



Bilder: Biohof Loidolt

Wer sind „Pinki“ und „King Edward“?

Wer glaubt, Erdäpfel ließen sich auf drei Sorten reduzieren, nämlich festkochend, vorwiegend festkochend und mehlig, der hat sich noch nicht auf die Spuren jener aromatischen Vielfalt gemacht, die Maria Loidolt mit ihrem Mann seit über dreißig Jahren in Waidhofen an der Thaya aus der Erde hervorzaubert. Die Geschmacksnuancen der wandelbaren Knolle können von cremig, süß bis nussig und würzig reichen.

Eingebettet in eine jahrhundertealte Kulturlandschaft, befindet sich im nördlichen Waldviertel der kleine Bio-Bauernhof der Familie Loidolt. „Der Grundsatz unseres Bio-Hofes besteht darin, regionale Produkte, vorwiegend Gemüse-, Obst- und Getreideraritäten anzubauen und zu ernten, um damit einen Beitrag zum Erhalt der Sortenvielfalt zu leisten“, erklärt Maria Loidolt. „Die Qualität unserer Produkte ist auf natürliches Wachstum ohne Einsatz jeglicher Dünge- oder Spritzmittel zurückzuführen.“

Auf der Fläche von einem Hektar werden aktuell rund 140 Erdäpfelsorten in allen Formen und Farben angebaut. Auf den restlichen kleinflächigen Anbaugeländen (ca. 10 Hektar) werden neben Obst auch alte Getreidesorten wie Ebners Rotkorn (Dinkel), Urgetreide, Johannisroggen, Champagnerroggen oder Hafer geerntet. „Seit vorigem

Jahr bauen wir auch verschiedene Feldfrüchte wie Rote Rüben, Karotten, Salate und Kohlgemüse an“, erzählt Maria Loidolt. Bevorzugt werden dabei immer Raritäten.

Schonende Feldarbeit wie anno dazumal

Der Anbau der Erdäpfel findet aufgrund des rauen Klimas im Waldviertel relativ spät – Mitte April bis Anfang Mai – statt. Nachdem der Boden mehrmals für den Anbau bearbeitet wurde, um Schädlings- und Unkrautbefall zu vermeiden, kommt eine alte Setzmaschine zum Einsatz. Kleinere Mengen werden von der Familie Loidolt zum Teil sogar händisch angebaut. Bis zum Beginn der Erntezeit (Ende Juli) wird sowohl das Unkraut mechanisch und händisch bekämpft, als auch die Kartoffelkäfer per Hand abgeklaut. Spritzmittel und Insektizide sind tabu. „Unser einziger

„Dünger“ ist die Gründüngung in Form von Untersaaten mit Klee und Klee gras oder Gründecken mit Raps, Senf oder ähnlichen Pflanzen“, erklärt die Bio-Pionierin. Bemerkte man beispielsweise erste Anzeichen des Drahtwurms, werden die Erdäpfel schnell ausgegraben, um größere Schäden zu vermeiden.

Sensible Knolle

„Die Erntezeit ist bei uns von der Witterung abhängig – durch den Klimawandel passiert das jedenfalls immer früher.“ Zum Ernteeinsatz kommen vermeintlich antikierte Maschinen: „Wir verwenden eine alte Wisent-Erntemaschine und einen Kuxmann, weil diese besonders schonend mit den Erdäpfeln umgehen.“ Verschiedene Kipflersorten werden sogar per Hand geklaubt, weil diese durch die Gitterstäbe fallen oder abbrechen würden.

Sortenvielfalt und Eigenschaften

„Von anfänglich einer Sorte sind es inzwischen ungefähr 140 verschiedene Erdäpfelsorten geworden“, erzählt Maria Loidolt. Davon werden an die 80 Sorten zum Verkauf angeboten. Aufgrund dieser Vielfalt kommt es besonders bei der Ernte und Einlagerung zu logistischen Herausforderungen. „Nicht jede Erdäpfelsorte kommt mit den von Jahr zu Jahr unterschiedlichen Böden und wechselnden Wetterbedingungen gleichermaßen gut zu recht. Unsere Aufgabe besteht daher darin, Erfahrungen beim Anbau und der Ernte zu sammeln, um diese in den Folgejahren bestmöglich nutzen zu können.“ Die Rahmenbedingungen können sich nicht nur auf den Ertrag oder die Größe auswirken, „wir haben auch schon die Erfahrung gemacht, dass manche Sorten entsprechend der Witterung ihre Eigenschaften von festkochend auf mehlig durchaus wechseln können.“

Schwarze Ungarinnen und rosa Tannenzapfen

Eine Theorie besagt, dass die Landwirte früher neue Sorten stets nach ihrer schönsten Tochter benannt haben. Viele Erdäpfel wurden auch nach ihrer Herkunft oder ihrem Aussehen benannt. „Jeder Erdäpfel hat seine eigene Schönheit, sprich Farbe, Form oder Fleisch und Geschmack. Da bei uns absolut kein Dünger auf die Felder kommt, können alle unsere Erdäpfel mit ruhigem Gewissen auch mit der Schale gegessen werden“, meint Maria Loidolt, die sehr stolz auf ihre Raritäten wie Schwarze Ungarin, Shetland Black oder Weinberger Schlosskipfler ist. „Erdäpfel sollten stets dunkel und kühl, bei vier bis acht Grad, gelagert, ständig auf den Gesundheitszustand überprüft und gegebenenfalls aussortiert werden.

