BERGKARTOFFELN
aus dem Albulatal

Geschichten rund um die Albula Bergkartoffeln Jahrgang 2026

Désirée – die Verführerin

Die Désirée zieht mit ihrer warmen roten Schale sofort die Blicke auf sich. Doch was mich an ihr wirklich begeistert, liegt nicht nur in ihrer schönen Erscheinung – es ist ihr feiner, ausgewogener Geschmack.

Im Vergleich zur kräftigen Ditta wirkt die Désirée fast etwas graziler. Feiner, eleganter und mit einer ganz eigenen Ausstrahlung. Sie drängt sich nicht in den Vordergrund und überrascht doch immer wieder mit ihren inneren Qualitäten.

In der Küche zeigt sie eine wunderbare Vielseitigkeit. Ihr zartes Aroma und ihre angenehme Textur machen sie zur idealen Begleiterin für ganz unterschiedliche Gerichte: als cremiger und luftiger Kartoffelstock, als goldene Rösti, als zartschmelzendes Gratin oder als knusprige, saftige Ofenkartoffel.

Was mich an der Désirée besonders fasziniert: Sie macht aus dem Einfachen etwas Besonderes. Mit ihrer natürlichen Eleganz wird sie nie aufdringlich – und doch hinterlässt sie immer einen bleibenden Eindruck. Charmant, vielseitig und voller Genuss – eine Kartoffel mit einer ganz besonderen Anziehungskraft.
https://www.bergkartoffeln.ch/sorten/desiree/

Early Rose – die Romantikerin

Die Early Rose stammt aus einer anderen Zeit. Und vielleicht liegt genau darin ihr besonderer Zauber. Seit über 160 Jahren begeistert sie Kartoffelliebhaber mit ihrer zartrosa Schale und ihrem feinen Geschmack. Beim Essen entdecke ich Butter, Würze und manchmal sogar einen Hauch von Vanille – gerade genug, um neugierig zu machen.

Ihre sanfte Seite zeigt sie besonders im Kartoffelstock: Wer sie durch die Presse drückt, muss kaum noch rühren. Der Stock wird herrlich cremig, geschmeidig und leicht wie eine Wolke.

Dank ihres Kochtyps B/C ist sie vielseitig einsetzbar – ob Kartoffelstock, Stampfkartoffeln, Gratin, Rösti oder viele andere Gerichte. Sie drängt sich nie in den Vordergrund. Doch wer sie einmal kennengelernt hat, vergisst sie nicht mehr.

Eine Kartoffel wie eine alte Liebesgeschichte – leise, zeitlos und voller Gefühl.
https://www.bergkartoffeln.ch/sorten/early-rose/

Freddy Christandl
Birrenstrasse 41, 8834 Schindellegi
freddy@bergkartoffeln.ch
www.bergkartoffeln.ch
Telefon +41 79 445 52 54

Patate Verrayes – die Wilde
Die Patate Verrayes kommt aus dem Aostatal und bringt die Kraft ihrer Bergheimat mit auf den Teller. Kräftig, ursprünglich und voller Charakter erinnert sie mich an eine Bergsteigerin: wetterfest, eigenständig und voller Energie.

Unsere Bergkartoffelköche lieben sie besonders für Stampfkartoffeln. Doch ihre Talente reichen weit darüber hinaus. Langsam in Butterschmalz konfiert oder auf Salz gebacken, entwickelt sie eine Tiefe und Aromatik, die lange in Erinnerung bleibt.

Sie ist eine Kartoffel für Menschen, die das Echte suchen. Eine Sorte, die nichts verstecken muss und gerade durch ihre Ursprünglichkeit begeistert.
Eine wilde Seele aus den Alpen.

Sehr lecker werden sie auch, wenn man sie auf Salz backt und danach weiterverarbeitet, zum Beispiel als Ofenrösti.
https://www.bergkartoffeln.ch/sorten/patate-verrayes/

Frühe Prättigauer – die Bündner Schönheit
Die Frühe Prättigauer trägt ein Stück Bündner Kartoffelgeschichte in sich – und sie muss sich nicht einmal schminken.

Als eine der alten Bündner Sorten steht sie am Anfang der Familiengeschichte der berühmten Blauen St. Galler. Doch sie braucht keinen grossen Stammbaum, um zu überzeugen.

Schon kurz nach der Ernte verströmt sie dieses wunderbare, ursprüngliche Kartoffelaroma, das sich kaum beschreiben lässt. Die ersten Petersilienkartoffeln daraus gehören für mich jedes Jahr zu den schönsten Momenten der Saison.

Und ab dem Spätherbst zeigt sie eine weitere Stärke: einen traumhaft luftigen, cremigen Kartoffelstock – ein Gedicht.

So schlicht. So ehrlich. So gut.

