

# Wie von bäuerlicher Hand geerntet

Immer mehr Feinschmecker interessieren sich für einzelne Kartoffelsorten – unsere monatliche Testrunde sondierte den Berliner Markt

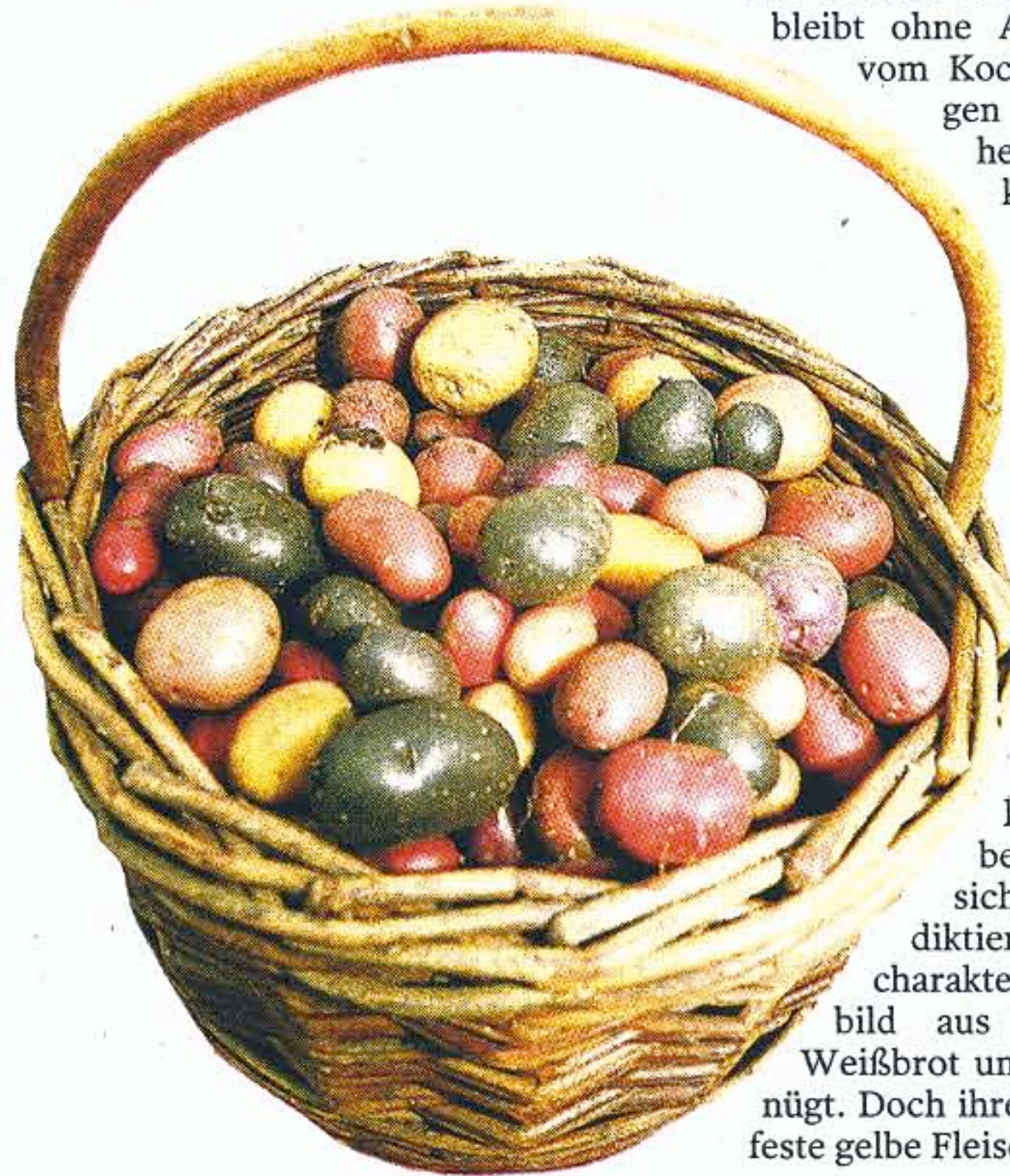
Sie ist die bescheidene Schwester von Tomate, Paprika und Tabak – allesamt vom Erfolg verwöhnt, wenn nicht Stars. Die Kartoffel erscheint in ihrem Kreis als gutmütig und gemütlich. Ihre dennoch ungebrochene Beliebtheit dürfte auf eine Eigenschaft zurückgehen, die einen Menschen in Misskredit bringen würde: Sie kann fast mit allem und jedem.

Neben den Verwandten existieren Konkurrenten, die für die Rolle der Knolle von entscheidender Bedeutung sind. Reis, Nudeln und selbstverständlich das alltägliche Brot wetteifern mit ihr als klassische Beilagen, die weniger zur Sättigung beitragen, als vielmehr ein Fundament bilden für mitunter weit fortgeführte Aromen. Während beim Reis, Weizen und Mais Sortenkenntnisse kaum von Bedeutung sind, interessieren sich Genießer heute zunehmend für einzelne Kartoffelsorten. Gerade die Bio-Bewegung hat auf diesem Feld für ein neues Qualitätsbewusstsein gesorgt – wofür zuletzt der Kampf um den Fortbestand der „Linda“ beispielgebend steht.

