



Rettet die Kartoffel!

Die Lieblingsbeilage der Deutschen hat einen schlechten Ruf – mächtig, aufwendig, für die Spitzengastronomie uninteressant. Dabei hat der Streit um die Knolle Linda gezeigt, was zählt: Sortenvielfalt und Geschmack

Von Julia Schaaf

gewöhnlich kann die Kartoffelküche sein: die französische Sorte Vitelotte.

Der Name der Nachfolgerin steht noch nicht fest. Sollte die „Königin der Kartoffeln“, wie ihre Fans sie gerne nennen, tatsächlich eines Tages abdanken müssen – was dann? Welche kommt nach Linda? Triumph, Belana, Princess, Edelstein, Lolita?

Ein Jahr lang hat ein Streit das Land bewegt, den die einen als Possen betrachten und die anderen zum Krieg stilisiert haben. Da sollte die Kartoffelsorte Linda auf ausdrücklichen Wunsch ihres Züchters vom Markt verschwinden, um Platz für neue Schöpfungen zu machen, aber die Kartoffelbauern liefen Sturm. Gründeten einen Freundeskreis „Rettet die Linda“ und sammelten Unterschriften, setzten unerlaubterweise den Anbau fort und mußten schließlich – gerichtliche Anordnung – die umstrittenen Knollen unter Aufsicht ernten, lagern, in Containern verplomben. Im November kam es zwar zu einer Einigung zwischen den Streitparteien, die als vorläufiger Waffenstillstand zu betrachten ist. Aber der Fall zeigt: Die deutsche Kartoffel steckt in Schwierigkeiten.

Da ändert es nichts, daß wir mit elf Millionen Tonnen jährlich in der Produktion hinter Polen unverändert auf einem europäischen Spitzenplatz liegen. Die Nation der „Kartoffelesser“, wie das mehr oder weniger wohlmeinende Ausland gerne spottet, verpeist gegenwärtig nicht mal mehr ein Drittel der Kartoffelmenge, die nach dem Krieg üblich war: pro Kopf schlappen 66,5 Kilo im Jahr, wie die Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle meldet. Außerdem kommt gut die Hälfte dieser Knollen in Form von Chips, Pommes und Fertigrösti auf den Tisch. Modebeilagen wie Nudeln und Reis machen der vitamin- und nährstoffreicheren Ackerfrucht

zu schaffen, nicht zuletzt, weil man die Konkurrenz nicht schälen muß. Und in der gehobenen Gastronomie kämpft das mit Tomate und Paprika verwandte Nachtschattengewächs gegen sein Image als Arme-Leute-Essen, als Sättigungsbeilage, als schwere Kost.

Dabei raunen Kenner von einer Wissenschaft, und Liebhaber vergleichen Kartoffeln mit Wein: Die Sorte, der Boden und das Wetter entscheiden in feinem Zusammen-



Tolle Knolle

Alte Sorten im Versand, Kilopreise zwischen drei und fünf Euro: Karsten Ellenberg, Barum, Telefon 0 58 06/3 04. Im Internet: www.kartoffelvielfalt.de

Carlow Polland, Uckerland, Telefon 03 97 40/2 05 02.

Pflanzkartoffeln und ein schöner Überblick über die Sortenvielfalt: Bioland Hof Jeebel, im Internet: www.biogartenversand.de

Frühkartoffeln aus Ägypten sind schon im Handel, aber Kenner empfehlen die aromatischere Lagerware.

spiel über das, was aus kulinarischer Sicht im Mittelpunkt stehen müßte – Geschmack. Doch hierzu-land wacht zunächst das Bundesortenamt darüber, welche Kartoffeln überhaupt in den Handel gelangen, und da sind ganz andere Kriterien mit im Spiel. Die Behörde in Hannover ist, anders, als man glauben könnte, keineswegs für den Erhalt besonderer Kartoffelsorten zuständig. Sie versteht sich vielmehr als eine Art Patentamt, das neue Sorten prüft, zuläßt und dann dafür sorgt, daß der Züchter bis zu dreißig Jahre lang Lizenzgebühren erhält. Denn wer ein Jahrzehnt Arbeit und Hunderttausende Euro in die Entwicklung einer Pflanze steckt, will anschließend auch daran verdienen.

Das genau ist übrigens der Hintergrund des Streits um Linda. Der Linda-Züchter Europlant, unumstrittener Marktführer im Geschäft mit den Kartoffelsorten, wollte seiner Knolle Belana die Konkurrenz aus eigenem Hause ersparen, für die er nach dreißig Jahren am Markt keine Lizenzgebühren mehr hätte kassieren können. Und natürlich hat Belana Vorzüge gegenüber Linda. „Jede neue Sorte muß besser sein als die bisherige“, sagt Josef Steinberger vom Bundesortenamt, das verlange schon das Gesetz. Die Frage ist nur, welche Vorzüge das jeweils sind, oder besser: wem diese Vorteile nutzen. Die Sortenprüfer wägen ab, Ertragsmenge versus Lagerfähigkeit,

sie prüfen die Anfälligkeit gegen Krautfäule, bewerten die Ebenmäßigkeit der Schale und testen, wie schnell sich die geraspelte Kartoffel an der Luft verfärbt. Das zum Beispiel kann für Großküchen ein Kriterium sein, während die Frittenindustrie Wert legt auf eine große, ovale Form, damit die Stäbchen lang und gleichmäßig werden und genügend Luft in der Tüte bleibt. Und natürlich vergeben die Tester auch eine Schulnote für Geschmack. Aber hervorragendes Aroma alleine, sagt Steinberger, reicht für die Zulassung nicht aus.

