

## Die Letzten ihrer Art

***5000 verschiedene Kartoffelsorten gibt es auf der Welt, doch wir kennen nur eine Handvoll davon. Das ist mit fast allen Gemüsen so. Nun holen Bauern vergessene Geschmäcker in die Küche zurück.***

VON KATJA MICHEL

Erdig schmeckt sie, ein wenig bitter dabei, mit nur einem Hauch von milder Süße. Sie ist hart und ein bisschen faserig, beim Kauen kracht es laut. Der Gedanke „Wurzel“ drängt sich auf, erst im zweiten Augenblick entfaltet sich ihr volles, würzig-herbes Aroma. Das ist kein wässriges, zartorangefarbenes Möhrchen, das ist eine richtige Rübe.

„Ne weiße Karotte eben“, sagt Biolandwirt Dirk Kupke und grinst. Er steht an seinem Stand auf dem Wochenmarkt am Kollwitzplatz. Vor ihm Hegt in bunten Kisten sein Sortiment: weiße Möhren, gelbe Zucchini, rötliche und violette Kartoffeln, Tomaten in Rot, Gelb, Grün, und bräunlich-lila Wildsalat mit gelben und orangefarbenen Blüten. Der ist meist schon um die Mittagszeit ausverkauft, obwohl die meisten Kunden dreimal nachfragen, ob man den wirklich essen kann. Kann man. Wenn die Blüten noch Nektar enthalten, bekommt das Scharfe der Kapuzinerkresse eine ganz süße Note. Landwirt Kupke, sommersprossig, mit rotbraunen Haaren und Bartstoppeln, hat sich auf die alten Sorten spezialisiert. Auf seinem Biohof im Süden Brandenburgs baut er Gemüse an, das früher in den Gärten wuchs, heute aber in Vergessenheit geraten ist.

„Es gibt weltweit rund 10000 Sorten Tomaten“, erklärt Kupke gerade einer Kundin, „aber im Supermarkt finden Sie davon nur drei oder vier.“ Eine junge Frau dreht die große, bräunliche Tomate in ihrer Hand und sieht den Landwirt ungläubig an. Bei Kartoffeln sieht es ähnlich aus: Ungefähr 5000 verschiedene Sorten sind bekannt, nur ein gutes Dutzend beherrscht das Angebot in den Supermärkten. „Hansa“, „Sieglinde“, „Bintje“ - viel mehr kennen die Deutschen nicht.

Geschmack ist nicht unbedingt das Erste, was eine moderne Kartoffel heutzutage erfolgreich macht. Denn auf dem Markt behaupten sich nur solche Gemüsesorten, die für den Anbau und den Handel im großen Stil besonders gut geeignet sind. Sorten also, die viel Ertrag bringen, die widerstandsfähig gegen Schädlinge sind, die sich gut lagern und transportieren lassen. Von der riesigen Vielfalt, die einst in Gärten und Beeten wuchs, ist nur ein mickriger Rest Grünzeug für das Supermarktregal geblieben. Dabei sind nicht nur unendlich viele Formen und Farben von unseren Tellern verschwunden, sondern auch deren besondere Geschmacksnuancen. Das leicht Bittere von Tomaten oder die sanfte, buttrige Süße von frischen Kartoffeln.

Früher funktionierte Züchtung über Jahrtausende nach dem gleichen Prinzip: Bauern und Gärtner bewahrten die Samen der „besten“ Pflanzen als Saatgut für das nächste Jahr auf und gaben es über den Gartenzaun weiter. Dadurch entstand im Laufe der Zeit ein riesiger Reichtum an Sorten, der wieder verloren ging, als im 20. Jahrhundert immer weniger immer größere Saatguthändler auftauchten, die vor allem auf die neuen, für die industrielle Landwirtschaft gezüchteten Pflanzen setzen. Die meisten sind sogenannte Hybridsorten, die besonders ertragreich sind, sich aber nicht mehr durch Samen vermehren lassen. Die Landwirte müssen bei den Händlern jedes Jahr neues Saatgut kaufen.