Aus diesem Grund richtete die monatliche Testrunde nach gründlicher Vorauswahl ihr Augenmerk gerade auf solche Erzeugnisse. Dies galt auch für Kolja Kleeberg vom Restaurant „VAU“, der edle Zutaten behandelt, als seien es derbe – und rustikale, als handelte es sich bei ihnen

**Bunte Vielfalt:** Immer neue Kartoffelsorten konkurrieren um den Platz im Kunden-Korb.

Foto: dpa/lvm



um den Adel der Tafel. Kleeberg erläuterte gleich an Hand der Sorte „Solist“ vom Stand „Gartenkartoffeln“ auf dem Winterfeldtmarkt seine Auffassung von der Knolle. Dieser Solist des Matten bleibt ohne Ausstrahlung. Statt der vom Koch geforderten mandeligen Süße fand sich nur die herbe, neutrale Wässrigkeit von Rübchen.

Auch die „La Ratte“ aus Brandenburg, die am Neuendorf-Stand desselben Marktes verkauft werden, störten mit einem Aroma, das ausschließlich aus Beigeschmäckern zu bestehen scheint, die allesamt in Richtung feuchte Pappe gehen. Wie eine überzüchtete Mairübe wirkte die „Laura“ von Gartenkartoffel aus Schöneberg. Immerhin deutete sich hier ein von der Schale diktiert Aroma an, das dem charakteristischen Geschmacksbild aus Waldboden, frischem Weißbrot und pilzigen Anflügen genügt. Doch ihre bittere Schale lässt das feste gelbe Fleisch nicht los.

Jury-Mitglied Peter Frühsammer, dessen Restaurant Kartoffeln in vielen Formen verarbeitet, ist kein Freund von lila gefärbten Kartoffeln. Lindenberg's „Vitelotte“, außen steingrau und im Innern trocken, erinnerte ihn eher an Getreide. Weil deren schwammige Textur auseinander blättert, könne man nichts anderes tun, als sie mit Sauce oder Dressing zuzudecken. Das Gewebe-Problem galt auch für die leicht nach Champignon schmeckende „Molly“ aus der Apfelgalerie. Ihre geringe Dichte korrespondiert mit einer verblüffend trockenen Mehligkeit, die zwar bei der „Quarta“ aus demselben Haus ebenfalls vorhanden ist – allerdings durch eine vegetabile Note, die der von frisch geernteten Erbsen ähnelt, ausgeglichen wird.

Von der Aromastruktur fein, aber zugleich gleichmäßig langweilig empfand die Runde Lindenberg's „Bamberger Hörnchen“, die vermutlich wegen ihrer kruden Form als etwas Besonderes gelten. Ebenso als durchgehend homogen erwies sich die Sorte „Pfälzer Berber“ von Brandenburger Apfel-Stand am Ostflügel des Winterfeldtmarktes. Spätestens bei der Verkostung der rundum harmonischen „Charlotte“ aus dem Früchte-Paradies fiel allen auf, dass Kartoffeln – wollen sie wirklich überzeugen – einen Anteil Widerborstigkeit besitzen müssen.

Die leichte Rübennase der Charlotte weist in diese Richtung, doch sie erscheint in der fruchtfesten „Cilena“ von Neuendorf auf dem samstäglichem Winterfeldtplatz entwickelter – zumal da ein filigraner Champignon-Ton hinzu tritt.

Das typische Kartoffel-Aroma lässt sich schwer eingrenzen. Es bewegt sich zwischen Erde, oder besser: dem Duft eines feuchten Waldbodens, Weißbrot und Pilz. Aus diesem Blickwinkel erschien die speckige „Bio-Linda“ aus dem Fruitshop beinahe wie eine Definition. An der Hautseite noch bitter, wechselt der Geschmack nach innen zu einer vollen, ja buttrigen Süße, die von einer gewissen Mineralik eine Umrisslinie erhält. Als Salat oder zum Kaviar und vor allem als Pellkartoffel (bitte ohne Leinöl und Quark, wie Kolja Kleeberg anfügte) noch ein bisschen besser geeignet sein dürfte die nussige „Anabell“ sein, die der Wilmsdorfer Gemüsepapst Maximilian Hauser einen Korb weiter anbietet.

Ein wenig fruchtiger und vom Mundgefühl her cremiger zeigte sich die Demeter-Kartoffel „Lolita“ vom Melchhof-Stand, der jeden Donnerstag auf dem Hackeschen Markt aufgeschlagen wird. Die Erdfrucht aus der Gegend um Eberswalde schnappte jedenfalls im letzten Moment der erdig-samtigen „Aquila“ von Gartenkartoffel auf dem Winterfeldt-

markt die Bronzemedaille der Jury weg.

Gold und Silber machten zwei Sorten aus der Schöneberger Apfelgalerie unter sich aus. Von außen sieht sie aus wie die Netzoberfläche eines dunklen Champignons und ihr Innenleben äußert jene erdigen Töne, die man so sehr liebt: Die Sorte „Afra“ ist – wie sich Kleeberg ausdrückte – eine „Charakterkartoffel“. Ihre Selbstständigkeit verdankt Afra auch ihrer zarten Mineralität und vor allem, dass sie sich im Mund ganz leicht anfühlt. Die ebenfalls von Cathy Schernus angebotene „Akapella“ trägt alle genannten Merkmale in sich und bereichert sie noch um Marone. „Das ist noch eine echte Feldfrucht, von bäuerlicher Hand geerntet; man schmeckt die Schwielen mit durch, auf ehrliche und sympathische Art.“ Kolja Kleebergs Urteil ist nichts hinzu zu fügen.

THOMAS PLATT

- Apfelgalerie, Schöneberg, Goltzstr. 3
- Fruit shop, Wilmsdorf, Ludwigkirchstr. 2
- Früchte-Paradies, Wilmsdorf, Westfälische Str. 53
- Lindenberg, Charlottenburg, Morsestr. 2
- Melchhof-Gärtnerei, Mitte, Donnerstags auf dem Hackeschen Markt
- Winterfeldtmarkt, Schöneberg, Samstags auf dem Winterfeldtplatz