

Tour 1: Kartoffeln



Viele kennen Kartoffeln nur als Einheitskost im verarbeiteten Zustand, als Pommes, Chips, oder Püree. Aber dass Kartoffeln eine unglaubliche Sorten- und Geschmacksvielfalt aufweisen, ist immer noch ein Geheimtipp. In dieser Tour geht es auf die Spur der leckersten Kartoffeln.



Bester Zeitpunkt:

Am besten funktioniert die Tour bis ins späte Frühjahr mit Lagerkartoffeln, oder ab Ende September bis Oktober nach der neuen Ernte, wenn das Angebot der einzelnen Sorten am größten ist. Zuhause am kühlfsten und dunkelsten Ort lagern.

Hintergrund:

Auf fränkischen Sandböden gedeihen besonders gute Kartoffeln. Wir haben hier ein typisches traditionelles, wertvolles Grundnahrungsmittel, das direkt in unserer Nachbarschaft wächst und es wert ist, in seiner Geschmacksvielfalt wieder neu entdeckt zu werden. Im Supermarkt finden wir normalerweise nur eine oder zwei Sorten, die wir nicht einmal mit Namen kennen. Deswegen staunen wir, wenn wir erfahren, dass es alleine in Deutschland über 200 Sorten gibt, darunter alte historische Sorten wie das „Bamberger Hörnla“. Deren Anbau ist aufwendig, der Ertrag gering, der Geschmack jedoch intensiv und nussig.

Route:

Ein Blick auf unsere „Karte der kurzen Wege“ zeigt: Hofläden und Bauernläden mit lokalem Kartoffelangebot findet man in Katzwang entlang der Katzwanger Hauptstraße. Tipp: Seltene, historische und bunte Kartoffeln gibt es im Laden Kretschmann (u.a. das schon erwähnte Bamberger Hörnla, das auf dem Hof der Eltern der Ladenbesitzerin im Knoblauchsland angebaut wird) und im Bauernladen Zimmermann, der vor Ort in Katzwang mehrere alte Kartoffelsorten, wie z.B. den Blauen Gallier anbaut.

Am Ortsende von Katzwang gelangt man auf dem Radweg rechts der Verbindungsstraße Katzwang Kornburg nach Greuth. Hier gibt es gleich 2 Hofläden nebeneinander, die Kartoffeln anbieten, die rund um die Höfe auf den nahegelegenen Feldern angebaut werden.

Auch der letzte Kartoffelbauer in Kornburg verkauft sehr lecker schmeckende Sorten in seinem kleinen Hofladen. Dazu fährt man auf dem Radweg weiter nach Kornburg und gelangt über die Römer Straße und Am Schloßgraben zur Kornburger Hauptstraße. Der Hofladen befindet sich direkt gegenüber der evangelischen Kirche am Anfang der Venatoriusstraße.

Von Kornburg aus gelangt man auf Radwegen zurück nach Worzeldorf, oder zur Siedlung Eichenlöhlein, nach Gaulnhofen, Herpersdorf, Pillenreuth und Weiherhaus. Über Weiherhaus gibt es mehrere schöne Routen nach Katzwang. Radwege gibt es beidseitig entlang vom Rhein-Main-Donau-Kanal.



Geschmackstest:

Vorbereitung:

- Einkaufen: Für alle Teilnehmer je 2 – 3 lokal angebaute Kartoffeln verschiedener Sorten einkaufen (mindestens 1 x festkochend und mehlig) Interessant wäre es, auch eine rote, gelbe oder blaue Kartoffelsorte auszuwählen. Zum Vergleich je 2 Kartoffelsorten aus einem großen Lebensmittelmarkt nicht lokalen und regionalen Ursprungs einkaufen. Die einzelnen Kartoffelnamen beim Ein- oder Umpacken auf der Verpackung notieren.
- Pellkartoffeln kochen: Jede Sorte mit Schale in einem eigenen Topf mit wenig Wasser und ohne Salz ca. 20 Minuten kochen. Wenn man mit einem Messer leicht durchschneiden kann sind sie fertig. Dann etwas abkühlen lassen.
- Tisch decken: Jede Sorte bekommt eine eigene Schüssel und einen Zettel mit dem Sortenamen. Für jeden Teilnehmer 1 Teller und 1 Messer zum Schälen sowie 1 Glas Wasser bereitstellen. *Tipp: kleinere Kinder können die Schale auch mit den Fingern abpellen.*
- Butter, Salz oder Kräutersalz in die Mitte des Tisches stellen, für alle zum Bedienen.

Durchführung:

- Jeder Teilnehmer erhält ein Bewertungsblatt mit Stift (siehe Muster unten).
- Sorte 1 – 3 und Vergleichssorte gemeinsam nacheinander probieren und bewerten.

Mögliche typische Bewertungen sind:

- o *Farbe: tiefgelb, hellgelb,*
- o *Geruch: typischer Kartoffelgeruch, erdig*
- o *Konsistenz: mehlig, körnig, sämig, glatt, trocken,*
- o *Geschmack: typischer Kartoffelgeschmack, langer Nachgeschmack, nussig, aromatisch, säuerlich, maisartig....*

Ideen zur Verwendung:

- **Pellkartoffeln** mit Buttermützchen plus Kräutersalz (besonders gut für Kinder)
- **Kartoffelblech:** gründlich gewaschene aber ungeschälte Kartoffeln in Viertelstücke schneiden, in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Rosmarin vermischen, auf einem geöltes Backblech bei 200 Grad ca. 20 bis 25 Minuten backen. Tipp: sehr schön mit gelben, blauen und roten Kartoffeln.
- **Kartoffelsuppe:** Kartoffelwürfel und Zwiebelwürfel in einem Topf mit etwas Öl oder Butter andünsten. Wasser oder Gemüsebrühe dazugeben, zum Kochen bringen und 20 Minuten garen bis die Kartoffeln weich sind. Pürieren und evtl. mit Sahne oder veganer Sahnealternative verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frischen feingehackten Kräutern (Petersilie, Schnittlauch, Kresse oder Radieschenblätter), Croutons oder Backerbsen servieren.

Unterstützt von Teilnehmern der

Das Projekt wurde konzipiert von einkorn e.V. und unterstützt durch die Deutsche Postcode Lotterie. Es hat zum Ziel, die Konsumenten für lokale Produkte aus der direkten Nachbarschaft zu sensibilisieren, die auch noch mit dem Rad zu erreichen sind. Weitere Projektinformationen befinden sich auf unserer Webseite www.einkorn-ev.org.



Muster Bewertungsbogen für Geschmackstest (kann je nach Belieben händisch auf Papier nachgemacht werden)

	Sorte 1	Sorte 2	Sorte 3	Sorte 4
Farbe				
Geruch				
Geschmack				
Konsistenz				