

# Alarm!

## Die Kartoffeln werden ausgestorben

Tja, so ist das mit den Dingen, die man für unsterblich hielt: Auch ihnen schlägt eines Tages die Stunde des Verschwindenmüssens, weil sie einfach nicht mehr in die schöne neue Welt passen. So geschah es auch mit einem Lebensmittel, das wir doch für so alltäglich halten, dass ohne es zu leben ganz unvorstellbar ist: Die Kartoffeln!

Sie glauben das nicht??

Dann lesen Sie, was das Unternehmen „Manufactum“, das sich dem Vertrieb „guter Dinge“ widmet, über das Verschwinden der Kartoffeln in einem seiner Kataloge geschrieben hat. Die Kartoffeln müssen der genormten und von Saatgutkonzernen kontrollierten Standardkartoffel für die Massenmärkte Platz machen. In einem ebenfalls dort veröffentlichten Interview beschreibt ein Landwirt, welchen Aufwand er betreiben muss, um eine fast ausgestorbene Kartoffelsorte „wiederzubeleben“.

Die Texte sind den Internet-Seiten „www.manufactum.de“ entnommen (das Interview mit dem Landwirt ist leicht gekürzt).

Kartoffeln gab es bis vor wenigen Jahrzehnten in einer kaum überblickbaren, regional und geschmacklich differenzierten Mannigfaltigkeit. Die alten Sorten - über 1.000 waren es Anfang des Jahrhunderts, immerhin noch mehrere Hundert in den 60er Jahren - boten (neben einer großen Farb- und Formenvielfalt) auch einen

Reichtum geschmacklicher Nuancen, der mit Worten - »cremig, würzig, sahnig, herb, erdig, buttrig und nussig« - nur ganz und gar unzulänglich zu beschreiben ist. Als Speisekartoffeln handelsüblich sind nurmehr etwa 4 bis 5 für die Großproduktion geeignete Sorten, und was sich von ihnen in puncto Geschmack bestenfalls sagen ließe, wäre, dass sie auf denjenigen von Abfüllmaschineneinrichtern, Logistikkostensenkern, Lagerregaloptimierern, Tütenpürreeerzeugern und »Hauptsache-iss-billig-und-macht-satt«-Konsumenten hin optimiert wurden.

Seit vier Jahren versuchen wir Ihnen - eher spaßeshalber und auf juristischen Schleichwegen - einen Begriff von der verlorenen Fülle zu verschaffen, indem wir Sammlungen alter Kartoffelsorten anbieten: nur »für die Vitrine« (zur Vermeidung lebensmittel- und saatgutrechtlicher Ungesetzlichkeiten) und für sündhaft viel Geld.

Unsere Frühjahrsgabe: Eine Sammlung alter Kartoffelsorten. Nur für die Vitrine. Wie gesagt: Durch ein dichtes Gestrüpp gesetzlicher und behördlicher Dornen müssen wir uns mit dem folgenden Angebot quälen: Zur Aussaat und Vermehrung bieten wir Ihnen diese seltenen Knollen nicht an (denn dann wären sie Pflanzgut, was sie aber nicht sein dürfen), zur Verspeisung bieten wir sie Ihnen auch nicht an (denn dann wären sie Lebensmittel, was sie aber infolge mangelnder Sortenreinheit und einheitlicher Kocheigenschaften auch nicht sein dürfen). Lassen Sie sie daher weder in einen Kochtopf noch in ein gut vorbereitetes Kartoffelbeet fallen - letzteres vor allem dann nicht, wenn Sie sie einige Wochen vor dem Legen zwischen den Augen geteilt ha-

ben sollten, denn dann wachsen noch viel mehr daraus, und das darf nicht geschehen.

Alte Kartoffelsorten.

Im diesjährigen Frühjahrskatalog finden Sie ein Sortiment alter Kartoffelsorten, die der Landwirt Karsten Ellenberg in den letzten Jahren in ökologischem Anbau rekultiviert hat. Gemeinsam mit ihm haben wir das »Bamberger Hörnchen«, eine alte Kartoffelberühmtheit, wieder zum Leben erweckt.

Wir führten mit Ellenberg ein Gespräch über seine Arbeit und über die Zukunft der ökologischen Landwirtschaft.

*Herr Ellenberg, woher bekommen Sie die alten, praktisch von den Äckern verschwundenen Sorten, die Sie anbauen?*

Viele dieser Sorten sind durchaus nicht ausgestorben. Es gibt alte Sorten, die man hier oder im Ausland noch vereinzelt auffindet und über regelrechte Tauschringe bekommt; andere Sorten sind nur noch über Genbanken greifbar. Dort sind sie in Meristemkultur archiviert, das heißt, man bewahrt kleine Pflänzchen in kühlen Räumen auf; sie befinden sich dabei in Gläsern mit einem Nährmedium. Das kann man jahrelang so machen. Wenn diese Pflanzen - meist zu wissenschaftlichen Zwecken - wieder in die Erde gesetzt werden, dann immer nur einige wenige. Entsprechend wenige Knollen gibt es, und wenn ich als Kartoffelbauer daran interessiert bin, muss ich mich in eine Warteliste eintragen, um irgendwann vielleicht welche zu erhalten. Man kann aber auch direkt aus der Meristemkultur heraus arbeiten, wie wir es beim »Bamberger Hörnchen« gemacht haben. Ich habe 3 Pflänzchen bekommen, die ein Zuchtspezia-

list für mich durch Stecklingsvermehrung auf einen Bestand von ca. 1.000 vermehrt hat.

