



Zehn Kartoffelsorten aus dem Albulatal.

Erläuterungen gemäss Nummerierung siehe Seite 34.



Gemeinsam für die Gäste (v. l.): Hotelempfang Nathalie Honauer Gemperle, Bachser-Märt-Besitzer Patrick Honauer, Genusstrainer Freddy Christandl, Servicefachfrau Flavia Hiestand, Koch Markus Burkhard im Restaurant Jakob.

RARES GUT *aus kargem Grund*

Hoch oben im Bündner Albulatal gedeihen köstliche **KARTOFFELN**. Nun haben sie den Weg ins Unterland gefunden. Ein Team im Restaurant Jakob in Rapperswil zelebriert die Knolle aus den Bergen.

Text Leandra Graf Fotos Maurice K. Grünig

Es ist ein steiniger Boden im Bündner Albulatal. Dort, 1000 Meter über Meer, wachsen die begehrten Bio-Bergkartoffeln. Sie entwickeln mehr Stärke als gewöhnliche Kartoffeln und damit besonders viel Geschmack. Gehegt, gepflegt und grossteils in Handarbeit geerntet von der Familie Heinrich Tschalèr, die den Bio-Hof Las Sorts in Filisur bewirtschaftet. Diese raren alten Kartoffelsorten werden dort

seit 2003 wieder kultiviert. Dass sie den Weg ins Unterland fanden, ist Freddy Christandl zu verdanken. Der einstige Spitzenkoch fungiert als Vermittler wertvoller einheimischer Erzeugnisse zwischen Konsumenten, Bio-Läden und Köchen.

Wertschätzung der Arbeit

Und nun haben die Albula-Kartoffeln eine feste Heimat in Rapperswil SG gefunden.

Im einstigen Pilger-Hotel Jakob des neuen Pächters Patrick Honauer, 51, der auch die Bio-Ladenkette Bachser Märt im Raum Zürich betreibt. Er bringt die Erzeugnisse regionaler Produzenten vom Land direkt und immer öfter unverpackt zu den Konsumenten in die Stadt. Es geht ihm, ebenso wie den Bergkartoffel-Anbauern und Freddy Christandl, 50, um die Wertschätzung der Arbeit an einem Produkt.

Dieser sorgsame Umgang mit natürlichen Erzeugnissen zeigt sich auch in der Küche von Markus Burkhard, 33. Der Küchenchef teilt die Philosophie und geht nicht nur mit den Bergkartoffeln liebevoll um. Bereits beim ersten Treffen entwickelten die drei Gleichgesinnten eine Menge Ideen. Markus Burkhard fuhr an diesem Abend heim nach Zürich und erzählte seiner Freundin Flavia Hiestand, 27, begeistert von dem Projekt. Gerade rechtzeitig. Denn die gelernte Servicefachfrau war kurz davor, eine neue Stelle anzutreten. Sie ➔

ANBAU IN GRAUBÜNDEN

Im Albulatal, auf 1000 Meter Höhe, gedeihen rare alte Kartoffelsorten. Die Familie von Marcel und Sabina Heinrich Tschalèr pflanzt sie seit 2003 auf ihrem Bio-Hof Las Sorts in Filisur GR. Ein Experiment, das gelungen ist. Es stellte sich

heraus, dass der karge Boden mit viel Sand und Schlick Kartoffeln mit intensivem Geschmack hervorbringt. Die Steine im Boden speichern die Wärme, dadurch entstehen keine grossen Temperaturschwankungen. Es ist harte Handarbeit,

die besten Kartoffeln der Schweiz zu produzieren. Genusstrainer Freddy Christandl hilft der Familie bei der Vermarktung der mittlerweile 34 Sorten. Ihre Mühe wurde mit dem Bio-Grischun-Preis 2016 belohnt. www.bergkartoffeln.ch



Koch Markus Burkhard in der Küche (l.). Und beim Schälen der gekochten Patates Verrayes (r.).



musste nicht lange überlegen: «Da wollte ich unbedingt mit einsteigen.» Am andern Tag begann sie, nach einer Wohnung in Rapperswil zu suchen. Auch Patrick Honauers Enthusiasmus wirkte ansteckend: Seine Schwester Nathalie Honauer Gemperle, 48, zog mit ihrer Familie von Bern nach Rapperswil. Im Hotel Jakob, das 20 Zimmer hat, ist sie zuständig für den Empfang der Gäste. Ihr Mann Albert Gemperle unterstützt sie dabei.

