

Der Gutmensch

Der Querdenker Freddy Christandl hat eine Lücke entdeckt. Als Genusstrainer ist er ständig auf der Suche nach dem guten Geschmack. Wenn er ein Produkt findet, das ihn überzeugt, sucht er Lösungen und Vertriebswege für die Produzenten. So geschehen mit den Bergkartoffeln aus Filisur. Was steckt dahinter? Ein Ortstermin.

Text: Andrin C. Willi | Fotos: Gian Paul Lozza

In der Linkskurve nach dem Filisurer-Golfplatz biegt man rechts ab und gelangt direkt zum Biohof Las Sorts. Nicht zu übersehen. Hier kultivieren Marcel und Sabina Heinrich-Tschalèr nebst vielem anderen auch die famosen Bergkartoffeln. Zum Teil sind das alte Bündner Sorten wie die Parli, aber auch die Vitelotte Noire ist jetzt dort heimisch. Raus aufs Feld, hinein ins Gespräch.

Freddy Christandl, Sie nennen sich Genusstrainer. Steht es so schlimm mit dem Genuss in der Schweiz? | Ich habe nach einem Wort gesucht für das, was ich gerne tue. Meinen Beruf gibt es nicht, weil ich ihn um mich herum aufgebaut habe, deswegen brauchte ich ein knackiges Wort, das die Themen Weiterbildung, Zusammenarbeit und Management im Genussektor miteinander verbindet.

Wenn ich das Wort Trainer höre, komme ich ins Schwitzen. | Ich bin ein sportlicher Mensch, auch deswegen passt das Wort. Ich habe ein neues Lebenskonzept entwickelt, die Menschen wurden auf mich aufmerk-

sam, das ist doch ein guter Ausgangspunkt.

Und was macht so ein Trainer? | Ich möchte noch etwas zur Entstehung sagen. Als Spitzkoch stand ich zwischen Produkt und Gast. Aber auch hinter einem Produkt stehen Menschen. Als Koch kann man Produzenten teilweise besuchen, aber die Hauptarbeit liegt in der Küche. Je mehr ich mit Bauern gearbeitet und gemerkt habe, welche tollen Produkte vorhanden wären, die aber niemand kauft, weil sie niemand kennt, umso mehr wurde mir «die Lücke» des Vermittlers bewusst. Nach meiner Zeit im Chruég in Wollerau bekam ich zig Angebote als Küchenchef. Ich habe mir gesagt, wenn ich mein Leben jetzt nicht umkremple, muss ich mich in zehn Jahren ernsthaft fragen, warum ich es nicht zur richtigen Zeit getan habe.

Was denn? | Seit drei Jahren betreue ich in erster Linie Privatkunden. Ich gehe mit ihnen und ihren Kindern einkaufen oder wir kochen bei ihnen zu Hause. Während dem Kochen erkläre ich die Produkte, die Unterschiede, die Qualitätsmerkmale.

Aber Sie beraten auch Köche. Sind viele nicht beratungsresistent? | Ja, schon. Zum Glück habe ich aber mit den Ausnahmen zu tun. Wichtig ist, dass man die Geschichte eines Produktes zu den Leuten in die Stadt bringt. Darum leite ich auch Genussworkshops, Firmenanlässe oder Events. Teambildung funktioniert am Herd übrigens ganz gut. Wenn ich von Produkten spreche, dann sage ich immer, wann und wo sie erhältlich sind. Das ist wichtig. →

FREDDY CHRISTANDL

ist in einem Obstbauernhof an der Apfelstrasse in der Steiermark aufgewachsen. «Mit sechs Jahren wusste ich, dass ich Koch werden würde. Auf dem Bauernhof musste man auch im Winter draussen arbeiten. So sagte ich zu meinem Vater, ich werde Koch, da habe ich es schön warm», erinnert er sich. Als Gourmetkoch machte er sich in zehn Jahren im Chruég in Wollerau einen Namen. Neben dem Essen und dem Kochen sind Reisen, Natur und Sport seine Lebensinhalte. «Als Langläufer mag ich am liebsten den Schwedentritt in Einsiedeln, er erinnert mich wirklich an Skandinavien.» freddychristandl.ch



Freddy Christandl lässt sich am liebsten von seinem Gaumen leiten. Ohne ihn gäbe es wohl keine Bergkartoffeln aus Filisur.

Dem Bio-Bauern Marcel Heinrich-Tschalèr haben Gourmets viel zu verdanken. Kartoffeln, die noch so schmecken, zum Beispiel.



Das ist Marketing. | Auch.

Gerade mit der Logistik hat der emanzipierte Bauernstand so seine Mühen. | Ein Riesenproblem.

Deswegen haben Sie bei den Bergkartoffeln den Vertrieb selber übernommen. Sie sind also nicht bloss ein Prediger. | Hätte ich es nicht getan, hätte Marcel die alten Sorten auf ein Minimum, der Nachfrage entsprechend, reduziert. Das Problem ist schnell skizziert: Zu viel Aufwand, zu hohes Risiko, zu wenig Ertrag.

