

Groß und rund bis rundoval, mit gelber Schale und gelbem Fleisch, und schön mehlig vor allem, das war die deutsche Idealkartoffel seit Kaisers Zeiten. Adretta folgt getreu dieser Tradition äußerer und innerer Werte, setzt aber noch einen hinzu: Den guten Geschmack. „Die hat’s wirklich in sich“, freuen sich die Liebhaber des mehlig Kochtyps. Seit es Adretta gibt, ist mehlig nicht mehr gleichbedeutend mit geschmacklich minderwertig. Wer aus seiner Zuneigung zu den mehlig kochenden Kartoffeln keinen Hehl macht, muss sich nicht mehr als altvorderer Geschmacksneutraler belächeln lassen.

Die Adretta gibt es seit 1975. Sie ist ein verdienter Glückstreffer der staatlichen Kartoffelzüchtung der ehemaligen DDR, erzielt in beharrlicher Züchtungsarbeit unter dem Druck einer ernsthaften Versorgungskrise. Die Folgen der raschen Mechanisierung der Landwirtschaft hatten in den 60er Jahren des 20. Jahrhunderts in der DDR vor allem die Kartoffelproduktion getroffen: Die verwendeten Zuchtsorten waren unter den neuen Bedingungen nicht mehr optimal einsetzbar. Die Erträge stagnierten, die Verluste durch Beschädigungen bei der Ernte und der Lagerung nahmen zu.

Bei den Verbrauchern wuchs die Unzufriedenheit über die schlechte Qualität des wichtigsten Grundnahrungsmittels. Einen Auftrag zur Beseitigung der Misere erteilte schließlich die Staats- und Parteiführung der DDR dem 1949 auf Beschluss der sowjetischen Militäradministration gegründeten Institut für Pflanzenzüchtung in Groß Lüsewitz



bei Rostock, das 1968 zum Institut für Kartoffelforschung umprofiliert wurde.

Das Krisenkind Adretta schrieb vom ersten Tag an eine einmalige Erfolgsgeschichte. Sie eroberte zeitweilig die Hälfte der Kartoffelanbaufläche der damaligen DDR, rund 550.000 Hektar; das entspricht ziemlich genau der Gesamtanbaufläche

Kartoffel des Jahres 2009

Adretta

der heutigen Bundesrepublik. In den Republiken der ehemaligen Sowjetunion war ihre Anbaufläche noch größer. Adretta entwickelte sich zum absoluten Publikumsliebling, bei den Erzeugern wegen ihrer guten Anbaueigenschaften und ihrer Lagerfähigkeit, bei den Verbrauchern wegen ihres guten Geschmacks. Bis heute ist sie der Inbegriff einer wohlschmeckenden mehligem Speisekartoffel.

Als die staatliche Kartoffelzüchtung 1990 privatisiert und in die Firma NORIKA GmbH überführt wurde, war neben vielen hervorragenden Sorten auch die Adretta über die Wende gerettet. Norika hat sie dann 2005 ein zweites Mal am Leben erhalten. Anders als die „Linda“ (Kartoffel des Jahres 2007) wurde sie nicht vor Ablauf des 30-jährigen Sortenschutzes aus der Bundesartenliste zurückgezogen, um den lizenzfreien Anbau zu verhindern und mit neuen Sorten weitere Lizenzgebühren zu kassieren. Adretta darf also weiter angebaut werden und Norika liefert weiter das Pflanzgut – ein nobles Kompliment an die vielerorts klein gewordene Fangemeinde der mehlig kochenden Kartoffeln.

Die hat jetzt eine Chance, wieder zu wachsen, denn Adretta bringt den wirklich guten Geschmack in Gerichte wie Pürees, pürierte Suppen, Eintöpfe und die unendlich vielen regionalen Zubereitungen aus Kartoffelteigen. Da reicht die Palette von den Thüringer und Fränkischen Klößen bis zu den Lausitzer Stupperle, von Kartoffelbällchen und -röllchen aller Art bis zu den modischen Gnocchi. Für Regionen, die solche Dinge nicht in ihrem kulinarischen Schatzkästchen haben, ist Adretta



Slow Food®
Deutschland e.V.

Thüringer Kloßmuseum



VERN
Verein zur Erhaltung der
Nutzpflanzenvielfalt e.V.

als Folienkartoffel oder als einfache Pellkartoffel ebenfalls ein Erlebnis. Wie viele von uns wissen noch, dass Süßspeisen, Kuchen und Gebäck aus Kartoffelteigen alles andere sind als ein Notbehelf der Armenküche? Auch diese schöne Tradition wäre mit keiner anderen Kartoffel besser wiederzubeleben als mit der mehligem Adretta.



INFORMATIONEN: www.adretta.norika.de
JURY und HERAUSGEBER:

Thomas Dosch, Bioland Deutschland, www.bioland.de
Georg Lang, Slow Food Deutschland, www.slowfood.de

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

Rudolf Vögel, Verein zur Erhaltung und Rekulтивierung von Nutzpflanzen in Brandenburg (VERN), www.vern.de
Dr. Heidi Lorey, Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN), www.kulturpflanzenvielfalt.de

Mute Schimpf, Misereor, www.misereor.de

Sylk Schneider, Thüringisches Kloßmuseum, www.klossmuseum.de

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

Ulrich Prolingheuer, Ökoring Niedersachsen, www.oekoring.de