Gefallen am Konzept, das auch einen Hofladen im Restaurant vorsah, fand auch

der Hoteleigner, «vor allem daran, dass wir das gemeinsam stemmen wollen», sagt Patrick Honauer.

Von Mund zu Mund

Dem Einbau einer neuen Küche und eines Hofladens stand nichts im Weg, das Haus wurde einer sanften Renovation unterzogen. Im Dezember 2015 sassen die ersten Gäste an den Tischen. Die Mund-zu-Mund-Propaganda spielte. Kein Wunder, sind doch die Betreiber in der Gastroszene bestens vernetzt. «Wir wollen es langsam

Ein Arrangement mit Steinen und Kartoffeln aus dem Albulatal.

wachsen lassen», sagt Honauer, «mit Augenmerk auf dem Restaurant.» Und natürlich auf den Bergkartoffeln, die dem Ganzen den Rahmen geben. Hier haben sie eine Lagerstätte gefunden, im Hofladen sind stets ein paar Sorten im Angebot.

SORTENVIELFALT AUS DEM ALBULATAL (Nummerierung siehe Bild Seite 32)

1 | Blaugelbe Stein

Blaugelb gefleckte Schale, gelbes Fruchtfleisch, intensives Aroma. Sie werden von Hand geerntet. Ihr Ertrag ist gering. Aromatisch, erinnert an Kohl. Gut für Gschwelli, Bratkartoffeln, Rösti, Kartoffelsalat.

2 | Highland Burgandy Red

Rote Schale, rot-weiss-gelb marmoriertes Fruchtfleisch. Stammt aus dem schottischen Hochland, gedeiht nur gut in Berggebieten. Erdiger Geschmack. Geeignet für Ofenkartoffeln, Kartoffelstampf, -salat oder Frites.

3 | Roseval

Dunkelrote Schale, hellgelbes Fruchtfleisch, gut lagerbar. Cremige, buttrige Konsistenz. Für Rösti, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Kartoffelstock oder -salat.

4 | Guarda

Lokale Sorte aus dem Unterengadin. Helles Fleisch. Gut für Gnocchi, Salz- und Bratkartoffeln, Rösti, Ofenkartoffeln und Kartoffelstock.

5 | Safier

Stammt aus dem Bündner Sämfental. Wurde früher fälschlicherweise als Rote Lötschentaler bezeichnet.

Kleine Knollen mit dunkler, rötlicher Haut, kaum vertieften Augen und hellem Fleisch. Für Rösti, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Maluns, Plain in Pigna.

6 | Blauschalige Bristen

Aus dem Kanton Uri. Helles Fruchtfleisch. Duft erinnert an grüne Spargeln, in der Schale gedämpft ist sie buttrig weich. Für Eintopf, Bratkartoffeln, Gschwelli oder Salat.

7 | Lilaschalige Uetendorf

Ursprünglich aus dem Kanton Bern. Grosse,

rundliche Knollen mit violetter Schale und hellen Flecken, fast weisses Fleisch. Bucklig, mit tiefen Augen. Zum Backen, Braten, für Salat, Gratin, Rösti oder Kartoffelstock.

8 | Parli

Längliche Knolle mit hellem Fleisch und einem Aroma, das an Artischocken erinnert. Sie lässt sich besser nach dem Kochen schälen. Für Rösti oder Bündner Gerichte wie Maluns und Plain in Pigna. Oder gut gewaschen und längs geviertelt mit einem Braten im Ofen schmoren.