Da nun keine der rund 150 zugelassenen Speisekartoffelsorten in der Kategorie Geschmack eine Eins geschafft hat, rangiert die Linda mit ihrer guten Zwei tatsächlich immer noch unter den Besten. Biobauer Karsten Ellenberg hat folglich in Hannover die Neuzulassung seiner Lieblingsknolle beantragt, für die ansonsten nach Ende der Schonfrist im Herbst 2007 das offizielle Aus ansteht. Schon aus wirtschaftlichen Gründen setzt der arbeitsintensive Ökolandbau auf andere Strategien als die von Preiskämpfen gebeutelte Massenproduktion. Geschmack, Sortenbewußtsein und der Sinn für Vielfalt werden da zum Synonym für Qualität – wen kümmert es, wenn Linda etwas anfälliger für Schädlinge ist? Darüber hinaus experimentiert Ellenberg, der aus einer Kartoffelbauernfamilie stammt und seinen Hof in der Lüneburger Heide seit 1990 biologisch bewirtschaftet, schon seit zehn Jahren mit Nischenprodukten, die der Kartoffel zu neuem Ruhm verhelfen könnten.

Die Raritäten auf Ellenbergs Äckern tragen Namen wie Bamberger Hörn-

chen, Blauer Schwede und Highland Burgundy Red, sie sind klein, krumm und knubbelig, haben eine pflaumenblaue Schale oder schimmern innen so rot wie Granatäpfel. Für solche altertümlichen Exoten ist das Sortenamt gar nicht zuständig, es gibt sie nur im Direktvertrieb. Aber Ellenberg schwärmt: Da sehe ein Kartoffelsalat auf einmal aus wie ein Berg bunter Smarties. Die Mandelkartoffel, eine exzellente Pellkartoffel, schmecke cremig-fruchtig, die mehlig kochende Red Duke of York ein bißchen nussig und das würzige Bamberger Hörnchen sogar noch intensiver als die französische Kultursorte La Ratte. „Man muß als Verbraucher das Schmecken erst wieder lernen“, sagt der Bauer. Und: Es gelte, sich in Vergessenheit geratenes Wissen wieder anzueignen.



Highland Burgundy Red Foto imago

Noch ist es nicht soweit, daß in der Gastronomie von einer Renaissance der Kartoffel die Rede sein könnte. Aber die ersten Pioniere bereiten das Feld. Für Thomas Thielemann, der im Landgasthof „Zum Hermannsdorfer Schweinsbräu“ in Glonn biologisch kocht, sind am Elend der Restaurantkartoffel vor allem Sahne, Mehlschwitzen und falsche Fette schuld. Statt Püree mit extra viel Butter empfiehlt der Wirt zum Beispiel etwas gutes Olivenöl und Fleur de Sel

über der zerdrückten Knolle. In kalt gepreßtem Olivenöl frittiert, so Thielemann, würden selbst die verurteilten Pommes zur Köstlichkeit.

Christian Lohse, Küchenchef des „Fischers Fritz“ im Regent-Hotel Berlin, plädiert für eine „Küche der vergessenen Gemüse“. Lohse arbeitet mit dem Gärtner Carlow Polland zusammen, der in der Weite der Uckermark Raritätengemüse anbaut und sogar die Hilfsmittel der biologisch zertifizierten Landwirtschaft als geschmacksschädigend ablehnt. „Dung ist das A und O“, predigt Polland, der natürliche „Recyclingprozeß des Lebens“ reichere den Boden auf einzigartige Weise an – und das wiederum nähert und charakterisiert die Frucht.

Christian Lohse bezieht aus dieser Quelle La-Ratte-Kartoffeln, Bamberger Hörnchen und die edle, tiefblaue französische Vitelotte, außerdem die mehlig kochende DDR-Sorte Adretta und die Red Cardinal, die er in hauchdünne Scheiben schneidet, in Olivenöl frittiert und nach dem Trock-

nen als Chips serviert oder mit Thunfischatar füllt. Das macht sowohl optisch als auch geschmacklich etwas her. Die Kartoffelsuppe, die der Hotelservice aufs Zimmer bringt, wird im Restaurant als Schaum gereicht; Lohses Kartoffelmousseline mit japanischem Onsen-Ei und weißem Trüffel oder mit Langostinos und etwas Kerbel darauf ist ein Bestseller. Dafür übrigens schwört der Sternekoch auf – Linda. In Bioqualität.

Wie auch immer der Streit um die Königin zu Ende geht, welche Nachfolgerin sich auch durchsetzen mag: Als Werbung für die gute alte, zu Unrecht geschmähte Kartoffel hat er sich längst gelohnt.



Bamberger Hörnchen Foto Bildagentur-online