



Das Landwirtepaar Marcel und Sabina Heinrich Tschalèr und der Genusstrainer Freddy Christandl sind seit 2007 Geschäftspartner.



## Welche Kartoffel darfs denn sein?

Mehlig- oder festkochend, das sind in der Regel die Fragen, wenn es ums Kartoffelkochen geht. Man wählt zwischen Sirtema, Bintje oder Desirée. Dass es neben den handelsüblichen Kartoffelsorten eine viel grössere Vielfalt gibt, zeigen die Bergkartoffeln aus dem Albulatal.

*BILD*  
Sylvan Müller

*TEXT*  
Bernadette Bissig

**D**as Landwirtepaar Sabina und Marcel Heinrich Tschalèr sowie Genusstrainer Freddy Christandl sind ein eingeschworenes Trio mit genauer Arbeitsteilung. Sabina und Marcel Heinrich Tschalèr kümmern sich um den Anbau der über 30 Sorten Bergkartoffeln, Freddy Christandl um den Vertrieb und die nachhaltige Kommunikation. Neben Wiederverkäufern in den Kantonen Zürich, Schwyz, St. Gallen, Bern, Zug und Solothurn beliefert er über 50 Restaurants mit den Bergkartoffeln, die Namen tragen wie Röseler, Fläckler oder Lila Uetendorf.

Jedem Wiederverkäufer und Gastronomen, der sich für die Kartoffeln interessiert, stattet der gelernte Koch Freddy Christandl, der über dreissig Jahre in der Gastronomie tätig war, wenn immer möglich einen persönlichen Besuch ab. Denn er will wissen, in wessen Hände die Kartoffeln gelangen. «Kartoffeln haben heute keinen Wert mehr. Dies war zu Beginn auch die grosse Schwierigkeit, als es darum ging, Gastronomen und Wiederverkäufer für das hochwertige Produkt zu gewinnen», erzählt er. Am Anfang bekam er von Köchen oft zu hören, dass die Kartoffeln aufgrund des relativ hohen Preises – ein Kilo der Spitzensorte Corne de Gatte kostet schon mal dreizehn Franken – ja nur etwas für die Spitzengastronomie

seien. Doch der Genusstrainer rechnet vor: Angenommen, ein Koch verwendet die Kartoffeln als Beilage für ein Gericht. Dann macht der Warenaufwand der «Knollen» vielleicht gerade mal einen knappen Franken aus. Für einen vegetarischen Gang belaufen sich die Kosten auf maximal drei Franken. Betrachtet man die Qualität der Kartoffeln und die Arbeit, die hinter dem Produkt steckt, ist das wenig. Aus diesem Grund ist es Freddy Christandl auch so wichtig, dass er sich mit interessierten Abnehmern an den Tisch setzt. Er will die Geschichte der Bergkartoffeln aufzeigen.

«Es ist also eher eine Frage der Philosophie als der Kategorie des Restaurants. Heute, wo man dem übermässigen Fleischkonsum entgegenwirken sollte, sind vegetarische Gerichte eine gute Alternative. Und so kann man ein hochwertiges und nachhaltig produziertes Produkt wie die Bergkartoffeln ins Zentrum rücken», sagt Freddy Christandl.

Albert Hubmann, Küchenchef der Klinik Hirslanden in Zürich, etwa setzt die Bergkartoffeln regelmässig auf die Karte des öffentlichen Restaurants der Klinik. Ab und zu kommen auch die Patienten in den Genuss der Knollen. Und auch ein thailändischer Take-away in Zürich verwendet die Bergkartoffeln für ein buntes Kartoffel- →

## Eine kleine Auswahl aus über 30 Sorten

### Weisse Löttschentaler

Eine alte Walliser Sorte mit heller Schale und fast weissem Fleisch. Die kurzovalen, mittelgrossen Knollen mit leicht vertieften Augen weisen würzige Aromen auf.

Sie eignet sich bestens für den Anbau in höheren Lagen. Die Weisse Löttschentaler ist ein Allrounder. Sie lässt sich zu Rösti, Geschwellten, Salaten, Gratins und Bratkartoffeln verarbeiten.