9 | Corne de gatte

Längliche Hörnchen, gelbfleischig. Eine rare Delikatesse, verwandt mit der französischen Sorte Ratte. Kann mit der dünnen Schale verspeist werden. Weiche, buttrige Textur, nussiges Aroma. Für Gschwelli, Salat oder Bratkartoffeln.

10 | Patates Verrayes

Aus dem Aostatal. Helles Fruchtfleisch, gehaltvolles Aroma, das an Getreide erinnert. Die ultimative Bratkartoffel: in Schale gekocht, geschnitten und gebraten. Fein gestampft mit Olivenöl oder auch als Rösti.

Von der Herbsternste 2015 waren im Februar noch 10 von 34 angebauten Sorten vorrätig. Freddy Christandl sorgt dafür, dass sie nicht ausgehen bis zur neuen Ernte. Inzwischen ist er mit den Kartoffelbauern daran, eigenes Saatgut zu produzieren und weiteres Bergland zu suchen, das sich für die Anpflanzung eignet.

Einmal im Monat laden Freddy Christandl und Markus Burkhard zur Tavolata in der «Kartoffelakademie». Man erfährt viel über die Knollen aus dem Albulatal und kommt in den Genuss eines mehrgängigen Kartoffelmenüs. Bereits Ende Januar haben 23 Personen einen Kurs belegt, «der sich bis weit in die Nacht gezogen hat», wie Freddy Christandl erzählt.

Bei aller Liebe zur Kartoffel hält Koch Markus Burkhard jedoch fest: «Wir sind keine Röstibeiz.» Alles, was im Restaurant Jakob serviert wird, soll auf dem Niveau der Bergkartoffeln sein. Dank dem Bachser Märt bestehen wichtige Kontakte, und laufend kommen weitere Bauern, Käser, Winzer, Fischer hinzu. Auf dem Weg zur Arbeit entdeckte Markus Burkhard zum Beispiel ein Kardyfeld. Der Bauer, dem es



TIPP
Mit kleinen Kartoffelchips oder knusprigen -würfeln garnieren.



KARTOFFELMARK-FRAPPÉ MIT WIRZ UND WEISSWEINSAUCE

Für 4 Portionen

ZUTATEN

Weissweinsauce:
20 g Butter, 1 Zwiebel (gehackt), 20 g fein geschnittener Sellerie, 1 Pfefferkorn, 5 dl Geflügelfond, 1 dl Rahm, 30 g Butter, Salz und Pfeffer, 1 dl Pithos Anfora Bianco (sizilianischer Weisswein, in der Ton-Amphore angebaut, kann durch Vin Jaun oder Sherry Oloroso/Manzanilla ersetzt werden)

Grillwirz:
1 mittelgrosser Wirz, 40 g Butter, Salz und Pfeffer

Kartoffelstampf/Espuma:
400 g Kartoffeln (Sorte Patates Verrayes), 10 g Butter

Markscheiben:
150 g ausgelöstes Rindermark, Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

- 1. Weissweinsauce:** Zwiebeln und Sellerie in Butter ohne Farbe weich dünsten. Mit Geflügelfond auffüllen, Pfefferkorn beifügen und auf ein Drittel einkochen lassen. Sauce durch ein Sieb passieren und zurück in die Pfanne geben. Rahm und Butter mit dem Schwingbesen in den reduzierten Fond rühren, abschmecken. Weisswein kurz vor dem Servieren begeben.
- 2. Grillwirz:** Ganz bei 150 Grad (Restwärme) ca. 4 Stunden auf dem Grill oder 2½ Stunden mit 20 g Butter in Alufolie geschlagen im Backofen weich garen.
- 3. Kartoffelstampf:** Kartoffeln waschen und mit einer Prise Salz in

