

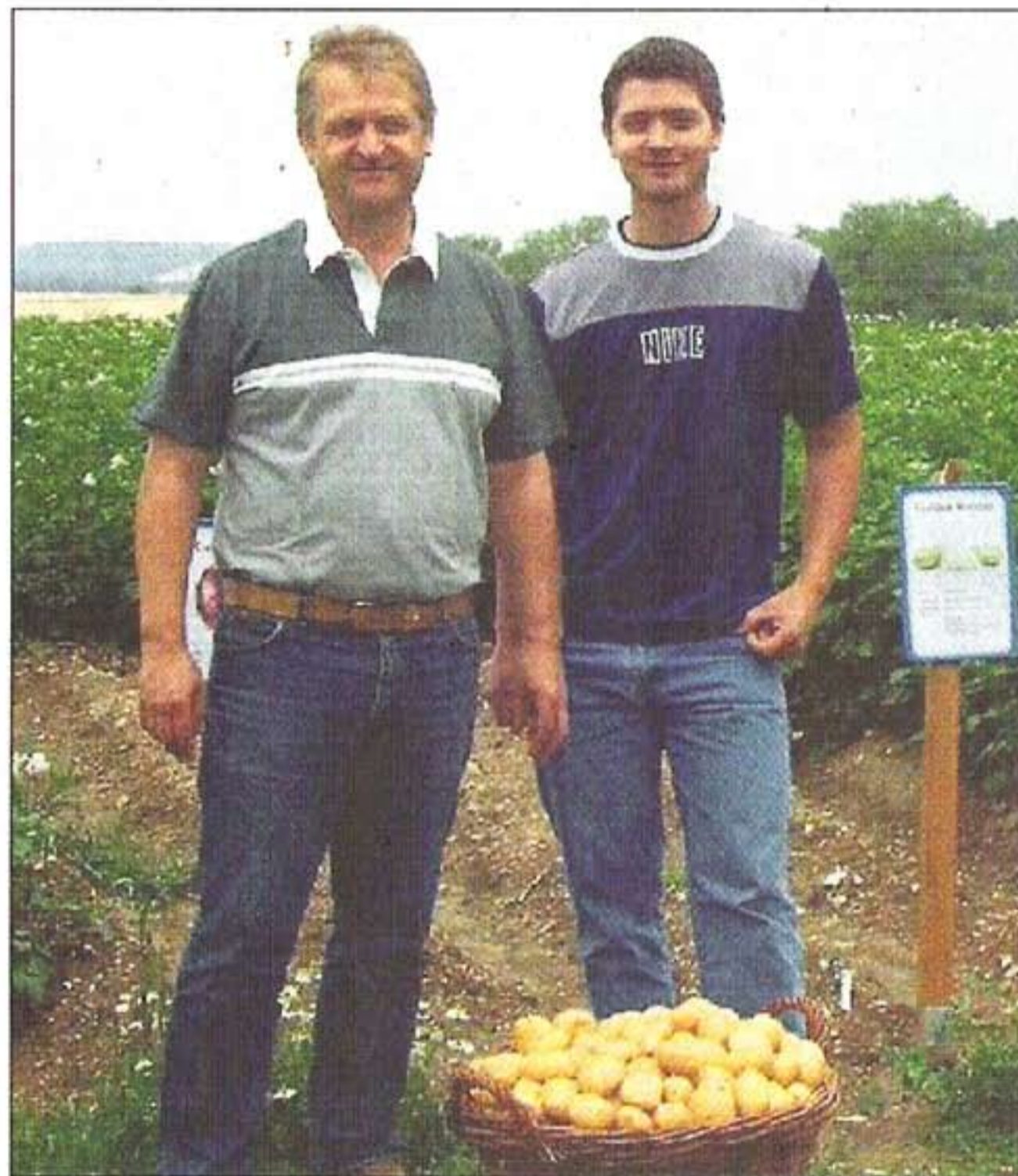
Erdäpfel ernten, wie einst der Opa

Familie Gündel sucht Erntehelfer | Partys rund um die Knolle kommen riesig an/Anbau alter Sorten

Rotschau – Reis, Nudeln, Makaroni und andere Zugaben haben in Deutschland die Kartoffel als Nummer eins nicht verdrängen können. Grund genug, die Kartoffel zu ehren, dachten sich auch die Vereinten Nationen und haben darum das Jahr 2008 offiziell als „Internationales Jahr der Kartoffel“ ausgerufen.

