

Kartoffelmarkt Reutlingen GEA 30.9.2025

Früher mehlig, heute festkochend

Duftend zerschmilzt die frische Butter auf der heißen Kartoffel. Jetzt noch etwas Salz darüber und die kulinarische Köstlichkeit ist perfekt. „Mehr braucht man manchmal gar nicht“, meint Rudolf Mathias aus Oberstetten. Er war am Samstag auf dem Kartoffelmarkt an der Kreuzeiche zu finden, der dort immer samstags bis zum 22 November 2025 stattfindet.

„Ich bin schon vor 35 Jahren mit meinem Vater hergekommen“, berichtet Mathias. Seit mindestens 40 Jahren baut der Betrieb die Sorte Granola an, die sich für die Alb besonders gut eignet. Dort ist das Klima rauer und bekanntermaßen „einen Kittel kälter“. Besonders stolz ist Mathias auf seine 15jährige Tochter, die vor kurzem hobbymäßig den Gemüseanbau mit säen, pflegen und ernten für sich entdeckte. Und er hofft natürlich, dass der Sohn eines Tages den Betrieb übernehmen wird.

Nebenan hat Marc Wörz, Mathias' ehemaliger „Schuler“, seinen Stand aufgebaut. „Ich habe meine Stammkundschaft und bin zufrieden mit dem Umsatz in Reutlingen“, sagt er. Es gebe über 140 Sorten an Speisekartoffeln, doch auf der Alb könne man nicht berechnen, so dass nicht alle in Frage kämen. Laura, Theresa, Bernina, Simonetta – diese „Mädels“ passen.

Das Käuferverhalten entscheide sich auch nach der Generation. „Ältere Kunden möchten gerne mehlige Kartoffeln, die jüngeren eher festkochende“, so Wörz. Seine Erfahrung nach würden junge Leute auch selbst keinen Kartoffelsalat mehr machen, sondern ihn meistens kaufen. Verändert habe sich auch die Gebindegröße. „Die Kundinnen und Kunden haben oft einen zu warmen oder gar keinen Keller mehr. Sie kaufen keine großen Säcke, sondern maximal fünf Kilo Kartoffeln.“ Die passten unter die Küchenspüle. „Und was dann vergessen wurde oder wegen der Wärme schließlich doch keimt, wirft man dann einfach weg.“ Ideal zum Einlagern seien sechs Grad.

Ein älteres Haus mit einem tiefen kühlen Gewölbekeller besitzt Cornelia Kiefer aus Reutlingen. „Ich kaufe immer auf dem Kartoffelmarkt“, sagt sie und ersteht einen großen Sack bei Franz Geiselhart aus Hayingen. Dass große Gebinde wegen der fehlenden Möglichkeit zum Einlagern immer weniger nachgefragt seien, hat auch er beobachtet. „Und man kann Kartoffeln ja auch das ganze Jahr über problemlos überall kaufen.“ Die früheren Zentnersäcke wurden erst auf 25 Kilo und jetzt auf 12,5 Kilo reduziert.

Im Angebot hat Geiselhart die viel nachgefragte festkochende Frühkartoffel Annabell, die Sorte Ditta, die sich besonders gut einlagern lässt, zum ersten Mal die vorwiegend festkochende Soraya und sogar alte Spezialitäten wie Bamberger Hörnchen, die von der Form einer Möhre ähneln und deren besonderer, leicht nussiger Geschmack von Kennern geschätzt wird. Zufrieden ist Geiselhart auch mit dem Umsatz in seinem Hofladen. „Offenbar schätzen viele Kundinnen und Kunden einfach dieses ursprüngliche Flair, direkt vom Hof zu kaufen.“

Laura, Concordia und Glorietta lagern auch gemütlich auf dem Anhänger von Oliver Scheuerer aus Rommelsbach. Er hat beobachtet, dass der erste Samstag des

Kartoffelmarktes oft noch nicht so gut läuft. „Es muss sich erst wieder herumsprechen“, sagt er. Auch Scheuerer möchte bis Ende November jeden Samstag an die Kreuzeiche kommen.



Cornelia Kiefer hat noch einen Gewölbekeller und kauft daher bei Franz Geiselhart große Gebinde zum Einlagern.