmt. Dadurch wird die Haut stärker, die Kartoffeln werden süsser und bis zu einem Jahr lagerfähig. Nach dieser Kur in der «Kartoffelsauna» werden die Knollen gewaschen, in Handarbeit verlesen und für den Verkauf bereitgemacht. Über die Firma Ott Gemüse in Basadingen gelangen sie zur Migros Ostschweiz. Da allerdings nicht nur Menschen, sondern auch Mäuse und Drahtwürmer Freude an den Süsskartoffeln haben, muss ein beachtlicher Teil aussortiert werden. Das ist für Matthias Hagen und sein Team zwar mühsam, freut aber die Mastrinder: Auch sie haben an der modernen Knolle inzwischen Gefallen gefunden. MM

Tipp

Süsskartoffel zubereiten

Mary Hagens Rezept für Süsskartoffeln: Süsskartoffeln waschen und Pommes Frites daraus schneiden. Öl, Curry und Kräutersalz in einer Schüssel mischen, die Süsskartoffeln dazu geben und im Öl wenden. Dann die Süsskartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für 20 bis 25 Minuten bei 220 Grad im Ofen backen.