



Foto © Andreas Schäfer

Neu in der Arche des Geschmacks

# Himmel und Erde an Bord

Ein Erdapfel aus dem Frankenwald sowie ein Rotapfel aus Birkenfeld sind die neuen Passagiere in der Liste des internationalen Slow-Food-Projekts zum Schutz der Biodiversität. Die Schwarze Blaue Frankenwälder Kartoffel ist die zweite deutsche Kartoffelsorte, der Birkenfelder Rotapfel die dritte Apfelsorte aus Deutschland, die für schützenswerte regionale Esskulturen stehen. **Martina Hasewinkel** von der Arche-Kommission beschreibt ihre Besonderheiten.

## AUS RHEINLAND-PFALZ BIRKENFELDER ROTAPFEL

**Eigenschaften**  
Der Birkenfelder Rotapfel war im Hunsrück fester Bestandteil der heimischen Streuobstwiesen. Sehr klein ist der tiefrote Apfel, weshalb er vor Ort nur Birkenfelder Rotäpfelchen genannt wird. Auch sein Fruchtfleisch ist rot geädert. Durch sein Aussehen sowie seine gute Lagerfähigkeit war er der traditionelle Weihnachtsapfel, der auch den Weihnachtsbaum schmückte.

**Warum schützenswert**  
Im Hunsrück und den angrenzenden Regionen gab es rund 150 verschiedene Apfelsorten. Keine typische Obstbauregion – das Streuobst sicherte dort vor allem die Eigenversorgung. Mit dem Rückgang dieser Versorgungsart war auch der Bestand des Birkenfelder Rotapfels betroffen. Heute sind von dem vor allem im Landkreis Birkenfeld typischen Rotapfel noch zehn alte abstragende Bäume bekannt. Durch das Engagement des Birkenfelder Landschaftspflegeverbandes ist die Sorte von einem Trierer Obstbaumkundler als eigenständige Regionalsorte bestätigt und beschrieben worden. Über die Lohnveredelungen des

Landschaftspflegeverbandes ist der Bestand heute auf 100 junge Bäume angewachsen, die auch zum Verkauf angeboten werden.

**Geschmack**  
Der kleine, feste, schwarzrot glänzende Apfel hat einen starken Duft und schmeckt über seine feine Säure würzig frisch. In Birkenfeld ist er der traditionelle Apfel für Kompott und Apfelsauce. Er verleiht dem begehrten »Birkenfelder Rotäpfelchengelee« eine ansprechende intensive rote Farbe.

## AUS FRANKEN SCHWARZ-BLAUE FRANKENWÄLDER KARTOFFEL

**Eigenschaften**  
Kartoffelzucht und ihrer Sammelarbeit ist es zu verdanken, dass die Schwarze-Blaue Frankenwälder Kartoffel in den 1980er-Jahren im nördlichen Frankenwald wiederentdeckt wurde. Der Fundort und ihr Aussehen führten auch zum Namen dieser alten blauschaligen Landsorte. Die »Schwarz-Blau«, wie sie im Verbreitungsgebiet auch genannt wird, hat eine raue Schale und einen weichen Kern. Mit ihrer schwarz-blauen, runzlig geschuppten Schale und mehlig-weißem Fleisch ist sie ein Frankenwälder Original. Ihre Knollen sind rund, oft kugelförmig. Die Ausmaße variieren je nach Wetterlage von sehr klein bis sehr groß.

**Warum schützenswert**

Schon Ende des 17. Jahrhunderts gab es in Oberfranken, dem einstigen Vogtland, Kartoffelbau. Protokolle über »Zehntreitersteuern« belegen, dass bereits

dreizehnhundert Zentner auf über 500 Feldern angebaut wurden. In dieser Region löste die Kartoffel den Getreideanbau ab. Kartoffelkloße entstanden hier und ersetzten das tägliche Brot. Heute ist die Kartoffel als Feldfrucht fast nicht mehr vorhanden. Mehlig-festkochende Kartoffeln werden kaum nachgefragt, vorwiegend-festkochende Sorten bestimmen das Standardangebot. Gerichte aus mehligem Kartoffelgrieß, wie Kartoffelbrei, Kartoffelkloße werden als Fertigprodukte gekauft. Im heutigen Hauptanbaubereich, dem nordwestlichen Landkreis Hof, bauen 15 Landwirte die »Schwarz-Blau« an, die sie ab Hof verkaufen. Überlebt hat die Sorte dank eines Land- und Gastwirts aus Carlsgrün, der sich seit den 1970er-Jahren für die Rettung engagiert. Nach regionalen Slow Food Aktivitäten lag

2013 die Erntemenge bei 80 Zentnern. Inzwischen ist die »Förderinitiative Schwarz-Blau Frankenwälder Kartoffel« entstanden, die die Aktivitäten weiterentwickeln wird.

**Geschmack**

Charakteristisch ist ein kräftiger, erdig-würziger Geschmack mit fest-trockener, mittelfeiner Konsistenz. Geschmacksempfindungen reichen bis zu rau, leicht kratzbürstig. Als Pellkartoffel passt keine besser zu Fischgerichten als diese Ratat.



## SCHÜTZENSWERT Die 48 Arche-Passagiere von Slow Food Deutschland

- Ahrtaler Köksje (Bohnen)
- Albinsee
- Albschneck
- Alpines Steinschaf
- Angler Rind
- Angler Sattelschwein
- Augsburgischer Huhn
- Bamberger Hörnla
- Bamberger Knoblauch
- Bamberger Rettich
- Bamberger Spitzwiesing
- Birkenfelder Rotapfel
- Blauer Frühburgunder
- Bremer Scheerkohl
- Bures Bertheimer Schwein
- Burger Brezel
- Champagner-Bratbirne
- Diepholzer Moorschmucke
- Ernster Knorpelkirsche
- Filder-Spitzkraut
- Fränkischer Grünkern
- Geishirtle
- Glanrind
- Hinterwälder Rind
- Hör-Bülle
- Jakob Fischer (Apfel)
- Kesselheimer Zuckererbse
- Lausitzer Nelkenapfel
- Maiwising „Bonner Advent“
- Münchner Brotzeitsmehl
- Murnau-Werdenföiser Rind
- Musmehl
- Nieheimer Käse
- Nordhessische Ahle Wurst
- Original Braunvieh im Allgäu
- Ostheimer Leberkäs
- Ramslohner Huhn
- Rhönshaf
- Schwäbischer Dickkopf-Landweizen
- Schwäbisch-Hällisches Landschwein
- Schwarz-Blau Frankenwälder Kartoffel
- Schwarze Birne
- Tauberschwarz
- Teltower Ribchen
- Weidechse vom Limpurger Rind
- Weiße gehörnte Heidschnucke
- Weißacker aus dem Allgäu
- Würthwitzer Milbenkäse