

# Wem gehört die Kartoffel?

Im Supermarkt landen meist nur die langweiligen Sorten. Warum ist das so? Zu Besuch auf deutschen Äckern und bei einem Züchter, der für mehr Vielfalt kämpft

VON DAVID WÜNSCHEL

Die deutsche Kartoffel, sie ist bunt und vielfältig. Knollen der Sorte Bamberger Hörnla sind manchmal krumm wie ein Croissant, bei der Purple Pelisse sind Fleisch und Schale lila, und der Angeliter Tannenzapfen sieht mit seinen tiefen Kerben tatsächlich so aus, als könnte man ihn vom nächsten Nadelbaum pflücken.

Hunderte verschiedene Sorten wachsen auf deutschen Äckern. „Farbe, Form und Geschmack sind in ihrer Fülle überwältigend. Aber viele Verbraucher wissen das gar nicht“, sagt Karsten Ellenberg. Ellenberg ist Bio-Landwirt und züchtet selbst Kartoffeln. Wer mit ihm spricht, lernt viel über eine Branche, in der Menschen wie er und Agrarkonzerne sich darum streiten, wem die Kartoffel eigentlich gehört und wer sie vermarkten darf. Und in der am Ende ein großer Einheitsbrei herrscht – weil statt des Angeliter Tannenzapfens oder der Purple Pelisse fast ausschließlich gelbe und ovale Knollen in der Gemüseabteilung landen.

Warum ist das so? Lüneburger Heide, eine Stunde südlich von Hamburg. Ellenberg gräbt die Hände in den feuchten Boden. Mit den strubbeligen, graublonden Haaren und der feinen Brille würde er auch als budelnder Philosoph durchgehen. Aber die breiten Finger und die Arbeitskleidung verraten: Ellenberg arbeitet auf dem Acker. Der Landwirt zieht einen Stängel aus der Erde, holt mehrere rot gepunktete Kartoffeln hervor und sagt: „Wooooo.“ Unter der Pflanze kommen 22 Knollen zum Vorschein. Das ist eine Ausbeute, wie selbst Ellenberg sie nicht jeden Tag erlebt.

Der 58-Jährige führt einen Hof in Barm, einer 800-Einwohner-Gemeinde, in der sich ein rotes Klinkerhaus an das nächste reiht. Der Ort ist umgeben von Feldern, 125 Hektar davon gehören zum Betrieb von Ellenberg. Außer seiner Familie arbeiten hier noch sechs Festangestellte und einige Saisonkräfte, der Umsatz liegt bei mehr als einer Million Euro. Auf seinen Äckern wachsen violette, schwarze, krumme, ja sogar rotschalige Kartoffeln mit gelben Kreisen. Manche seiner Sorten sind das Ergebnis einer jahrelangen Auslese.

Denn Ellenberg ist eigenen Angaben zufolge der einzige deutsche Landwirt, der regelmäßig eigene Sorten auf den Markt bringt. Sonst ist die Kartoffelzucht fest in der Hand von größeren Unternehmen, die viel Zeit und Geld in die Entwicklung neuer Sorten stecken. In jahrelangen Versuchen prüfen sie, welche Kartoffel bei welchen Bedingungen wie gut wächst und schmeckt. Ihre Investitionen holen sie wieder rein, indem sie für ihre Züchtungen Sortenschutz beantragen: eine Art Patent, das ihnen für 30 Jahre die Rechte an der Vermarktung der Kartoffeln sichert.

Wollen Landwirte diese Sorten anbauen, müssen sie Pflanzkartoffeln kaufen, die strengen Qualitätsansprüchen unterliegen und deshalb teurer sind als Speisekartoffeln. Und wenn sie ihre eigene Ernte in den Folgejahren wieder einpflanzen wollen, müssen sie an die Zuchtunternehmen eine Nachbaugebühr von einigen Cent pro Kilo zahlen. Je nach Größe eines Betriebs können da Zehntausende Euro im Jahr zusammenkommen.

## Für die Nachbaugebühren kommen schnell Zehntausende Euro im Jahr zusammen

Die Unternehmen argumentieren, dass die Nachbaugebühren notwendig seien, um die Zucht von besseren und ertragreicheren Sorten finanzieren zu können. Ellenberg ist jedoch der Meinung, dass dieses System Kartoffelbauern wie ihn benachteiligt. „Was Landwirte von ihren Feldern ernten, sollte ihr Eigentum sein“, sagt er. Im vergangenen Jahr produzierten deutsche Bauern Kartoffeln im Wert von rund zwei Milliarden Euro. Jeder Deutsche isst im Schnitt etwa 36 Kilogramm pro Jahr. Ein großer Teil der Macht in diesem riesigen Markt liegt Ellenberg zufolge in den Händen einiger weniger Zuchtunternehmen. „Man versucht, vom Bauern so viel Geld wie möglich abzuzocken.“

Um sich von diesem System unabhängig zu machen, stellte Ellenberg seinen Betrieb zunächst auf biologischen Anbau um. Er nutzte alte oder seltene Sorten, für die er keine Nachbaugebühren zahlen muss. Und schließlich begann er, seine eigenen Sorten zu züchten.