Ich kenne einige Spitzenköche, die auf diese Bergkartoffeln schwören würden. | Didi Bruna, Heiko Nieder, Christian Nickel, Martin Surbeck, Christian Kaiser und viele mehr. Aber auch im Thai-Shop an der Zürcher Josefstrasse braucht man, wenn möglich, unsere Bergkartoffeln. Die Gäste hätten den Geschmacksunterschied bemerkt und somit sei ihnen der Preisunterschied egal.

MARCEL HEINRICH-TSCHALÈR

Vor zehn Jahren hat er den Hof mit seiner Frau Sabina übernommen und viel verändert, auch architektonisch. «Die meisten Arbeiten haben wir, so weit wie möglich, selber gemacht», sagt er. Er schnitzt gerne, manchmal auch mit der Motorsäge. Auf dem Biohof Las Sorts leben glücklich und zum grössten Teil freilaufend neben ihm «etwa 50 Kälber und Rinder mit Hörnern, vier Esel, drei Pferde, fünf Lamas, 30 Hühner, zwei Hunde, eine Ente, Hasen und drei Töchter», sagt er und ergänzt: «eine schöner wie die andere». Der Hof ist ein Kagfreiland-Biobetrieb, wo man in der Rulotta (eine Art Wohnwagen) auch prächtig übernachten kann. lasorts.ch

Subtile Sensibilisierung der Konsumenten. | Es dauert 10 bis 15 Mal, bis sich der Gaumen an einen Geschmack gewöhnt hat. Die Take-Away-Kunden im Thai-Shop mögen die Kartoffeln vom CC jedenfalls nicht mehr.

Von welchen Sorten sprechen wir überhaupt? | In Filisur sind es etwa 20 verschiedene Sorten, auf Rätromanisch sagt man Sorts. Blaue Schweden, Parli, Röseler, Vitelotte Noire, Patates Verrayes, Corne de gate, Roosevelt, Ditta, Désirée, Maikönig, Highland Burgandy Red, Guarda, Vriner, die blauschaligen Bristen vom Kanton Uri riechen nach Heu.

Mit welchen fährt man eine gute Ernte ein? | Der Hauptteil der Ernte entfällt auf die Sorten Ditta und Désirée. Auf einer Hektare erntet Marcel 30 Tonnen. Wenn er auf einer Hektare Vitelotte Noire anpflanzt, erntet er 2 Tonnen. Höchstens.

Kommt dazu, dass solche Sorten von Hand geerntet werden müssen. | Für die Normalernte verwenden sie einen Vollernter, der die Arbeit enorm vereinfacht, aber für die Spezialitäten ist Handarbeit angesagt.

Schlecht für den Rücken. | Und noch etwas kommt dazu.

Was? | Die alten Sorten sind sehr anfällig auf Krankheiten, da muss man jeden Tag durchs Feld laufen, genau kontrollieren, Unkraut entfernen und selektieren. Marcel hasst es zu spritzen, im vergangenen Jahr hätte er Kupfer spritzen müssen, doch er hat es nicht übers Herz gebracht. Er düngt wenig mit kompostiertem Mist, der Boden braucht viele

Regenwürmer, er muss krümelig sein und darf nicht zu viel Stickstoff enthalten. Verständlicherweise wäre es für die Familie wesentlich bequemer, wie alle anderen auf resistente Sorten zurückzugreifen.

Vor allen Dingen, weil die Felder auf etwa 1000 Metern über Meer liegen, was das Wachstum nicht beschleunigt. | Im Gegenteil. Der 8. Oktober ist dieses Jahr der erste offizielle Verkaufstag. Schöne Herbsttage sind hier oben enorm wichtig. Bei den Spezialitätensorten wird jede Kartoffel von Hand geerntet, ausgeschüttelt, sortiert und gelagert. Der Aufwand ist gewaltig.

Können Sie den Vorgang etwas detaillierter beschreiben? | Nehmen wir meine Lieblingssorte, die Parli. Die Saatkartoffeln werden Anfang Mai gepflanzt, bis Ende Juni passiert nichts. Die Kartoffel gewinnt nur an Energie, sie wächst aber nicht wirklich. Erst an warmen Herbsttagen kommt sie zur Reife. Dann wird sie geerntet und in Holzkisten getrocknet. Nach einer bestimmten Zeit – das ist eines der Betriebsgeheimnisse – wird, wie auf Château d'Yquem die Trauben, jede Kartoffel angeschaut und für gut oder schlecht befunden. Zu diesem Zeitpunkt haben wir bereits einen Gewichtsverlust von 15 bis 20 Prozent eingefahren. Dafür haben Sie in der Küche keinen Kochverlust mehr, das ist fast wie beim Fleischreifen...

