

„Alte Kartoffelsorten entdecken und retten“ – 29. Oktober 2022
Workshop Vorbereitung: Slow Food Essen und Ernährungsrat Essen

Eine Woche nach der großen Feier gab es schon die nächste spannende Veranstaltung. Slow Food Essen und der Essener Ernährungsrat hatten zu einer öffentlichen Veranstaltung geladen „Alte Kartoffelsorten entdecken und retten“. Ein hochaktuelles Thema, da wir bei Kartoffeln (und leider auch bei anderen Gemüse- und Obstsorten) feststellen müssen, dass alte Sorten zunehmend vom Markt verschwinden, Geschmack und die breite genetische Vielfalt bedroht sind. Mehrere Referate beleuchteten das Thema aus unterschiedlichen Perspektiven.



Der Kartoffelspezialist, Herr **Wilfried Stegemann** aus Fallingbommel, gab einen umfassenden Überblick, von der Zeit als an europäischen Höfen die Kartoffeln wegen der Schönheit ihrer Blüte angebaut wurden, bis zur heutigen Zeit mit z.B. Fragen zu Anbau, Verbreitung, aber auch der Anbaulizenzen am Beispiel der Sorte LINDA. Von uns VerbraucherInnen weitgehend unbemerkt gestalten große Saatgutkonzerne den Markt nach ihrem Gusto. (2004 hatte der Saatgutkonzern wie **Europlant** diese **Kartoffel** vorzeitig von der Saatgutliste streichen lassen, um sie aus dem Handel zu nehmen. Denn nach 30

Jahren entfällt das Sortenschutzrecht für **Kartoffeln** und der Konzern hätte kein Geld mehr mit den Lizenzrechten verdienen können.)



Fotos zum Workshop, Lotz-Ahrens

Herr Hendrik **Peek**, Inhaber und Koch in unserem Genussführerlokal „**Mausefalle**“ gab einen Einblick seiner Kochkunst mit Kartoffeln und praktische Hinweisen rund um die Kartoffelverarbeitung. Schmackhafte Rezepte steuerte Patrick **Jabs** von „**lecker werden**“ bei. Zum Thema „**Kartoffelanbau zu Hause**“ ermunterte uns Frau **Annika Franzen-Wegener** dies zu Hause, sei es im Garten oder auf dem Balkon durchaus selbst zu versuchen. Mit ihren praktischen Tipps sollte sich das im nächsten Jahr realisieren lassen.

In einer weiteren Runde erläuterten die beiden Bio-Landwirte (Herr Günther **Maas** vom Mittelhammshof und Herr Oliver Kornrumpf vom Schepershof) ihre Erfahrungen zum Feldanbau und dem Ertrag verschiedener Kartoffelsorten. Die zunehmende Trockenheit wird von den verschiedenen Sorten durchaus unterschiedlich verkräftet, beide betreiben hier reinen

Regenanbau, also ohne künstliche Bewässerung. Ein Problem im Bioanbau sind Schädlinge, mit denen die Landwirte ohne Pestizide zurechtkommen müssen und in der Folge oftmals die Erträge beträchtlich gemindert sind (z.B. der Drahtwurm, der hässliche Löcher in die Kartoffel bohrt).



Ein weiterer Höhepunkt war, dass wir die Essener **Umweltdezernentin, Frau Raskob**, begrüßen konnten, die die Veranstaltung außerordentlich gelungen beurteilte und zu weiteren Veranstaltungen ermunterte. Bundesweit wird in jedem Jahr „die Kartoffel des Jahres“ gekürt. Das fand nun in unserem Workshop statt.

Bild: Herr Stegemann und Frau Raskob konnten uns die Siegerin präsentieren: die **Kartoffel Agria**.

Im Anschluss an die Vorträge ging es zur **Kartoffelverkostung**. Sechs traditionelle Sorten standen als Pellkartoffeln zum Kosten bereit. Pur, nur mit Salz oder auch Quark und Bio-Goldleinöl der **Ruhmühle aus Bottrop**. Alle waren begeistert, diese besonderen Kartoffelsorten kosten zu können.

Ein sehr gelungener Workshop. **Manfred Weniger** dankte im Namen des Vorbereitungsteams am Schluss allen Sponsoren und Helferinnen und Helfern, sowie der Ev. Kirchengemeinde in Essen-Bergerhausen, Johanneskirche, für die freundliche Überlassung der Räume.