

Erdäpfel und noch ein bisschen mehr – große Auswahl im Stall

Am Wochenende fand in Reichenbach ein großer Kartoffelmarkt statt. Hausherr Uli Gündel hatte 60 Sorten parat.

VON PETRA STEPS

REICHENBACH – Ein Kartoffelmarkt hat nichts mit dem Advent zu tun. Oder doch? „Hier ist es ein bisschen wie auf dem Weihnachtsmarkt“, sagte eine Frau, die am Wochenende frisch gebratene Bambes im Reichenbacher Kulturstall Gündel genossen hatte. Rund 60 der ursprünglich 130 angebauten Kartoffelsorten warteten in Kisten mit ausführlicher Beschriftung auf Kunden, die sich ihre Favoriten in die Tüte sortieren konnten. „Das sind die Restbestände vom Vorjahr, wir haben alles hier, was wir nicht selbst zum Legen brauchen“, sagte Hausherr Uli Gündel.

Deshalb fehlten einige Sorten, zum Beispiel eine Eigenzüchtung, die demnächst König-Albert-Kartoffel werden und im König-Albert-Hotel Bad Elster auf die Speisekarte soll. „Wenn wir das Hotel versorgen wollen, müssen wir ein paar Kartoffeln dieser Sorte mehr anbauen, deshalb können wir sie nicht hier verkaufen“, verriet Gündel. Mit dem zuständigen Amt wurde bereits Kontakt aufgenommen, um die gelb-rot marmorierte Kartoffel als Amateursorte zuzulassen. Auch sonst haben Gündels einiges vor. „Wir wollen noch einmal richtig Geld in die Hand nehmen und eine Sortiermaschine kaufen. Bisher ist das alles Handarbeit und durch den Online-Handel als unser wichtigstes Standbein nicht mehr zu schaffen.“

Denn an Erdäpfeln ist bei Gündels wahrlich kein Mangel. Von Urkartoffeln über gängige Sorten wie Laura und Linda bis zu den eher exotischen Bamberger Hörnchen und



Doreen Braune aus Plauen und Monika Fiedler aus Auerbach lassen sich im Hofladen von Birgit Gündel einen besonderen Präsentkorb zeigen (v.l.). In diesem liegt eine hausgemachte Leberwurst mit verschiedenen alten Kartoffelsorten und ein erlesener Landwein.

FOTO: FRANKO MARTIN

Rosa Tannenzapfen, der Edelkartoffel La Bonnotte oder der rotfleischigen Emely reichte die Palette am Wochenende.

Einige der Kunden waren angesichts der Vielfalt überfordert und ließen sich beraten. Zu ihnen gehörten Leute, die sich ein paar Exoten zum Verzehr kaufen wollten, weil sie Wert auf Geschmack legen, der bei Supermarktkartoffeln oft verloren gegangen ist. Zahlreiche Hobbygärtner deckten sich für die bevorstehende Bestückung ihrer Beete ein. Für sie gab es auch gleich noch Tipps vom Kartoffelexperten. „Schönes Wetter verlockt. Da werden die

Kartoffeln oft zu früh gelegt und das junge Kraut erfriert zu den Eisheiligen“, so Uli Gündel. Er beginnt mit dem Pflanzen der ersten Kartoffeln Ende März unter Folie, damit es im Juni Frühkartoffeln gibt.

„Wir legen die Kartoffeln Anfang Mai“, sagte Gerd Weniger, der sich mit seiner Frau Evelyn aus Radebeul ins Vogtland aufgemacht hatte. „Wenn es solche Verrückten wie hier nicht gäbe, dann hätten wir irgendwann keine Vielfalt mehr und eine Kartoffel schmeckt wie andere“, meinte Evelyn Weniger. Die beiden bauen seit einigen Jahren wechselnde Sorten an und waren durch den

MDR auf den vogtländischen Kartoffelpapst aufmerksam geworden.

In ihren Garten kommen vor allem Dinge, die man im Supermarkt nicht kaufen kann, darunter auch spezielle Tomatensorten, für die es in Dresden eine Frau mit einem breiten Sortiment gibt. „Sie macht Verkostungen und dann kann man für das nächste Jahr Samen bestellen“, so die Radebeulerin. Wenigers nutzten den Aufenthalt im Vogtland, um noch ein paar Sehenswürdigkeiten zu besichtigen. Angebote wie der Kartoffelmarkt sind offenbar sogar gleichzeitig ein Instrument der Tourismusförderung.