

Kultur & Gesellschaft



Genustrainer Freddy Christandl (links) und Bauer Marcel Heinrich mit der diesjährigen Ernte der Bergkartoffeln. Foto: Nicola Pitaro

Mit raren Sorten gegen den Kartoffeleinheitsbrei

Bergkartoffeln aus dem Albulatal sind mehr als ein Grundnahrungsmittel. Sie können nussig schmecken, nach Marroni oder Artischocken - und sie begeistern Spitzenköche.

Von Esther Kern, Filisur

Dies ist die Geschichte von einer Familie mit einer klaren Überzeugung, von harter Arbeit und einer Fast-Kapitulation - mit einem Retter in der Not. Heute ist es eine kulinarische Erfolgsgeschichte.

Marcel Heinrich baut in Filisur, 1000 Meter über Meer im Albulatal, seltene Kartoffelsorten an. Für ein Kilo davon kann er heute bis zu 12 Franken verlangen. Spitzenköche bestellen zentnerweise seine Ware. Und Privatkunden aus dem Unterland planen gar Ausflüge in die Berge so, dass sie am Kartoffelhof La Sorts in Filisur vorbeikommen.

22 Kartoffelsorten hat Marcel Heinrich zusammen mit seiner Frau Sabina und Mitarbeitern kultiviert. Zwei davon,

Rezepte

Für 4 bis 6 Personen

Koch und Genustrainer Freddy Christandl hat für die Delikatess-Bergkartoffel Corne de Gatte Zubereitungsarten ermittelt, die den Geschmack betonen. Bergkartoffeln werden gut gewaschen und - wenn überhaupt - erst nach dem Kochen geschält.

Kartoffelsalat

800 g (grössere) Corne de Gatte in Salzwasser weich kochen, heiss schälen, schneiden und zusammen mit Salatgurken noch warm marinieren, z. B. mit Kürbiskernöl, Apfelessig, süssem Senf, Dillspitzen, Salz und Pfeffer.

Petersilienkartoffeln de luxe

Corne de Gatte in Salzwasser weich kochen, heiss schälen und in nussbrauner Butter in einer Bratpfanne schwenken. Zum Schluss geschnittene Blatt Petersilie zugeben und abschmecken.

Bratkartoffeln konfiert

750 g geklärte Butter (Butterschmalz) in einem Topf schmelzen. 800 g gewaschene und getrocknete Corne de Gatte und einen Rosmarinweig zugeben und bei mässiger Hitze (ca. 100 °C) 40-50 Minuten konfieren. Kartoffeln aus dem Schmalz nehmen, gut abtropfen, schälen, in Scheiben schneiden und knusprig anbraten. (Die geklärte Butter kann drei- bis viermal verwendet werden.)

Ditta und Désirée, sind offizielle Handelssorten - die anderen stammen aus Pro-Specie-Rara-Saatgut. Die 50 Tonnen unsortierter Ernte lagern nun in Holzkisten, auf dem Hof verteilt: gefleckt, mit Augen und Verkrümmungen, rote, blaue, gelbe, weisse; viele so klein, dass sie bei konventionellem Anbau für Viehfutter aussortiert würden. «Die Standardsorten kamen dieses Jahr mit dem nassen Sommer sehr schlecht», sagt Heinrich. «Dafür klappte es mit den alten Sorten umso besser. Dank der Sortenvielfalt ist es so, dass ein Teil der Kartoffeln immer gut kommt, auch bei schwierigen Witterungsverhältnissen.»

«Schon die Inkas pflanzten jeweils bis zu 30 Sorten und sicherten so ihre Ernte ab», sagt der Genustrainer Freddy Christandl, der in der Scheune die neue Ernte begutachtet - und sich über sehr schöne Corne de Gatte freut, eine Delikatesssorte, die ursprünglich aus Belgien stammt. Christandl ist mehr als nur ein interessierter Besucher hier. Er agiert in dieser Geschichte als Helfer in der Not. Seit 2007 vertreibt er einen Grossteil von Heinrichs Ernte. Kennen gelernt haben sie sich 2005 an einem Kartoffelfest auf La Sorts. Christandl, damals noch punktedekorierter Spitzenkoch in Wollerau, war begeistert und begann, mit den Kartoffeln zu experimentieren.

