



Alte Kartoffelsorten sind ihre Liebe: Gabi und Gerhard Weisgram

Gabi und Gerhard Weisgram aus dem nördlichen Waldviertel sind Bio-Bauern der ersten Stunde, ARCHE NOAH Erhalter der ersten Stunde und versierte Raritäten - Produzenten mit einem Schwerpunkt auf alten Kartoffelsorten. Sie vermehren für das ARCHE NOAH Sortenarchiv seit vielen Jahren die umfangreiche Sammlung alter Sorten.

Ein Tag Mitte September 2006. Die eineinhalb Stunden Fahrzeit bis Loimanns bei Litschau im Waldviertel sind begleitet von Wind und Regenschauern. In Loimanns dann aber, so gegen 16 Uhr, kommt unerwartet doch noch die Sonne heraus. Gabi und Gerhard sind noch draußen am Erdäpfel-Acker, wie die Eltern wissen lassen. Denn die Tage davor war der Wind zu stark gewesen – er hätte die mühsam über Jahrzehnte aufgebaute Humus-Schicht „verblasen“. Für Biobauern wie die Weisgrams Grund genug, einen besseren Zeitpunkt für die Ernte abzuwarten.

Gegen 17 Uhr erscheinen beide gut gelaunt nach einem langen Tag „aus-ackern“ und nehmen die Botschaft – “Wir brauchen für die Erdäpfelverkostung am 3. Oktober im Glacisbeisl noch rund 35 kg Kartoffeln!” - gelassen auf. Schnell wird überlegt, welche der vier ausgewählten Sorten bereits am Hof sind und was noch geholt werden muss. Ausgerechnet 15 kg Schlosskipfler, zarte nur fingerdicke Erdäpfel, fehlen noch. So begeben sich Gabi und ich samt meiner zwei kleinen Kinder hinaus auf den Acker.

Eine gute Stunde verbringen wir dort, gemeinsam gebückt Erdäpfel klaubend, gegen Ende ein wenig schnaufend. Tatkräftig unterstützt von den beiden Kindern, die ihre Freude daran haben, zuerst die übersehenen „Blauen“ aufzusammeln und danach hinter uns her zu klauben. Wir plaudern darüber, wie sich die Erdäpfel-VIELFALT am Hof der Weisgrams so über die Jahre entwickelt hat. Begonnen hat es vor rund 15 Jahren durch den Kontakt mit Nancy Arrowsmith und Peter Zipser. Die brauchten für die damals 200 Sorten umfassende Kartoffelsammlung der ARCHE NOAH dringend Partner für die jährliche Vermehrung. Litschau – eine „ideale“ Erdäpfel-Gegend - hat sich dafür angeboten. Mit der Zeit sind einzelne Erdäpfel seltener Sorten Gerhard Weisgram zur eigenen Verwendung übergeben worden. Und so ist Gerhard Weisgram heute der Besitzer einer privaten Erdäpfelsammlung von über 30 Sorten.

Im Winter verkosten er und Gabi gemeinsam immer wieder „ihre“ Sorten. Manche davon sind fast zu schade zum Essen – da der Geschmack zwar einmalig, der Ertrag aber meist so gering ist, dass gerade der Bestand erhalten bleibt. Das liegt daran, dass manche Sorten im Nachbau stark abbauen. Dazu gehört Gerhards Favorit, die Sorte “Daku” aus den USA - mit rotviolett gefleckter Schale und weißem Fleisch. Leicht süßlich im Geschmack, mundet sie mit etwas Butter, Milch und Salz einfach köstlich. In Wahrheit liegt ihm aber jede „seiner“ Sorten am Herzen - und wäre die Zeit nicht so knapp gewesen, dann hätte ich wohl die Vorzüge einer jeden einzelnen erfahren können.

Über die Jahre sind Gabi und Gerhard zu echten Erdäpfel-Experten geworden: Verblüfft beobachtete ich am Feld, mit welcher Geschwindigkeit und Präzision Gabi die Erdäpfel erkannte, wächst doch eine Sorte neben der anderen. Da kann es schon mal vorkommen, dass sich eine Wurzel inklusive Knollen zum Nachbarn verirrt. Da viele der alten Sorten zu klein für den maschinellen Roder sind, werden die meisten Sorten händisch mit der Hacke herausgeholt und eingesammelt. Maschinell fallen 4 von 5 Knollen durch den Ernter und sind anschließend meist auch noch verletzt – und damit weder lager- noch verkaufsfähig. Jede einzelne Knolle wird, bis sie verkauft oder wieder in die Erde gelegt wird, 7 bis 8 Mal in die Hand genommen.

Dies sollte man beim Blick auf die Kilopreise bedenken - EUR 3,00 für die besonders empfindlichen „Blauen“, hingegen wandern beispielsweise "Barbara" und "Ciclamen" schon um EUR 1,50 über den Ab-Hof-Verkaufs-Tisch. Die "Schlosskipfler" um EUR 2,00 sind, wenn ich an meinen schmerzenden Rücken nach gut einer Stunde für rund 15 kg Ernte denke, fast ein Geschenk. Auch übliche Sorten wie die „Quarta“ und „Dita“ werden in großen Mengen für den Verkauf produziert.

Auf meine Frage an Gerhard: Warum baut ihr Erdäpfel und nicht Getreide oder Mohn an - die wachsen ja auch gut im Waldviertel? kommt spontan die Antwort: "Weil's bei uns halt die besten Erdäpfel gibt!" Außerdem ist der Erdäpfelanbau etwas Komplexes, es braucht Zeit, um sich damit zu beschäftigen. In Zukunft will Gerhard sich vor allem über die idealen Beikräuter zur Verbesserung der Erdäpfelgesundheit informieren. Im Gespräch mit Gerhard - während Gabi, wieder per Hand, die rund 35 kg Erdäpfel für die Verkostung sortiert und einsackt - spürt man die Liebe zu seinem Hof und der Arbeit mit den Erdäpfeln und dem Waldviertler Blondvieh (Mutterkuh-Haltung). Gerhard hat dafür seinen gutbezahlten Beruf aufgegeben und betreibt den 30 ha-Betrieb mit Gabi nun im Vollerwerb. Die beiden Söhne haben eine Ausbildung am Edelhof (Landwirtschaftliche Fachschule) genossen und zusätzlich einen Beruf erlernt.

Die nächsten 20 Jahre wollen Gabi und Gerhard ihre Erdäpfel aber noch selbst in die Erde legen und gespannt der Ernte im Herbst harren, um dann wieder voller Erwartung zu schauen, was aus ihren Schützlingen geworden ist. Gabi Weisgram: "Es wäre gut wenn's noch mehr gäbe wie uns - für noch mehr Bio und mehr Vielfalt in der Landwirtschaft". Dem kann ich mich nur anschließen! Danke, Familie Weisgram, für die lange gute Zusammenarbeit.

Bericht: Carola Rabl-Schuller 2006
Adresse von Familie Weisgram:
Bio-Betrieb Weisgram
Loimanns 45, 3874 Litschau.
T: +43-(0)664-6349202
F: +43-(0)2865-452