

Im Vogtland ist man besonders stolz auf seine Kartoffeln -

Völlig verrückt nach

Von Diana Kunze (Text) und Heinz Patzig (Fotos)

Alte Kartoffelsorten neu entdeckt: Längst vergessene und farbige Knollen erleben im Vogtland eine Neuauflage! Lange galten sie als Raritäten und Delikatessen - historische Sorten, die wegen ihrer kleinen, unregelmäßig geformten Knollen, tief liegenden Augen oder geringen Erträge keinen lohnenden Anbau versprochen. Mit einer Vielfalt an Farbe, Form und Geschmack wollen die Vogtländer den Kartoffelmarkt bereichern.

„Rosa Tannenzapfen“, „Mr. Breesee“, „Mayan Gold“, „Vitelotte“, „La Bonotte“ und viele mehr verstecken sich unter der Erde des Kulturbauernhofes „Gündels Kulturstall“ in Reichenbach. 47 Kartoffelsorten aller Länder sind dort in einem Schaugarten vereint.

Familie Gündel hat ein Faible für historische Kartoffelsorten: „Wir sind kulturbesessen“, lacht Landwirt Ulrich Gündel (50). Auf einem Hektar Fläche, in Reihen von 20 Metern ausgelegt und alphabetisch geordnet, steht im Mustergarten vor jeder Furche ein Schild, das zur Herkunft der jeweiligen Knolle informiert.

Gemeinsam mit den Landwirtschaftskollegen Gerald und Edda Tomat (47, 46) starteten die Kartoffelfans das Knollen-Projekt vor fünf Jahren. „Wir bieten Sorten an, die es nicht im Supermarkt gibt“, so Gündel. Auf der Suche nach weiteren Sorten gingen sie schon auf „Schatzsuche“ in Ländern und Gegenden wie Ungarn und Teneriffa.

Während weltweit rund 4000 Sorten existieren, seien hierzulande nur et-

wa zehn Sorten von Bedeutung. Nicht nur das schmerzt die Vogtländerseele. Heute zähle für den Verbraucher nur eine glatte Oberfläche und ein gelbes Inneres. „Aber wenn die Leute bei uns die alten Sorten probieren, schmecken die ihnen viel besser“, weiß der Landwirt.

Der Ansturm bei den Verkostungen sei riesig. Jede halbe Stunde werde eine andere Sorte gereicht. Dazu hausgemachter Kräuterquark, Frischkäse-Creme und weitere Leckereien. Als „Dor Vuegtländer“, begleitet von der Hausband „Vinotheker“, wird Ulrich Gündel dann zum Entertainer: „Es soll Spaß machen - und das macht's!“

Geerntet wird die



47 Kartoffelsorten gibt es im Schaugarten zu entdecken. Auf die „Vogtländische Blaue“ ist man besonders stolz. Gerald Tomat zeigt die Sorte „Rosa Tannenzapfen“, die wegen ihrer Form als die erotischste Knolle gilt (F.u.).

Knollenpracht am 18. und 19. September auf traditionelle Weise. Dazu gibt's ein zünftiges Fest - diverse Kartoffelmahlzeiten inklusive. Mehr zur Knolle gibt's auf www.guendels-kulturstall.de, wo man auch das hauseigene „Kartoffel TV“ gucken kann.

Prinzipiell sollen die Erträge in diesem Jahr niedriger ausfallen als 2009. Gerechnet werde mit rund 380 Dezitonnen je Hektar - 50 Dezitonnen weniger als im Vorjahr. Grund sei der extreme Wechsel zwischen Kälte, Nässe und Hitze in den vergangenen Monaten, sagte Landwirtschaftsminister Frank Kupfer (CDU).

Mit seinem früheren Studienkollegen Gerald Tomat buddelt der „vogtländische Kartoffelpapst“ Ulrich Gündel (vorn) nach den leckeren Früchtchen.



Ein Dorf, ein Ziel!



Martina Sittig (57) präsentiert zwei vogtländische Gerichte, die „Würschnitzer Knollenpfanne“ und „Bambes mit Bierfleisch“.

Ein junger Verein wirbt für die Kartoffel: „Kartoffelbad“ oder „Vogtländische Kartoffelbratwurst“ gefällig? Erst ein gutes halbes Jahr alt, lässt sich der Verein „Würschnitzer Knolleneck e.V.“ einiges rund um die Knolle einfallen.

