



## Produktionsgebiet

### Deutschland

Bamberg, Schweinfurt, Kitzingen, Nürnberg, Würzburg,  
Neustadt/Saale, Franken, Bayern

### Produzentenreferent

15 Produzenten

Förderverein Bamberger Hörnla in Franken e.V.  
tel. +49 933790114 - r-lesch@t-online.de



  
Slow Food®

# Bamberger Hörnla

Die Non-Profit Organisation Slow Food zählt weltweit über 100.000 Mitglieder in 150 Ländern. Sie fördert Geschmackserziehung, kämpft für die Erhaltung der Biodiversität, organisiert Events und veröffentlicht Bücher und Magazine.

Slow Food Presidi sind kleine Projekte, die Lebensmittelhandwerkern dabei helfen, ihre traditionellen Herstellungsmethoden und Endprodukte zu bewahren. Ihr Ziel ist es, den Regionen durch den Zusammenschluss von ProduzentInnen und die Suche nach neuen Absatzmärkten eine gesicherte Zukunft zu garantieren.

Die Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt unterstützt weltweit mehr als 300 Presidi.

### Das Presidio wird unterstützt von:

Förderverein Bamberger Hörnla in Franken e.V.  
Bayrisches Staatsministerium  
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

### Presidiokoordinatoren

Georg Lang  
Slow Food Convivium Hohenlohe-Tauber-Main-Franken  
tel. +49-9529-951946 - gwlang@web.de

Rainer Lesch  
tel. +49-9337-90114 - r-lesch@t-online.de

[www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)

TED112010 - Photo: Slow Food Archiv

Christina Müller-Lang



Slow Food Foundation  
for Biodiversity

# Die Kartoffel für Liebhaber

Die Bamberger Hörnla werden heute noch im Süden Deutschlands kultiviert und gehören zu den alten Sorten unter den Knollengewächsen.

Diese Kartoffelsorte wurde nie von Saatgutherstellern züchterisch bearbeitet und ist auch nicht in der amtlichen deutschen Sortenliste registriert.

Berichte über den ersten Anbau in der Ursprungsregion Franken in Bayern reichen bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts zurück.

Allerdings kann man davon ausgehen, dass die Sorte noch viel älter ist.

Die kleinwüchsige Pflanze mit dünnem, zartem Kraut und schneeweißer Blüte bevorzugt leichten nährstoffreichen Boden.

Die kleinen fingerförmigen Knollen sind ca. 3-10 cm lang und ca. 1,5-4 cm stark. Charakteristisch ist ihre hörnchenförmige Gestalt mit manchmal buckelartigen



Antje Roscoe

# Das Presidio

Der Anbau der Bamberger Hörnla ist aufgrund der Zartheit der Pflanze und des geringen Ernteertrages eine besondere Herausforderung. Dies sind auch die Gründe, warum diese Sorte nach und nach vom Markt verschwunden ist, und meist nur in Privatgärten zu finden ist.

Das Presidio wurde dank der Arbeit des lokalen Conviviums Hohenlohe-Tauber-Main-Franken und der Produzentenvereinigung im März 2009 ins Leben gerufen.

Die Produzentenvereinigung besteht aus zwanzig Landwirten, vornehmlich Biobauern und Gärtnern, die ein kleines Stück ihres Landes dem Bamberger Hörnla gewidmet haben.

Die Presidiokoordinatoren haben den Antrag auf Eintragung einer geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) auf den Weg gebracht. Sie bereiten ebenfalls den Antrag auf Eintragung der alten Kartoffelsorte in die amtliche deutsche Liste der genetischen Ressourcen vor, damit die Erzeuger auf einer gesicherten rechtlichen Grundlage eine Erhaltungszüchtung aufbauen können.

Es wurden verschiedene Initiativen zur Kommunikation und zur Bekanntmachung der Bamberger Hörnla gestartet, die durch ein kleines Netzwerk, aus Erzeugern, Markthändlern und Restaurants in Bamberg und ganz Franken sowie Fachleuten aus der Bayerischen Landwirtschaftsverwaltung umgesetzt werden.

Aufwölbungen. Die Schale ist glatt seidig glänzend mit leicht rötlichem Schimmer, der am intensivsten nach der Ernte im September ist und mit längerer Lagerdauer kontinuierlich nachlässt. Am Grund der tiefen Augen sitzt ein roter Punkt.

Das gelbe Fleisch der Bamberger Hörnla hat ein intensives, leicht nussiges Aroma mit einer festen, etwas speckigen Konsistenz und unterscheidet sich sehr von herkömmlichen Kartoffelsorten.

Dass die Hörnla nach dem Kochen nicht zerfallen, wird besonders in der regionalen Küche bei der Zubereitung von klassischem Kartoffelsalat oder Pellkartoffeln geschätzt.

Bei optimalen Lagerbedingungen hat das Bamberger Hörnla eine sehr lange Keimruhe und hält sich ohne großen Geschmacksverlust bis zum Juni des Folgejahres.



Gerhard Müller-Lang



Gerhard Müller-Lang