Maschinelle Ernte unmöglich

Im Sommer 2007 liess ihn Heinrich wissen, er werde das mit den Kartoffeln wohl nicht mehr weitermachen. «Der Arbeitsaufwand hier oben ist enorm», sagt der Bauer. Die meisten alten Sorten können nicht maschinell geerntet werden, weil die Knollen so klein sind, dass sie durch das Sieb der Maschinen fallen würden. Je nach Sorte ist Heinrich bei einem Ertrag, der gerade mal fünf bis zehn Prozent von Feldern im Unterland entspricht. Nur wenige Anhänger waren bereit, einen angemessenen Preis zu bezahlen, und so mussten in den Anfangsjahren zentnerweise Kartoffeln an die Kühe verfüttert werden. «Wir waren desillusioniert und müde», erzählt Marcel Heinrich. «Obschon ich vom Produkt überzeugt war und mir dachte, es kann

doch nicht sein, dass die Konsumenten nur Einheitskartoffeln wollen.»

Für Christandl, der sich in der Zwischenzeit als Genustrainer selbstständig gemacht hatte, war klar, dass diese Kartoffeln weiterhin existieren müssen. So kaufte er im Herbst 2007 Heinrich fast den ganzen Lagerbestand ab und lagerte die insgesamt zehn Tonnen in seiner Garage in Schindellegi. Christandl wurde ungewollt zum Kartoffelverkäufer - und gab Heinrichs Knollen den Namen «Verrückte Bergkartoffeln».

Preisig Käse & Wein in Richterswil war einer der ersten Wiederverkäufer. Köche kamen dazu und Private. «Eine Kollegin fragte, ob ich an einem Abend bei ihren Freundinnen die Kartoffeln

Erste Erfolge kamen mit der Parli, einer alten Bündner Sorte. Kunden kannten sie aus ihrer Kindheit.

vorstellen wolle - fast wie eine Tupperwareparty war das», erinnert sich Freddy Christandl. Die mitgebrachten Kartoffeln waren im Nu verkauft.

Nun kann man sagen, wer den dreibis vierfachen Preis normaler Kartoffeln bezahlt, ist ein Idealist, der Handarbeit zu schätzen weiss. Viel wichtiger ist es, dass sie auch einen geschmacklichen Mehrwert bringen. So kann es passieren, dass man aus Bergkartoffeln einen Stock zubereitet - und die Gäste, die davon nichts wissen, verzückt sagen: «Wahnsinnig fein, schmeckt nach Artischocken, so was hatte ich noch nie.»

Am Tisch in der Bauernküche versucht Christandl, das Geschmacksgeheimnis der Bergkartoffeln zu erklären. «Sie haben einen viel geringeren Wasseranteil als solche vom Unterland.» Natürlich auch, weil sie biologisch angebaut und darum nicht stickstoffgetrieben sind. Aber: Hauptgrund dafür ist der karge, steinige Bergboden, in dem die Kartoffeln nur langsam wachsen. Die Steine speichern zudem die Wärme, und

so haben die Kartoffeln im Boden ein ausgeglichenes Klima. Das Stichwort Terroir fällt, wie man es vom Wein her kennt. Eine vollständige Erklärung für den intensiven Geschmack von Bergkartoffeln können Christandl und Heinrich aber auch nicht liefern.

Gewicht, Grösse, Form zählen

Klar ist: Kartoffeln waren eigentlich schon immer Bergkartoffeln, wurden sie doch ursprünglich in den Anden kultiviert. Ohne sich dessen bewusst zu sein, hatte schon Marcel Heinrichs Vater Kartoffeln angebaut. Der Sohn tat es ihm gleich. 2003 startete er mit ersten Pro-Specie-Rara-Sorten. Kleine Erfolge kamen mit der Parli, einer alten Bündner Sorte. «Kunden kannten die Parli aus der Kindheit und freuten sich.» Natürlich schütteln auch viele den Kopf, wenn sie etwa die Röseler im Hofladen mit 8 Franken angeschrieben sehen. Oder die Corne de Gatte mit 12 Franken. Kartoffeln gelten als Billignahrungsmittel, bei dem man höchstens darauf schaut, ob sie fest- oder mehligkochend sind.

«Das Schlimme ist», sagt Heinrich, «dass niemand im klassischen Kartoffelanbau nach dem Geschmack fragt, nur Gewicht, Grösse, Form zählen.» Die Bergkartoffeln fallen aus diesem Rahmen. Zwar sind die Knollen klein, viele haben unzählige Augen - jedoch lässt sich die Haut nach dem Kochen teils fast an einem Stück ablösen. Viel Küchenarbeit bleibt nicht.

Dank Christandl, der zeigt, dass die Kartoffeln nussig, nach Artischocken oder Marroni schmecken können, finden die Bergkartoffeln heute reisenden Absatz. Das mehr durch Zufall entstandene Konzept, dass Heinrich produziert und Freddy Christandl vertreibt, haben die Geschäftspartner nun etabliert. «Ein Modell für die Zukunft», glaubt Christandl, und Marcel Heinrich ergänzt: «Nach der Ernte bist du müde und magst nicht noch Türklinken putzen - daher ist die Zusammenarbeit genial und sicher auch für andere Bauern eine Option.»

www.lasorts.ch
www.bergkartoffeln.ch

Leser fragen

Passen Früchte überhaupt zum Käse?

