



## Der nächste Kartoffel-Knaller

*Neue, resistente Sorten haben der diesjährigen Kraut- und Knollenfäule getrotzt*



*In der Schweiz werden Kartoffeln auf einer Fläche angebaut, die 15 000 Fussballfeldern entspricht.*

PETER KLAUNZER / KEYSTONE

ANGELIKA HARDEGGER

Ende August begutachtete der Agronom Tobias Gelencsér ein Kartoffelfeld auf einem Hof im zürcherischen Rheinau. Er kann nicht schönreden, was er dort sah. Braune, verfaulte Kartoffelstauden. Hunderte Quadratmeter davon. «Jämmerlich, so sah es aus», erzählt Gelencsér. Es war das Resultat einer grossen Epidemie. Die Kraut- und Knollenfäule liess Mitte des 19. Jahrhunderts eine Million Iren verhungern. Sind die Sommer nass und kalt, grasst der Pilz auch in der Schweiz. Dieses Jahr war der Ausbruch besonders schlimm. Laut dem Verband Swisspatat konnten 45 Prozent weniger Biokartoffeln eingelagert werden als im Schnitt der letzten fünf Jahre.

Bei den konventionellen Kartoffeln war der Einbruch kleiner, minus 26 Prozent, sie hatten synthetische Fungizide. Die Agrarindustrie sah ihren PR-Moment gekommen. Bayer und Syn-

genta liessen kürzlich über eine Plattform verlauten, es entbehre «nicht einer gewissen Ironie», dass die Schweiz noch im Juni über ein Verbot von Pestiziden diskutiert habe. «Und in den Monaten danach kämpften die Schweizer Bauern gegen Kraut- und Knollenfäule bei den Kartoffeln.»

### Die guten Gene

Aber der Agronom Gelencsér machte bei seinen Feldbesuchen im Sommer noch eine zweite Entdeckung. Eine ziemlich erfreuliche. Ein paar Biobauern hatten im Frühling eine neu gezüchtete Sorte gesetzt, direkt neben die herkömmlichen Kartoffeln. Die neuen Kartoffeln wurden im Sommer so verregnet wie die herkömmlichen nebenan. Doch zur Erntezeit im Oktober leuchteten ihre Stauden grün. Gelencsér hatte die Sorte an die Höfe vermittelt. «Ich bekam Anrufe von benachbarten Bauern, die fragten: «Was hast du da setzen lassen?» Egal,

was: Sie wollten es auch.

Wird es um die 20 Grad warm und dazu feucht, beginnt die Kraut- und Knollenfäule, Kartoffeln von innen aufzufressen. Der Pilz bildet Wurzeln in Zellen. Die einen sterben ab, weil sie malträtiert werden. Andere stellen ihre Funktion einfach ein. Doch es gibt Wildkartoffeln, die fähig sind, den Pilz abzuwehren. Grund dafür sind einzelne Gene. Züchter aus den Niederlanden, Grossbritannien, Frankreich oder Deutschland arbeiten seit Jahren daran, diese Gene aus Wildkartoffeln in die ertragreichen Kartoffeln von heute einzukreuzen. In den Niederlanden stellen sie jeden Herbst auf einer grossen Zuchtmesse ihre Sorten vor. Dann fährt der Agronom Gelencsér im Auftrag des renommierten Schweizer Forschungsinstituts für biologischen Landbau hin. Er sucht dort Sorten, die sich für die Bauern der Schweiz eignen könnten.



Vor zwei Jahren traf Gelencsér in den Niederlanden einen Züchter, der ihm eine Biokartoffel mit dem vorläufigen Namen Sardona präsentierte. Er holte die Kartoffel in die Schweiz, liess sie auf sechs Biohöfen setzen. «Im grossen Stil, direkt auf dem Feld. Wir wollten keine Laborbedingungen.» Dann kam der Mai und mit ihm der Regen. Gelencsér dokumentierte erste schwarze Verfärbungen auf den Versuchsfeldern. Konventionelle Bauern spritzten Fungizide, Biobauern Kupfer. «Irgendwann war der Boden sogar zum Spritzen zu nass. Es war gar nicht mehr möglich, hinaus aufs Feld zu fahren», erzählt Gelencsér.

