Ein Vogtländer auf Kartoffelmission

Der „Vogtländische Knollenring" ist ein Verein aus acht Kartoffelverrückten. Ihr bekanntestes Mitglied, der Kartoffelbauer Ulrich Gündel aus Reichenbach hat es sich unter anderem zur Lebensaufgabe gemacht, die Sortenvielfalt der Knolle zu retten. Denn von den ehemals Hunderten Kartoffelarten gibt es heutzutage immer weniger. Der industrielle Anbau setzt auf ertragreiche, schädlingsresistente Sorten und Einheitsgeschmack. Ulrich Gündel reiste bis nach Teneriffa, um uralte, schon fast vergessene Pflanzen aufzuspüren. Mittlerweile baut er auf seinem Feld fast 100 verschiedene Sorten an. Das bedeutet jede Menge Arbeit, denn die verschiedenen Sorten müssen reihenweise per Hand abgeerntet werden. „Wir bauen seit neun Jahren bei uns auf dem Hof historische Kartoffelsorten an. Wir wollen einfach die Vielfalt zeigen, die es gibt", berichtet Ulrich Gündel bei Hauptsache Gesund und hat auch gleich ein paar Kochtipps parat. „Kartoffeln schmecken am besten, wenn sie nur gedämpft werden. Das lässt sich mit einem preiswerten Dämpfeinsatz machen." Solche Einsätze findet man für unter zehn Euro in vielen Geschäften mit Haushaltswaren und Supermärkten. „Sind die Kartoffeln von Bioqualität, nicht mit Antikeimmitteln behandelt und haben keine grünen Stellen, ist das Dämpfen mit Schale am besten. So bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten", ergänzt der Kartoffel-Experte. Eine gute Kartoffel lässt sich übrigens nicht an ihrem Äußeren erkennen. „Obwohl viele handelsübliche Sorten gut aussehen, enttäuschen sie im Geschmack, sind wässrig und ohne Aroma. Dann hilft leider nur, andere Sorten auszuprobieren", empfiehlt der Fachmann. Supermarktsorten wie „Princess" und „Linda" wird ein gutes Aroma nachgesagt.

Bauer Gündels Lieblingssorten

Vitelotte (auch als Trüffelkartoffel oder Négresse bekannt): alte französische Landsorte, blaufleischige Kartoffel, festkochend, besonders erdig im Geschmack

Vogtländische Blaue: alte vogtländische Landsorte, Schale dunkelblau, mitteltiefe Augen, mehlige Sorte, Geschmack cremig, ideal für Grüne Klöße, Salz-, Püree- und Backkartoffel

Bamberger Hörnchen: alte deutsche Landsorte, schon vor 1870 bekannt, Schale gelb bis rosa, festkochend, hervorragender Geschmack, kräftig, leicht nussig und würzig, feste Konsistenz

Kachon Huaccachi: Urkartoffel aus Peru, Knollen unförmig, Schale rot mit tiefen Augen, festkochend, vorzügliches Kartoffelaroma

Rosa Tannenzapfen: aus England (1850 oder früher), länglich, neigt zu Verwachsungen mit vielen Zweigwüchsen, Schale rosa, Geschmack sehr gut, würzig, exzellente Salatkartoffel, aufgrund der Verwachsungen vorzugsweise als Pellkartoffel, aber auch als Brat- oder Salzkartoffel nutzbar

Bonita ojo de perdiz: Urkartoffel von Teneriffa, mittelgroße langovale Knolle, Schale dünn, glatt, gelb mit violetten Hof um die tiefen violett braunen Augen, Geschmack ausgezeichnet, feinwürzig, cremig, buttrig, leicht süßlich, feine Stärkestruktur, „schmilzt auf der Zunge"

Ulrich Gündel