

PRESSEINFORMATION

Bund Naturschutz in Bayern e.V.

Ortsgruppe Frankenwald Ost

27.10.2018

lfd. Nr.: PI-010-2018 (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

Förderverein Blaue Erpfl erhält Naturschutzpreis Schwarzblaue Kartoffeln sind ein Kulturschatz des Frankenwaldes

Carlsgrün: Die Adelskammer in Carlsgrün, mit Wirt Fritz Gebelein, war der richtige Ort um den diesjährigen Naturschutzpreis durch die Ortsgruppe Frankenwald Ost des Bund Naturschutz in Bayern e.V. zu verleihen. Überreicht wurde die Preisurkunde vom 1. Vorsitzenden der Ortsgruppe Klaus Schaumberg, der die Rettung und den Erhalt dieser regional kulinarischen Besonderheit hervorhob. Denn die Sorte ist auf der roten Liste der gefährdeten Nutzpflanzen gelistet. Die Natur verarmt nicht nur in der Wildnis, sondern auch auf unseren Äckern. Der Förderverein Schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel e.V. ist mit acht regionalen Kartoffelbauern und weiteren Unterstützern würdiger Träger des Naturschutzpreises 2018.

Ziel des Fördervereins ist der Erhalt der Sortenvielfalt in unserer Landwirtschaft, die Saatguterhaltung und -vermehrung, speziell dieser traditionellen regionalen Kartoffelkostbarkeit. Fritz Gebelein, selbst Landwirt und Wirt der Traditionsgaststätte Adelskammer am Dorfplatz in Carlsgrün, hatte die Grundlagen zum Erhalt dieser alten Sorte gelegt. Er baute die "Blauen" wie eh und je auf seinen Feldern an, schon für die guten Klöße in seiner Gaststätte. Georg Lang – Slowfood-Aktivist und Kartoffelliebhaber aus dem Steigerwald mit familiären

Wurzeln im Frankenwald arrangierte die Schritte bis zur Gründung des Vereins. Dabei half die Erfahrung mit den Bamberger Hörnchen, die er als dortige regionale Sorte schon vorher tatkräftig unterstützte. Biobauer Michael Söll aus Bernstein führt den Förderverein "Schwarz Blaue" als erster Vorsitzender und freut sich sehr über die Wertschätzung des traditionellen Kartoffelanbaus durch den Naturschutzpreis. Er betont, dass die "Schwarzblauen" auf Dauer nur überleben, wenn sie gekauft und gegessen werden. Diese sollen wieder bei möglichst Vielen auf den Speiseplan.

Abgerundet wurde die Preisverleihung mit dem alljährlichen Kartoffelschmaus des Vereins. Aufgetischt wurden natürlich die "Blauen Erpfl" traditionell als Pellkartoffeln zubereitet. Dazu gereicht wurde angemachter Backstaakäs, eigemachta Hering, Pressack und gute Bauerbutter.

Alle waren sich einig, im Gegensatz zu den wenigen gleich gemachten Sorten im Discounter, ein wahrlich regionaler Urgeschmack, den man ja schon fast vergessen hatte.

Bei den Erhaltungszüchtern, den folgenden Landwirten des Fördervereins, 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.
- Gasthof Adelskammer, 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



(von links): Überreicht wurden die Urkunden durch den Vorsitzenden der Ortsgruppe des BN Klaus Schaumberg an Georg Lang von SlowFood, Michael Söll, 1. Vorsitzender des Fördervereins und Fritz Gebelein, Gastwirt der Adelskammer *Foto: Leonhard Crasser*



Ein kulinarischer Genuss, der einer Zeitreise ins letzte Jahrtausend gleichkam, wo die Blauen Erpfel noch fester Bestandteil der Frankenwälder Küche waren.

Foto: Leonhard Crasser

- Ende der PI -