

# Volle Knolle

**Von wegen Sättigungsbeilage! Kartoffeln werden von Gourmets und Sterneköchen hoch geschätzt. Eine Warenkunde.**

**Von Ariane Bemmer Tagesspiegel Berlin, 01.05.05**

Vorsichtig beißt Freundin R. in das fingerdicke dampfende Ding, kräuselt die Lippen, rollt mit den Augen und ruft: „Ah!“ Freundin H. tut es ihr gleich und ruft: „Oh!“ Gemeinsam suchen sie nach Worten: so cremig, so buttrig, so mild! Sie essen Bamberger Hörnchen, gekocht auf dem heimischen Herd. Mit im Topf: Highland Burgundy Red, Blue Salad Potato und Shetland Black – exotische Kartoffelsorten, bestellt im Internet und teuer bezahlt, aber ein echter Genuss.

H. probiert die Blue Salad Potato, fast enthusiastisch zerstückelt sie die blaue Knolle, sucht nach Resten von gelb, aber nichts da: Anthociane bringen das Blau in die Kartoffel, Farbstoffe, die auch Weintrauben oder Rotkohl dunkel färben. Ein bisschen wirken sie auf das Aroma: kräftig, würzig, aromatisch schmeckt die Knolle. „Total blau!“, sagt H., die eigentlich nie Kartoffeln kauft, sondern lieber zu Pasta greift. Womit sie ganz typisch ist. Die Beziehung der Deutschen zur Kartoffel steckt nämlich in der Krise.

Dick, oll und fad, spielt die Knolle auf deutschen Tellern die Rolle des ungeliebten Ehepartners. Seit Jahrzehnten teilt man mit ihr den Tisch, aber wie viele Male hat man schon geklagt über ihre Blässe und Hartleibigkeit. Schon fast notorisch geht man fremd, nimmt sich die Nudel oder den Reis als Begleitung. Nur ein Mal im Jahr sucht man die Nähe der Knolle: jetzt, wenn der Spargel wieder sprießt. Dabei machen Experten längst vor, wie man in der alten Liebe wieder Feuer entfacht.

Im Vox-Restaurant des Berliner Grand Hyatt Hotels zum Beispiel werden immer häufiger blaue Knollen serviert. „Kochen, zerdrücken, anbraten“, rät Küchenchef Andreas Bärenklau – und dann zum Fisch servieren. Eine kernige herzhaft Beilage. „Violettekartoffel“ steht auf der Karte, ein ausgedachter Name. Richtig heißt die Sorte „Blauer Schwede“, aber man fürchtet, die Gäste damit in die Irre zu leiten. Auch das Bamberger Hörnchen kann man übrigens im Vox probieren. Mit Schale, so dass es knackt beim Zerbeißen. „Erdig“, beschreibt Bärenklau den Geschmack. Dazu Kräuter anbraten, Butter, Salz und Zitrone – fertig, frisch und gut.

Beliefert wird die Vox-Küche von Bauern aus dem Umland, die sich neuerdings auf alte Sorten spezialisieren. Das ist aufwendig und umständlich, gerade die kleinen Bamberger Hörnchen lassen sich mit Erntemaschinen nicht aus dem Boden holen, da wird per Hand gebuddelt. Aber den Gästen schmeckt's. Und mit ihrem eigenwilligen Aussehen bringen die Kartoffeln Abwechslung auf den Teller.

Außerdem sind sie gesund, sogar diätgeeignet, wie Starkoch Eckart Witzigmann sagt. „Ich liebe die Kartoffel sehr.“ Er wollte schon mal ein Buch schreiben über die medizinischen Qualitäten der Knolle – zusammen mit Heinz-Wilhelm Müller-Wohlfahrt, dem Mannschaftsarzt des FC Bayern München und der Nationalmannschaft. Aus Zeitmangel ist daraus bisher nichts geworden, aber Rezeptideen hat Witzigmann doch noch schnell: Bamberger Hörnchen zu Lammragout und Frühlingsgemüse, oder mehlig Sorten zu Püree stampfen und im Ofen überbacken.

Der niedersächsische Biobauer Karsten Ellenberg züchtet alte Sorten. Seine Mission: Die

Kartoffel soll Hauptspeise sein, nicht Beilage. Da!, knallt er einem die Liste seiner Kartoffelzüchtungen vor die Nase: Der Reichskanzler, rosa Schale, weißes Fleisch, mittelspätreifend, vom Geschmack her kräftig. Oder der Red Duke of York – rote Schale, gelbes Fleisch, eine schottische Frühkartoffel, die auch rotes Kraut produziert. Der Pink fir Apple (rosa Schale, gelbes Fleisch) kommt auch aus Schottland, hier zu Lande nennt man die cremige Knolle Rosa Tannenzapfen. Der Highland Burgundy Red, auch Red Cardinal genannt, ist außen knallrot, innen auch, oder weiß-rot marmoriert, gefärbt von dem Stoff, der auch Johannisbeeren erröten lässt. La Ratte, eine sehr kleine französische Kartoffel, nussig im Geschmack, gibt es in großen Kaufhäusern zu kaufen. Und der Blaue Schwede (blaue Schale, blaues Fleisch) wird in Skandinavien als Gemüsekartoffel angebaut.