Mitte der 1990er-Jahre besuchte er eine Kartoffel-Genbank in Mecklenburg-Vorpommern. Von dort nahm er 20 seltene

Knollen mit, versenkte sie in seinem Acker und verkostete die Ernte einige Monate später mit seiner Familie. „Nicht alle Kartoffeln schmeckten gut, aber manche schmeckten klasse“, sagt Ellenberg. „Jeder merkte, wie unterschiedlich die Aromen waren.“

Von da an experimentierte Ellenberg mit seinen Pflanzen. Von einer peruanischen Genbank bestellte er sich 800 Gramm uralter Inka-Kartoffeln – für 1000 Dollar. Er kreuzte sie mit französischen und mit alten, neuen und wilden deutschen Sorten. Dazu bestäubte er viele Hundert Kartoffelblüten per Hand, steckte Zehntausende Samen in Anzuchtöpfe, verpflanzte die vielversprechendsten Nachkömmlinge in seinen Acker und beobachtete dann: Wie wetterfest sind die Pflanzen? Wie resistent sind sie gegen Krankheiten und Schädlinge? Wie viel Ertrag bringen sie? Und vor allem: Wie gut schmeckt die Ernte?

Aus dieser Arbeit entstanden fünf Sorten, die mittlerweile rechtlich geschützt sind: die Blaue Anneliese, die Violetta, die Heiderot, die Heidemarie und die Rote Emmalie, die 2018 zur Kartoffel des Jahres gekürt wurde. Ellenberg zufolge bauen etwa 200 Landwirte diese Sorten auf ihren Äckern an. Dazu müssen sie bei ihm zunächst die teureren Pflanzkartoffeln einkaufen. Ihre Ernte können sie dann – anders als bei den Sorten der großen Unternehmen – im Folgejahr wieder einpflanzen, ohne Nachbaugebühren an Ellenberg zahlen zu müssen.

## Ellenbergs Sorten heißen Blaue Anneliese, Violetta, Heiderot, Heidemarie und Rote Emmalie

Außer den Pflanzkartoffeln verkauft Ellenberg in seinem Hofladen und seinem Online-Shop auch drei Dutzend Sorten Speisekartoffeln für etwa zwei bis vier Euro pro Kilogramm an Naturkost-Großhändler, Gastronomen und Endkunden. Für ihn habe die Kartoffel nicht nur wirtschaftlichen, sondern auch einen kulturellen Wert, Biodiversität sei ihm wichtig, sagt Ellenberg. Passenderweise hat er seinen Betrieb „Kartoffelvielfalt“ getauft.

Magdeburger Börde, 150 Kilometer südöstlich von Ellenbergs Hof. Hans-Horst Borg geht über einen Kartoffelacker, der in Deutschland wohl einzigartig ist: Auf knapp zwei Hektar Fläche wachsen hier rund 400 verschiedene Sorten. Ein Traktor rumpelt über die Parzellen, gräbt Erde um und zieht eine Staubfahne hinter sich her. Heute ist Erntetag für die mittelfrühen bis späten Kartoffelsorten. Borg – akkurater Kurzhaarschnitt, dunkelgrüne Brille – geht in die Hocke und begutachtet eine Pflanze. Stellt man dem 62-Jährigen die Frage, welche der vielen Sorten denn nun die beste ist, sagt er: „Die meisten Deutschen mögen eine tiefgelbe, langovale Kartoffelsorte, mit glatter Schale, die sich lange lagern lässt und wohlschmeckend ist.“

Borgs Diplomatie lässt sich damit erklären, dass er für eine Bundesbehörde arbeitet: Er leitet die Magdeburger Prüfstation des Bundessortenamts. Auf 80 Hektar Land wachsen hier außer Kartoffeln auch Rüben, Getreide, Raps und Mais. Wie Ellenberg neue Kartoffelsorten gezüchtet hat und vermarkten will, muss in Magdeburg einige Dutzend Knollen hinterlegen und eine Zulassung beantragen. Dann durchlaufen die Kartoffeln eine zweijährige Prüfung, die etwa 4000 Euro kostet.

