

Hamsterfahrt am Kaiserstuhl

Neue Kartoffeln und junge Kapaune vom Lindenbrunnenhof in Forchheim

„Kein zweites Küchengewächs ist in dem Maße und in so verschiedenen Gestalten für die Tafel verwendbar wie der Erdapfel.“ Ein Kartoffellob, wie es 1894 im ‚Appetit-Lexikon‘ stand, ist längst kein kulinarisches Allgemeingut mehr. Obwohl die Kartoffel seit jeher gern besungen wird, hat sich gerade im modern gebenden Teil der Bevölkerung eine merkwürdige Kartoffelaversion ausgebreitet, wobei die Gastronomie kräftig mitzieht. So gehört heute in jeder pseudomediterran aufgerüschten Vorstadtkneipe ein breites Nudelangebot zur Grundversorgung. Engagierte Hobbyköche brillieren gerne mit Vorträgen zum Saucenaufnahmeverhalten handgedrehter, apulischer Fusilli, eine gute Kartoffel ist unterdessen zur Rarität geworden. Im Gasthaus ist schon die gepflegte, also frisch gekochte, sorgfältig abgedampfte und beginnend mehlig Salzkartoffel die Ausnahme. Schon einfache Variationen davon, etwa die zum klassischen Wiener Schnitzel passenden Petersilerdäpfel, sind unseren Weltköchen praktisch unbekannt. Zu schweigen vom Niedergang von Kartoffelsalat, Bratkartoffeln und Regionalspezialitäten wie Brägele, an denen sich Experten versuchen, deren Kartoffeln im Vakuumbbeutel wachsen, kalibriert und aromafrei. Der bewusste Umgang mit Sorten scheint so entbehrlich, wie die präzise Auskunft zu Kochtyp und Lagerfähigkeit von Kartoffeln - alles ist irgendwie mehlig-festkochend.

Auch in der Hochpreisgastronomie hat die Kartoffel gerne Hausverbot. Zweifellos erhöhen Avocadoschaum oder Macadamianusskruste die Zahlungsbereitschaft eines Publikums, das in dauernder Statusangst lebt. Offen bleibt, wie lange sich erwachsene Gäste noch mit alberner Weltküche quälen lassen. Zumal das bessere Produkt oft vor der Haustür wächst. So gründet die überregionale Bedeutung der südbadischen Gemeinde Forchheim nicht zuletzt in der hoch entwickelten Kartoffelkultur. Gut ein Dutzend Landwirte widmet sich in dem idyllischen Dorf am Rand des Kaiserstuhls dem Ackertrüffel, der dank einer optimalen Wasserführung der Forchheimer Böden vorzüglich gedeiht. In feuchten Jahren gibt es keine Staunässe, aber auch lange Trockenperioden wie in diesem Sommer werden von den mittelschweren Löß-Lehmböden gut ausgeglichen. Was die Sortenvielfalt angeht, bieten Otmar und Christa Binder auf ihrem Lindenbrunnenhof ein kaum zu übertreffendes Angebot. Wobei Otmar Binder auch mit dem beliebten Irrtum aufräumt, nur festkochende Sorten seien für Salat und Brägele geeignet. „Alles Geschmacksache, die mehlig Sorten haben oft mehr Aroma.“ Erfahrene Hausfrauen scheinen das noch zu wissen. „Auf dem Markt verkaufen wir an ältere Kunden mehr mehlig Sorten, die jungen wollen eher Festkochende. Die sind eben einfacher in der Verarbeitung.“

Gleich welche Präferenz, von den kleinen Mäusle, auch als les Rattes oder Bamberger Hörnchen bekannt, über die rotschalige, erdig-aromatische Rosevall, von der dekorativ violetten, allerdings nicht umwerfend aromatischen Trüffelkartoffel bis zum vielseitigen Arbeitstier Selma, der adrette Hofladen auf dem Lindenbrunnenhof ist eine Fundgrube für Kartoffelliebhaber. Aber nicht nur, ebenso vielseitig wie das Kartoffelangebot ist das Obst- und Gemüseangebot der

Binders, die dem üblichen Agrogejammer ihr originelles Sortiment und eine regelrecht ansteckende Freude am Produkt entgegensetzen. „Wir müssen einfach mehr bieten als der Supermarkt am Eck“, meint Otmar Binder so lapidar wie überzeugend.

Zu diesem ‚einfach mehr‘ zählen noch ein paar ausgesuchte Delikatessen, die man nicht unbedingt in Forchheim vermuten würde: Dazu gehört die alljährliche Aufzucht von knapp 100 Kapaunen, die derzeit auf dem Lindenbrunnenhof im Freien und mit eigenem Korn gemästet und dann auf Weihnachten hin schlachtfrisch angeboten werden. Ein junger, kastrierter Hahn, früher auch als ‚Kapphahn‘ bekannt, gehört mit seinem aromatischen Fleisch zum feinsten Geflügel überhaupt. „Der Jungfernhahn ist dem Fasan ebenbürtig, ihm an auserlesen feinem Geschmack sogar nicht selten überlegen,“ lobt das Appetit-Lexikon. Mit einem Schlachtgewicht von etwa drei Kilo wäre ein Forchheimer Jungfernhahn somit das ideale Essen für eine große Tafel an den Festtagen.

Als Novität wird es dieses Jahr auf dem Lindenbrunnenhof zudem gekappte und gemästete Perlhuhn­männer geben. „Die vorzüglichsten Geflügelzüchter der Gegenwart sind die Franzosen, aber auch Österreich ober und unter der Enns liefert vorzügliche Hähnchen und Steiermark anerkannte Kapaune.“ In diesem Punkt wäre das gute alte Appetit-Lexikon von Robert Habs und Leopold Rosner zu ergänzen. Dank Forchheim am Kaiserstuhl erfährt die Standortdiskussion in Deutschland eine ganz neue Dynamik, zumindest was die Zucht anerkannter Kapaune angeht.

Lindenbrunnenhof, Christa und Otmar Binder, Lindenbrunnenweg 19, 79362 Forchheim, Tel: 07642-3651. Hofladen: Di von 10 bis 12 Uhr, Freitag 17 bis 19 Uhr. In Freiburg auf dem Stühlinger-Wochenmarkt unter der Stadtbahnbrücke, Mittwoch- und Samstagvormittag. In Hinterzarten auf dem Bauernmarkt am Freitagnachmittag.