



Die Sorte 'Colorada de Baga' stammt von der Kanareninsel Teneriffa, auf der vermutlich die ersten Kartoffeln außerhalb Amerikas kultiviert wurden. Sie ist spät reifend, vorwiegend festkochend und punktet mit feiwürzigem Aroma und cremiger Struktur. Allerdings ist sie nicht allzu ertragreich.

Bodenschätze: Von Frühsommer bis Herbst reift auf Gründels Acker ständig irgendeine Kartoffelsorte. Die 'Bonita Oja' ist eine der späteren.



Der Kartoffelheld

Das Vogtland ist eher bekannt für Plauener Spitze und seine idyllische Landschaft, nicht für exotische Kartoffelsorten. Bis jetzt! Denn im sächsischen Reichenbach hat **Ulrich Gündel** eine beeindruckende Sammlung zusammengetragen.



„Kartoffeln sind nicht nur eine Beilage! Sie enthalten wertvolle Proteine, Mineralien und mehr Vitamin C als Äpfel.“

Kommt, wir ernten gleich! Der gut 40 Jahre alte Belarus-Schlepper schüttelt sich beim Anlassen. Dann lenkt ihn Ulrich Gündel schnurgerade über seinen Kartoffelacker. Den Schwingsiebender im Schlepptau. Und das Gefährt gehorcht. In den Reihen tauchen immer mehr knubbelige blauschalige und dann rot marmorierte Kartoffeln auf. Ich helfe beim Aufsammeln, trenne auf Gündels Geheiß hin streng nach Sorten und finde vor allem kleine und mittelgroße Knollen. „Das soll auch so sein! Wir düngen unsere Kartoffeln nur mäßig mit Stickstoff, dafür phosphat- und kaliumbetont. Ein Zuviel an Stickstoff lässt die Knollen zwar kräftig wachsen. Nur fehlt es denen dann ganz ernst zu nehmende Redens-

art von den dummen Bauern und den großen Kartoffeln ein.

Gemeinsam mit seinem Sohn Swen kultiviert Ulrich Gündel auf fünf Hektar eine bunte Sammlung von etwa 150 Kartoffelsorten aus aller Welt. So wachsen bei ihnen neben den modernen Züchtungen auch über hundertjährige deutsche Sorten und noch viel ältere Varietäten von den Kanaren und aus Mittelamerika, der ursprünglichen Heimat der Kartoffel. Und in jedem Jahr kommen neue dazu. Die blaufleischigen, rotschaligen oder auch „ganz normal“ gelben Knollen mit ihrem typisch kartoffeligen Aroma sind inzwischen in der gehobenen Gastronomie sehr gefragt. Aber auch Hobbygärtner können kleine Mengen über einen Onlineshop bestellen oder im Hofladen abholen. „Wir bieten et-

wa 80 Sorten zum Verkauf an. Die anderen prüfen wir noch, oder wir haben einfach noch nicht ausreichend Knollen.“ Die Gündels versenden Kartoffeln ausschließlich zu Speisezwecken und kein zertifiziertes Pflanzgut, wie es der Gesetzgeber nennt. Landwirt Gündel dazu: „Natürlich können auch Speisekartoffeln im Garten gepflanzt werden, wenn die Knollen gesund sind und nicht mit keimhemmenden Mitteln behandelt wurden. Darauf achten wir.“

Welche Sorten er für den Garten denn empfehlen würde, möchte ich wissen, und Landwirt Gündel nennt mir einige seiner Favoriten: 'Reichskanzler', 'Golden Wonder' und 'Adretta' gehörten für ihn zu den besten mehlig kochenden, 'La Bonnotte', 'Exquisa' und 'Sieglinde' zu den besten festkochenden. Un-

ter den vorwiegend festkochenden Sorten favorisiere er die frühe rotschalige 'Red Duke of York', die blaufleischige 'Blauer Schwede' und 'Ackersegen', eine gelbe Universalsorte. Wer sehr früh ernten möchte, sei mit 'La Bonnotte', 'Red Duke of York' und 'Acapella' gut beraten. Die historischen Sorten 'Rosa Tannenzapfen' (fest), die würzig-erdige 'Vitelotte' (fest) und die ertragreiche 'Reichskanzler' reifen spät und lassen sich lange lagern. Bei den Neuzüchtungen machen die rotfleischige 'Rote Emalie' sowie 'Mayan Twilight' und 'Laura' von sich reden.