An deren Ende steht ein Urteil: Besteht die Sorte die Prüfung, kann der Züchter Pflanzkartoffeln verkaufen und Nachbaugebühren verlangen. Fällt sie durch, darf die Sorte nicht als Pflanzkartoffel gehandelt werden und hat deswegen keine Chance, sich auf dem Markt durchzusetzen. Eine Zulassung vom Bundessortenamt ist also Voraussetzung dafür, dass eine Sorte sich verbreitet.

Deshalb prüfen Borg und seine Mitarbeiter jede Sorte mit viel Akribie und nach strengen Kriterien. Sie pflanzen die Knollen in den Acker, beobachten ihren Wuchs und beurteilen die Sorte nach rund 40 Merkmalen. Dazu reihen sie die Kartoffeln beispielsweise auf einem langen Tisch auf und bestimmen für jede Sorte die Form, die Glattheit der Schale, die Farbe des Fleisches oder die Tiefe der Augen. Dann spießen sie sie auf Nagelbretter, lagern sie zwölf Wochen lang unter kleinen Leuchten und beobachten, welche Größe, Farbe, Form und Behaarung der sogenannte Lichtkeim aufweist. Und schließlich testet ein Institut, wie anfällig die Kartoffeln gegenüber Krankheiten wie Krautfäule sind. Nur wenn die Sorte einigermaßen resis-



*Weltweit gibt es viele Tausend Kartoffelsorten, in Deutschland sind etwa 240 zugelassen. Bio-Landwirt Karsten Ellenberg (Mitte) pflanzt viele von ihnen auf seinen Äckern an und züchtet zusätzlich neue Sorten. Bevor er sie auf den Markt bringen kann, muss er einige Dutzend Knollen ans Bundessortenamt (unten) schicken. Dort werden sie in einer zweijährigen Prüfung nach 40 Kriterien beurteilt.*

FOTOS: DAVID WÜNSCHEL



tent ist, wenn sie sich von anderen Sorten eindeutig unterscheidet, wenn die Knollen über zwei Erntejahre hinweg beständig bleiben und wenn sie nicht zu unterschiedlich sind, nur dann kommt eine Sorte auf die offizielle Liste des Bundessortenamts.

Etwa 240 Kartoffelsorten sind in Deutschland derzeit zugelassen. Zum Vergleich: Bei Zuckerrüben zum Beispiel gibt es 359 Sorten, bei Tomaten lediglich 104. Weil die Züchter die Anforderungen genau kennen, bestehen laut Borg mittlerweile fast alle angemeldeten Kartoffelsorten die Prüfung. Die Kontrolle durch das Bundessortenamt sei notwendig, damit nur geprüfte und gute Pflanzkartoffeln auf den Markt kommen. „Wir sind eine Art TÜV für den Verbraucher“, sagt Borg.

Für Bio-Landwirt Ellenberg hingegen schränkt dieses Kontrollsystem die Kartoffelvielfalt ein. Die Prüfung sei zwar wichtig. Aber am Ende solle der Landwirt selbst entscheiden, was er anpflanzt. „Wenn eine Kartoffel super schmeckt, aber wegen fehlender Resistenzen nur den halben Ertrag bringt, muss ich sie doch trotzdem anbauen können.“

Vor einigen Jahren hätte eine Gesetzeslücke fast dazu geführt, dass eine der beliebtesten deutschen Sorten vom Markt verschwindet. Es ist eine kuriose Geschichte, die ein wenig Vorwissen zum Sortenschutzgesetz erfordert. 30 Jahre nach der ersten Zulassung läuft der Schutz einer Sorte aus. Dann erlischt das Monopol des Züchters auf die Vermarktung; die Lizenzgebühren für die Nutzung der Pflanzkartoffeln entfallen.

Im Jahr 2004, kurz bevor es bei der damals populären Sorte Linda so weit war, wollte der Zuchtkonzern Europlant seine Zulassung zurückziehen. Das Unternehmen argumentierte, eine Freigabe der Sorte würde zu minderwertiger Qualität führen, da dann jeder Landwirt ungeprüfte Linda-Kartoffeln anbauen und verkaufen könne – was freilich für alle Züchtungen nach Ablauf des Sortenschutzes gilt. Kritiker warfen Europlant denn auch vor, die Linda absichtlich vom Markt zu nehmen, um Platz zu schaffen für ihre Nachfolgersorte Belana, die ebenfalls ein Zuchtprodukt von Europlant ist.

## Der Streit um die Sorte Linda brachte es bis in die Tagesthemen

Es entbrannte ein Streit zwischen dem Unternehmen und einigen Landwirten, die die Linda aufgrund ihres besonderen Aromas weiterhin anbauen wollten. Darunter war auch Ellenberg. „Ich wollte mir nicht die Freiheit nehmen lassen, selbst zu bestimmen, was ich anbauen darf“, sagt er. Er gründete kurzerhand eine Kampagne namens „Rettet Linda!“, rebellierte gegen Europlants Pläne und forderte das „Recht auf freie Kartoffelwahl“. Der Kampf um die Knolle brachte es bis in die „Tagesthemen“, wo Sprecher Uli Wickert von den „köstlichen Bratkartoffeln“ der Linda schwärmte. Am Ende erreichten Ellenberg und seine Mitstreiter ihr Ziel: Die Sorte starb nicht aus, und seit 2009 darf die Linda frei angebaut und verkauft werden.

Trotzdem spielt sie heute kaum noch eine Rolle auf dem Kartoffelmarkt. Sie sei nun mal krankheitsempfindlich und werde bei viel Hitze schnell mehlig, sagt Ulf Hofferbert. Er ist Beratungsleiter und Pro-

kurist bei Europlant. Das Unternehmen ist deutscher Marktführer in der Kartoffelzucht und bringt jährlich etwa vier neue Sorten auf den Markt. In jeder von ihnen stecken laut Hofferbert Investitionen von einer bis anderthalb Millionen Euro. Wie bei Ellenberg braucht es Zehntausende Sämlinge, um eine brauchbare Sorte zu erhalten.

Auch die Belana, die Nachfolgerin der Linda, ist so entstanden. Sie ist die moderne Leistungskartoffel: resistent gegen Krankheiten und Witterschwankungen, ertragreich, beständig im Geschmack und einfach zu transportieren und zu lagern, sodass die im Herbst geernteten Knollen bis in den nächsten Sommer hinein verkauft werden können. Ein Liebling der Supermärkte. In den vergangenen Jahren ist die Belana zur Speisekartoffel mit dem größten Marktanteil in Deutschland aufgestiegen. Und weil sie so häufig angebaut wird, können die großen Ketten einfach den Landwirt austauschen, falls einer von ihnen schlechte Qualität liefert oder höhere Preise verlangt.

## Nur etwa ein Viertel der Kartoffeln landet direkt beim Verbraucher

Hofferbert sagt, die Züchtung solcher Sorten sei Voraussetzung dafür, dass die Landwirte auch künftig große Erträge einfahren. Momentan arbeite man beispielsweise an Sorten, die mit dem wärmeren Klima gut zurechtkommen.

Interesse an genormten Knollen hat auch die Lebensmittelindustrie. Denn nur etwa ein Viertel der Kartoffeln landet direkt beim Endverbraucher. Ein Großteil der Ernte wird zu Produkten wie Stärke, Knödel, Brei oder Chips verarbeitet. In diesem Segment seien standardisierte Sorten enorm wichtig, sagt Sebastian Schwarz, Geschäftsführer des Deutschen Kartoffelhandelsverbands. Fast-Food-Ketten beispielsweise hätten klare Vorstellungen davon, wie groß, knusprig oder braun ihre Pommes frites sein sollen. Daher brauche es entsprechend gezüchtete Sorten, die diese Eigenschaften konsistent aufweisen.

Doch Bio-Landwirt Ellenberg, so erscheint es, kommt auch ohne die Industriesorten zurecht. Um große Anteile im Kartoffelmarkt zu erobern, sind seine Kartoffeln zu teuer und wohl auch zu exotisch. Die meisten Leute greifen im Supermarkt nun mal zu dem, was sie kennen und was günstig ist. Doch sein Segment werde immer größer, sagt Ellenberg, und in den vergangenen Jahren sei sein Umsatz stetig gewachsen. Immer mehr Menschen würden die Vielfalt der Kartoffel entdecken und seien bereit, für besondere Sorten einen Aufpreis zu zahlen.

Bald könnte eine neue hinzukommen: die mit roten Punkten, von der Ellenberg 22 Knollen auf seinem Feld ausgebudelt hat. Sie sind die einzigen dieser Sorte. Ellenberg legt sie in einen Korb und nimmt sie mit, „bevor die Wildsau kommt und alle auffrisst“. Einige Knollen will er verkosten und, falls sie gut schmecken, die restlichen im nächsten Jahr wieder einpflanzen.

Sollten aus einer Kartoffel dann wieder 22 neue entstehen, wird Ellenberg die Sorte wohl beim Bundessortenamt zur Prüfung anmelden. Wenn sie besteht, wäre die deutsche Kartoffel wieder ein kleines Stückchen vielfältiger.