

# Die kostbarste Knolle der Welt

„Landwirtschaft dient allen“: Unter diesem Motto lud der Regionalbauernverband Vogtland zu einer Flurfahrt durchs nördliche Vogtland ein – zur Agrargenossenschaft Reichenbach, zu Gündels Kulturstall in Rotschau sowie zur Agrargenossenschaft „Am Kuhberg“ in Coschütz.

Von Ina Ullmann

**Reichenbach** – Etwa 50 Gäste, darunter ehemalige Landwirte, nutzten die Gelegenheit – manche waren nach 2013 jetzt zum zweiten Mal dabei. Unter den Mitfahrern befanden sich Angelika und Bernd Rettemeyer aus Zwota. Der mit der Landwirtschaft groß gewordene Niedersachse, der nebenberuflich Heidschnucken und Mufflons gehalten hat, lobte die Initiative des Bauernverbandes. Silke Richter, die Verantwortliche, habe das Programm wie im Vorjahr abwechslungsreich gestaltet, sagte er. Die Beiträge und Führungen bezeichnete er als hochinteressant. Er finde es nur schade, dass manch interessierter Bauer an der Fahrt nicht teilnehmen könne, weil im Sommer einfach die Zeit fehle.

In der Agrargenossenschaft Reichenbach sorgte die Milchviehanlage für das Interesse der Gäste. Die Anlage ging im vergangenen Jahr in Betrieb und kann mit ihren tiergerech-



Ulrich Gündel, der bekannteste Kartoffelbauer des Vogtlandes, führte die Flurfahrt-Teilnehmer in seinen Schaugarten und zeigte ihnen dort 72 verschiedene Kartoffelsorten. Zu fast jeder Sorte weiß er eine kleine Geschichte zu erzählen. Besondere Schmankerl: Die Kartoffeln stehen gerade in voller Blüte.

Foto: ina

ten Haltungsbedingungen punkten. Durch die Anlage führte Geschäftsführer Lars Bittermann und musste viele Fragen beantworten. Vor allem die hygienischen Bedingungen brachten die Bauern zum Staunen.

In Gündels Kulturstall in Rotschau lernten die Flurfahrt-Teilnehmer den bekanntesten Kartoffelbauern des Vogtlandes kennen. Auf vier Hektar Fläche baut er 120 Kartoffelsorten

an. Er nahm die Gäste mit in seinen Schaugarten, wo 72 Kartoffelsorten stehen – alle in Reih und Glied und mit einem Infoschild. Gündel hat zu den meisten Sorten eine kleine Geschichte parat.

So zeigte er eine Sorte aus Zwickau, die von dem Kartoffelzüchter Wilhelm Richter stammt. Zwischen 1875 und 1909 unternahm der dort seine Zuchtversuche.

Gündel berichtete auch von der Krautfäule, die in Europa wütete und den Kartoffelanbau fast zum Erliegen brachte. Nur auf den Kanarischen Inseln nicht. Deshalb sind dort heute noch 500-Jahre alte Kartoffelsorten anzutreffen. Genau solche Sorten, wie sie einst von Amerika nach Europa herüberkamen. Und sogar Kartoffeln aus Peru konnte der Kartoffelbauer präsentieren. Die Sorte

namens „Schwiegermuttertest“ haben ihm Gäste aus seinem Kulturstall vor Jahren von einer Reise mitgebracht.

Ein Höhepunkt der Flurfahrt war die Kartoffelverkostung. Drei Sorten durften probiert werden. Die „Exquisa“, eine festkochende, längliche, gelbe Gourmetkartoffel, die seit Herbst in Gündels Keller lagert. Und zwei Frühkartoffel-Sorten: Die „Red Duke of York“, auch „Roter Erstling“ genannt, und die französische „La Bonnette“. Während die englische Sorte durch ihre rötliche Schale auffiel, zog die Kartoffel aus Frankreich die Gunst der Gäste durch ihren buttrigen Geschmack auf sich. Die „La Bonnette“ zählt zu den teuersten Lebensmitteln der Welt. Sie wird ursprünglich auf einer kleinen Atlantikinsel angebaut, in Erdbeergröße geerntet und auf Märkten großer französischer Städte versteigert. Ein Kilo kostet bis zu 500 Euro. Gündel lässt seine „La Bonnette“ etwas größer wachsen. Außerdem arbeite er der Inflation entgegen, erklärte er seinen Gästen augenzwinkernd, und lasse beim Verkauf einfach zwei Nullen wegfallen.

Andre Nowraty, ein Verkaufsberater für Pflanzenschutzmittel der Firma BASF, informierte während der Flurfahrt über Umweltschutzbemühungen des eigentlichen großen Chemieherstellers. „Es muss uns gelingen, die Balance zwischen einer modernen Landwirtschaft, dem Schutz natürlicher Ressourcen und einer biologischen Vielfalt zu finden“, erklärte er. BASF versuche das mit Nachhaltigkeit seiner Produkte.