



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Bamberger Hörnla

Eine alte Kartoffelsorte aus Franken

Arche Passagier seit 2005

Unterstützt von Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken

Beschreibung des Passagiers

Das Bamberger Hörnchen wird in der Mundart seines fränkischen Herkunftsgebietes auch „Bamberger Hörnla“ oder „Bamberger Hörnle“ genannt. Mit ihren fingerförmigen Knollen steht sie für die Gruppe der Kipfler-, Hörnchen- und Zapfenkartoffeln. Diese Kartoffelgruppe wurde bereits in der ersten deutschen Kartoffelmonographie 1819 erwähnt. Die Pflanze ist kleinwüchsig mit dünnem, zartem Kraut und blüht schneeweiß. Ihre Knollen sind klein, fingerförmig und leicht gekrümmt. Die hauchdünne Haut ist helllockerfarben mit einem leicht rötlichen Schimmer, der von den Augen ausgeht und dort auch am intensivsten ist. Das Fleisch ist sattgelb, dicht und fest. Als regionale Spezialität konnte sich das „Hörnle“ in Franken behaupten. Ausschlaggebend dafür war das zähe Festhalten der Franken an Traditionen und an der fränkischen Regionalküche.

Gefährdung des Passagiers

Früher wurden die Knollen per Hand gepflanzt und geerntet. Mit dem verstärkten Einsatz von Kartoffelpflanz- und Erntemaschinen ab 1950 verschwand die Sorte weitgehend aus dem Feldanbau, denn die länglichen Knollen sind für eine maschinelle Bearbeitung kaum geeignet. Überlebensemöglichkeiten boten lange Zeit nur der Gartenbau und die Direktvermarktung.

Das Bamberger Hörnla wurde nie züchterisch bearbeitet. Von Schädlingen und Krankheiten wird es bevorzugt heimgesucht. Der hohe Pflegeaufwand bei sehr niedrigem Ertrag macht es auch bei den Erzeugern zum reinen Liebhaberprodukt. Die aktuelle Gefährdung der Sorte ist vor allem dem Umstand zuzuschreiben, dass das echte Bamberger Hörnla immer häufiger ersetzt wird durch ähnliche, aber ertragreichere Sorten wie die alte französische Landsorte „La Ratte“ und durch ausgesuchte kleine Knollen anderer festkochender Sorten.

Vermarktung des Passagiers

Die geschmacklichen Qualitäten der Sorte haben sich weit über die Region hinaus herumgesprochen. Langsam erweitert sich der Kreis engagierter Landwirte, Gärtner und Köche, die sich trotz aller Schwierigkeiten um die Ausweitung des Anbaus bemühen. Eine Erhaltungszucht wurde mit dem Ziel organisiert, qualitativ einwandfreies Saatgut für den gewerblichen und den privaten Anbau zur Verfügung zu stellen. Jeder Verbraucher kann sich anschließen, indem er Kartoffeln der Sorte Bamberger Hörnchen kauft und isst. Mit dem Kauf von Regionalprodukten unterstützten Konsumenten regionale Kleinerzeuger und praktizieren „nachhaltigen Konsum“.

Seit 2013 gibt es für das Bamberger Hörnla das europäische Qualitätssiegel geschützte geografische Angabe (g.g.A.).

Regionale Bedeutung des Passagiers

Unter den alten Landsorten, die seit wenigen Jahren die Kartoffelliebhaber begeistern, ragt das Bamberger Hörnla durch seinen besonders feinen Geschmack heraus. Es war deshalb in seiner fränkischen Heimat nie ganz vergessen und auf den regionalen Wochenmärkten stets zu haben, wenn auch nur in kleinen Mengen. Bis ins späte 19. Jh. reicht die Erinnerung zurück, die Kartoffel ist aber wohl älter. Ihre Entstehung in Bamberg ist nicht nachgewiesen, aber sehr wahrscheinlich, ist sie doch an die Boden- und Klimaverhältnisse des Bamberger Beckens vorzüglich angepasst

Geschmack des Passagiers

Der delikate, leicht nussige Kartoffelgeschmack verbindet erstaunliche Feinheit mit intensiver Fülle. Das Geschmackserlebnis wird vollendet durch das angenehme Gefühl von sanfter Festigkeit beim Kauen. Auf der Zunge ist das Bamberger Hörnla zartweich-saftig und doch bissfest ohne jede Annäherung an klebrigen Brei oder mehliges Brösel. Diese „speckige“ Konsistenz und die feinen, intensiven Aromen machen das Bamberger Hörnla einzigartig. Es entfaltet seine Eigenart am besten bei Gerichten, denen die speckige Konsistenz der Kartoffel erst den richtigen Glanz verleiht. In der Bamberger traditionellen Küche ist sie dem Festtagskartoffelsalat vorbehalten. In der fränkischen Regionalküche begleitet sie in Butter geschwenkt oder leicht gebräunt Fisch- und Fleischspeisen, feine Gemüse und natürlich den fränkischen Spargel.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/bamberger_hoernla

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Slow Food®
Deutschland

Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

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

info@slowfood.de