

Ende Juni breiten die Bergkartoffeln ihre bläulichen Blüten über die Felder aus.



Kartoffeln aus dem Albulatal

BUNTE KNOLLEN

Längst haben Starköche wie Tanja Grandits oder Andreas Caminada die Bergkartoffeln aus dem Albulatal für sich entdeckt. Sie stammen vom abgelegenen Biohof der Familie Heinrich in Filisur. Was macht die Knollen aus dem Bündnerland so speziell?



Ende Juni breiteten die 'Lil-schalige Uetendorf' und die 'Blauschalige Bristen' ihre bläulichen Blüten über die Felder aus. Ab September werden die geernteten Kartoffeln im Kühllager sein. Seit nunmehr neun Jahren bauen Marcel und Sabina Heinrich auf ihrem Biohof La Sorts im Albulatal bei Filisur auf verschiedenen Feldern jährlich insgesamt 3 ha Kartoffeln an. Und was für Kartoffeln! Wer von ihnen gekostet hat, behält ihren gehaltvollen Geschmack lange in Erinnerung und empfindet fortan die üblichen Knollen der Grossverteiler als fad und langweilig.

VIEL HANDARBEIT

Umgeben von sattgrünen Tannenwäldern, Weideland und hohen Bergen gedeihen bei Heinrichs über 30 verschiedene Kartoffelsorten, die meisten von Pro Specie Rara, die sich für den Erhalt alter Kulturpflanzen engagiert.

Im Albulatal gedeihen über 30 verschiedene Kartoffelsorten.



Sie hätten in den Anfangsjahren, so Marcel Heinrich, immer wieder Höhen und Tiefen durchlebt, mittlerweile aber sehr viele Erfahrungen rund um den Kartoffelanbau gesammelt. Es habe sich gezeigt, dass die sorgfältige Saatgutvorbereitung der wichtigste Grundstein für eine erfolgreiche Ernte sei. «Wir haben eine gute Methode zum Vorkeimen der Kartoffeln entwickelt.»

Dabei werden diese vor der Saat in Kistchen künstlichem Licht und Wärme ausgesetzt, um die verkürzte Saison auf 1000 m ü. M. zu kompensieren. Der Anbau von Bergkartoffeln ist mit viel Handarbeit verbunden. Werden Maschinen eingesetzt, so handelt es sich meist um alte, robuste Modelle, die sich in den Bergen bewähren. Seine Bauernkollegen aus dem Unterland lachen ihn zwar wegen der altmodischen Gerätschaften aus, aber die guten Resultate geben ihm recht, so Heinrich.

KEINE CHANCE

Wie sind Heinrichs eigentlich zu den Bergkartoffeln gekommen? Auf ihrem Hof mit Grauvieh in Mutterkuhhaltung war die Kultur von Kartoffeln seit jeher ein zusätzliches Standbein gewesen. Jährlich bauten sie eine weisse und eine rote Sorte an und lieferten die Ernte an Restaurants aus der Region.

Als Marcel Heinrich eines Tages in einer Küche dazu aufgefordert wurde, seine Ernte in einen riesigen Behälter voll mit holländischen Kartoffeln zu geben, löste dies bei ihm Unbehagen aus. «So kann es nicht weitergehen, da haben wir langfristig keine Chance, uns durchzusetzen», dachte der Landwirt.

SPITZENKOCH IM TAL

Auf einem kleinen Versuchsfeld begann er einige spezielle Kartoffelsorten anzubauen, um sich von der

Masse abheben zu können. Sie fanden grossen Anklang und das Feld wuchs stetig, nur fehlte zusehends die Zeit für die Vermarktung.

Dies äusserte sich, als vor vier Jahren anlässlich eines Hoffestes der Spitzenkoch und Genusstainer Freddy Christandl ins Albulatal kam. Er war sogleich hellauf begeistert von der Vielfalt und den Geschmacksnuancen der verschiedenen Kartoffelsorten.

ETWAS BESONDERES

Seither spannen der Spitzenkoch und die Biobauern zusammen und ergänzen sich gut. Marcel und Sabina Heinrich bauen die Kartoffeln an, Freddy Christandl organisiert die

Anbautipps von Marcel Heinrich

- ☼ Vermeiden Sie Überdüngung, ansonsten schiessen die Kartoffeln ins Kraut und werden geschmacklos! Gedüngt wird jeweils im Herbst mit gut verrottetem Mist oder mit Kompost.
- ☼ Ernten Sie Ihre Kartoffeln so spät wie möglich. Wenn sich das Kraut braun verfärbt, entfernen Sie dieses und warten dann nochmals zwei Wochen. Dadurch werden die Kartoffeln schalenfest, sind unempfindlicher gegen Verletzungen und damit lagerfähiger.

Marcel Heinrich auf dem Kartoffelfeld, von sattgrünen Tannenwäldern umgeben.



nicht ganz einfache Logistik für den Transport der wertvollen Knolle vom Albulatal in die Stadt. Längst gehören Starköche wie Tanja Grandits und Andreas Caminada zur Stammschaft.

Kontaktiert ein potenzieller Kunde Freddy Christandl, so spürt dieser in einem ersten Gespräch heraus, ob die Kartoffeln dort in guten Händen sind. Wenn nicht, kommt der Handel nicht zustande. Ihm ist es wichtig, dass die Leute verstehen, dass sie etwas Besonderes bekommen, das nachhaltig und mit viel Liebe produziert wird. Mit grosser Leidenschaft weicht er seine Kunden in die sensorische Komplexität der Kartoffel ein und zeigt mit seinen Rezeptkreationen auf, wie eng Genuss und Esskultur verbunden sind.

