

Im Reich der Kartoffelkoster

Wer Pflanzen oder Saatgut verkaufen möchte, benötigt eine Freigabe vom Bundessortenamt. **Zu Besuch bei einer Behörde**, die es mit der deutschen Gründlichkeit übertreibt – und zwar gründlich.

Corinna Nohn Magdeburg

Der Rote Kardinal ist eine Augenweide. Die zarte Haut satt gefärbt, die Form schlank und lang, das Fleisch dunkelpink. Wenn es stimmt, dass das Auge mitisst, müsste diese Kartoffel in der Gunst jedes Restaurantchefs vorn liegen.

Aber das ist die Sicht eines Laien, der Hans-Horst Borg mit seiner Gabel ein jähes Ende bereitet. Er hat eine genaue Vorstellung davon, wie es sich anfühlen hat, wenn er die Zinken in eine Kartoffel sticht. Schon in der DDR arbeitete er für die Zentralstelle für Sortenwesen, seit der Wende fürs Bundessortenamt. Privat liebt er seine Kartoffeln mit Bratensoße, beruflich muss er mit ungeschälten, ohne Salz gekochten Knollen zurechtkommen.

Routiniert schält er ein Exemplar. „Aufpassen, die ist ganz mehlig.“ Dann quetscht er es auf seinem Teller platt, gruppiert die Bröckchen um. Schließlich nimmt er noch mal einen großen Schluck Wasser, führt dann die Gabel zum Mund. Zwischen Zunge und Gaumen spürt er der Konsistenz nach: Ist die Kartoffel mehlig? Körnig? Feucht? Borg schreibt für jedes Attribut eine Ziffer auf seinen Zettel.

In der Küche von Prüfstation 306 in Magdeburg stehen heute acht große Töpfe auf Elektrokochplatten, Borg und seine Kollegen haben angerichtet. Der Dampf der siedenden Kartoffeln zieht in alle Winkel des Bürotrakts, im Herbst kennen sie hier keinen anderen Geruch. Auf ihren Feldern wachsen jedes Jahr bis zu 400 Kartoffelsorten, und nach der Ernte heißt es: testen, kosten, beurteilen, bis zu 25 Sorten in der Woche.

Der Steuerzahler finanziert eine Einrichtung mit 300 Mitarbeitern, sieben Prüfstellen und 22 Millionen Euro Jahresetat, in der es Menschen gibt, die im Staatsdienst Kartoffeln essen. Wer nach dem „Warum“ fragt, hört viel von Verbraucherschutz und über Züchter, die sich darauf verlassen wollen, dass ihr Saatgut etwas taugt. Aber es klingt auch etwas von „Weil es schon immer so war“ in den Erzählungen mit.

In der Küche in Magdeburg drängt sich der Eindruck auf: Hier übertreibt es eine Behörde mit der Gründlichkeit. Das Bundessortenamt ist Symbol eines Staates, der einerseits viele neue Herausforderungen schultern muss, sich aber andererseits nicht von jenen Aufgaben zu trennen vermag, die überflüssig oder auch nur sekundär geworden sind.

Zu viert sitzen sie jetzt auf Bürostühlen an Kunststoffischen, rammen Gabeln in Kartoffeln und fachsimpeln wie Sommeliers bei der Weinprobe. Nur etwas bodenständig. „Die ist was für Brei, für Leute, die so eine richtig sämige Pampe mögen“, sagt eine Mitarbeiterin und kippt matschige Reste in die Abfallschüssel. Ein anderer urteilt über die einstige Lieblingskartoffel der DDR: „Die Adretta hatte ich schöner in Erinnerung.“

Solche Randbemerkungen fließen nicht ein ins Protokoll, nur die klar definierten Strukturmerkmale: Eine Mehligkeit von „2“ erhalten festkochende Kartoffeln, eine „4“ ist vorbildlich mehlig. In der Rubrik für Geschmack wäre eine 6 bis 9 „derb bis widerlich“, ein „vollendeter und harmonischer“ Kartoffelgeschmack hingegen eine „1“. Die haben sie in Magdeburg aller-



Kartoffelkiste im Bundessortenamt, Außenstelle Magdeburg: Angetreten zum Verzehr.