Ich wundere mich immer wieder, mit wie viel Mühe das Personal in gepflegten Restaurants den Käseteller mit Nüssen und Früchten dekoriert. Wenn ich Käse essen möchte, dann Käse und keinen Fruchtsalat. Liege ich da falsch?
D. S.

Sehr geehrter Herr S., Sie liegen weder falsch noch komplett richtig, und ja, Früchte können zu Käse passen - wenn man solches Beigemüse mag. Dabei reicht normales Weissbrot völlig. Am besten eignet sich eine luftige Baguette, sie lässt dem Käse Raum und feiert nicht sich selbst. Nüsse braucht es auch nicht zwingend, im Mittelpunkt soll der Käse stehen, andere Geschmäcker stören - ausser Wein natürlich. Und hier öffnet sich ein weites Feld.

Louis-Philippe Bovard, 78 Jahre alt und unermüdlich auf Tour mit seinen Weinen und dem Geschmack des Lavaux, hat sich seit 2007 regelmässig mit dem Käse-Affineur Jacques Duttweiler

Paul Imhof

Der TA-Experte beantwortet Fragen zum leiblichen Wohl, zu Völlerei und Fasterei, zu festlichen und alltäglichen Tafeln, Küchen und Kellern.



Senden Sie uns Ihre Fragen an gesellschaft@tagesanzeiger.ch

aus Thierrens VD zusammengesetzt und nach idealen Verbindungen von Käse und Wein gesucht. Es gibt weltweit rund 3000 Käsesorten - vorsichtig ausgedrückt -, und es gibt mindestens so viele Traubensorten, einmal abgesehen von jenen, die man nicht für Wein brauchen kann. Die beiden Meister ihres Fachs hatten sich allerdings nicht auf Global-Lösungen fokussiert, sondern behielten stets ihr eigenes Terroir im Auge, die Schweiz und ihre Nachbarn. Das allein reicht für eine halbe Ewigkeit.

Ihr Fazit nach fünf Jahren: Hartkäse aus Kuhmilch harmoniert am besten mit Weisswein, auch zu Schafkäse passt der trockene Weisse besser als Rotwein. Zu Blauschimmelkäse aus Kuh- wie Schafmilch eignet sich Süsswein. Und der Rote? Zu Ziegenkäse, aber auch zu Weichkäse (wie Brillat-Savarin) und Weichkäse mit gewaschener Rinde (wie Epoisse). Weitere Aspekte: Zu altem Käse gehört ein gut gereifter Wein, etwa Dézaley Médinette zu zweijährigem Gruyère; auch Nachbarschaft verbindet, etwa Petit Saanen d'alpage mit Epesses Terre à Boire. Und keine Regel ohne Ausnahme: Drei bis vier Jahre alter Sbrinz lässt sich gut mit Bovards Dézaley rouge (Syrah, Merlot) verbinden. Winzer und Affineur geben nun ihr Wissen in einer Semaine du goût in Cully weiter.

Mariages von Wein und Käse mit Louis-Philippe Bovard und Jacques Duttweiler: 19., 20. und 21. September jeweils von 18.30 bis 20 Uhr; 8 Weine und 8 Käse. Preis 50 Fr. Reservation: 021 799 21 31, Auberge du Raisin, Cully. www.gout.ch

Was ist, wenn eine Leber «seichelet»?

Kürzlich erhielt ich von einem Jäger die Leber eines nur Stunden zuvor erlegten Rehs. Mein Metzger parierte und schnitzte sie. Kurze Zeit briet ich die Leber im heissen Fett an, und da stieg mir ein beissender Geruch in die Nase. Es hat «gseichelet». Mit Überwindung würzte ich die Leber kräftig, gab geröstete Zwiebeln dazu und löschte den Fond mit Marsala. Das Gericht wurde schliesslich mit Freude verspeist. Kann es sein, dass es sich um die Leber eines Rehbocks handelte?
H. L.

Liebe Frau L., ich habe mich mit Ihrer Frage an den Koch und Jäger Beat Caduff gewandt, und der vermutet, dass Sie die Leber eines brünstigen Bocks erhalten haben. Rehe durchlaufen von etwa Mitte Juli bis Mitte August ihre Brunftzeit, da verändert sich die Leber. Sie riecht nach Bock und schmeckt nicht besonders fein. Ihre Frage stammt aus dem brünstigen August, und Sie haben die Leber eines «nur Stunden zuvor erlegten Rehs» erhalten, also müsste tatsächlich ein Bock der Grund für den Unwohleruch sein.