



ALLES HANDGEMACHT Aus Überzeugung baut Ulrich Gündel (ganz rechts im Bild) und sein starkes Team Kartoffeln an wie zu Uropas Zeiten



Die Kartoffel ist zweifellos die vielseitigste Beilage, die unsere Küche zu bieten hat. Ob gekocht, gebraten, gestampft, frittiert oder püriert – die gehaltvolle Knolle ist in aller Munde. Und das, obwohl sie einst bloß wegen der

Schönheit ihrer Blüten nach Europa importiert worden war.

### In aller Munde

Im Topf und in der Pfanne landete die Kartoffelknolle in Deutschland zunächst nur im Osten, genauer ge-

sagt in Oberfranken und dem daran angrenzenden Vogtland – dort bauten die Bauern das hübsche Nachtschattengewächs bereits um 1650 erfolgreich an.

Wer den alten, historischen Kartoffelsorten gerne nachspüren möchte, ist in Reichenbach genau richtig. Auf dem Hof von Ulrich Gündel, der mit seiner Familie vor einigen Jahren damit begonnen hat, fast vergessene Sorten selbst zu vermehren. Ein ehrgeiziges Projekt, denn wegen ihrer deutlich höheren Anfälligkeit für viele Krankheiten brauchen alte Sorten eine intensivere Pflege als Neuzüchtungen. Doch die Mühe lohnt sich: Inzwischen wachsen auf den Äckern der Gündels Jahr für Jahr annähernd fünfzig ausschließlich historische Sorten – darunter tiefblaue, dottergelbe und sogar rotfleischige; manche haben knubbelige Nasen und ähneln gekrümmten Fingern, andere sind rund und glatt und wohlgeformt. Und jede Kartoffel hat ihre begeistertsten Liebhaber.

### Kulturgut Kartoffel

Damit nicht genug. Die wunderbare Sortenvielfalt der „Erdäpfel“ auch kulinarisch erlebbar zu machen, war ein weiteres Anliegen Ulrich Gündels. „Die

Fotos: Gündels Kulturstall (8)

### Fein in Schale: Lieblingssorten!

Wegen ihres hervorragenden Geschmacks Kartoffel des Jahres 2008: das **Bamberger Hörnchen**. Fast vergessen dagegen, doch 2010 endlich wieder zu haben, ist die **Vogtländische Blaue**. Die mehlig kochende Püreekartoffel **Golden Wonder** vereint gleich zwei Sorten und schmeckt extra lecker. **Rosa Tannenzapfen** sind wegen ihrer Verwachsungen beliebt als Pellkartoffeln. Eine super Salatkartoffel – und blauer Hingucker – ist die Sorte **Salad Blue**



Bamberger Hörnchen



Vogtländische Blaue



Golden Wonder



Rosa Tannenzapfen



Salad Blue

**Versandservice**  
Alle Sorten sind ab September frisch zu beziehen über [www.guendels-kulturstall.de](http://www.guendels-kulturstall.de)

Idee, aus dem ehemaligen Kuhstall ‚Gündels Ku(ltur)stall‘ zu machen, entstand im Bauernclub der Universität Halle nach der vierten Flasche Wein“, erinnern sich Holger Streit und Gerald Tomat, beste Freunde und ehemalige Kommilitonen Ulrich Gündels.

### Echte Showtalente

Gesagt, getan. In rustikalem Ambiente präsentieren die drei studierten Landwirte heute als „Vinotheker“ ein abwechslungsreiches Programm mit handgemachter Musik, kabarettistischen Show-Einlagen und interessanten

Infos um die Kartoffel. Dazu servieren sie Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Leberwurst, passende Weine inklusiv. Wer schon immer wissen wollte, wie Rosa Tannenzapfen schmecken, ist hier genau richtig. *Stephanie Volk*

Mehr Rezepte mit Kartoffeln unter [www.daskochrezept.de/meine-landkueche](http://www.daskochrezept.de/meine-landkueche)



EIN ERLEBNIS ist die traditionelle Kartoffelernte. Freiwillige Helfer sind willkommen!