



Kartoffelernte bei Gündels Kulturstall. Moritz Seyfarth, Richard Feistel, Lukas Strobel, Katrin Feistel und Bianca Seyfarth (von links) müssen beim Ernten der alten aus Teneriffa stammenden Borila-Colorada-Kartoffel auf die Knie. Alles unter Kontrolle von Kartoffel-Fachmann Ulrich Gündel. FOTO: FRANKO MARTIN

# 20 Freiwillige auf Kartoffelacker

Heutzutage machen das Maschinen. Doch wenn Gündels Kulturstall zur Ernte ruft, ist das ein Erlebnis der besonderen Art.

VON PETRA STEPS

**REICHENBACH** – Bei Gündels Kulturstall wurden am Wochenende Kartoffeln auf historische Art geerntet. 20 Helfer kamen am Samstag, um das Schau Feld nahe der Schwarzen Tafel abzuernten. Für den Sonntag hatten sich zu wenige Helfer für den Feldeinsatz gemeldet. Dafür nutzten viele die Gelegenheit, Kartoffeln zu kaufen, Kartoffelleckereien zu schlemmen oder sich zu den angebauten Sorten kundig zu machen.

„Wir ernten jetzt rote Emmalie. Das ist die Nachfolgerin der Roten Emma“, rief Kulturstall-Hausherr Ulrich Gündel den Erntehelfern zu,

die daraufhin rätselten, wie denn Emma und Emmalie zueinander stehen. Geschichten zu den einzelnen Kartoffelsorten, von denen rund 130 auf Gündels Feldern mehr oder weniger gut wachsen und gedeihen, gehören sowohl bei der Kartoffelernte als auch bei den Verkostungen dazu.

Die studierten Landwirte, die sich um den Anbau kümmern, sind immer auf der Suche nach neuem Wissen. Gerald Tomat hat gerade das Buch „Lebensernte“ gelesen, das der Pflanzenzüchter Luther Burbank verfasst hat. Er lebte von 1849 bis 1926 und war mit Henry Ford sowie Thomas Edison befreundet. Die von ihm gezüchtete Russet-Burbank-Kartoffel soll die beliebteste Pommes-Kartoffel einer bekannten Fastfood-Kette gewesen sein. Noch heute seien Nachfolgesorten der Burbank-Kartoffeln in den USA sehr beliebt. Dabei habe der Züchter etwas ganz Banales gemacht, indem er als Kind Kartoffeln über Samen vermehrte. Eine andere amerikanische

Sorte, die auf Gündels Acker gedeiht, heißt Mrs. Moerles Purple Baker. „Die Erntehelfer werden hier bei uns zu Kartoffelexperten“, ist sich Ulrich Gündel sicher.

„Die Erntehelfer werden bei uns zu Kartoffelexperten.“

**Ulrich Gündel** Chef in Gündels Kulturstall

„Wo ist denn der Chef?“, fragte eine Dame, die ein paar Fragen zum Kartoffelanbau loswerden wollte. Der Verweis auf Juniorchef Swen Gündel, der gerade mit dem Stapler auf den Hof fuhr und Kartoffelkisten transportierte, genügte ihr nicht. „Nein, ich meine den anderen“, sagte sie. Tausendsassa Ulrich Gündel hätte sich zerteilen können und trotzdem nicht allen Ansprüchen ge-

nügt. Zum Glück haben Gündels viele Helfer. Sie buken 45 Bleche Kartoffelkuchen, kümmerten sich um Schwenkkartoffeln, Kartoffelsuppe, Bambes oder Kaffee, betreuten den Hofladen und luden zur Weinverkostung ein.

Im Vorfeld wurde ein neuer Kartoffelgag produziert: Kartoffelchips in bunten Farben. Die roten Knabberien erinnerten eher an Salami-scheiben als an vegetarische Kost. Bei der Unterhaltung mit Live-Musik ließ es sich gut schlemmen, dann stellten viele Kostproben für den häuslichen Kochtopf zusammen.

In den kommenden Wochen haben die Kartoffelfreunde wieder Termine auf Messen. „Wir wollen die Kartoffeln publik machen. Die Spitzengastronomie interessiert sich dafür. Letztens waren wir auf einer Messe in Frankfurt einzige Anbieter mit so einer Kartoffelvielfalt“, sagte Gerald Tomat. Auf dem Plan stehen die Foodfestivals eat & Style in Hamburg und München.