### Für Biobauern, aber nicht nur

Könnte ein Mensch nur noch ein einziges Lebensmittel konsumieren, er würde mit der Kartoffel am längsten überleben. Die Knolle ist reicher an hochwertigen Eiweissen und Vitaminen als Weizen, Mais oder Reis. Sie bringt auf wenig Fläche hohen Ertrag. Schweizer Landwirte bauen die Kartoffel auf einer Fläche an, die 15 000 Fussballfeldern entspricht. Zehn Prozent davon werden biologisch bewirtschaftet. Auf dieser Fläche sind synthetische Fungizide gegen die Kraut- und Knollenfäule verboten. Darum interessieren sich in erster Linie Bioforscher für resistente Sorten.

Doch was sie finden, ist auch für konventionelle Bauern relevant.

Im August grub der Agronom Gelencsér einzelne Knollen von den Versuchsfeldern aus und untersuchte sie ihm Labor. Die herkömmlichen Kartoffeln waren mit der Kraut- und Knollenfäule infiziert. «Auf Sardona-Laub fand ich keine einzige Krankheit. Einfach nix. Die Sorte lieferte beinahe doppelt so hohe Erträge wie andere Biokartoffeln im langjährigen Schnitt.» Gelencsér sagt, er habe das im Studium gelernt: die Wucht der Knollenfäule. Die Relevanz resistenter Sorten. «Dann sieht man es auf dem Feld: Wie die einen Pflanzen im nasskalten Wetter wachsen. Die anderen werden innert Tagen dahingerafft.» Die Frage ist jetzt nur: Wie bringt man diese Kartoffel in die Läden?

### Die Lehre der Matilda

Lucius Tamm ist Mitglied der Geschäftsleitung beim Schweizer Forschungsinstitut für biologischen Landbau. Er verfolgt die Suche nach resistenten Kartoffeln seit drei Jahrzehnten. Schon Mitte der 1990er hatte er «mit Erstaunen» festgestellt, wie viele resistente Kartoffelsorten vorhanden waren. Die Migros brachte damals die Sorte Matilda in die Läden, «eigentlich ein Knaller», erzählt

Tamm. Doch Matilda-Kartoffeln wurden im hellen Licht der Migros-Läden rasch grün. Man hätte sie in Papier-taschen verpackt anbieten müssen. «Das setzte sich dann nicht durch.»

Er habe es immer wieder erlebt, sagt Tamm: «Neue Sorten haben es schwer. Der Markt ist konservativ.» Die Schweiz baut heute zirka zehn Hauptsorten an. Welche das sind, wird von wenigen Akteuren in der Wertschöpfungskette entschieden. Tamm sagt: «Da spielen viele Interessen mit. Lageristen und der Handel bevorzugen eine kleine Auswahl an Sorten, weil das die Logistik vereinfacht.» Und wer heute schon eine Hauptsorte vermehre, wünsche keine zusätzliche Konkurrenz.

Dazu kommt, dass Kartoffeln mehr sein müssen als resistent. Lang genug für die Herstellung von Pommes frites zum Beispiel. Ordentlich in der Wuchsrichtung. Gelbfleischig, nicht zu hell. So mögen die Schweizer ihre Kartoffeln. Die Sorte Sardona erfüllt viele der Kriterien. Sie ist kurzoval und festkochend, eigentlich perfekt für das Raclette. Der Agronom Gelencsér will die Sorte weiter ausgiebig testen. «Falls sie sich bewährt, sagen wir dann: Liebe Bauern, baut das an. Vollgas.»