Das „Kartoffel-Jahr“ soll den potentiellen Beitrag des Erdapfels zur Bekämpfung des weltweiten Hungers unterstreichen. Zweitens will es auf die Probleme der Kartoffel aufmerksam machen: Senkung der Produktivität, Erschöpfung der Naturschätze und Verlust von Artenvielfalt.

Letzterer hat sich der 48-jährige Diplomlandwirt Ulrich Gündel aus Rotschau gemeinsam mit Freunden und Studienkollegen verschrieben. Nach einigen Experimenten baut er heute hobbymäßig auf fast einem halben Hektar alte historische Kartoffelsorten an, die in den gängigen Supermärkten eher nicht zu finden sind. Darunter befinden sich solche „Klassiker“ wie das „Bamberger Hörnchen“, die blaufleischige „Vitelotte“, der „Blaue Schwede“ oder einheimische Züchtungen des Zwickauer Kartoffelzüchters Wilhelm Richter, der „Reichskanzler“ und die älteste angebaute Sorte aus dem Jahr 1836 „Fortyfold“. Die reine Vermehrung der alten Sorten reichte Ulrich Gündel aber nicht aus. Für ihn stellen die ausgefallenen Knollen ein Kulturgut dar. So wurden Lieder



Ulrich Gündel und Sohn Swen präsentieren die frischgeerntete frühe „a capella“, dessen Herkunft Frankreich ist.

und Texte über die Kartoffeln geschrieben, Sketche einstudiert und viele Stunden Probenarbeit investiert. Heute bieten die Freunde eine musikalisch-kabarettistische Kartoffel- und Weinverkostung an, die durch ihre Einfachheit und Brillanz zugleich besticht. Sie selbst sprechen von „Erlebnisgastronomie auf vogtländische ART“.

Durch den „Kartoffelwalzer“ oder gar den „Kartoffel-Rock“

bis hin zum „Weinigen Blues“ erfährt der Besucher nicht nur viel Wissenswertes, Kurioses und Amüsantes, sondern im Laufe des fast vierstündigen Programms werden einige der seltenen Sorten als Pellkartoffeln mit Quark, Leberwurst oder Zaziki verkostet. Passend dazu werden Weinsorten probiert, die geschmacklich auf die Kartoffelsorten abgestimmt sind. Zahlreiche Gäste, egal ob mit Freunden oder bei einer Fa-



Bei Gündels werden die Erdäpfel noch von Hand geerntet.

milien- oder Betriebsfeier konnten sich schon von den Qualitäten der exotischen Kartoffeln, den Weinen und den musikalisch-kabarettistischen Fähigkeiten der „Vinotheker“ um Ulrich Gündel überzeugen. Ort ist „Gündels Kulturstall“ – ein ehemaliger, nun umgebauter, Kuhstall auf dem Hof der Gündels. Wenn gewünscht, so unterhält Ulrich Gündel mit seiner Frau Birgit und seinem Sohn Swen die Gäste auch mit Kulturprogramm oder Weinprobe im ehemaligen Rübenkeller unter der Scheune, der heute als gemütlicher Weinkeller genutzt wird.

Alle Aktivitäten haben sich in den letzten Jahren so positiv entwickelt, dass sich Swen Gündel 2006 mit der Gründung von „Gündels Kulturstall“ selbstständig machen konnte. Heute kümmert er sich um den sehr arbeitsaufwendigen Kartoffelanbau, die Vermarktung der edlen Knollen und die Partyraumvermietung.

Für den 20./21. September 2008 lädt „Gündels Kulturstall“ erstmals zu einer öffentlichen Kartoffelernte ein, denn ein Teil der alten Kartoffelsorten können nicht maschinell geerntet werden. Handarbeit wie zu Omas Zeiten ist angesagt. Und dafür benötigen die Gündels Hilfe von Interessenten, die sich bitte unter ☎ (03765/16288) oder per eMail ■ info@guendels-kulturstall.de anmelden möchten. Als besonderes Dankeschön werden die Erntehelfer nicht nur mit Kartoffelsuppe und -kuchen und Kaffee versorgt, sondern jeder bekommt eine Freikarte für eine Kartoffel- und Weinverkostung und eine Auswahl der geernteten Knollen. P. B.

Veranstaltungen:
Wein- und Kartoffelverkostung:
12. September, 14. November, 5.
und 11. Dezember, 19 Uhr.