Zu bestaunen und erwerben ist die Erdäpfelvielfalt am Hof nach telefonischer Vereinbarung sowie an Samstagen im Rahmen des Bio- und Spezialitätenmarktes Lange Gasse im 8. Wiener Gemeindebezirk. „Gerne versenden wir auch per Post!“

biohof-loidolt.at

DIE BUNTE ERDÄPFEL-WELT DER FAMILIE LOIDOLT



BLAUE MAURITIUS

violette Schale, violettes Fleisch, festkochend, gut für Salat



BLAUER FINGERLING

tiefblaue Schale, bläuliche Marmorierung, festkochend, gut für Salat



KOLUMBIEN

bläuliche Schale mit gelben Flecken, gelbes Fleisch, festkochend, aromatischer Geschmack



LA BONNOTTE

dunkelgelbe Schale, gelbes Fleisch, sehr festkochend, cremiger Geschmack, bekannt als teuerste Kartoffel der Welt



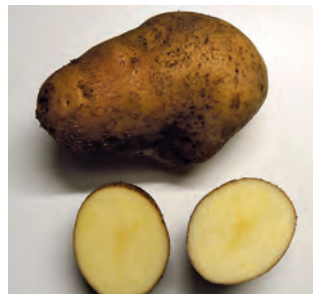
LIMA

tiefviolette Schale, hellgelbes Fleisch mit rosa Marmorierung, kipflerförmig, festkochend



MAGYAR ROSZA

rötliche Schale, gelbes Fleisch, festkochend, gleichmäßige Form



MURESAN

dunkelgelbe Schale, gelbes Fleisch, festkochend, aromatisch



PIROSCHKA

rote Schale, hellgelbes Fleisch, festkochend, gute Lagerfähigkeit



ROSA TANNENZAPFEN

rosa Schale, gelbes Fleisch, kipflerförmig, sehr festkochend



SCHWARZE UNGARIN

schwarze Schale, hellgelbes Fleisch, festkochend, feiner Geschmack



WEINBERGER SCHLOSSKIPFLER

gelbe Schale, gelbes Fleisch, festkochend, Geschmackvoll, gut für Erdäpfelsalat



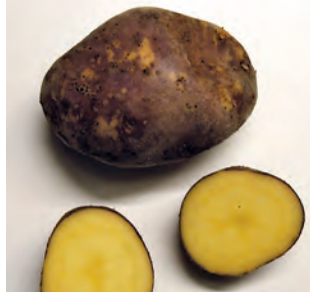
VITELLOTTE

dunkelviolette Schale, tiefviolettes Fleisch, festkochend, maroniantiger Geschmack



BLAUER SCHWEDE

tiefblaue Schale, blau-meliertes Fleisch, vorwiegend festkochend, süßlicher, kräftiger Geschmack



BLUE CHRISTY

bläuliche Schale, hellgelbes Fleisch, runde Knollen, vorwiegend festkochend, maroniartiger Geschmack



HEIDENREICHER ROTE

rötliche Schale, gelbes Fleisch, vorwiegend festkochend, gut für Braterdäpfel und Gröstl



KING EDWARD

gelbe Schale mit dezenter rötlicher Umrandung der Augen, vorwiegend festkochend, aromatischer Geschmack



LINZER ROSE

rötliche Farbe, gelbes Fleisch, vorwiegend festkochend, feiner, cremiger Geschmack, gute Lagerfähigkeit



SHETLAND BLACK

schwarz-violette Schale, violette Marmorierung, vorwiegend festkochend, wird nach dem Kochen durchgehend violett



WEISSER LÖTSCHENTALER

gelbe Schale, hellgelbes Fleisch, vorwiegend festkochend, würziger Geschmack



REET

rötliche Schale, gelbes Fleisch, festkochend



EDZELL BLUE

dunkle Schale, weißliches Fleisch, mehlig, guter Erdapfelgeschmack



GOLDSEGEN

gelbe Schale, tiefgelbes Fleisch, große, runde Knollen, mehlig, intensiver Erdapfelgeschmack



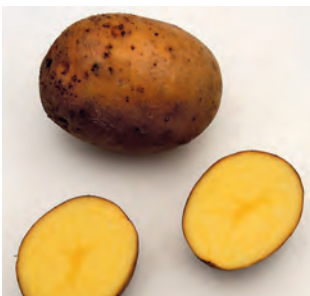
MEHLIGER MÜHLVIERTLER

hellgelbe Schale, gelbes Fleisch, mehlig, gut für Knödel, Püree, Suppen



NEPALESE

rötliche Schale, hellgelbes Fleisch, mehlig, guter Erdapfelgeschmack



PINKI

gelb-rosa Schale mit roten Flecken, tiefgelbes Fleisch, mehlig, guter Erdapfelgeschmack



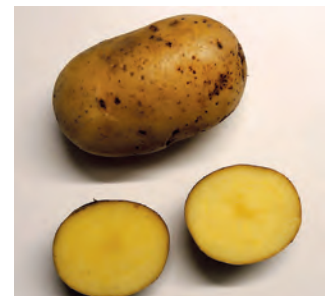
RHEINISCHER ROTER

rote Schale, cremefarbiges Fleisch, große, runde Knollen, mehlig



IRISH COBBLER

große rundliche Knollen, gelbes Fleisch, mehlig, nussiges Aroma



MANDELKARTOFFEL

gelbe Schale, tiefgelbes Fleisch, mandelförmig, festkochend, aromatisch