19 Mitglieder - ein Ziel: den Kartoffelanbau fördern und damit das dörfliche Leben ankurbeln. „Wir engagieren uns für die Pflege und den Ausbau des Knollensteigs“, erzählt Vereinschef Andreas Kracke (38). Zudem begeistern sich seine Mitstreiter für die Restau-

ration historischer Ernährungs- und Legemaschinen. Außerdem werden auf einem rund 150 Meter langen Feld acht alte Knollen angebaut, wie die Sorte „Arran Victory“ aus Schottland oder „Reichskanzler“, die ein Züchter aus Zwickau 1885 hervorbrachte. Besonders gern buddeln die ortsansässigen Kinder nach den bunten, unförmigen Früchtchen.

Ein Tipp für Kurzentlassene: Heute ab 10 Uhr feiert der Verein auf dem Ferienhof Wilfert das „2. Würschnitzer Knollensteigfest“. Pünktlich dazu soll ei-

ne Wanderkarte präsentiert werden. Absolutes Highlight des Festes: die Bambesmeisterschaft (vogtländische gebackene Klöße). Dabei gibt es insgesamt 100 Punkte zu Aussehen, Geschmack, Konsistenz, Kreativität und Anrichten zu ergattern. Den Siegern winken Präsentkörbe - natürlich rund um die Knolle.

Viele Kinder kennen die Kartoffel heute nur in Form von Pommes Frites. Mitnichten in Unterwürschnitz, wo selbst die jungen Hüpfers Knollenexperten sind.



und lässt sich einiges dazu einfallen

den tollen Knollen



Von den Anden über England ins Vogtland

Die Heimat des deutschen Kartoffelanbaus ist das Vogtland, wie der Unterwürschnitzer Ortschronist Winfried Taubner (75) herausgefunden haben will.

Die ursprüngliche Heimat der Kartoffel sind zwar die Anden, genauer: das heutige Peru und Bolivien. Doch Mitte des 16. Jahrhunderts gelangte die Kartoffel über Spanien und England nach Mitteleuropa. Der Weg in die Kochtöpfe führte zunächst über die Ziergärten europäischer Höfe. Denn damals war die Kartoffel weniger wegen ihres Geschmacks, sondern vielmehr wegen ihrer Blütenpracht begehrt.

Akribisch hat Knollen-Forscher Taubner über sieben Jahre historische Schriften gesammelt. Demnach wurde die „vogt-



Lange vor dem „Kartoffelbefehl“ (1756) von Preußenkönig Friedrich II. soll die Knollenfrucht im Vogtland heimisch gewesen sein.

ländische Knolle“ (wie die Kartoffel im Vogtland genannt wurde) im Jahr 1647 als Feldfrucht in Würschnitz angebaut. So soll ein wandernder Zimmermann namens Hans Kummerlöw (aus Unterwürschnitz) die Knollenfrucht von den britischen Inseln mitgebracht haben.

„Die Vogtländer waren die ersten Kartoffelanbauer Deutschlands vor über 300 Jahren“, weiß Taubner. „Der feldmäßige Anbau lässt sich im sächsischen, bayerischen und böhmischen Vogtland nachweisen. Das war weit vor dem Kartoffelbefehl vom Alten Fritz!“

