

Ob Linda, Sieglinde, Bintje oder Quarta,
ob Agria, Laura, Marabel oder Adretta.
Kartoffelsorten gibts unendlich viele,
irgendwann kam sie zu uns aus Chile.

Der alte Fritz hat sie einst eingeführt,
er ist es, dem unser Dank gebührt.
Die „Knolle“, so wird sie auch genannt,
ist auf der ganzen Welt bekannt.

Es gibt blaue und gelbe, rosa und rote,
manche sehen aus, wie ne Bohnenschote.
Festkochend, mehlig – es ist alles dabei,
sie schmeckt uns gut und macht nicht high.

Gerieben, gekocht, gebraten, als Brei,
der Kartoffelboom ist noch lang nicht vorbei.
Ob mit Hering, Quark, Fleisch oder Gemüse,
sie schmeckt auch als Stifte aus der Fritteuse.

Im April gesetzt und ab Juni gegraben,
alle sind froh, das wir die Erdäpfel haben.
Kartoffelrezepte gibt's unendlich viele,
es gibt sogar richtige Kartoffelspiele.

Die Kartoffelernte hat uns alle gefordert,
wir wurden alle aufs Feld beordert.
Mit der Maschine wurde sie ausgemacht
und zentnerweise in die Keller gebracht.

Ein Kartoffelfeuer wurde vom Opa entfacht,
das ging sehr fix, war schnell gemacht.
Dann die Kartoffeln hinein in die Glut,
das war echt Bio und schmeckte uns gut.

Kartoffeln gibt's fast jeden Tag,
weil jeder diese Knolle mag.
Sie ist gesund, wird gut verdaut,
und wohl noch lange angebaut.



Die Kartoffel