Einer, der gegen die Verarmung auf den Äckern kämpft, ist Herbert Lohner. Der Biologe ist Vorsitzender des „Vereins zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg (VERN) e. V.“ „Wir wollen die alten Sorten als Kulturgüter erhalten“, sagt Lohner. Wichtig seien sie auch als potenzielle Ressourcen für zukünftige Züchtungen. Vor zehn Jahren wurde der Verein gegründet, heute hat er rund 300 Mitglieder. Darunter sind Landwirte wie Dirk Kupke, der Bauer vom Kollwitzmarkt, Gärtner und Bäcker, aber auch viele Hobbygärtner. Um weiße Karotten, gelbe Tomaten und Wildsalat aus ihrem Schattendasein zu erlösen, unterhält der VERN in Brandenburg mehrere öffentliche Schaugärten, in denen die alten Sorten angebaut werden. Der Verein verkauft kein Gemüse, er gibt Saatgut weiter. In der vereinseigenen Genbank lagern mittlerweile die Samen für 2500 verschiedene Sorten. Die Idee vom VERN: Die alten Sorten müssen wieder auf den Teller!

So einfach dieser Satz, so kompliziert die zahlreichen Bestimmungen, die hier ins Spiel kommen: Es gibt für Saatgut Lizenzen, für den kommerziellen Handel zugelassene und nicht zugelassene Gemüsesorten, ein Bundessortenamt, das diese Zulassungen erteilt, und ein Saatgutverkehrsgesetz, das den Handel mit Saatgut und Pflanzen regelt. Außerdem sind da noch die Erhaltungssorten, für die es in Zukunft auch Zulassungen geben soll. Kurz: Im Moment sind die neuen Sorten zugelassen, die alten in der Regel nicht. Da der VERN noch ein gemeinnütziger Verein ohne kommerzielles Interesse ist, kann er das Saatgut für weiße Karotten & Co. trotzdem an andere weitergeben.

„Das Bamberger Hörnchen ist eine alte Landsorte“, sagt Lohner. Der Vereinsvorsitzende mit silbergrauen Haaren und randloser Brille steht im Garten und hält eine kleine, längliche Kartoffel mit bräunlich-rosa Schale in der Hand. Hier in Greiffenberg in der Uckermark liegt die Geschäftsstelle vom VERN und ein Schau- und Versuchsgarten. „Das Bamberger Hörnchen gut vom Geschmack her als eine der besten Sorten überhaupt“,

erzählt Lohner, „aber sie hat eine furchtbar schlechte Ernte. Weil die Knolle so weit von der Pflanze entfernt sei, müsse man die Kartoffel erst suchen - schwierig bei der maschinellen Ernte. Ein weiteres Manko der fränkischen Sorte: die ungleichmäßige Form, nämlich klein, krumm und deshalb schwer zu schälen. Damit ist die Knolle automatisch vom Markt. Denn eine Kartoffelsorte, die sich heute gut verkaufen will, muss sich schnell undreibungslos zu Pommes frites verarbeiten lassen.

Jetzt, im Oktober, sind im Schaugarten in Greiffenberg schon viele Beete leer. Der Grünkohl steht noch, und einige lange, gebogene Flaschenkürbisse, grüne Bohnen und violette Kohlrabi-Knollen blitzen unter den Blättern hervor. Lohner zeigt nun das Gewächshaus für die Tomaten. Ein zarter, süßlich-saurer Duft hängt hier in der Luft, er mischt sich mit Erdaromen. Die grünen Stauden wuchern wild und mannshoch bis an die Decke. Ein Paradies für Tomatenliebhaber, 60 alte Sorten gedeihen hier: klein wie Kirschen und groß wie Pampelmusen, leuchtend rot, gelb, grün, lila-braun und rot mit grünen Streifen. „Kosten Sie mal“, sagt Lohner und pflückt eine sonnengelbe, kleine Tomate. Herrlich aromatisch schmeckt sie, fruchtig und sehr süß, nach viel Flüssigkeit und wenig Fruchtfleisch. „Blondköpfchen“ ist ihr Name.

