

KARTOFFELRARITÄTEN

Knollen für Gourmets

Historische Kartoffelsorten, aber auch Neuzüchtungen punkten mit vollem Aroma und bisweilen außergewöhnlicher Optik

Vor rund acht Jahren entdeckten drei ehemalige Agrarstudenten der Universität Halle die Speisekartoffel als verkanntes Küchengenie. „Dass die Kartoffel nur noch als Chips oder Pommes frites daherkommt, wollten wir nicht hinnehmen“, erinnert sich Ulrich Gündel, der mit Holger Streit und Gerald Tomat *Gündels Kulturstall* in Reichenbach/Vogtland gegründet hat. Ziel: der Erhalt alter Kartoffelsorten, die im klassischen Handel längst keine Rolle mehr spielen und so in Vergessenheit geraten. Um Anbau, Ernte und Vertrieb der historischen Erdäpfel strickten die drei Kartoffelfreunde und Hobbymusiker ein Kulturangebot mit Schaugarten, Erlebnisgastronomie und musikalischen Kartoffel-Wein-Verkostungen. „Wir machen jede Arbeit rund um die Kartoffel zum Event“, so Ulrich Gündel.

Die Kartoffeln werden wie zu Omas Zeiten von Hand gelesen, was wegen ihrer sortentypischen (oft krummen) Formen auch gar nicht anders möglich wäre. Aus ehemals drei historischen Sorten wurden mittlerweile 70, die auf einem Hektar Acker angebaut werden. Etwa 40 Sorten kommen als Speisekartoffeln in den Direktvertrieb. Was begeistert Ulrich Gündel an der Kartoffel? „Die Kartoffel hat so viele Facetten, wie sonst eigentlich nur der Wein. Doch leider ist das Angebot in den Marktregalen übersichtlich



„Die Kartoffel hat so viele Facetten wie sonst eigentlich nur der Wein. Keine Sorte schmeckt wie die andere“

Ulrich Gündel, *Gündels Kulturstall*, Reichenbach/Vogtland

geworden“, bedauert er. „Viele Menschen denken inzwischen gar, es gäbe nur drei Sorten: festkochend, vorwiegend festkochend und mehligkochend.“ Dabei sind das die Kochtypen, um die Kartoffeln nach ihrer Stärkemenge zu unterteilen: Je höher der Gehalt an Stärke, desto trockender, mehlig und grobkörniger die Konsistenz.

Die Vielfalt des Nachtschattengewächses ist ungleich höher: Weltweit sind etwa 5000 Sorten bekannt, 1000 werden professionell angebaut. Hier zu Lande kann der Kartoffelfreund immerhin unter 150 Sorten wählen. Theoretisch zumindest, denn das Angebot in Einzel- und Großhandel beschränkt sich in der Regel auf eine Handvoll Varianten. Nur Massenertragssorten, die industriell gut verwertbar sind, haben auf dem Markt eine Chance. Knollen, die auf Masse, Ebenmäßigkeit, Küchenpraktikabilität, Schädlingsresistenz und Lagerfähigkeit gezüchtet werden, haben selten einen herausragenden Geschmack.

Kartoffellihaber, die das Besondere präferieren, müssen schon ein wenig auf die Suche gehen. Bei Kartoffelidealisten wie Ulrich Gündel, für den Klasse mehr zählt als Masse, können sie fündig werden. „Keine Kartoffel schmeckt wie die andere“, staunt der Laie bei den ausgebuchten Verkostungsabenden. Kräftig, würzig, erdig, cremig-buttrig – die Kartoffel-

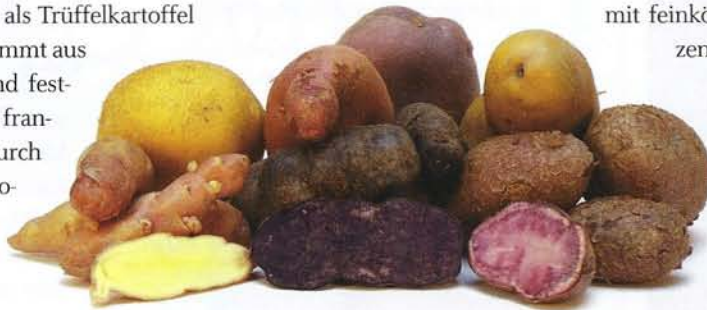
welt bietet einen Reichtum an Geschmacksnuancen. Unterschiede gibt es sogar innerhalb einer Sorte, je nach Jahrgang, Wetterlage und Bodenbeschaffenheit. „Übermäßige Bewässerung beispielsweise wirkt sich negativ auf die Geschmacksqualität aus, weil die Kartoffeln zu viel Wasser einlagern.“