Die Frühe Prättigauer erinnert mich daran, dass wahre Schönheit oft in der Einfachheit liegt.
https://www.bergkartoffeln.ch/sorten/fruehe-praettigauer/

Freddy Christandl
Birrenstrasse 41, 8834 Schindellegi
freddy@bergkartoffeln.ch
www.bergkartoffeln.ch
Telefon +41 79 445 52 54

BERGKARTOFFELN
aus dem Albulatal

Granola – die Herzenswärmerin
Die Granola erinnert mich daran, dass die schönsten Dinge oft die unscheinbarsten sind. Sie ist keine Kartoffel, die laut auf sich aufmerksam macht – und doch hat sie seit Jahrzehnten eine treue Fangemeinde. Besonders in den Siebzigerjahren war sie aus vielen Küchen nicht wegzudenken.

Wer eine frisch gekochte Granola aufschneidet, kennt diesen Duft: warm, erdig und voller Erinnerungen an Sonntage, Familienessen und Gerichte, die nicht beeindrucken wollten, sondern einfach glücklich machten.

Ob Kartoffelstock, Gnocchi, Geschwellti oder Schupfnudeln – sie kann fast alles. Doch ihre grösste Stärke ist vielleicht etwas, das man nicht messen kann: Sie schenkt Geborgenheit.

Für mich ist die Granola ein ganz besonderer Liebling. Ihr Kartoffelaroma ist auch dieses Jahr wieder unglaublich intensiv und fein. Das Fleisch ist aromatisch, kräftig und gleichzeitig wunderbar vertraut – eine Kartoffel, bei der man schnell vergisst, wie viel Charakter in etwas so Einfachem stecken kann.

Eine Kartoffel, die nicht spektakulär sein muss, um ganz besonders zu sein.
https://bergkartoffeln.ch/sorten/granola/

Roseval – die französische Grande Dame
Die Roseval begleitet mich seit über zwanzig Jahren. Manche Kartoffeln lernt man kennen – andere werden mit der Zeit zu alten Freunden.

Mit ihrer rötlich-glatten Schale und dem gelben Fleisch besitzt sie eine natürliche Eleganz, die sofort auffällt. Manchmal schimmert ihr Inneres sogar zart rot marmoriert – ein überraschendes Detail, das jede Knolle einzigartig macht.

Und eine wahre Stärke zeigt sich erst mit der Zeit: Je länger sie lagert, desto cremiger, buttriger und aromatischer wird sie.
Ob Kartoffelsalat, Gratin, Bratkartoffeln oder Tartiflette – die Roseval veredelt einfache Gerichte mit einer Leichtigkeit, die an ihre französische Herkunft erinnert. Kein Wunder, dass sie unter Feinschmeckern Kultstatus geniesst.

Eine Grande Dame voller Charme, Tiefe und zeitloser Eleganz.
https://www.bergkartoffeln.ch/sorten/roseval/

Freddy Christandl
Birrenstrasse 41, 8834 Schindellegi
freddy@bergkartoffeln.ch
www.bergkartoffeln.ch
Telefon +41 79 445 52 54

BERGKARTOFFELN
aus dem Albulatal

Corne de Gattes – die Kaiserin
Die Corne de Gattes ist für uns die heimliche Kaiserin unter den Kartoffeln – Sissi hätte an ihr wohl ihre helle Freude gehabt.

Geschmacklich ist sie eine Offenbarung, im Anbau jedoch eine echte Herausforderung. Jede einzelne Knolle wird von Hand aus der Erde geholt und mit viel Geduld sortiert – ein Aufwand, der fast dreimal so gross ist wie bei unseren anderen Sorten.

Doch genau darin liegt ihre Besonderheit. Der Einsatz lohnt sich, Jahr für Jahr aufs Neue. Die Corne de Gattes ist erstaunlich lange lagerfähig und entwickelt mit der Zeit immer mehr Tiefe – ihr Geschmack wird runder, feiner und fast schon cremig.

So ist sie zu unserem Schlussbouquet geworden: Sie verabschiedet den Winter und begrüsst den Frühling.

Ein Traum zu den ersten Frühlingsboten, besonders zu Schweizer Spargel. Und für einfache Petersilienkartoffeln lasse ich sogar ein Wiener Schnitzel stehen.

Auch als Kartoffelsalat oder langsam konfiert – etwa in Entenfett – zeigt sie ihre ganze Eleganz.

Eine wahre Kartoffel-Kaiserin. Selten. Aufwendig. Und jeden Bissen wert.
https://www.bergkartoffeln.ch/sorten/corne-de-gattes/

Freddy Christandl
Koch, Kartoffelflüsterer – Brückenbauer zwischen Acker und Teller
Herbst 2026

Freddy Christandl
Birrenstrasse 41, 8834 Schindellegi
freddy@bergkartoffeln.ch
www.bergkartoffeln.ch
Telefon +41 79 445 52 54