

Vogtländer werben für die Knolle

Kartoffeln aus dem Supermarkt sind langweilig - jedenfalls für den Vogtländischen Knollenring. Was sonst noch so mit den Erdäpfeln geht will der Verein auf der Grünen Woche zeigen. Dafür schickt er einen Kartoffel-Entertainer nach Berlin.

11.01.2017



Ulrich Gündel wirbt für die Vielfalt der Kartoffel.

© kairospress

Ulrich Gündel von Gündels Kulturstall.

Der Landwirt aus Reichenbach baut mehr als 130 historische Kartoffelsorten an, 80 bis 90 davon gehen in die Vermarktung. Auf der Messe wird er 60 Sorten dem breiten Publikum präsentieren. „Die sind in kleinen Körbchen in einem großen Regal. Das ist ein Blickfang. Da gibt es immer eine Traube davor“, sagt Gündel.

Das Vogtland gilt in Deutschland als Wiege des Feldanbaus von Kartoffeln. Wenzel sagt, es sei schriftlich belegt, dass bereits 1647 Erdäpfel angebaut worden seien. Dieser Tradition hat sich der Vogtländische Knollenring verpflichtet. Neben der Forschung kümmert sich der Verein um die Weitergabe des Wissens zum Beispiel mittels des Lehrpfades „Knollensteig“. Darüber hinaus wirbt er für gesunde Ernährung und hat sich als Viertes zum Ziel gesetzt, barrierefreies Wandern zu ermöglichen. Dafür gab es 2015 zusammen mit dem Verein Vital e.V. den Mitteldeutschen Inklusionspreis.

Kartoffelschnaps, Kartoffelbier, Kartoffelpuffer, Kartoffelsuppe und noch vieles mehr - die Bandbreite der Erzeugnisse scheint unerschöpflich. „Kartoffeln sind mehr als Pommes“, sagt der Vereinschef. Es wird geschätzt, dass es weltweit rund 5 000 Sorten gibt. Normale Supermarktkunden bekämen laut Wenzel nur sechs angeboten - und dazu würden sie nicht nach Namen unterschieden, sondern zwischen mehlig, überwiegend festkochend und festkochend. Diese Neuzüchtungen schmeckten alle gleich, moniert Wenzel.

Die historischen Kartoffeln hätten neben dem weit besseren Geschmack noch einen großen Vorteil. „Die alten Sorten sind gegen Viren resistenter“, sagt der Vereinschef. Und auch Sammler würden auf dem weiten Feld der Knollen auf ihre Kosten kommen. „Das ist unter Freaks wie Briefmarken sammeln“, meint Wenzel. Gündel hat eine Urkartoffel von den Kanarischen Inseln, „so, wie die Seefahrer sie mitgebracht haben“. Daneben gibt es die „Rosa Tannenzapfen“ („Unsere erotischste Kartoffel“), die blaubleischigen „Vitelotte“ und „Blaue Neuseeländer“ oder auch die rote „Königspurpur“.

Kehrseite der Medaille: Mit 1,99 Euro für den 2,5-kg-Sack Kartoffeln wie im Supermarkt kommt man nicht weit. Für die teuerste Kartoffel der Welt, die mit Seetang gedüngte „La Bonnotte“ von der französischen Atlantikinsel Noirmoutier, wurden schon 500 Euro für ein Kilo gezahlt. Auch Gündel hat diese Sorte gelistet. „Im vogtländischen Boden werden die auch gut. Aber wir haben zwei Nullen weggestrichen“, sagt der Landwirt. (dpa)

Reichenbach.

„Neues aus Knollywood“ mit Züchtern historischer Sorten und Entertainern bei Verkostungsabenden: Als Abgesandter des Vereins Vogtländischer Knollenring wirbt Ulrich Gündel auf der Grünen Woche in Berlin (20.-29. Januar) für die Vielfalt der Kartoffel. „Wir machen Kultur mit Kartoffeln“, sagt der Landwirt. Das Programm wollen er und seine Mitstreiter auch unter dem Funkturm aufführen. „Wir haben die Kartoffel im wahrsten Sinne des Wortes zum Kulturgut erklärt.“

Hinter ihm steht der Knollenring mit seinen rund 30 Mitgliedern. „Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, die Sortenvielfalt der Kartoffel zu pflegen. Darum geht es auch bei der Grünen Woche“, sagt Vereinschef Ulrich Wenzel. Zum vierten Mal sind die Vogtländer bei der weltgrößten Agrar- und Verbrauchermesse. Zweimal war der Knollenring „mit großer Abordnung“, wie Wenzel sagt, in Berlin. Das aber sei finanziell nicht mehr zu stemmen. Daher die kleine Lösung: