

Schmackhaft und gut für die Umwelt

NATUR Beuerner Pfadfinder widmen sich bei Kartoffelprojekt vier alten Sorten / Beitrag zum Erhalt der Sortenvielfalt

BEUERN (red). Die Kartoffel zählt zweifellos zu den zentralen Lebensmitteln unseres Alltags. Auch wenn die Vielfalt der möglichen Zubereitungsformen in Zeiten des Fast Foods deutlich an Bedeutung eingebüßt hat, so erfreut sich die Kartoffel in Form von Pommes oder Chips gerade unter Kindern und Jugendlichen großer Beliebtheit. Dass sich am Beispiel der Kartoffel heutige und zukünftige Probleme unserer Ernährung und deren Sicherstellung erkennen lassen, hatten die Pfadfinder aus Beuern nicht erwartet, als sie sich entschlossen, einen kleinen Kartoffelacker für die Lagerküche am Beuerner Badeplatz anzulegen.

Etwas Besonderes sollte es schon sein, weshalb man sich beim Saatgut für vier alte Kartoffelsorten aus biologischem Anbau entschied. Mit „Bamberger Hörnchen“, „Rode Erstling“, „Linda“ und „Violetta“ wurden Knollen vergraben, die in mehrfacher Hinsicht von ökologischer Relevanz sind. So lernten die Pfadfinder, dass heutige Kartoffelsorten entsprechend den Kundenerwartungen (Aussehen) und den Anforderungen ihrer industriellen Verarbeitung gezüchtet würden, wobei die ehemalige Geschmacksvielfalt weitgehend auf einen Standard-Kartoffelgeschmack reduziert werde.

Biodiversität

Mehr noch: Nicht nur die ursprüngliche Vielfalt der Kartoffelsorten werde deutlich reduziert, sondern auch das verfügbare biologische Genmaterial. Letzteres könne in Zeiten sich verändernder Umweltbedingungen dazu führen, dass Züchtungen entsprechend angepasster Sorten nicht mehr möglich sind. Insofern dient das pfadfinderische Kartoffelprojekt nicht nur dem



Die Pfadfinder freuen sich über eine reiche Kartoffelernte.

Foto: Hofmann

landwirtschaftlichen und kulinarischen Erlebnis, sondern ist zugleich ein Beitrag zum Erhalt der Biodiversität im Bereich der Kartoffel.

Vielfach wird aber auch auf einen weiteren positiven Effekt von solch kleinen „Biodiversitäts-Inseln“ auf der gesamten Anbaufläche Deutschlands hingewiesen: Sie könnten (sofern stärker verbreitet) durchaus einen wichtigen Beitrag zur Vermeidung der rasanten Ausbreitung von Krankheiten und Schädlingen sein.

Neben dem ökologischen Handeln

und Lernen verfolgten die Pfadfinder mit ihrem Kartoffelprojekt allerdings auch pädagogische Ziele. Denn vielfach ist unter Kindern und Jugendlichen eine Entfremdung vom Entstehungsprozess unserer Lebensmittel feststellbar. Während Obst und Gemüse nahezu ganzjährig im Supermarkt verfügbar sind, wissen Kinder nur selten, wo und wie diese angebaut werden und welcher Arbeit und Pflege sie bedürfen.

Dass die eigene Herstellung eines Lebensmittels nicht nur größerer An-

strengung bedarf, sondern zu einem schmackhaften Ertrag führen kann, stellten die Pfadfinder auf ihrem Herbstlager fest, wo nahezu 100 Personen eine zünftige Kartoffelsuppe essen und loben konnten, nachdem bereits am Tag der Ernte eine Pfanne mit Schwenkkartoffeln an Salbei zum Verkosten zubereitet wurde. Die restlichen Kartoffeln wurden eingelagert und werden im Winterhalbjahr die Küche bei Fahrten und Lagern bereichern – vielleicht auch als selbst gemachte Chips zum Knabbern am Lagerfeuer.