„

Das ist doch bürokratischer Irrsinn. Und Verbraucherbevormundung.



Markus Schink
Hobbygärtner

dings noch nie vergeben, die perfekte Kartoffel existiert noch nicht.

Der sogenannte Speisetest gehört zu einer umfangreichen Prüfung, die jede Kartoffel bestehen muss, bevor ein Landwirt mit ihr Geld verdienen darf. Denn ohne Zulassung kein gewerblicher Anbau, kein Verkauf. Ohne Zulassung gibt es auch keinen Sortenschutz, das ist eine Art Patent auf eine neue Züchtung – die Basis aller Geschäfte mit Samen und Pflanzgut.

Im Schnitt verzehrt jeder Deutsche im Jahr fast 60 Kilo Kartoffeln, kein anderes EU-Land produziert so viel davon wie die Bundesrepublik – mehr als 11,5 Millionen Tonnen im Jahr 2015. Es gibt mehr als 10 000 Sorten. Doch nur etwa 200 von ihnen haben in Deutschland derzeit eine Zulassung.

Das Ganze geht zurück auf die Arbeit des Lehrersohns Friedrich Nobbe, der sich Mitte des 19. Jahrhunderts darüber ärgerte, dass jeder Kraut Saatgut verkaufen konnte und die Bauern manches Mal im Wortsinne den Kürzen zogen – mal taugten Samen nichts, und das Korn wuchs nicht recht. 1869 gründete Nobbe daher im sächsischen Tharandt die erste Kontrollstation der Welt für Saatgut, es war eine Verbraucherschutzorganisation in einer Zeit, in der noch keiner von Verbrauchern sprach.

Nobbe konnte nicht ahnen, mit welcher Akribie das Bundessortenamt 150 Jahre später auf seinen Spuren Kartoffeln kochen würde. Längst gibt es einen europäischen Sortenschutz und auf der ganzen Welt Prüfstationen nach deutschem Vorbild. Mitarbeiter des Bundessortenamts helfen etwa Indien oder in Afrika beim Aufbau von Saatkontrollstellen.

Nun ist Verbraucherschutz das eine, und keiner will, dass etwa giftige Gemüsesorten in Umlauf kommen. Aber Zulassungen gibt es nicht einfach nur, weil eine Kartoffel bekömmlich ist oder schmeckt. Eine neue Sorte muss in irgendeiner Form besser sein als eine vergleichbare bekannte. Für den Sortenschutz muss ein Züchter zudem nachweisen, dass seine Kreation eine wirkliche Neuheit ist. Beziehungsweise: Er kann das nicht selbst tun, er muss es durch das Bundessortenamt nachweisen lassen. So will es das Gesetz.

Um dieser hoheitlichen Aufgabe nachzukommen, bauen Kartoffelkoster Borg und seine 24

Kollegen in der Prüfstation Magdeburg jedes Jahr bis zu 22 000 Kartoffelpflanzen an, definieren Blütenfarben, vermessen Knollen, zählen die Augen auf der Schale und die Tage bis zur Keimung. 66 Merkmale haben die Sortenprüfer für Kartoffeln definiert. Ähnliche Prozeduren gelten für alle landwirtschaftlich genutzten Arten, Gemüsesorten und Reben: Futterpflanzen, Mais, Rüben, Roggen, Weizen. Sie alle wachsen in einer der sieben Prüfstationen des Bundessortenamts, werden beobachtet und beurteilt. Am Ende erhält nur jeder zehnte Antrag auf Zulassung einen positiven Bescheid.

Züchter gegen Beamte

Gärtner wie Markus Schink könnten auf dieses Versprechen verzichten. Der gelernte Tischler wohnt in Erkrath, im Niederbergischen zwischen Düsseldorf und Wuppertal. Auf der Wiese neben seinem Haus stehen alte Apfel- und Birnensorten, und hinter einem Zaun, der an Petterson und Findus erinnert, hat Schink einen Garten angelegt, der mehr abwirft, als er und sein Lebensgefährte essen können.