Ellenberg kreuzt moderne und alte Sorten, französische und südamerikanische, deutsche und englische und verschickt sie auf Anfrage. Viele alte Sorten existierten nur noch als Genprobe in der Kartoffel-Genbank in Lüsewitz bei Rostock. Hier holt Ellenberg farbliche und geschmackliche Zutaten für die ordinäre Kartoffel, einem Eheberater gleich, der zur verschmähten Gattin sagt, gehen Sie doch mal zum Friseur und ziehen Sie sich doch mal was Hübsches an, dann guckt Ihr Mann Sie auch wieder an.

Wie flott die olle Knolle nach der Frischzellenkur daherkommt, kann man auch auf der Internetseite der Bielefelder Gärtnerei Naturwuchs nachlesen, die knapp 50 Sorten im Angebot hat. In Brandenburg bieten einige Landgasthöfe die „kulinarische Kartoffeltour“ an. Bunte Knollen gibt es dort nicht; der Blaue Schwede gedeiht nicht gut im leichten märkischen Sand, sagt Antje Kienow vom Gasthof Brandtsheide in Wiesenburg-Jeserig (Tel. 033849/7960). Dafür verblüfft man die Gäste mit Besonderheiten wie dem süßen Nachtisch aus zerstampften Kartoffeln mit Pflaumen, Marzipan und Mandelsplittern. „Die meisten Gäste kennen doch nur Salz-, Pell- und Bratkartoffeln“, sagt Antje Kienow.

Biobauer Ellenberg greift auf der Suche nach dem richtigen Vergleich ins Alkoholfach: Kartoffeln seien wie Weine, wahre Delikatessen. Beide würden oft erst im Alter gut (weshalb Ellenberg jetzt zum Spargel anstelle der Frühkartoffel gut gelagerte Sorten aus dem vergangenen Jahr empfiehlt). Beide sind empfindliche Gewächse, die auf Bodenbeschaffenheit und Temperatur mit Geschmacksnuancen reagieren. Das Bamberger Hörnchen zum Beispiel hat es gerne warm. Es kommt aus dem süddeutschen Raum, 130 Jahre alt ist die Sorte, die heute offiziell keine mehr ist. Die Bamberger Hörnchen finden sich ebenso wenig in der offiziellen Kartoffelliste des Bundessortenamts wie der Reichskanzler oder der Blaue Schwede.

Die Kartoffel hat einst Päpste und Könige beeindruckt – wegen ihrer Wirkung und wegen ihrer hübschen Blüten. Mitte des 16. Jahrhunderts aus den südamerikanischen Anden importiert, wurde die Knolle erst als Zierpflanze kultiviert. Friedrich II. machte die Kartoffel später zur Massenware, er päppelte mit den nährstoffreichen Knollen seine Soldaten. Mitte des 19. Jahrhunderts kam es zu einer schlimmen Hungersnot in Europa, weil Krautfäule die Kartoffeln verdarb. Aus den Knollen, die das überstanden, gingen neue wehrhafte Sorten hervor.

Auch heute wird an Kartoffeln gezüchtet. Sie sollen ertragreicher und schädlingsresistenter werden. In dieser Konkurrenz spielen die blauen und roten Spezialzüchtungen keine Rolle. Aber sie machen aus der Kartoffel wieder das, was sie mal war: eine bewunderte Exotin.

Und so fangen auch die Freundinnen R. und H. an zu träumen: Wie wäre es mal mit einem bunten Kartoffelsalat? Oder einem blauen Püree?

Bestellungen bei Ellenberg unter [www.kartoffelvielfalt.de](http://www.kartoffelvielfalt.de); das Paket „Sieben Hobbykartoffeln“ mit je einer Knolle Bamberger Hörnchen, Blue Salad Potato, Roseval, Edzell Blue, La Ratte, Sieglinde, Shetland Black für fünf Euro. Gärtnerei Naturwuchs, Onlineversand über [www.garden-shopping.de/shop/download/kartoffeln.pdf](http://www.garden-shopping.de/shop/download/kartoffeln.pdf). Paket „Gourmetkartoffeln für Einsteiger“: sechs mal vier exotische Sorten für 13,90 Euro. Am 20. Mai erscheint das neue Magazin von Slow Food mit dem Schwerpunkt Kartoffeln (Tel. 0180/5560705).