Die meisten Kartoffelraritäten in *Gündels Kulturstall* stammen aus den Jahren 1850 bis 1900. Eine der ältesten Knollen im Anbau heißt *Vitelotte*, auch als Trüffelkartoffel oder *Négresse* bekannt, und stammt aus dem Jahr 1830. Die vorwiegend festkochende, violett-marmorierte französische Kartoffel besticht durch ein leicht erdiges, würziges Aroma. Ebenfalls zu den ältesten, heute noch erhältlichen Sorten zählt die purpurfarbene *Fortyfold*, die 1836 in England ihren Ursprung hat, und sich durch ihr nussiges Aroma auszeichnet. Ihre Augen sind jedoch tief, deshalb ist sie für die maschinelle Verarbeitung ungeeignet. Auch andere Raritäten sperren sich wegen ihrer Form gegen den Zeitgeist, wie z.B. der krumm-knubbelige *Rosa Tannenzapfen*, das länglich-dünne, zu Verwachsungen neigende *Bamberger Hörnchen*, die hörnchen-

förmige französische Kultursorte *La Ratte* oder die fingerförmige *Dänische Spargelkartoffel*. Die Industrie hat ein anderes Bild von einer Idealkartoffel: Makellos, einfach zu schälen und groß genug muss sie sein, um aus ihr Pommes frites zu stanzen.

Ulrich Gündels persönlicher Favorit heißt *La Bonnotte*. Der Kartoffelexperte beschreibt den Rolls-Royce unter den Kartoffeln wie ein Sommelier: „Schön cremig, mit feinkörniger Stärke, zart-schmelzend auf der Zunge.“ Ihre Heimat ist die französische Atlantikinsel Noirmoutier. Dort wird sie im Januar gepflanzt, mit Seetang gedüngt und bereits im März als kirschgroße Grenaille gepflückt. Auf speziellen Auktionen erzielt die Rarität Höchstpreise: Pro Kilogramm werden bis zu 500 Euro bezahlt. Weitaus günstiger ist die Nobelknolle in *Gündels Kulturstall* zu haben. Sie reift dort – ohne Seetang – um einiges länger und darf größer werden.

Zu den Nischenprodukten, die nicht nur den Gaumen, sondern auch das Auge verwöhnen, zählen farbige Kartoffelsor-



Mit ihren außergewöhnlichen Formen sperren sich Kartoffelraritäten gegen den Zeitgeist (und maschinelle Verarbeitung)

WedgeHouse

- ✓ Lange, dünne Kartoffelspalten für einen natürlich-gesunden Kartoffelgenuss
- ✓ Die neuartige Pommes-Alternative im exklusiven McCain Schnitt
- ✓ Vorgebacken in Öl, für die Zubereitung in Fritteuse und Ofen
- ✓ Attraktive Optik und vielfältige Portionierung als Beilage, Snack und solo



It's all good.

Neu: Pommes und Wedges köstlich kombiniert

Appetit auf mehr? Infos und Muster bei Ihrem McCain Ansprechpartner, unter www.mccain-foodservice.de



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

WhatZnew?

Für diese Saison introduziert Koppert Cress drei neue Cressen und zwei eßbare Blüten. Möchten Sie mehr wissen? Besuchen Sie unsere Website oder folgen Sie die QR-code.



Kikuna Cress



Purple Delight



Red Mustard Cress



Baroony Blossom



Persinette Cress



Über 23 Cress Sorten und 20 Spezialitäten, alle geschmackvoll, dekorativ und überraschend.

Tel: +31 174 24 28 19
Fax: +31 174 28 32 52
info@koppertcress.com
www.koppertcress.com

STECKBRIEFE



La Bonnotte: Vorwiegend festkochende, kleine runde Knollen mit tiefen Augen und gelbem Fruchtfleisch, feinwürziger, cremig-buttziger Geschmack. La Bonnotte gilt als die Königin der französischen Kartoffeln.