Im Sommer recken sich dort meterhohe Exemplare der Grünkohlart „Ostfriesische Palme“ und die alte bergische Stangenbohne „Schlachtschwert“ gen Himmel, am Boden ranken sich Zucchini, und in zwei Reihen gedeihen Selleriepflanzen mit dem Namen „Hochdahler Markt“. Diese Selleriesorte ist fast ausgestorben. Schink will sie retten, er will das Gegenteil dessen, was die Aktenlage des Bundessortenamts fordert. „Wir möchten die Vielfalt im Garten bewahren“, sagt Schink und zieht am Blatt einer Grünkohlpalme. „Die Leute wissen ja nicht mehr, dass es nicht normal ist, dass alle Kartoffeln gleich aussehen.“

Runzeln, Knubbel, Mutationen – für Schink sind solche Varianten Geschenke der Natur, die Zucht überhaupt erst möglich machen. Vor einigen Wochen hat er sich mit den anderen Sellerieretterern getroffen, sie haben ihre Knollen auf einen Tisch gelegt, begutachtet und die prächtigsten für die Vermehrung ausgesucht. Sellerie bildet erst im zweiten Jahr Samen, sie müssen die auserwählten Pflanzen also im kommenden Frühjahr erneut in die Erde setzen und weiterzüchten.

„Und dann sind wir mitten drin in der Grauzone“, sagt Schink. Sein Sellerie soll ja nicht nur in den Gärten von ein paar Freaks überleben. Das Problem: Die Sorte hat keine Zulassung mehr. Privat kann zwar jeder Hobbygärtner anbauen, was er will. Aber, dem Saatgutgesetz und der Arbeit des Bundessortenamts sei Dank, die Samen dürfen nicht in den Handel.

Das Gesetz sieht zwar mittlerweile vereinfachte Regeln für die Zulassung sogenannter „Erhaltungssorten“ vor, die Gebühr von etwa 30 Euro liegt deutlich unter der für Großzüchter. Aber Susanne Gura vom Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt schnaubt da nur und sagt: „Unsere Mitglieder bewahren 1 000 Sorten in ihren Gärten und Saatgutarchiven. Multiplizieren Sie das mal mit 30. Welcher Verein soll das bezahlen?“ Gerade mal vier Kartoffeln sind als Erhaltungssorten registriert, darunter das „Bamberger Hörnchen“.

Wo aber beginnt gewerbliche Saatgutvermehrung? Was ist mit jenen Hobbygärtnern,



Franz Bischof für Handelsblatt (5)

Staatlicher Kartoffelverkoster Hans-Horst Borg mit Kolleginnen: Eine Eins haben sie noch nie vergeben.



Kartoffeln vor Verkostung: Es ist angerichtet.



Kartoffelkochplatten: Fest bis mehlig



Verkostungsprotokoll: 66 Merkmale.

die viel Zeit und Arbeit in ihr Gemüse investieren und am Ende ein, zwei Euro für eine Handvoll Samen verlangen – was laut Gesetz verboten ist? Seit die Deutschen ihre Liebe zu regionalen Produkten, zum eigenen Gärtchen und Selbstanbau wiederentdecken, steigt die Nachfrage nach solchen alten Sorten.

Markus Schink kannte es als Kind nicht anders, dass die Eltern fast alles Gemüse, was auf den Tisch kam, im eigenen Garten anbauten, dass Pflanzen und Samen ganz selbstverständlich mit Nachbarn und Verwandten getauscht wurden. „Der Kreislauf funktionierte.“

Heute funktioniert dieser Kreislauf über Saatgutbörsen wie zum Beispiel vor einem alten Wuppertaler Bahnhof, wo längst keine Schienen mehr liegen, sondern Fahrräder über eine frisch geteerte Trasse sausen. Mitglieder der „Bergischen Gartenarche“ reichen dort Flyer über Pflanzenvielfalt und kleine Papiertütchen über den Tresen.

Da gibt es alte Stockrosensorten, bergisches Bohnenkraut oder Gartenmelde – ein Gemüse, das sich wie Spinat zubereiten lässt, aber im Handel nie zu finden ist. Für ihre Tütchen nehmen die Mitglieder der Gartenarche gern Spenden entgegen. Oder tauschen sie ein gegen das Versprechen, dass der Empfänger nach erfolgreichem Anbau wieder Samen zurückbringt.

