

Blendende Erscheinung

Die Entscheidung ist gefallen: „Laura“ ist die „Thüringer Kartoffel des Jahres 2014“. Die Wahl war der Höhepunkt der diesjährigen kultigen „Thüringentour“ rund um die Knolle.

Es war wie schon in den Vorjahren ein regelrechter Rummel um die Knolle. Am 5. November 2014 fand in Friemar zum Kartoffeltag die letzte Verkostung und damit die Entscheidung zur „Thüringer Kartoffel des Jahres 2014“ statt. Als Siegerin mit den meisten Verbraucherpunkten wurde die rotschalige Sorte „Laura“ gekürt. Sie konnte sich mit 36 Prozent der Gesamtpunktzahl klar vor „Cascada“ (23 Prozent), „Ballerina“ (22 Prozent) und „Princess“ (19 Prozent) durchsetzen.

„Es war ein deutlicher Sieg und Laura ist ein würdiger Gewinner“, schwärmt Dietmar Barthel, ehrenamtlicher Geschäftsführer des von ihm schon 1990 gegründeten „Thükav“ e. V. – Erzeugerverband Thüringer Qualitätskartoffeln. Der Verband versteht sich als neutraler Interessenvertreter der Thüringer Kartoffelwirtschaft und fungiert als deren Dachorganisation. Dazu werde die Zusammenarbeit mit den regionalen Erzeugergemeinschaften, den Kartoffelvermarktern, den Vertriebsfirmen und den nichtorganisierten Betrieben im Interesse einer marktgerechten Produktion und Vermarktung von Qualitätskartoffeln im Freistaat organisiert, sagt Barthel.

Der „Thükav“ e. V. organisiert gemeinsam mit den drei regionalen Erzeugergemeinschaften Westthüringen, Ostthüringen und Heichelheim sowie dem Agrarmarketing des Thüringer Ministeriums für Landwirtschaft, Forsten, Umwelt und Naturschutz auch die thüringenweiten Verkostungsevents zur „Thüringer Kartoffel des Jahres“, die den Bekanntheitsgrad der Thüringer Kartoffel erhöhen und deren regionale Herkunft öffentlichkeitswirksam präsentieren soll. Dabei wird die besondere Qualität der Kartoffel hervorge-



hoben und ihre hohe Bedeutung für die Thüringer Landwirtschaft dargestellt. „Ein weiteres Ziel ist eine intensive Verbraucheraufklärung zum Thema Kartoffeln sowie deren Verfügbarkeit, auch die Darstellung der verschiedenen Vertriebswege.“

Weltweit zählen die Kartoffeln nach Reis, Weizen und Mais als das wichtigste Grundnahrungsmittel. Rund 200 Kartoffelsorten sind derzeit am Markt, dennoch stagniert der Konsum der Deutschen bei rund 55 Kilogramm jährlich. Das zeigt auch, warum der öffentlichkeitswirksame Rummel um die Knolle hierzulande so wichtig ist. Die Thüringer sind mit knapp 70 Kilogramm Kartoffelkonsum Spitze in Deutschland.

„Ob gekocht, gebraten, frittiert, püriert oder gratiniert – unser Kartoffel ist ein stiller und zeitlos internationaler Superstar.“

CHRISTINA ROMMEL Musikerin und Thüringer Genußbotschafterin

Die „Thüringer Kartoffel des Jahres 2014“ zeichnet sich durch eine blendende äußere Erscheinung aus, mit ihrer roten Schale hat sie ein exklusives Unterscheidungsmerkmal. Sie hat einen kräftigen, kartoffeligen Geschmack, liegt nach dem Kochen saftig gelb auf dem Teller und läßt sich aufgrund ihrer flachen Augen wunderbar leicht schälen. Mit ihren guten inneren Werten kann sie auch in der Kloßrubrik überzeugen. Und „Laura“ hat in Thüringen bereits eine große Fangemeinde. Sie wird auf einer Gesamtfläche von knapp 30 Hektar in ganz Thüringen angebaut. Die Sorte ist bei vielen Direktvermarktern, Kleingärtnern und Kartoffelliebhabern beliebt. Besonders in Hofläden, auf Wochenmärkten und direkt beim Landwirt ist sie bereits zu finden, in den Supermärkten ist sie aufgrund der roten Schale leider weniger im Angebot.