... auch eine Frage des Preises. | Natürlich. Bei den alten Sorten variiert er im Wiederverkauf zwischen 6 bis 18 Franken das Kilo. Aber nochmals. Die Herstellung der Vitelotte Noire ist zu 100 Prozent Handarbeit. Der Ertrag liegt bei 5 Prozent. Man rechne. →



«Die Vitelotte Noire ist zu hundert Prozent Handarbeit. Der Ertrag liegt bei fünf Prozent» Freddy Christandl

Reben weisen sogar in den Parzellen Unterschiede auf. Ist das bei den Kartoffeln auch so? | Ja, je nach Boden im Feld variiert der Geschmack einer Sorte. Das merkt man, weil Marcel wegen der Fruchtfolge die Flächen logischerweise alle drei Jahre anders nutzen muss. Grundsätzlich sind die Böden hier sandig, steinig, sie brauchen Wasser, denn sie speichern wenig Feuchtigkeit.

Aus der Region stammt auch die robuste Parli-Kartoffel. Warum ist das Ihre Lieblingssorte? | Das beginnt schon bei der Form, sie sieht ähnlich aus wie eine Topinambur. Die Schale ist sehr ausgeprägt, manchmal kann man sie nach dem Kochen in einem Zug abziehen. Mit dieser Sorte habe ich vieles ausprobiert in der Küche.

Wozu eignet sie sich am besten? | Im Laufe der Jahre habe ich mit allen Sorten experimentiert. Die Parli koche ich gerne in der Schale, dann schneide ich sie mit der Schale in Scheiben und brate diese an. Das gibt dicke Pommes Chips mit einem gewaltigen Geschmack nach Kastanien und Artischocken. Sehr speziell. Für Maluns sind Parli übrigens perfekt. Die Highland Burgandy Red ist sehr mehlig, Typ D. Sie müsste eigentlich auseinanderfallen, aber damit kann man locker einen Kartoffelsalat zubereiten.

Verraten Sie uns noch andere erprobte Kombinationen? | Den Kartoffelstock mache ich mit Maikönig, auch sie ist mehlig und doch festkochend. Man braucht die vier- bis fünffache Menge an Flüssigkeit,

aber der Kartoffelstock wird gigantisch. Für Gnocchi eignen sich Röseler ideal. Ich koche sie, lasse sie in der Schale erkalten. Am nächsten Tag schälen, passieren und mit wenig Mehl, Eigelb, Butter oder Rahm mischen, perfekt. Viele Kursbesucher schrecken vor Gnocchi zurück, weil sie klebrige Klopse im Kopf haben, aber die Röseler-Gnocchi sind sehr einfach zu machen und sie schmecken göttlich.

Was heisst das eigentlich, Bergkartoffeln? | Mir war sofort klar, dass es einen Geschmacksunterschied geben muss, wenn das Wachstum langsam von statten geht. Christian Kaiser vom Hotel Alpina in Klosters hat zu Beginn einmal 300 Kilogramm Blaue Schweden bestellt, aber die Menge reichte nicht. So musste ich ihm zusätzlich noch welche aus dem Unterland organisieren. Kein Problem, ausser dass der Geschmack wie Tag und Nacht war.

Ist der Name Bergkartoffel geschützt? | Nein.

Das bedeutet, man muss immer einen Schritt voraus sein? | Marcel hat 2002 mit den speziellen Sorten begonnen. Die Erfahrungen im Umgang mit Saatgut, dem Anbau und der Lagerung sind über die Jahre gewachsen. Das kann man nicht so einfach imitieren. Jedes Jahr fällt eine Sorte ins Wasser, weil es entweder zu viel oder zu wenig regnet, deswegen haben wir so einen grossen Sortenspiegel. Dabei schaut immer etwas raus. Aber mit den Kartoffeln ist es wie mit dem Kunstmarkt. Du musst die gerade

gehypte Kartoffel zur richtigen Zeit in der besten Qualität auf den Markt bringen.

Welche ist dann die Jeff-Koons-Kartoffel? | Die Corne de gatte, weil sie die Leute an die La Ratte erinnert. Doch unter uns gesagt, die meisten Köche und Gourmets sind froh, wenn sie überhaupt eine Spezialität bekommen.

Das macht keinen Sinn. | Langfristig schon, denn wir wollen ja weitere Bauern für dieses Projekt gewinnen.

Und momentan gibt es eine Warteliste? | Würden wir kurzfristig denken, könnten wir die Ernte mit einer einzigen Lieferung verkaufen. Wir verkaufen sie aber nur etappenweise, so können wir Stammkunden bis in den Januar hinein beglücken.

Wie umschreiben Sie die Geschmackswelt der Bergkartoffeln? | Es beginnt mit Heu, Marroni, Nuss, Erde, Kohl, manche haben eine süssliche Aromatik, andere sind würzig. Fest steht, dass es eine unglaubliche Nuancenvielfalt gibt, die man selber entdecken sollte. Wer die Unterschiede kennt, wird es im Grossverteiler danach schwer haben.

Dort gibt es vorwiegend Sorten aus Holland. | Doch momentan suchen die Leute den Ursprung. Wenn ich Kartoffeln ins Dolder liefere, scharen sich sogar die Köche um mich. In solchen Momenten denke ich an dieses Feld hier. Diese Köche schätzen und bestaunen die Arbeit von Marcel. Das ist ein sehr gutes Gefühl. ■