An das Saatgut für solche Köstlichkeiten heranzukommen, ist für den Verein gar nicht so einfach: Lohner und seine Kollegen durchstöbern alte Saatgutkataloge, Fachliteratur und Kochbücher. Vor einigen Jahren stieß dabei einer von Lohners Kollegen auf den Champagnerroggen. Mitte des 19. Jahrhunderts war dieses Getreide von Frankreich nach Nordostdeutschland gekommen und dort bis in die 60er Jahre angebaut worden. Dann verschwand es von den Feldern, weil die Halme des Roggens mit bis zu zwei Metern unpraktisch lang werden. Die VERN-ler recherchierten in der Genbank von Gatersleben in Sachsen-Anhalt. Seit den 40er Jahren wird dort Saatgut gesammelt und archiviert. Sie wurden fündig. Es begann mit einer Handvoll Samen, über Jahre, auf immer größeren Flächen baute der Verein die vergessene Roggensorte nun an. Bis dabei so viel Saatgut herausgekommen war, dass es an Landwirte weitergegeben werden konnte. Mittlerweile backen aus dem Champagnerroggen rund ein Dutzend Bäcker in Berlin und Brandenburg Brot.

Gefallen an den alten Sorten hat außerdem die Spitzengastronomie gefunden. Vielleicht auch, weil gestreifte Tomaten und blaue Kartoffeln etwas ziemlich Exklusives umweht. Einer von Biolandwirt Dirk Kupkes Stammkunden ist Michael Hoffmann, Sternekoch im Edelrestaurant „Margaux“ Unter den Linden. Der Koch bestellt bei Kupke zum Beispiel Tomaten, Rote Bete, Franzosenkraut und wilden Sauerampfer. „Hervorragend geeignet“ für seine Küche sei Kupkes Gemüse, sagt Hoffmann. „Die Produkte bringen eine ganz andere, neue Vielfalt auf den Teller, zum Beispiel durch alleine vier verschiedene Sorten Karotten.“ Und man könne den Geschmack einer Tomate erleben, wie man ihn sonst gar nicht mehr kenne. „Außerdem weiß ich, genau, woher die Sachen kommen und dass sie ganz frisch geerntet sind“, sagt Hoffmann.

### **Die Kartoffeln haben Namen wie aus dem Märchen**

Und das ist ein Argument, das wohl auch am Marktstand viele Kunden überzeugt, gerade auf dem Kollwitzplatz, wo man für den Kürbis aus Bio-Anbau gerne einen Euro mehr ausgibt. Kupkes Kartoffeln kosten derzeit drei Euro das Kilo, rund ein Drittel mehr als die im Supermarkt. „Die Leute wollen den direkten Kontakt zum Erzeuger“, meint Kupke. Wer bei Kupke kauft, weiß nicht nur, in welchem Acker die Kartoffel gewachsen ist, die auf seinem Teller landet. Er sieht auch den Menschen, der die Knolle mit seinen eigenen Händen aus der Erde geholt hat. Und sicher ist bei vielen, die Wildsalat oder weiße Rüben kaufen, auch Nostalgie im Spiel. „Alte Sorten“ -das klingt schon so nach Großmutterns Garten. Und dann ihre klangvollen Namen: „Schwarze Ungarin“, „Blauer Schwede“, „Roter Tannenzapfen“ oder „Heideniere“ heißen Kupkes Kartoffeln. Da schwingt frische Luft und der Geruch von feuchter Erde mit. Im Supermarkt gibt es blasse, gleichmäßig geformte Kartoffeln im zugeschweißten Plastikbeutel. Bei Kupke dagegen bekommt man kleine, krumme Knollen in der Papiertüte. Das ist ein Unterschied so groß wie der zwischen Fertigtorte aus der Tiefkühltruhe und selbst gebackenem Obststreuselkuchen.

*—Alte Gemüsesorten gibt es zum Beispiel auf den Wochenmärkten auf dem Kollwitzplatz und dem Boxhagener Platz, jeweils am Samstagvormittag, sowie im Hofladen der Domäne Dahlem.*