### High Burgundy Red

Das rot-weiss-gelb marmorierte Fruchtfleisch ist sehr dekorativ. Zudem weist sie einen kräftigen, erdigen Gout auf, der an Bodenraben erinnert. Sie stammt aus den schottischen Highlands und gedeiht vor allem in Bergregionen ausgezeichnet. Als Ofenkartoffel, für Kartoffelsalat, Stampfkartoffeln und roten Kartoffelstock geeignet. Perfekt zum Frittieren.



### Parli

Gebraten schmeckt die Parli maroniartig, gekocht kann ihr Duft an Artischocken erinnern. Ihr Ursprung geht rund 250 Jahre zurück. Eignet sich für Geschwellte und klassische Kartoffelgerichte wie Maluns, Plain in Pigna oder Rösti. Ausgezeichnet für Kartoffelteige. Für Bratkartoffeln Geschwellte (mit Schale) in Scheiben schneiden und goldgelb braten. Oder Parli längs vierteln und mit Braten mitschmoren.



### Patate Verrayes

Der getreidige und gehaltvolle Geschmack sowie das helle Fruchtfleisch zeichnen diese Kartoffel aus. Diese aromatische Sorte stammt ursprünglich aus dem italienischen Aostatal. Mit ihrer violett gefleckten Schale erinnert sie an eine grosse bunte Topinambur.

Die Patate Verrayes eignet sich ausgezeichnet als Bratkartoffel zu Schmorgerichten. Dazu kocht, schneidet und brät man sie in der Schale. Auch das Konfieren in Butterschmalz oder Olivenöl bekommt ihr bestens. Zudem macht sie sich gut als Stampfkartoffel, als Kartoffelstock oder als gehaltvolle Rösti.



### Corne de Gatte

Eine absolute Rarität. Die Sorte stammt ursprünglich aus Belgien, wo sie als Delikatesse bekannt ist. Sie ist länglich bis hörnchenförmig und hat eine weiche, buttrige Textur. Wegen der dünnen Schale isst man sie ungeschält. Sie ist möglicherweise verwandt mit der berühmten französischen Ratte-Kartoffel. Mit ihren nussigen, maroniartigen Aromen ist sie dieser jedoch mehr als ebenbürtig. Sie macht sich ausgezeichnet als Brat- und Salatkartoffel oder als Geschwellte. Tipp: in Kleinmolkerei-Bratbutter konfieren.



felgericht. Als der Koch zwischendurch mal «normale» Kartoffeln verwendet habe, hätten sich die Kunden beschwert, weiss Freddy Christandl. Daneben zählen auch Spitzenköche wie Heiko Nieder vom «The Restaurant» im Dolder Grand in Zürich zu seinen begeisterten Abnehmern. Um nochmals zurückzukommen auf den finanziellen Aspekt: Der Sättigungsgrad der Bergkartoffeln ist viel höher als bei herkömmlichen Sorten, wodurch pro Person weniger Kartoffeln berechnet werden müssen. Ein weiteres Plus ist, dass Form und Farbe der Kartoffeln beim Kochen erhalten bleiben. Zudem sind die Kategorien mehlig oder festkochend bei den Bergkartoffeln nicht so stark ausgeprägt, dadurch kann man fast jede Sorte für alle Gerichte verwenden.

### Jahrelange Erfahrung mit Kartoffeln

Marcel und Sabina Heinrich Tschalèr übernahmen 2001 den Bio-Hof Las Sorts in Filisur von Marcells Vater Ueli. Und sie führten auch dessen Kartoffelproduktion weiter. Damals waren es gerade mal zwei Sorten. Heute kultiviert das Paar über 30 Kartoffelraritäten pro Saison. Die Farben von Blüten, Schalen und Fleisch sind so vielfältig, wie sich die Kartoffeln bezüglich Form und Geschmack unterscheiden.

Die Pro Specie Rara-Kartoffeln sind eine Wissenschaft für sich. Über die Jahre hat sich der 43-jährige Landwirt ein enormes Wissen im Bereich des biologischen Landbaus angeeignet. Er kennt die Eigenheiten der Kartoffelsorten und hegt und pflegt diese wie seine Kinder. Trotzdem bleiben jedes Jahr einige Sorten auf der Strecke. Ganz abhängig vom Wetter gedeiht die eine oder die andere Sorte besser. Dieses Jahr fiel die Ernte der Sorte Ditta ziemlich schwach aus. Die Drahtwürmer befielen diese Kartoffeln. Der Anbau der Bergkartoffeln ist sehr arbeitsintensiv.