Wer wandert, wird laufend klüger

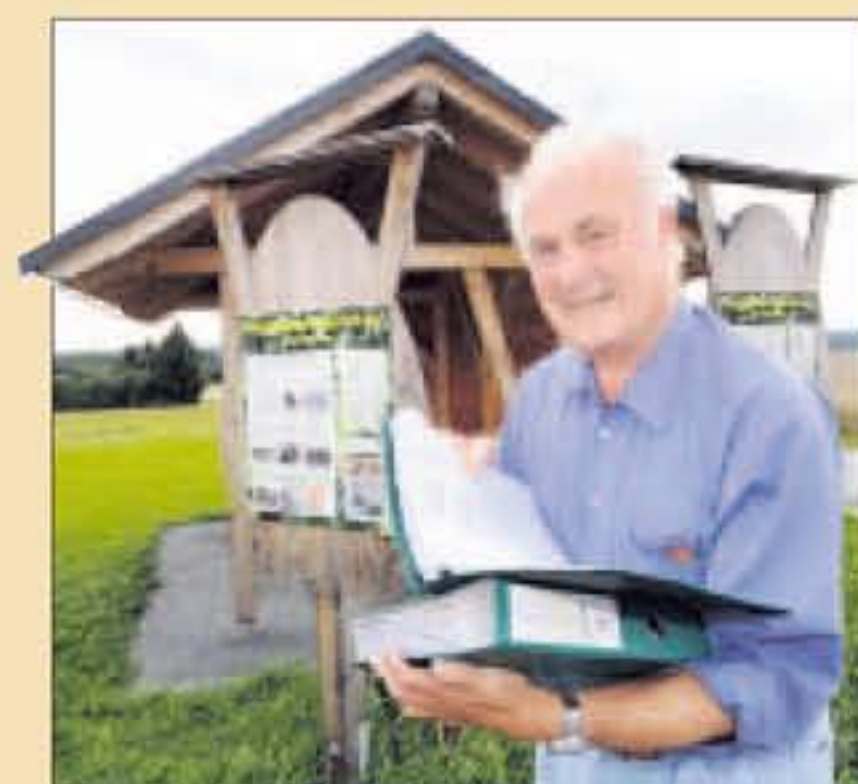
Auf den Spuren des Kartoffelanbaus im Vogtland: Schon über 2000 Wanderer haben den vor etwa einem Jahr eröffneten Lehrpfad „Vogtländischer Knollensteig“ bei Unterwürschnitz begangen. Auf der acht Kilometer langen Wanderroute gibt's so einiges zum Kartoffelanbau im Vogtland zu erfahren.

Knollensteig-Erfinder ist der Unterwürschnitzer Ortschronist Winfried Taubner (75). „Die Erdäpfel sollen zum

Markenzeichen im Vogtland werden“, wünscht sich der 75-Jährige.

Attraktiv wird der „Knollensteig“ durch die Schautafeln und idyllisch gelegenen Raststellen - wie am Ortsrand von Unterwürschnitz. Damit nicht genug, soll der Kartoffellehrpfad im

kommenden Jahr gleich zweifach erweitert werden - als Ringweg mit einer Gesamtlänge von 20 Kilometern und weiter in Richtung Oelsnitz. Derzeit verbindet der Kartoffellehrpfad den Bahnhof Hundsrain und die Agrargesellschaft Tirschenendorf.



Ortschronist Winfried Taubner ist der Erfinder des „Knollensteigs.“ Auf den Schautafeln entlang der Wanderroute gibt es allerhand Wissenswertes rund um den Erdapfel zu erfahren.

Früher galt der Erdapfel sogar als Teufelszeug

Um den Erdapfel ranken sich viele kuriose Geschichten. Wussten Sie, dass die Kartoffel als Aphrodisiakum galt, als Medizin genutzt und von der Kirche verurteilt wurde, oder potenziellen Schwiegermüttern die Entscheidung über die Heirat ihres Sohnes abnahm?

Der „Schwiegermuttertest“ - eine dunkelgraue, knubbelige Knolle aus Peru: Früher mussten junge Frauen, ehe sie heirateten, vor den Augen ihrer künftigen Schwiegermutter eines der unförmigen Gewächse schälen. Wer



es nicht schaffte, galt als ungeeignet für die Ehe.

Ein heute nicht mehr so bekannter Aspekt ist die stimulierende Wirkung der Knolle für das Liebesleben. Früher war sie selten und exotisch - ein Kennzeichen vieler Aphrodisiaka, wie etwa Trüffel oder Nashornmehl. Auch zu Casanovas Genüssen zählte sie nachweislich.

Vermutlich waren es die Erfahrungen der spanischen Seefahrer, die die Kartoffel als Heilmittel auswiesen. Sie erkannten, dass die Knollen die auf langen Seereisen

sen oft auftretende Skorbut-Krankheit (Vitamin C-Mangel) verhindern konnten.

Doch die Kartoffel wurde auch bekämpft. Sie gehört zu den Nachtschattengewächsen (der Pflanzenfamilie, aus der auch das Hexenkraut stammt) und wächst unter der Erde. So kam die Kirche zum Schluss, sie könne nur des Teufels sein.



Die Kartoffel mal anders: Die „Vogtländische Blaue“ (l.), „Vitelotte“ (M.) und ein exotisches Exemplar aus den Bergen Perus (o.) mit unbekanntem Namen.