- Wasser weich garen. ¾ der Kartoffeln durchs Passevite treiben. Mit Butter und einer Prise Salz verfeinern.
- 4. Espuma (Kartoffelschaum):** Butter, Rahm und Milch aufkochen, restlichen Kartoffelschnee dazugeben. Mit dem Stabmixer einmal durchmischen, durch ein Sieb giessen und abschmecken mit einer Prise Salz und Pfeffer.
- 5.** In einen Kisagbläser füllen, Patrone laden.
- 6. Markscheiben:** In 1 cm dicke Scheiben schneiden, kurz vor dem Anrichten beidseitig scharf abraten und mit wenig Fleur de Sel bestreuen.
- 7. Fertigstellen im Glas:** Kartoffelstampf einfüllen, Wirz draufgeben, Markscheiben aufsetzen, etwas Weissweinsauce angossen, mit Kartoffelschaum abschliessen.

Zeitaufwand: 2 Stunden (ohne Wirz 30 Minuten)



Hofladen und Restaurant gehen fließend ineinander über.

«Es ist eine schöne Herausforderung, mit dem zu kochen, was ich frisch auf dem Markt finde.»

Markus Burkhard, Koch

gehört, liefert nun das rare Distelgemüse, das der Koch in grossen Gläsern einmacht. «Junge Bauern sind interessiert und melden sich bei uns», erzählt der Koch weiter. Zudem sei sein Souschef Johannes Hess Bauernsohn. «Er bringt morgens die frischen Eier mit.» Früher habe er einfach eine telefonische Bestellung beim Grosshändler aufgegeben, sagt Burkhard. «Doch es ist eine viel schönere Herausforderung, mit dem zu kochen, was ich frisch auf dem Markt finde.» Der Küchenchef rüstet gerne selbst. Vor allem das Schälen der oft wild geformten Bergkartoffeln mit tief liegenden «Augen» gibt zu tun: «Sie lassen sich am besten gekocht schälen.»

Eine solch arbeitsintensive Küche hat ihren Preis, auch das Kilo Kartoffeln kostet je nach Sorte über 10 Franken. Damit kann die Bauernfamilie Heinrich Tschalär im Albulatal leben, ihr Projekt weiterentwickeln und auch ihren zahlreichen Helfern einen angemessenen Lohn bezahlen. Für das siebengängige Menü bezahlt der Gast 160 Franken, doch es gibt auch für weniger Geld viel Feines zu essen. Jeweils am Donnerstagmittag kann am langen

Tisch für 25 Franken gemeinsam getafelt werden, mit Suppe, Salat und einem Hauptgericht, bei dem die Kartoffeln eine wichtige Rolle spielen. Dazu Kaffee und Wasser. Letzteres fliesst in der Gaststube direkt aus dem Hahnen und erinnert an die Pilger auf dem Jakobsweg, die hier immer gratis Wasser zu trinken bekamen.

Ansonsten empfiehlt Flavia Hiestand erfrischenden Quittenmost. Oder ein Glas Naturwein. «Da noch nicht viele Schweizer Winzer solche Weine keltern, haben wir die Auswahl ins nahe Ausland ausgeweitet», erklärt sie.

Der Schweizer Winzer Guido Lenz aus Uesslingen TG lässt zwischen seinen Bio-Reben 25 Kräuter spriessen und zu Tee trocknen. Diesen farbenprächtigen Aufguss serviert man im «Jakob» im eigens dafür hergestellten Reagenzglas. Statt des Brotkorbs steht ein Holzbrett auf dem Tisch. Kleine Kartoffeln der raren und delikaten Sorte Corne de gatte, St. Galler Rapsöl, Fleur de Sel, Butter von der Biosennerei Andeer GR, Quark vom Bio-Hof Rübisberg in Bachs ZH sowie ein Dinkelsauerteig-Brötchen sollen den Appetit aufs kommende Kartoffelmahl anregen.



Die Ideen gehen den «Jakobinern» nicht aus, Ende April ist eine Kartoffel-Pflanzaktion vor dem Hotel am Rapperswiler Hauptplatz geplant. Auf diesem steinigen Boden werden sich die Bergler sicher wohlfühlen.

