**Albulatal Bergkartoffeln in der Küche**

**Für Raclette und Gschwellti**

Apache, Baselbieter Müsli, Blaue St.Galler, Blauer Fingerling, Corne de gattes, Patate Verrayes, Désiree, Ditta, Erdgold, Frühe Prättigauer, Heiderot, King Edward, Odenwälder Blaue, Parli, Röseler, Safier, Sarpo Kifli, Vitabella, Weisse Lötschentaler

**Für Bratkartoffeln**

Blaue St.Galler, Baselbieter Müsli, Blauschalige Bristen, Blauer Fingerling, Corne de gattes, Patate Verrayes, Désiree, Ditta, Erdgold, Frühe Prättigauer, Heiderot, King Edward, Lila Uetendorf, Parli, Röseler, Sarpo Kifli, Vitabella, Weisse Lötschentaler

**Für Salzkartoffeln**

Baselbieter Müsli, Désiree, Ditta, Frühe Prättigauer, Lila Uetendorf, Heiderot, Sarpo Kifli, Vitabella, Weisse Lötschentaler

**Für Rösti**

Apache, Blaue Österreich, Désiree, Early Roses, Erdgold, Frühe Prättigauer, Lila Uetendorf, Maikönig, Safier, Vitabella, Weisse Lötschentaler

**Für Stock, Schäume und Süppchen**

Apache, Blaue Österreich, Blaue St.Galler, Blaue Schweden, Désiree, Early Roses, Erdgold, Heiderot, King Edward, Maikönig, Odenwälder Blaue, Röseler, Safier

**Für Gratin**

Blaue St.Galler, Désiree, Ditta, Early Roses, Erdgold, Frühe Prättigauer, Heiderot, King Edward, Sarpo Kifli, Vitabella

**Für Salat**

Baselbieter Müsli, Blaue St.Galler, Blauschalige Bristen, Blauer Fingerling, Corne de gattes, Ditta, Heiderot, Patate Verrayes, Lila Uetendorf, Röseler, Sarpo Kifli, Vitabella

**Für Kartoffelteige**

Apache, Blaue Österreich, Blaue St.Galler, Désiree, Heiderot, King Edward, Maikönig, Odenwälder Blaue, Parli, Röseler, Safier

**Für Pommes, Chips & Co**

Désiree (gut gewässert), Ditta, Early Roses, Frühe Prättigauer, Heiderot, Weisse Lötschentaler

**Albula Bergkartoffeln: Kocheigenschaften**

Bei handelsüblichen Kartoffeln wird meist zwischen „festkochend“ und „mehligkochend“ unterschieden. Die Bergkartoffeln sind nicht so klar zuteilbar. Was sie ausmacht?

Sie haben viel mehr Zellwände (Trockenmasse) und lagern dadurch weniger Wasser ein. Das wirkt sich nicht nur auf den Geschmack aus, sondern auch auf Kocheigenschaften und Sättigungswert. Im Grunde sind alle Bergkartoffeln Allrounder.

Trotzdem möchten wir euch zumindest einen Anhaltspunkt geben, in welche Richtung die Tendenz geht, was Kocheigenschaften anbelangt:

**Eher festkochend:**

Baselbieter Müsli, Blauer Fingerling, Blauschalige Bristen, Corne de gattes, Ditta, Frühe Prättigauer, Heiderot, Patate Verrayes, Sarpo Kifli, Vitabella, Weisse Lötschentaler

**Eher mehligkochend:**

Apache, Blaue St.Galler, Blaue Österreich, Désiree, Early Roses, Erdgold, Granola, King Edward, Lilaschalige Uetendorf, Odenwälder Blaue, Parli, Röseler, Safier, Weisse Lötschentaler

*Freddy Christandl*

*Koch & Kartoffel-Enthusiast*

*Herbst 2020*