



Ulrich Gündels als „Dor Vuchtländer“ im Kulturstall.

Foto: Axel Scheibe

## Wenn der Kuhstall bebt

„Gündels Kulturstall“ in Reichenbach/Vogtland bietet ein lustiges Lehrstück rund um die Knollen. Alte Kartoffelsorten werden hier neu entdeckt und auf den Teller gebracht.

Von Axel Scheibe

**Reichenbach.** Als Friedrich der Große 1756 seine Circular Order über den Kartoffelanbau erließ und mit List und Gewalt dafür sorgte, dass die nahrhaften Knollen aus Übersee Verbreitung auf den Feldern und in den Kochtöpfen seiner Untertanen fanden, hatten die Kartoffeln bereits eine Odyssee hinter

Schon über 100 Jahre bevor der Preußenkönig seinen Befehl erließ, wurden Kartoffeln im Vogtland als Feldfrucht angebaut.

sich. Abgesehen davon, dass Historiker erste Chilenische Sorten rund 13 000 Jahre zurück datieren und es auch um die Peruanische Anden-Kartoffeln seit Jahrtausenden gut bestellt war, kam sie Mitte des 16. Jahrhunderts gemeinsam mit den Schätzen der Azteken und Inkas aus der neuen Welt über den Atlantik. Nach einer Zwischenstation auf den Kanaren, ging es weiter nach Europa, wo sie ursprünglich nur ihrer schönen Blüten wegen geschätzt und kultiviert wurde. Ihre Bedeutung als Volksnahrungsmittel setzte sich erst nach

und nach durch. Und da kommt das Vogtland ins Spiel. Bereits 1647 lässt sich nachweisen, dass in Unterwürschnitz das unbekannte Nachtschattengewächs in die Erde kam. So ist man im Vogtland bis heute stolz auf die „Knollige-Tradition“ und besonders bei Gündels und ihren Freunden in Rotschau am Rande von Reichenbach. Hier werden alte Kartoffelsorten neu entdeckt, auch farbige Knollen auf die Teller gebracht und rund um diese Feldfrucht ein lustiges Programm zelebriert, das Magen- und Lachmuskeln gleichermaßen bedient.

„Mit der Wende“, so erinnert sich Ulrich Gündel, „stand auch für uns die Frage, wie soll es weiter gehen.“ Zwar blieb der studierte Landwirt seiner Profession in der Agrar-genossenschaft immer treu, aber der heimatische Hof, seit rund 150 Jahren in Familienbesitz, verlangte nach Veränderung. So wurde der alte Rinderstall um- und ausgebaut. „Da war aber noch nicht abzusehen, dass er als Kulturstall eines Tages zu einer solchen Attraktion werden sollte“, schmunzelt Ulrich Gündel.

Bereits während seiner Studienzeit machte Ulrich Gündel mit seinen Mitstudenten Gerald Tomat und Holger Streit Musik. Die Wirrmisse der Nachwendzeit ließen dafür aber kaum Zeit. Erst später, vor gut sieben Jahren, kamen die alten Ideen

wieder zum Vorschein. Die Kartoffeln lagen nahe und die Liebe zu guten Tropfen, der die drei bereits zu Studienzeiten frönten, steuerte den zweiten Teil der Programmidee bei: Eine Kartoffel- und Weinverkostung umrahmt von Musik und Kabarett – „Artüffel & Quark“. Da kam ihnen ihre Studienzeit an der Landwirtschaftlichen Fakultät der Uni in Halle mehrfach zugute. Ihre Fachkenntnisse wurden zur besten Voraussetzung für den Anbau und die Vermehrung alter und teils

ausgefallener Kartoffelsorten, ihr musikalischer Hintergrund aus der Zeit der Studentengruppen „Ackerfolk“ und ihre ausgeübte (Wein-)probenfähigkeit taten das Übrige.

Begann man 2004 im kleinen Stil mit acht Sorten und 2005 mit einer ersten Verkostung im Familienkreis, so stehen heute auf dem ein Hektar großen Kartoffelacker fast 50 Kartoffelsorten bereit. Dabei verweist Ulrich Gündel gern darauf, dass es weltweit rund 4000 Sorten gibt. Bei Gündels liest man so blumi-

ge Namen wie „Rosa Tannenzapfen“, „Mayan Gold“, „Golden Wonder“ oder auch „Blauer Schwede“ auf dem Verkostungsplan. „Dabei führt der 'Rosa Tannenzapfen' die Beliebtheitskala der Gäste an“, ergänzt Swen Gündel, der sich als Geschäftsführer um den Kulturstall kümmert. „Ob das an dem Geschmack dieser Finger-Kartoffel liegt oder mehr an den bizarren Formen, die sie zur erotischsten Sorte werden lässt, reichlich Fantasie vorausgesetzt. Wer weiß?“

Die „Vinhotheker“ haben sich musikalisch verstärkt mit Ulrich Gündels besserer Hälfte Birgit und seinem Sohn Swen. Lieder und Texte entstehen in vogtländischer Handarbeit, die kabarettistischen Einlagen ebenso. Alles dreht sich rund um die Knollen und den Wein.

Die Liebhaberei ist zu einem anspruchsvollen Nebenjob geworden. Alle drei Familien sind einbezogen, Freunde helfen aus, wenn es im Saal zu voll wird. Dann bet der alte Kuhstall. Dass Informationen rund um die Kartoffeln ebenso zu ihrem Recht kommen wie Interessantes über die Weine gibt den Gästen das gute Gefühl, eine Menge für ihre Bildung getan zu haben. Außerdem garantieren der „Vuchtländer, der „Wellnige Mann“ oder der Mönch im Weinkeller – Ulrich Gündel in Personlaunio – Unterhaltung.



Ein Teller voller „Knollen“.

Foto: Axel Scheibe