Infos zu Restaurant, Hotel und Laden

Hotel Restaurant Jakob, Hauptplatz 11, 8640 Rapperswil, Tel. 055 220 00 50 info@jakob-rapperswil.ch
 Hotel 7 Tage geöffnet, Restaurant Mi-So, 17-23 Uhr, Do, 12-14 Uhr Mittagstafel, Mo/Di geschlossen. Hofladen geöffnet Mo/Di, 10-18, Mi-So, 10-23 Uhr. Nach Ostern zwei Wochen Betriebsferien. www.jakob-rapperswil.ch



INFO
 Verjus ist der Saft von grünen Trauben. Im Delikatessenhandel erhältlich.

LAMMBRUST MIT ZWIEBELN UND CARAMELISIERTEN CORNE DE GATTE

Für 4 Portionen

ZUTATEN
 150 g Kartoffeln der Sorte Corne de gatte (geschwellt)

Caramel:
 60 g Zucker, 1 EL Honig, 4 dl Verjus, 50 g Butter, Salz

Lammbrust:
 500 g Lammbrust, 1 l Geflügelbouillon, Knoblauch, 1 Zwiebel, 1 Zweig Thymian

Zwiebelcreme:
 2 mittelgrosse Zwiebeln, 1 Schuss Verjus oder Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Essigzwiebeln:
 5 mittlere Zwiebeln, 4,5 dl Essig, 2 dl Wasser, 100 g Zucker, 2-3 Senfkörner, 2 Lorbeerblätter

Zwiebelringe:
 1 grosse Zwiebel, 100 g Buttermilch, 1 EL Mehl, Paprika, Salz, Knoblauchpulver, Sonnenblumenöl zum Backen

Portulaksalat:
 200 g Portulak, 1½ EL Aceto San Gallico (Apfelbalsamessig aus St. Gallen), 4 EL Rapsöl, Salz und Pfeffer

Verjus-Gel:
 2,5 dl Verjus, 3 g Agar Agar (pflanzliches Geliermittel), 2 g Gellan (Rotalgen-Pulver), Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Lammbrust:** Knoblauch und Zwiebel halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne ohne Fett rösten. Mit Bouillon und Thymian aufkochen. Lammstück dazugeben und ca. 1½ Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch ganz weich ist. Auf einem Blech auskühlen lassen, leicht pressen.
- Für die Zwiebelcreme ganze Zwiebeln im Backofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten weich garen. Schalen lösen, Zwiebelfleisch pürieren und mit Verjus, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die Essigzwiebeln Essig, Wasser, Zucker, Senfkörner und Lorbeer aufkochen. Die geschälten Zwiebeln in ein Einmachglas legen und mit dem Essigfond übergiessen. Bei 90 Grad im Dampf während 45 Minuten sterilisieren. Eine halbe Zwiebel entnehmen, in feine Ringe schneiden.
- Für die gebackenen Zwiebelringe Zwiebel in Ringe schneiden und in Buttermilch eintagen. Mehl mit Gewürzen vermischen. Zwiebelringe darin wenden und im heissen Öl braun backen und warm stellen.

- Portulaksalat:** Salat waschen und Blätter abzupfen. Sauce aus den übrigen Zutaten rühren.
- Verjus-Gel:** Alle Zutaten zusammen aufkochen und auskühlen und fest werden lassen. Mit ein wenig Bouillon vom Lamm glatt mixen.
- Caramel:** Zucker und Honig in einer Pfanne schmelzen lassen. Mit Verjus ablöschen und etwas einkochen lassen. Butter mit dem Schwingbesen unterziehen, mit Salz abschmecken.