Appetit bekommen? Dann besuchen Sie doch mal „Gündels Kulturstall“! Wer rechtzeitig reserviert, kann im zum Partyraum ausgebauten Viehstall Gündels Kartoffelspezialitäten genießen: gedämpft, als

Schwiegermuttertest wurde bei den Inkas eine Ursorte mit den tief liegenden Augen genannt. Nur wer sie schälen konnte, kam als Schwiegertochter in Betracht.

FOTOS: SABINE RÜBENSAT



Probe im Paket

Wer sich bei der großen Vielfalt nicht für eine Sorte entscheiden kann, hat die Möglichkeit ein Probierpaket im Onlineshop von Gündels Kartoffelwelt zu bestellen. Der Sortenmix besteht aus fünf Züchtungen (siehe Foto) und wiegt zirka 1,5kg. Mit ihm kann jeder seine ganz private Kartoffelverkostung oder einen gezielten Testanbau im heimischen Garten durchführen.

Neuzüchtungen

In einem kleinen Gewächshaus stehen junge Kartoffelpflanzen aus eigener Züchtung. Hier sind sie vor Schädlingen geschützt. Gefürchtet sind Läuse, die Viruskrankheiten übertragen können. Sobald ausreichend Pflanzgut da ist, werden die einzelnen Auslesen auf dem Acker einige Jahre geprüft und vermehrt, wenn sie den Anprüchen der Züchter genügen. Die erste selbst gezüchtete Sorte (siehe Foto) wurde bereits ins Sortiment aufgenommen. Einen Namen hat die späte, mehlig kochende Sorte offiziell noch nicht. Einen Spitznamen aber schon: „Schinkenkartoffel“. Wegen der dekorativen roten Marmorierung im gelben Fruchtfleisch.



Die kleinen Kartoffeln fallen durchs Raster. Sie werden vor allem zum Pflanzgenutzt. Die großen kommen in die Küche.

Multitasking: Kartoffeln sortieren und gleichzeitig Bestellungen annehmen? Kein Problem für Junior Swen.

Sortenschau: Wenn die Gündels zum Kartoffelfest laden, stehen fast alle Sorten zum Bestaunen und zum Mitnehmen bereit.



Pellkartoffel, und zusammen mit gutem Wein, Musik und Kabarett serviert. Oder Kartoffelchips. Auch die sind beliebt bei Gündels Gästen und lassen sich recht einfach leicht selbst zubereiten: Kartoffeln mit dem Küchenhobel in dünne Scheiben schneiden, auf einem Küchentuch abtrocknen lassen und in maximal 170 °C heißem Fett frittieren, bis sie ganz leicht bräunen. Herausnehmen, abtropfen lassen und nach Geschmack mit Paprikapulver, Salz oder Zwiebel-salz würzen. Fertig. Luftdicht verpackt, bleiben die Chips etwa zwei Monate lang knusprig. Gündels Profi-Tipp dazu: „Nicht zu kleine Knollen verwenden. Wir selbst favorisieren die blaufleischige 'Vitelotte', die gelbe Sorte 'Exquisa' und die 'Rote Emalie'.“

ACHIM WERNER

Alle genannten und viele weitere Kartoffelsorten können, solange der Vorrat reicht, unter www.guendels-kartoffelwelt.de, ab 1kg je Sorte online bestellt werden.