WARME STEINE

Doch warum sind die Bergkartoffeln so geschmackvoll? Es ist nicht nur die Sorte, die das Aroma prägt, sondern auch die Lage des Anbaus. Bei Heinrichs spielen gleich mehrere begünstigende Faktoren eine Rolle. Das Sonnenlicht ist in der Höhe sehr

intensiv, der Boden leicht und sandig-steinig – es liegen gar grössere Steinbrocken auf dem Feld. Zuerst habe er sich darüber aufgeregt, da zu viele Steine im Boden den Maschinen schaden, erzählt Marcel Heinrich. «Bald aber habe ich realisiert, dass Steine sehr viel Wärme zu speichern vermögen, sodass der Boden auch an

kalten Tagen immer schön warm ist und die Kartoffeln dadurch optimal wachsen.»

STÄRKE SÄTTIGT

Der Landwirt achtet auf eine regelmässige Fruchtfolge. Auf jedem Feld wachsen nur alle vier Jahre Kartoffeln, dazwischen nutzt er die Flächen

Vielfalt aus den Bergen

'Weisse Lötschentaler': Die Walliserin hat eine helle Schale und fast weisses Fleisch. Sie schmeckt würzig und eignet sich gut für den Anbau in höheren Lagen. Sie ist ideal für Rösti, Geschwellte, Salat, Gratin oder als Bratkartoffel.



'Corne de gatte': Sie gehört zu Marcel Heinrichs erklärten Lieblingen. Die Sorte stammt ursprünglich aus Belgien und ist eine echte Rarität. Ihre Form ist lang- bis hörnchenförmig, die Textur buttrig. Sie sei als Brat- und Salatkartoffel unschlagbar und auch als Backkartoffel (Country Cut) ein Traum, so Freddy Christandl.



'Guarda': Sie stammt aus dem Unterengadiner Dorf Guarda und ist im Geschmack leicht marroniartig. Sie lässt sich vielseitig verwenden, etwa als Salz- und Bratkartoffel, für Rösti, als Ofenkartoffel oder für Kartoffelstock.



'Maikönig': Der Klassiker unter den Bündner Kartoffeln, gross gewachsen und traditionellerweise für das klassische Gericht «Maluns» verwendet. Sie fand bereits Ende des 19. Jahrhunderts Erwähnung. Ideal für Rösti, Gratin und Kartoffelstock.



'Parli': Eine uralte Bündner Sorte. Verschiedene Talschaften vermuten den Ursprung dieser Kartoffel bei sich. Ihre Form erinnert an einen Tannenzapfen, ihr Geschmack an Marroni. Geeignet für Geschwellte, Maluns, Rösti oder Bratkartoffeln (in der Schale kochen, danach in Scheiben schneiden und anbraten).



'Röseler': Spitzenköche sind von dieser buttrig-nussigen Knolle ganz besonders angetan. Für einen Kartoffelteig, etwa für Gnocchi, die 'Röseler' in der Schale kochen, lauwarm schälen und dann weiterverarbeiten. Der Mehlannteil kann dabei auf 5 bis 10% der üblichen Menge reduziert werden. Diese Sorte eignet sich auch für Bratkartoffeln, Kartoffelstock oder -salat.



Spitzenkoch Freddy Christandl ist von der Kartoffelvielfalt begeistert.



als Weideland. Er düngt die Felder jeweils im Herbst mit Hofdünger. Bei alten Kartoffelsorten reift die Stärke optimal aus, was zum guten Geschmack beiträgt und auch der Grund dafür ist, dass die Kartoffeln gut sättigen.

Allgemein sind die Knollen aus dem Albulatal viel kleiner als herkömmliche Sorten. Je nach Jahr erntet Familie Heinrich im August und September 50 bis 60t, die allesamt via Direktvermarktung zu den Kunden gelangen (siehe Kasten rechts).

WICHTIGSTER ZWEIG

Zweimal täglich unternimmt Marcel Heinrich Kontrollgänge durch die Kartoffelfelder, denn als Biobauer muss er Schädlinge und Krankheiten schon sehen, bevor sie sich zum Problem entwickeln. Bislang blieb er glücklicherweise davon verschont. Kartoffeln seien nicht einfach im Anbau. Es brauche Zeit, sie kennenzulernen und sich auf die individuellen Bedürfnisse und Eigenheiten jeder



Bergkartoffeln: wo und wie?

Direktverkauf im Hoflädli: Sabina und Marcel Heinrich-Tschalèr, Biohof La Sorts, 7477 Filisur; Infos: Telefon 081 404 16 15, www.lasorts.ch und www.biobergkartoffeln.ch

Kartoffel-Taxi: Pendler-Taxis bringen die Kartoffeln in die Stadt. Bestellungen sind ab Mitte Oktober möglich. Für Destinationen, die noch nicht vom Taxi angefahren werden, ist die Lieferung via Post möglich; Infos: www.kartoffeltaxi.ch

Rezepte: Über die Bergkartoffel informiert unter anderem Genusstrainer Freddy Christandl (www.genustrainer.ch); einige Kartoffelrezepte hat er im Buch «Das kulinarische Erbe der Alpen» vorgestellt (ISBN 978-3-03800-746-3, AT Verlag, Aarau)

einzelnen Sorte einzustellen, erklärt der Kartoffel-Experte. Mittlerweile begleitet ihn die Arbeit rund um die Kartoffeln praktisch das ganze Jahr über und ist zum bedeutendsten Betriebszweig des Hofes geworden. Sein

Rezept: «Man muss Freude haben an dem, was man macht – dann macht man's gut!»

Caroline Zollinger
(Text und Bilder)

Ab September
liegen die geernteten
Kartoffeln im
Kühlager.