Marcel Heinrich Tschalèr bewirtschaftet im Albulatal, auf 1.000 Metern gelegen, sechs Felder in verschiedenen Lagen. Während des gesamten Arbeitsprozesses ist viel Handarbeit gefragt. Ende Januar geht es jeweils los mit dem Vorkeimen der Saatkartoffeln. Sind diese genügend ausgetrieben, wird in einem halb maschinellen Verfahren Kartoffel um Kartoffel in die sandige und steinige Erde gesetzt. Je nach Wetterbedingungen müssen die Kartoffelfelder im Frühling wegen des Frosts zugedeckt werden. Während der Sommermonate geht es darum, die Schädlinge in Zaum zu halten – es wird nicht gespritzt – und, wie in diesem Jahr, die Kartoffeln mit Wasser zu versorgen. Gegen Mitte September ist es jeweils Zeit für die Ernte. «Die anstrengendste Zeit für die Familie Heinrich», bemerkt Freddy Christandl. «Das ist vergleichbar mit Weihnachten und Neujahr im Gastgewerbe.» Während dieser vier Wochen sind jeweils bis zu zehn Erntehelfer auf dem Hof. Die Ernte der Kartoffeln ist zum grossen Teil reine Handarbeit und aufgrund des steinigen Bodens sehr aufwendig. Die Erde wird leicht aufgelockert, danach gilt es die Kartoffeln heil aus der Erde zu holen.

Sind die Kartoffeln eingebracht, so geht es ans Sortieren. Da die Kartoffeln kleiner und unregelmässiger sind als die handelsüblichen, ist das Sortieren ebenfalls sehr zeitraubend. Zudem unterteilen die Heinrichs die Ernte in drei Kategorien: normale Grösse, Bratkartoffeln und Raclette. Multipliziert man die gut dreissig Sorten mit diesen drei Typen, so ergibt das über 90 Kategorien. «Wenn die Ernte und das Sortieren vorbei ist, übergeben wir die Kartoffeln Freddy Christandl. Das ist für uns eine enorme Erleichterung», sagt Marcel Heinrich Tschalèr. Danach kümmert sich der Bio-Landwirt um das Saatgut für das nächste Jahr. Dafür steht er in enger Zusammenarbeit mit Pro Specie Rara. Pro Jahr nehmen sie jeweils →

Anzeige

www.ribeiro-wein.com

Fotografien: © Xurxo Lobato

**Ribeiro**

Die Mineralität eines Weines mit einer tausenden von Jahren alten Geschichte

www.ribeiro.es @CRDO\_Ribeiro www.tb.com/DenominacionOrigenRibeiro www.youtube.com/user/capaldiribeiro www.instagram.com/crdo\_ribeiro

CEX 2014-2020 LEADER EUROPA INICIATIVA DE RURAL XUNTA DE GALICIA



Während der Ernte im September sind bis zu zehn Helferinnen und Helfer im Einsatz. Aufgrund des steinigen Bodens ist die Arbeit sehr zeitintensiv.

ein paar neue Sorten ins Angebot auf. Teils aus Neugier und teils, weil kein anderes Saatgut vorhanden ist. «Bei neuen Sorten braucht es immer einige Zeit, bis man weiss, wie man damit umgehen muss.»

### Innovative Zusammenarbeit

2005 entdeckte Freddy Christandl, damals Küchenchef im Hotel Restaurant Chruog in Wollerau und mit 16 Gault-Millau-Punkten dotiert, die Bergkartoffeln. Das Landwirtepaar hatte auf seinem Bio-Bauernhof Las Sorts in Filisur ein grosses Hof-fest veranstaltet und Freddy Christandl hörte per Zufall davon. Mit ein paar Säcken Kartoffeln fuhr der Punktekoch wieder ins Unterland. Er tüftelte und pröbelte mit den Kartoffeln und fand für jede Sorte die entsprechenden Kniffe und das passende Rezept. Und er war begeistert von dem Produkt, so dass er regelmässig Kartoffeln bezog.