*Wann kommen die Pflanzen auf den Acker?*

Ich hatte die »Bamberger Hörnchen« in einem Glastöpfchen mit einer Nährflüssigkeit geliefert bekommen; der nächste Schritt bestand darin, sie in Handarbeit in Blumentöpfe umzutopfen. Das musste sehr vorsichtig gemacht werden. Die erste kultivierte Form wuchs dann im Gewächshaus. Das enorme Wachstum des »Bamberger Hörnchens« hat uns selbst überrascht – es sind uns sogar einige Blumentöpfe kaputtgegangen. Nach der Ernte im Spätsommer wurden die Hörnchen im darauf folgenden Frühjahr von Hand ins Feld gesetzt und mechanisch und von Hand zugehäufelt. Damit erst fing die eigentliche Ackerwirtschaft an.

*Der Aufwand ist aber nicht nur zu Anfang größer als beim konventionellem Anbau herkömmlicher Sorten?*

Der bleibt auch weiterhin deutlich größer. Zum einen, weil die alten Sorten manchmal empfindlicher oder – wie beim »Bamberger Hörnchen« – schon durch ihre Form weniger gut maschinell bearbeitbar sind als die auf Massenproduktion hin optimierten Sorten. Zum anderen aber auch, weil ich meinen Hof streng nach biologisch-ökologischen Vorgaben bewirtschaftete, was natürlich zu Mehrarbeit führt, zum Beispiel bei der Beikrautregulierung. Ich muss ja aufpassen, dass da nicht zu viele Wildkräuter hineingeraten, dann wachsen die Kartoffeln oder Gemüsekulturen wesentlich schlechter. Da kann ich entweder mechanisch etwas machen, oder mit einem Abflämmgerät, das zumindestens in einem frühen Wuchsstadium die kleinen Kräuter verbrennt – oder eben praktisch ganz von Hand, mit der Hacke.

*Wie lange dauert es, bis so eine alte Sorte wieder Marktreife erreicht?*

Das ist ja nicht zuletzt auch eine Frage der Menge. Manche Sorten

sind ertragreicher als die andere, aber im Durchschnitt kann man sagen, dass sich die Erntemenge, genügend Anbaufläche vorausgesetzt, jedes Jahr ungefähr verzehnfachen lässt. Es dauert also einige Jahre, bis ich so viel habe, dass ich mit einer Sorte auf den Markt gehen kann.

*Der Vertrieb von Kartoffeln ist hochgradig reglementiert. Welche Folgen hat das für Ihre Arbeit?*

Zunächst einmal darf ich die von mir rekultivierten Sorten nicht als Pflanzgut weitergeben – eine einmal von der Sortenliste der als Pflanzgut zugelassenen Kartoffelsorten genommene Sorte kann nicht wieder darin aufgenommen werden, es sei denn, sie hat sich auf einer Sortenliste im europäischen Umland halten können. Sonst werden ausschließlich neugezüchtete Sorten zugelassen. Das Gesetz schützt vor allem Neuerung, leider nicht Erhaltung; die Hauptaufgabe ist es, den Züchtern ein Lizenzrecht für ihre neuen Sorten zu sichern. Die aber sind allesamt vor allem »chemietauglich« und für die großindustrielle Massenproduktion optimiert. Es gibt noch keine Sorte darunter, die auf biologisch-ökologischen Anbau hin gezüchtet worden wäre. Ich darf meine alten Sorten aber, sofern ich die handelsrechtlichen Bestimmungen einhalte, als Speisekartoffeln auf den Markt bringen. Das ist ein ungemein wichtiger Freiraum, ohne den man den Rechte- und Lizenzinhabern der handelsüblichen Kartoffelsorten völlig ausgeliefert wäre.

*Die Rekultivierung alter Obst-, Gemüse und eben auch Kartoffelsorten steht gerade erst am Anfang ...*

Ja, aber das Interesse an unserer Arbeit hat in den letzten Jahren deutlich zugenommen, weil vielen Leuten klar geworden ist, dass da in den letzten Jahrzehnten nicht nur ein Wissensverlust stattgefunden hat, sondern auch ein Verlust an »geschmacklicher Erinnerung«, wenn man das so sagen kann. Viele Kunden sind er-

staunt, wenn sie feststellen, welche geschmackliche Bandbreite gewöhnliche mitteleuropäische Früchte und Gemüse bieten.

*Auch bei Kartoffeln?*

Gerade bei Kartoffeln: Die schmecken eben nach Kartoffel, ist eine weit verbreitete Meinung, vielleicht kocht die eine Sorte fest, die andere mehlig, aber deutliche Geschmacksunterschiede erwarten die Kunden heute oft nicht einmal mehr. Deswegen ist es auch so wichtig, möglichst vielen Leuten die Möglichkeit zu bieten, die hervorhebenswerten unter den alten Sorten einmal auszuprobieren. Für uns ist das »Mundpropaganda« im wahrsten Sinne des Wortes, denn wer beispielsweise einmal das »Bamberger Hörnchen« verkostet hat, der wird den Unterschied zu herkömmlichen Kartoffelsorten zu schätzen wissen.

*Wie schätzen Sie die Marktchancen für alte Kartoffelsorten ein?*

Unsere bisherige Erfahrung hat gezeigt, dass der Markt für solche Erzeugnisse viel größer ist, als es die offiziellen Landwirtschaftsstellen gerne glauben machen. Und schließlich ist es ja am Ende der Verbraucher, der den Markt reguliert: Mit steigender Nachfrage wird auch die Anbaufläche dafür größer werden und der Preis wird sinken. Am Ende sollte ein Kunde ganz gezielt eine Kartoffel mit bestimmten Geschmackseigenschaften kaufen können. Dann wird die Kartoffel auch sehr viel stärker als derzeit im allgemeinen Bewusstsein wieder als eigenständiges und vielseitiges Gemüse wahrgenommen und nicht mehr, wie heute oft, vor allem als Stärkelieferant und »Sättigungsbeilage«.