FERTIGSTELLEN

- Lammstück mit Caramel bepinseln und im Ofen ca. 10 Minuten bei 180 Grad kross backen.
 - Kartoffeln schiebeln, leicht salzen und im restlichen Caramel wenden.
 - Portulaksalat anmachen.
 - Zwiebelpüree und Verjus-Gel auf Teller geben, alle andern Zwiebeln daneben anrichten. Lammstück mit Fleur de Sel bestreuen und dazulegen, ebenso die Kartoffelscheiben. Mit Salat dekorieren.
- Zeitaufwand:** ca. 30 Minuten, kochen und braten ca. 2½ Stunden ➔

Suchen lohnt sich.



Finden Sie ab sofort exklusiv in allen Läderach Chocolaterien Osterhase Cleo und weitere frische Osterspzialitäten.

laederach.ch/online-shop

Läderach
 chocolatier suisse



GEBACKENE KARTOFFELSUPPE MIT SAIBLING VOM KUNDELFINGERHOF



Für 4 Portionen

ZUTATEN

Suppe:

330 g Salz, 1 kg Patates Verrayes (gewaschen), 2 Zwiebeln (fein gehackt), 1 kleines Stück Sellerie (fein geschnitten), Butter zum Dünsten, 1,8 l Geflügelfond, 50 g Butter, 1 dl Rahm, Salz, Pfeffer, Muskat, 100 g Crème fraîche

Saiblingstatar:

4 Saiblingsfilets (ohne Haut und Gräten), 1 EL Rapsöl, 1 Schuss Verjus (oder Zitronensaft), Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. **Suppe:** Salz auf einem Blech verteilen und Kartoffeln drauflegen. Im Ofen bei 165 Grad 40 Minuten backen.

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln und Sellerie in ein wenig Butter weich dünsten. Mit Geflügelfond auffüllen und weich kochen. Kartoffeln beifügen. Butter und Rahm zur Suppe geben und alles mixen und durch ein grobes Sieb giesen. Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Crème fraîche verfeinern.

2. **Saiblingstatar:** Fischfilet in feine Würfel schneiden, mit Öl und Verjus vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. **Fertigstellen:** Saiblingstatar in Mitte der Suppenteller anrichten, Suppe angiesen. Einen Löffel Crème fraîche daraufsetzen.

Zeitaufwand: ca. 40 Minuten

MITMACHEN UND GEWINNEN

Gewinnen Sie einen LANDI-Gutschein im Wert von 2000 Franken

Bewerben
Sie sich
jetzt

Machen Sie mit! Die «Schweizer Familie» und die LANDI suchen das schönste Hochbeet der Schweiz.

Laden Sie ein Foto Ihres Hochbeets bis zum **22. Mai 2016** auf www.landich.ch/Wettbewerb und machen Sie mit bei der Suche nach dem «schönsten Hochbeet der Schweiz». Eine fachkundige Jury wählt aus allen Vorschlägen die 10 Finalisten aus.

Ab dem **13. Juni 2016** können Sie auf www.landich.ch/Wettbewerb das «schönste Hochbeet der Schweiz» bestimmen.

Der Gewinner des schönsten Hochbeets wird im folgenden Zeitraum fotografiert:

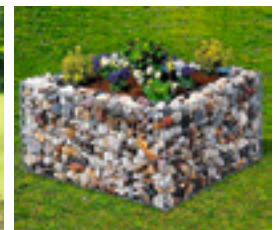
Montag, 11., bis Sonntag, 24. Juli 2016

Bitte achten Sie darauf, dass Sie in dieser Zeit zu Hause sind, damit wir Sie mit Ihrem Hochbeet fotografieren können.

Ihr Hochbeet sollte dann bepflanzt sein, ob mit Blumen, Kräutern oder Gemüse, das spielt keine Rolle.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf, und zeigen Sie uns Ihre Hochbeet-Kreation.

Gewinn
Ein Gutschein der LANDI im Wert von 2000 Franken.



MITMACHEN: Laden Sie das Foto Ihres Hochbeets im Querformat bis zum 22. Mai 2016 auf www.landich.ch/Wettbewerb

Die Wahl des schönsten Hochbeets der Schweiz in Zusammenarbeit mit der LANDI.