Vitelotte: Festkochende, kleine länglich ovale Knollen mit tiefen Augen und einem violetten Fruchtfleisch, angenehm würziger, leicht erdiger und fein nussiger Geschmack.



Bamberger Hörnchen: Festkochende, fingerförmige Knollen mit mitteltiefen Augen und gelbem Fruchtfleisch, kräftig würziger, kartoffeliger und leicht nussiger Geschmack, ideal als Pell- und Salatkartoffel.



Highland Burgundy Red: Mehligkochende Sorte aus England (1902), längliche bis rundovale Knollen mit flachen Augen und rotem Fruchtfleisch, urtümlicher, milder kartoffeliger Geschmack.



Negra: Vorwiegend festkochende Sorte aus Teneriffa, kleine runde Knollen mit tiefen Augen und gelbem Fruchtfleisch, einzigartiger feinwürziger, cremig-buttziger Geschmack, Gourmetkartoffel.



Mayan Gold: Mitteltgroße länglich ovale Knollen mit flachen Augen und quittengelbem Fruchtfleisch, nussiger und sehr cremiger Geschmack.

ten. *Hermanns Blaue* und *Highland Burgundy Red* machen einen Kartoffelsalat zum Eyecatcher: die eine mit blau marmoriertem, leicht süßlichem Fleisch, die andere mit einem Innenleben so rot wie ein Granatapfel. Auch als *Red Cardinal* bekannt, stammt letztere Züchtung von den schottischen Highlands und geht auf 1902 zurück. Sie ist eine der wenigen roten Kartoffeln weltweit, mehlig, aber sehr geschmackvoll.

Nicht alle Kartoffel-Exoten gedeihen problemlos auf deutschen Äckern. So erlebte

Ulrich Gündel „eine Pleite“ mit einer Rarität namens *Negra*, die sein Team von einer Exkursion aus Teneriffa mitgebracht hatte. „Es dauerte drei Jahre, bis sich die Pflanzen ans deutsche Klima und die Bodenverhältnisse angepasst hatten.“ Noch immer bleibe die Knolle klein, „doch geschmacklich zählt sie zu den ganz Großen“.

Um die Kartoffelaromen in ihrer unverfälschten Reinheit genießen zu können, ist das Dampfgaren als Pellkartoffel bei der Zubereitung erste Wahl. Direkt nach der Ernte schmeckt jede Kartoffel am besten. Der Abbau von Stärke, der stets mit Qualitätsverlust verbunden ist, erfolgt je nach Sorte unterschiedlich schnell. Nicht alle Knollen punkten mit langer Lagerfähigkeit wie die *King Edward* mit vorzüglichen Koch- und Speisequalitäten.

Auch unter den Neuzüchtungen gibt es lohnenswerte Entdeckungen: Beispielsweise die 2007 in England auf den Markt gekommene *Mayan Gold*, eine botanische Abstammung von im 16. Jahrhundert aus Peru und Südchile eingeführten Arten. Ulrich Gündel glaubt, dass sie ein Meilenstein für die Kochwelt bedeuten könnte. „*Mayan Gold* ist mit ihrer nussigcremigen, aber trockenen Textur nicht nur geschmacklich ein Leckerbissen, sondern auch in puncto Gebrauchseigenschaften eine echte Bereicherung.“ So benötigt der quittengelbe Shootingstar unter den Kartoffeln rund ein Drittel weniger Garzeit. Ihre Keimfreudigkeit erlaubt leider nur eine Lagerung bis Januar. Doch die Kartoffelwelt hält genug Alternativen bereit, je nach Erntezeit, Farbe, Kocheigenschaft und Verwendungszweck. *Gündels Kulturstall* lädt Köche gern zu Verkostungen ein. Jede Sorte kann via Online-Shop bestellt werden und wird binnen 48 Stunden geliefert.

● CORNELIA LIEDERBACH

KARTOFFEL-RARITÄTEN ONLINE

www.guendels-kulturstall.de
www.kartoffelvielfalt.de
www.erlesene-kartoffeln.de