

Schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel

Eine alte Landsorte aus dem Frankenwald

Arche Passagier seit 2014

Unterstützt von Slow Food Mainfranken-Hohelohe

Beschreibung des Passagiers

Der Name „Schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel“ bezeichnet eine alte Landsorte der Kartoffel (*Solanum tuberosum* ssp. *tuberosum* L.). Die Landsorte ist aufgeführt in der „Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland“ (letzter Stand 24.6.2013). In den Sammlungen des österreichischen Sortenerhaltervereins „Arche Noah“ und der deutschen Kartoffelgenbank Groß Lüsewitz wird sie ex situ erhalten. Sie wurde in den 80er-Jahren des vorigen Jahrhunderts von Liebhabern und Sammlern alter Kartoffelsorten im nördlichen Frankenwald aufgefunden und nach ihrem Aussehen und ihrem Fundort benannt. Die Schwarzblaue trägt rundliche, häufig richtig kugelförmige Knollen. Ihre Größe variiert stark von sehr klein bis sehr groß, je nach den Wachstumsbedingungen des Jahres. Die Kartoffel ist auf leichten Böden anfällig für Schorf und Eisenflecken, auch gegen die Krautfäule hat sie keine sehr hohe Resistenz. Die Sorte hat eine lange Keimruhe und treibt erst spät im Frühling aus. Die Kartoffeln kommen im Mai in den Boden und werden im Oktober geerntet. Die Schwarzblaue ist nach ihrer Kocheigenschaft als „mehligkochend“ einzustufen. Die Mehligkeit ist stark ausgeprägt.

Gefährdung des Passagiers

Eine Ursache für das Verschwinden der Schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel ist die Tatsache, dass „mehlig-festkochende“ Kartoffelsorten immer weniger auf dem Markt verkauft werden. Der Endverbraucher fragt fast ausschließlich „festkochende“ und „vorwiegend festkochende“ Sorten nach. Kartoffelklöße, Kartoffelpuffer und andere Speisen aus Kartoffelteig, für die mehlig-kochende Kartoffeln nötig sind, bereiten die wenigsten Haushalte noch selbst zu; sie benutzen stattdessen industriell oder handwerklich hergestellte Fertigprodukte.

Vermarktung des Passagiers

Die Kartoffel ist erwerbbar bei den einzelnen Erzeugern in der Direktvermarktung am Hof, in Hofläden und auf regionalen Erzeugermärkten sowie auf Anfrage auch im Versand.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Die Schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel gehört zu den wenigen Regionalsorten, die im Vogtland, einem ehemals bedeutenden Kartoffelanbaugebiet überlebt haben, weil sie als unverzichtbarer Bestandteil der traditionellen Esskultur betrachtet wurden. Der Schwerpunkt des Anbaues liegt heute im Bereich um Bad Steben und Lichtenberg.

Geschmack des Passagiers

Die stark mehligkochende Schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel hat einen kräftig-würzigen, robust-erdigen, urtümlichen Kartoffelgeschmack, den man von anderen Kartoffeln nicht kennt. Keine Pellkartoffel passt besser zu den Brotzeitspezialitäten ihrer Herkunftsregion und zu Brathering oder in Sahne eingeiletem Bismarckhering.

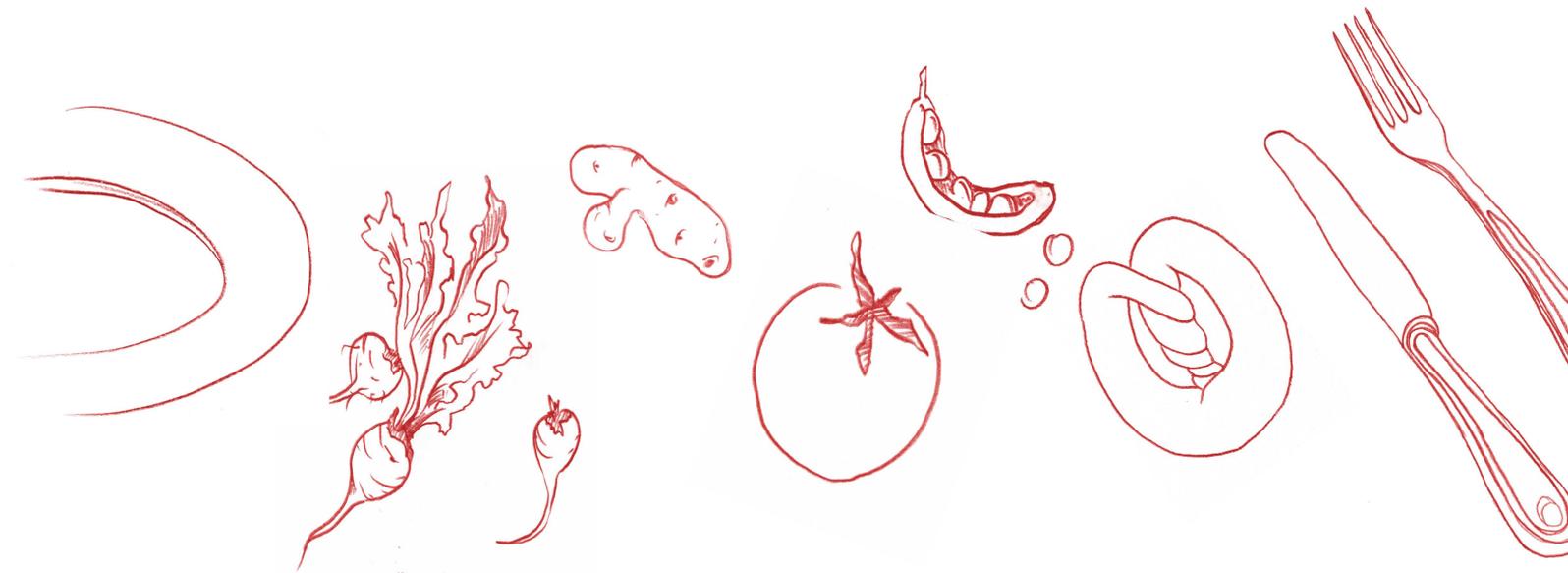
Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Die Schwarzblaue wächst wie jede andere Kartoffel auch und stellt keine besonderen Ansprüche an Boden oder Klima. Der Ertrag ist geringer als bei Zuchtsorten.

Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/schwarzblaue_frankenwaelder_kartoffel



Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutztierassen, Kulturpflanzen und Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind, und trägt so zur Rettung unseres kulinarisch-kulturellen Erbes bei.



Slow Food[®]
Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt.

www.slowfood.de

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food
Deutschland e. V.:**

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Luisenstr. 45
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de