

Kartoffelvielfalt...

... in der

Wo Mr. Bresee und das Bamberger Hörnchen zu Hause sind

Nagler Kipfler, Red Duke of York, Pink fir Apple und Mr. Bresee, Shetland Black, Blauer Schwede, Red Cardinal oder Poorlander. Weder Rennpferde noch Cocktails sind gemeint, wenn am Hof Ellenberg diese Namen fallen. Hier dreht sich alles um Kartoffeln. Rund 170 Sorten werden gepflegt, vor allem alte, vom Aussterben bedrohte. Sie kommen aus Gendatenbanken oder von Landwirten aus dem Ausland, wo sie noch angebaut werden.



Carl Wilhelm Ernst Putsche, 1819: "Versuch einer Monographie der Kartoffeln"

Der Normalbürger kennt kaum eine Sorte mit Namen. Im Supermarkt interessiert zuallererst der Preis, und der ist gering: Ein 2,5-Kilo-Sack kostet manchmal nur 50 Cent. Doch schmecken die Knollen auch? Puristen, die Kartoffeln nur mit etwas Butter und

Auf die Sorte kommt es an

Der Normalbürger kennt kaum eine Sorte mit Namen.

Im Supermarkt interessiert zuallererst der Preis, und der ist gering: Ein 2,5-Kilo-Sack kostet manchmal nur 50 Cent. Doch schmecken die Knollen auch? Puristen, die Kartoffeln nur mit etwas Butter und

Salz essen, kennen die Unterschiede und wissen Premiumsorten wie Linda zu schätzen. Andere Sorten dagegen eignen sich eher für die industrielle Verarbeitung und landen als Pommes oder Chips auf dem Tisch.

Saatzucht

Saatzucht ist mühevoll Arbeit, zu der man einen langen Atem braucht. Jahrelang heißt es Kreuzen, Säen, Pikieren und Entscheiden. Denn von vielen Tausend Sämlingen werden nur die besten weitervermehrt. Im Landkreis Uelzen hat Saat-zucht Tradition. Es gab Zeiten, da kam jede dritte deutsche Pflanzkartoffel von hier. Am Hof Ellenberg ist die Geschichte lebendig. Ein Beispiel ist *Up to date*. Die alte schottische Sorte schmeckt nicht nur gut. Sie ist auch die Urmutter der *Ebstorfer Updodate*, mit der Saat-züchter aus der Region Uelzen in den 1920er Jahren große Erfolge feierten.



Blüte des Bamberger Hörnchens

Das Bundessortenamt

202 Kartoffelsorten führte das Bundessortenamt 2005 auf einer "beschreibenden Sortenliste", die EU sogar 1000. Zieht man die reinen Wirtschaftssorten ab, die der Stärkeproduktion dienen, bleiben in Deutschland 144 Speisekartoffeln übrig. Will ein Züchter eine neue Sorte anmelden, wird sie getestet und benotet: Widerstandsfähigkeit gegen Schädlinge, Frohwüchsigkeit, Ertrag, Kochbeständigkeit, Lager- und Keimfähigkeit, Zwiewuchs, Konsistenz, Fleischfarbe – und Geschmack. Hier reichen die Noten von Eins bis Fünf. Allerdings warten die Beamten bis jetzt noch auf das ultimative Geschmackserlebnis: Keine Sorte hat hier eine Eins erreicht. Zu den sieben Sorten mit einer Zwei zählen zum Beispiel *Exquisa*, *Leyla*, *Nora*, *Skala* und *Linda*.



Linda ist eine festkochende Sorte.



Für jeden etwas dabei

Hier beim Hof Ellenberg sieht man die Vielfalt von Kartoffelsorten als Kulturgut an. Mühevoll gezüchtet, spiegeln sie regionale Eigenarten wider: Sie schmecken erdig, buttrig, würzig, cremig oder süß. Manche sind unempfindlich gegen Krautfäule, andere treiben üppig aus und verdrängen so das Unkraut, was vor allem für Biobauern von Vorteil ist. Obenan steht natürlich der Geschmack. Wer zum Beispiel einmal ein *Bamberger Hörnchen* probiert hat, lässt sich, so sagt man, nicht mehr mit bloßer Sättigungsbeilage abspesen.

LAND LEBEN Erleben

Informationstafeln wie diese finden Sie entlang der Radwege im Landkreis Uelzen.

Kontakt:
HeideRegion Uelzen e.V.
Tel: (0581) 7 30 40
www.heideregion-uelzen.de

Gefördert durch den Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung (EFRE) und den Landkreis Uelzen.

