



--- Sperrfrist: Montag 28. April 2008 13 Uhr --- **Kartoffel des Jahres 2008: Bamberger Hörnchen**

Hannover, den 28. April 2008

Die Kartoffelsorte „Bamberger Hörnchen“ ist von einer Jury aus Landwirtschafts- und Umweltorganisationen zur „Kartoffel des Jahres 2008“ gewählt worden. Die Prämierung fand am 28. April auf der Fachtagung „Knollenvielfalt auf der Kippe?“ in Hannover statt.

Das Bamberger Hörnchen wird in der Mundart seines fränkischen Herkunftsgebietes auch „Bamberger Hörnla“ oder „Bamberger Hörnle“ genannt. Sie ist ein Beispiel für eine vom Aussterben bedrohten alten Landsorte. Mit der Wahl des „Bamberger Hörnchens“ setzten die Juroren ein deutliches Zeichen für den Fortbestand dieser beliebten Sorte.

Mit ihren fingerförmigen Knollen steht sie für die Gruppe der Kipfler-, Hörnchen- und Zapfenkartoffeln. Sie wurde bereits in der ersten deutschen Kartoffelmonographie 1819 erwähnt. Die Knollen sind dünn, fingerlang und eher klein. Die niedrigen Stauden blühen weiß. Ihre Besonderheit ist der hervorragende, leicht nussige Geschmack und die feste Konsistenz der Hörnchenkartoffel. Die Fleischfarbe ist hellgelb. Als regionale Spezialität konnte sich das „Hörnle“ in Franken behaupten. Ausschlaggebend dafür war das zähe Festhalten der Franken an Traditionen und an der fränkischen Regionalküche.

Früher wurden die Knollen per Hand gepflanzt und geerntet. Mit dem verstärkten Einsatz von Kartoffelpflanz- und Erntemaschinen ab 1950 verschwand das Bamberger Hörnchen aus dem Feldanbau, denn die länglichen Knollen sind für eine maschinelle Bearbeitung kaum geeignet. Eine Überlebensebene bot lange Zeit nur noch der kleinflächige Anbau und die Direktvermarktung.

Doch ihre geschmacklichen Qualitäten haben sich weit über die Region hinaus herumgesprochen. Langsam erweitert sich der Kreis engagierter Landwirte, Gärtner und Köche, die sich trotz aller Schwierigkeiten um die Ausweitung des Anbaus bemühen. Eine Erhaltungszucht wurde mit dem Ziel organisiert, qualitativ einwandfreies Saatgut für den gewerblichen und den privaten Anbau zur Verfügung zu stellen. Jeder Verbraucher kann sich anschließen, indem er Bamberger Hörnchen kauft und isst. Mit dem Kauf von Regionalprodukten unterstützen Konsumenten regionale Kleinerzeuger und praktizieren „nachhaltigen Konsum“.

Die Auszeichnung „Kartoffel des Jahres“ wurde zum dritten Mal vergeben. Damit soll für die Erhaltung der Kartoffelvielfalt sensibilisiert werden. Im vergangenen Jahr wurde die Kartoffelsorte „Linda“ und im Jahr 2006 die blaufleischige Sorte „Blauer Schwede (Blue Congo)“ gekürt.

Jury:

Georg Janßen, Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) www.abl-ev.de

Thomas Dosch, Bioland Deutschland www.bioland.de

Georg Lang, Slow Food Deutschland www.slowfood.de

Rudolf Vögel, Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg (VERN) www.vern.de

Dr. Heidi Lorey, Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN) www.kulturpflanzenvielfalt.de

Bernd Bornhorst, Miserior www.misereor.de

Sylk Schneider, Thüringisches Klobmuseum www.klossmuseum.de

Karsten Ellenberg, Biolandhof Ellenberg, Kartoffelzüchter www.kartoffelvielfalt.de

Wilfried Stegmann, Ökoring Niedersachsen www.oekoring.de