Doch zwei Jahre später hatten Sabina und Marcel Heinrich Tschalèr Absatzprobleme. Im begrenzten Verkaufsgebiet Graubünden konnten sie mit der vorhandenen Logistik zu wenig Kartoffeln verkaufen. Es gab nur eine Lösung, sie mussten über die Kantonsgrenzen hinaus aktiv werden. Da trat Freddy Christandl wieder auf den Plan, der

sich in der Zwischenzeit als Genusstainer selbstständig gemacht hatte. Kurzerhand kaufte er dem Bauernpaar 2,5 Tonnen Kartoffeln ab. Zuhause in Schindellegi stellte er diese vorerst in seine Garage. Über Nacht wurde er so zum Kartoffelhändler.

Seit diesem Jahr sind die Bergkartoffeln mit eigenem Logo im Handel. Seit Anfang Oktober ist eine eigene Bergkartoffelwebsite online. Hier sollen sich die Konsumenten über die Bergkartoffeln informieren können. Zudem sind alle Verkaufsstellen und alle 50 Restaurants, die Bergkartoffeln anbieten, aufgelistet. Ab Dezember 2015 wird Freddy Christandl an einem Restaurantkonzept mit integriertem Hofladen in Rapperswil mitwirken. Im Zentrum werden die Bergkartoffeln aus dem Albulatal stehen. •

### KONTAKT

[Bergkartoffeln aus dem Albulatal](#)  
Freddy Christandl  
Birrenstrasse 41  
8834 Schindellegi  
[www.bergkartoffeln.ch](http://www.bergkartoffeln.ch)

## Bergkartoffel-Baguettes

Ergibt 4 Baguettes à etwa 40 cm Länge

### Bergkartoffelbrot

- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 3 dl Wasser, lauwarm
- 100 g Bio-Dinkelmehl

Zu einem Vorteig verrühren. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen, bis der Teig Blasen wirft. 500 g Röseler, weich gedämpft und geschält, durch eine Kartoffelpresse drücken.

- 150 g Waldstaudenkorn (oder Roggenmehl), frisch gemahlen
- 400 g Bio-Dinkelmehl, plus etwas extra

30 g Kleinmolkerei-Butter, flüssig  
Zusammen mit Röselern zum Vorteig geben und vorsichtig untereinander mischen.

- 2 TL Kräutermeersalz
- 0,5 TL Kümmel, gemahlen
- 0,5 TL Fenchel, gemahlen

Zugeben und zu einem glatten und elastischen Teig kneten (nicht mit der Küchenmaschine).

- 100 g Dörr-Berberitzen, eingeweicht

Vorsichtig untermengen und den Teig nochmals 30–45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Auf einer leicht bemehlten Fläche den Teig in 4 Stücke teilen und diese jeweils zu einer Kugel formen. 5 Minuten ruhen lassen und anschliessend zu etwa 40 cm langen Stangen rollen. Auf ein Backblech oder eine Baguetteform mit Backpapier legen. Zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen. Die Brotoberfläche mit einem scharfen Messer einschneiden und im auf 220 °C vorgeheizten Backofen 20–25 Minuten knusprig backen.

### Liptauer

Dazu passt Liptauer: Dafür 400 g Highland Burgundy Red weich dämpfen und schälen. Die eine Hälfte würfeln (0,5 x 0,5 cm), die andere Hälfte durch eine Kartoffelpresse drücken. Vermischen mit 200 g Quark, 150 g Sauerrahm, 1 kleinen, fein gewürfeltem Zwiebel, 1 EL Kapern fein gehackt, 1–2 Essigurken fein gehackt, 1–2 TL Essig, 1 TL Paprika edelsüss, 1–2 Msp. Paprika scharf, 0,5 TL Lapung-Pfeffer schwarz, gemörsert, 1–2 TL Hanf- oder Rapsöl, je 1 kleinen Bund Schnittlauch und glatte Petersilie, fein geschnitten. Mit Kräutermeersalz abschmecken und kühlstellen.

**BONATURA**  
natürlich frischer



**So natürlich –  
so frisch**

**Bonatura – Früchte Convenience für Hotellerie,  
Gastronomie und Detailhandel**

Wir sind spezialisiert auf die schonende Verarbeitung von Früchten zu erstklassigen Convenience-Produkten. Unsere Produkte stehen für absolute Frische und puren Genuss.

**Bonatura AG**  
Industriestrasse 7, CH-3210 Kerzers  
Tel. +41 31 750 14 14 [www.bonatura.ch](http://www.bonatura.ch)  
[verkauf@bonatura.ch](mailto:verkauf@bonatura.ch)