



BUNTE KNOLLEN Ihre Namen sind verheissungsvoll: Parli, Maikönig und Röseler ... Je nach Sorte schmecken sie nach Nuss oder Butter.

Tellern landet. Private Käufer finden die Bio-Bergkartoffeln in Zürich bei Jelmoli.

Als der ehemalige Spitzenkoch Freddy Christandl zum ersten Mal mit den Knollen vom Hof Las Sorts einen Kartoffelstock zubereitete, musste er die sechsfache Menge Milch begeben. Die Bergkartoffeln gedeihen im Albulatal auf 1000 Meter über Meer, enthalten weniger Wasser und sind dadurch länger haltbar. Durch das langsamere Wachstum reift die Stärke besser aus und die Aromen entwickeln sich intensiver. Er war begeistert und schwärmt: «Machen Sie mal Gnocchis aus der Roten Emmalie, Sie brauchen kaum Mehl, und die Konsistenz gleicht der eines Soufflés.»

Christandl hat es sich zur Aufgabe gemacht, für etwas so Simples wie die Kartoffel mehr Wertschätzung zu generieren. Aufzuzeigen, wie viel dahinter steckt, bis sie als Rösti oder Gschwelti auf unseren

Ab Herbst werden im Food Market die farbigen Knollen nach Sorte in Holzkisten verpackt, damit sie nicht dem Licht ausgesetzt sind, wodurch sie sich grünlich verfärben. Das Fichten- und Arvenholz der «Schatzkistli», wie Christandl sie nennt, stammt natürlich aus dem Albulatal.

BERGKARTOFFELN, etwa 30 verschiedene Sorten und alle bio, sind im Food Market erhältlich.



DIE KÖPFE (V.1.)
Marcel und Sabina
Heinrich Tschalär und
Freddy Christandl
leben für Ihren Pro-
Specie-Rara-Kartoffel-
traum im Albulatal,
Graubünden.

Himmliche ERDÄPFEL