Schink hat unter dem Dach seines Hauses in Kisten Bohnen zum Trocknen ausgebreitet, Saatgut fürs nächste Jahr. Auch er möchte damit Pflanzenbörsen besuchen. „Ist das dann illegal? Wahrscheinlich ja.“ Er habe ja nichts gegen Verbraucherschutz, sagt er noch. Aber warum dürfen Landwirte keine Sorten anbauen,

die schon jahrzehntelang genutzt wurden? „Die sind ja nicht giftig, da passiert doch keinem etwas.“

Wenn er daran denke, wie die Prüfer des Bundessortenamts jede Knolle in eine Kategorie pressen, allein jede Kartoffelpflanze anhand von 66 Merkmalen analysieren ... Er schüttelt den Kopf. „Das ist doch bürokratischer Irrsinn. Und Verbraucherbevormundung.“

Blüten mit RAL-Tabelle abgleichen

Hermann Freudenstein sieht das anders. Er leitet beim Bundessortenamt das Referat P2, „Nationale und internationale Sorten- und Saatgutangelegenheiten“. Seine Expertise fließt in Stellungnahmen zu neuen Gesetzen ein, sein Büro hat er in der Zentrale des Bundessortenamts in Hannover, wo Gärtner in riesigen Gewächshäusern Zierpflanzen nachziehen oder mit RAL-Tabellen Blütenfarben von Rosen abgleichen. „Im Sommer öffnen wir unsere Gärten für Besucher – eine Pracht!“, schwärmt er.

Aber auch für Kartoffeln hat Freudenstein ein Faible, und so ist er an diesem Tag in die Außenstelle nach Magdeburg gefahren. Gerade steht er in der Lagerhalle des Hofes, und was er sieht, begeistert ihn wie der neue Lego-Katalog ein Grundschulkind. Auf Biergartengarnituren haben Mitarbeiter in langen Reihen Hunderte Kisten mit erntefrischen Kartoffeln zur Kontrolle aufgestellt. Lange, runde, gelbfleischige, lilafarbene, knorkige, glatte. „Das ist doch eine enorme Vielfalt.“

Gefragt nach den kleinen Selleriezüchtern und Tomatenbauern, die in der Grauzone mit Raritäten dealen, nimmt Freudensteins Gesicht

einen nachdenklichen Ausdruck an. „Natürlich sollten Angebot und Nachfrage regeln, was auf den Markt kommt“, sagt er. Aber die alten Sorten, das seien Nischenprodukte, nichts für moderne Landwirte. An den Grundfesten der Sortenprüfung will er jedenfalls nicht gerüttelt wissen. „Sie können ja auch nicht einfach ein Auto ohne Zulassung verkaufen.“

Es zweifelt niemand daran, dass der Sortenschutz unabdingbare Voraussetzung für jeden Züchter ist – vergleichbar mit einem Patentamt für Erfinder. Aber ist es notwendig, den Blütenbeginn von Besenheide in neun Stufen zu kategorisieren? Jährlich mehr als 400 Hektar zu beackern und 7000 Quadratmeter Fläche in Gewächshäusern zu bepflanzen? Schließlich bewertet auch das Patentamt nicht den Sinn einer Erfindung – sondern nur, ob sie neu ist.

Finanzminister Wolfgang Schäuble hat das Bundessortenamt bereits zu mehr Wirtschaftlichkeit angehalten, vier Prüfstellen hat sie deshalb schon geschlossen. Gleichzeitig aber wurde auf EU-Ebene beschlossen: Seit 1. Januar 2017 benötigen auch Obstsorten eine Zulassung. Die Arbeit wird den Sortenprüfern also nicht ausgehen.

Das Urteil für den Roten Kardinal fällt an diesem Nachmittag übrigens vernichtend aus. Sehr mehlig, fast matschig, bitter, die Knolle kommt geschmacklich nicht über eine „5“ hinaus. Im Internet werden die roten Knollen, die vor fast 100 Jahren erstmals in England auf den Markt kamen, oft mit dem Zusatz beschrieben: „Nur unter Liebhabern verbreitet.“ Für diese Kategorie ist bei der Sortenprüfung keine Rubrik frei.