

PRESSEINFORMATION

Bund Naturschutz in Bayern e.V.

Ortsgruppe Frankenwald Ost

26.08.2018

lfd. Nr.: PI-007-2018 (3-Seiten)
Sperrfrist: keine
verantwortlich: Pressereferent der Ortsgruppe
Leonhard Crasser
für Rückfragen: eMail: familie@crasser.eu
Tel: 0 92 82 / 39 2 38
Mobil: 0160 / 909 48 7 41

Blaue Erpfl - so schmeckt der Frankenwald

Hirschberglein: Kartoffelfelder sieht man heute kaum noch, und noch seltener Äcker mit der schwarz blauen Frankenwälder Kartoffel. Dass es diese traditionell regionale Sorte überhaupt noch gibt, ist dem Landwirt und zugleich Gastwirt der Adelskammer in Carlsgrün, Fritz Gebelein zu verdanken. Dieser hatte entgegen alle Widrigkeiten, wie dem Blattroll-Virus, diese alte urtümlich würzige Sorte bis heute auf seinen Feldern angebaut. Georg Lang aus der Bamberger Gegend stammend, ist auf die Sorte aufmerksam geworden. Als Mitstreiter bei "SlowFood" und der "Arche des Geschmacks" hat er initiiert diese Kartoffelsorte zu retten.

Die Züchtung einer virenfreien Variante aus Gebeleins Beständen, durch die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, hat dann schließlich 2014 zur Gründung des Fördervereins "Schwarz blaue Frankenwälder Kartoffel e.V." geführt. Hier haben sich sieben Landwirtschaftsfamilien zur Erhaltungszüchtung dieser lokalen Spezialität zusammengefunden.

Am Wochenende trafen sich die Kartoffelbauern des Fördervereins in Hirschberglein bei Fam. Horn zur Feldbegehung um den Fruchtstand der "Blauen Erpfl" zu begutachten. Teilnehmen konnten auch einige Mitglieder der Ortsgruppe Frankenwald Ost des Bund Naturschutzes in

Bayern e.V., die dem Förderverein im Herbst den diesjährigen Naturschutzpreis verleihen wird.

Die Ertragsstärke und Knollengröße ist trotz des Dürresommers überraschend gut. Rainer Horn erklärt dies mit den vielen Steinen auf seinem Acker, die die Kartoffeln bei trockenem Wetter feucht halten. Dagegen verträgt die Sorte eher keine langen Regenperioden, wegen ihrer Anfälligkeit für Fäule. Die anhaltende Dürre hat aber den Kartoffelkäfern zur Masservermehrung verholfen, die teilweise sogar mit Hand abgelesen werden mussten.

Manch einer kennt die "Blauen Erpfl" noch aus seiner Kindheit, die als Pellkartoffeln mit Quark, Hering oder Pressack ein typisch Frankenwälder Traditionsgericht waren und nun, durch die Landwirtschaftsfamilien des Fördervereins, wieder auf dem besten Weg dorthin sind.

Bei folgenden Landwirten können Sie die "Blauen Erpfl" erhalten:

- Biohof Degel, Schleeknock 3, 95138 Bad Steben/OT Carlsgrün
- Bauernhof Diezel, Lindenweg 6, 95179 Geroldsgrün
- Bauernhof Ernst, Marlesreuther Weg 6; 95119 Naila
- Biolandhof Franz, Löhmar 4, 95131 Schwarzenbach/W.
- GasthofAdelskammer, Dorfplatz 8, 95138 Bad Steben/OT Carlsgrün
- Bauerhof Horn, Hirschberglein 21, 95179 Geroldsgrün
- Bauernhof Krögel, Windischengrün 1, 95197 Schauenstein
- Biolandhof Söll, Burgstall 3, 95131 Schwarzenbach a.W./OT Bernstein



links 1. Vors. des Fördervereins Michael Söll aus Bernstein und rechts der Gastgeber Rainer Horn auf seinem Acker bei Hirschberglein

Foto: Leonhard Crasser



Georg Lang, der Initiator von SlowFood, hier mit einer Kartoffelfrucht aus der die virenfreien Ableger gezüchtet werden.

Foto: Leonhard Crasser

- Ende der PI -