Das Interesse der Besucher und Kartoffeltester war in diesem Jahr wieder enorm. Über 1300 fachkundige Kartoffelfreunde haben an insgesamt 16 Verkostungstagen zu verschiedenen Events im September und Oktober in ganz Thüringen die „Kandidatinnen“ auf ihre äußeren und inneren Qualitäten geprüft. Die „Thüringentour“ war umfangreich und von vielen Episoden begleitet, es gab überall lustige Geschichten und fundamentale Fachgespräche, beginnend in Heichelheim, wo die Schirmherrin Christine Lieberknecht die Verkostung startete, in Erfurt während der „Grünen Tage“ auf der Messe, in Linderbach, in Behringen, in Burkersdorf, in Mittelhausen und in Isserstedt.

Insgesamt 82.000 Tonnen Kartoffeln kamen im Jahr 2014 von Thüringer Feldern. Ein beträchtlicher Anteil davon wird bei Karland in der „Thüringer Kartoffelhauptstadt“ Heichelheim umgeschlagen. Die Karland Agrarprodukte GmbH und Co. KG ist Thüringens Spezialist für abgepackte Speisekartoffeln und Speisezwiebeln und aus gutem Grund ein wichtiger Akteur in der Initiative, die die Bekanntheit der Knollen als regionales Kulturgut weiter erhöhen möchte.

Gerade vor Weihnachten herrscht Hochbetrieb in der Karland-Sortierlagerhalle. In zwei Schichten rollen die Knollen über die Bänder. Neun große und vier kleine Kartoffelbunker sind mit den gängigsten Sorten wie Belana, Ballerina, Gala, Georgina, Milva und Melody gefüllt. Die Kartoffeln stammen aus kontrolliertem Vertragsanbau in Thüringen, Sachsen

Zur Sache

Die Karland Agrarprodukte GmbH und Co. KG ist nicht nur Dienstleister und Umschlagplatz für die nahrhaften Knollen, sondern engagiert sich darüber hinaus in der Qualitätssicherung, der Sortenpflege und in der Imagepflege für das wichtige einheimische Nahrungsmittel. Als Gründungsmitglied und Hauptsponsor des Fördervereins Heichelheimer Kartoffel e. V. unter dem Dach der „Heichelheimer Kartoffelkult(ur)“ rücken die Heichelheimer gemeinsam mit anderen Unternehmen übers Jahr mit Aktionen wie „Kids an die Knolle“ und „Thüringer Kartoffel des Jahres“ die Kartoffel ins Blickfeld. Traditionell legen Prominente und Kinder gemeinsam im Frühjahr die Kartoffeln und ernten sie im Herbst ebenso gemeinsam.



Rummel um die Knolle: Die diesjährige „Thüringentour“ lockte über 1300 fachkundige Kartoffelfreunde an insgesamt 16 Verkostungstagen zu verschiedenen Events. Fotos (3): KAG-ARCHIV

und Sachsen-Anhalt, erläutern Dietmar Barthel und Bernfried Schwarze. Beide leiten seit 1993 gemeinsam als geschäftsführende Gesellschafter das mittelständische Unternehmen. Täglich verlassen zwischen 70 bis 100 Tonnen Speisekartoffeln den Betrieb, betont Dietmar Barthel. Über 95 Prozent gehen direkt in den Lebensmitteleinzelhandel.

Vor mehr als 20 Jahren begann das Unternehmen am Nordrand des Großen Ettersbergs mit zehn Mitarbeitern, heute stehen 22 Beschäftigte in Lohn und Brot. „Wir sind in erster

Linie Dienstleister für die Landwirtschaft“, erläutert Geschäftsführer Bernfried Schwarze.

Karland hat mit seinen Eigenmarken des „Heichelheimer Kartoffelquartetts“ einen Schwerpunkt in die „Regionalität“ gesetzt, ergänzt Diplom-Agraringenieur Dietmar Barthel und hat für die Leser der Neuen Thüringer Illustrierten noch einen Tip auf Lager: das „Heichelheimer Kartoffelbüchlein“ mit Kartoffel-Lieblingsrezepten von Schülern und Prominenten sowie die „Heichelheimer Kartoffelwoche“, die Rezeptreihe zur gesundheitsbewußten und kalorienreduzierten Ernährung.

JÖRG SCHUSTER