

Ein Pokal für „Linda“: Lübecker kürten Kartoffelkönigin

Ein bisschen erinnerte das an eine Fastenspeise, was die 120 Gäste des „1. Bio-Kartoffel-Testessens“ im Werkhof gestern Abend auf ihrem Teller fanden: Kartoffeln pur, ohne Salz gekocht, ohne Beilagen, einfach nur die tolle Knolle pur und unverfälscht wie Gott sie schuf.

„Für den Geschmackstest ist ganz wichtig, dass nichts von der Kartoffel ablenkt“, erklärte **Margrit Kröger** von der Erzeuger-Verbrauchergenossenschaft Landwege, während ihre Mitarbeiter einen Gang nach dem anderen servierten – insgesamt acht Sorten Bio-Knollen. Um des Ergebnisses willen standen statt Wein- nur Wasserkaraffen auf den Tischen.

„Ich finde die Idee klasse“, sagte **Andrea Thiele**, während sie sich Sorte drei schmecken ließ. „Natur pur, einfach lecker.“ Auch wenn sie einräumte, damit bei ihrer Familie nicht punkten zu können: „Da muss schon noch was anderes auf den Teller.“ Sie sah sich als Vorkosterin: Ihre Vorräte im Keller seien aufgebraucht – Platz für eine neue Favoritin. Die violettfleischige Knolle mit Namen „Blauer Schwede“ (den die Gäste natürlich erst am Ende des

Abends erfahren) war da schon aus dem Rennen: „Mich zieht eine goldfarbene Optik an.“

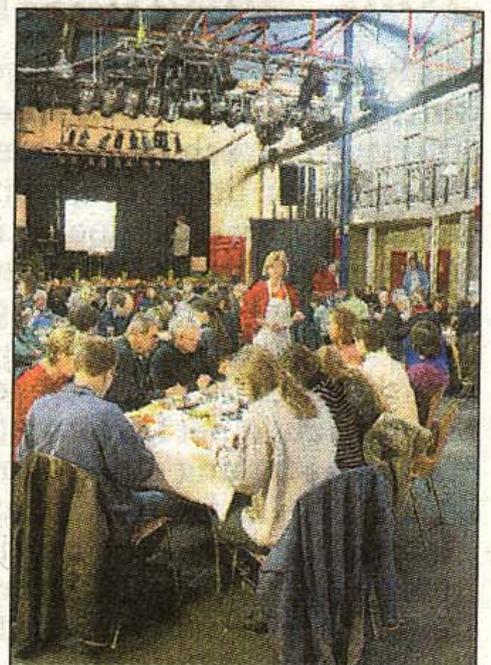
Während die Gäste ihre Schulnoten auf dem Auswertungsbogen notierten, fütterte sie ein Experte mit Infos: **Wilfried Stegmann** stellte alte Sorten vor, sprach über Trends und die Erfolgsgeschichte der Knolle „Linda“: Wie sie von den Tellern verschwinden sollte, ihre Liebhaber um sie kämpften und sie es bis in die Tagesthemen schaffte. Dass „Linda“ am Ende mit klarem Vorsprung zur Kartoffelkönigin gekürt wurde, wollte Kröger jedoch nicht so

recht schmecken: „Sie ist in Anbau und Züchtung sehr kompliziert.“ Umso mehr freute sie sich für die Biobauern über Rang zwei der gelbfleischigen, weit unkomplizierteren „Solara“. „Linda“-Landwirt **Florian Gleißner** (Domäne Fredenburg) wurde feierlich der Sieger-Pokal überreicht.

Dann war es vorbei mit dem Purismus: Am üppigen Buffet lockten Kartoffel-Leckereien wie Ratatouille und Püree. Zu Ehren der Königin wurde jetzt auch mit Wein angestoßen. Wer aus Platzmangel nicht mittesten konnten, hat bei der geplanten Fortsetzung eine zweite Chance. rei



Schälen, testen, urteilen: Marion Tiedemann nimmt Knollen unters Messer.



Tafeln auf die schlichte Art: 120 Gäste essen Kartoffeln ohne alles. Fotos: NEELSEN