



Freddy Christandl

Genustrainer

«Bergkartoffeln aus dem Albulatal» oder warum sie die Kartoffelgeschichte neu schreiben

Es begann 2005. Marcel Heinrich, Freund und Bio-Bergbauer stand vor dem Entscheid, seine einmaligen Bergkartoffeln nur noch für den Absatz im Hofladen zu produzieren.

Da läuteten bei mir die Alarmglocken, schon aus kulinarischem Eigeninteresse; diese Kartoffeln sind einfach zu aussergewöhnlich, um die Produktion derart einzuschränken. So entwickelten wir gemeinsam das Projekt «Bergkartoffeln aus dem Albulatal». Heute ist es ein Vorzeigeprojekt für die Schweizer Landwirtschaft geworden.

Die von uns neu kultivierten ProSpecieRara-Kartoffeln sind eine Wissenschaft für sich. Erst recht, wenn sie in einem Tal auf 1000 Meter über Meer biologisch angebaut werden. Die Farben von Blüten, Schalen und Fleisch sind so vielfältig, wie sich die Herdöpfele bezüglich Form und Geschmack unterscheiden.

Unsere Anbaumethoden für Biokartoffeln wurden stetig weiterentwickelt; der Boden auf La Sorts wird deshalb von Jahr zu Jahr gesünder und lebendiger. Die «Bergkartoffeln aus dem Albulatal» können ihre Stärke dadurch voll ausreifen. Leider ist dies heute fast einmalig.

Wir sammelten unzählige Erfahrungen im Anbau von über 60 Sorten; dabei belebten wir altes Wissen und brachten vergessene Werte ins bäuerliche Bewusstsein zurück. Wir wünsche Ihnen viel Spass beim entdecken der vielen verschiedenen Sorten der «Bergkartoffeln aus dem Albulatal».

Freddy Christandl und Marcel Heinrich – September 2014



Freddy Christandl

Genusstrainer

«ERDÄPFEL, DIE KENNT MAN NOCH KENNT»	3
DITTA	3
DÈSIRÈE	3
«VERGESSENE SCHWEIZER LANDSORTEN MIT LANGER TRADITION»	4
PARLI	4
RÖSELER	4
MAIKÖNIG	5
FRÜHE PRÄTTIGAUER	5
FLÄCKLER	5
GUARDA	6
TENNEAR	6
LILA UETENDORF	7
BLAUSCHALIGE BRISTEN	7
WEISSE LÖTSCHENTALER	7
BASELBIETER MÜSLI	8
BLAUGELBE STEIN	8
GRANOLA	8
«BUNT UND GERN GEGESSEN»	9
SCHWEDISCHE BLAUE	9
BLAUE VELTLINER	9
KING EDWARDS	9
ROSEVAL	10
ACKERSEGEN	10
OSTARA	10
«RARITÄTEN UND FESTTAGSKARTOFFELN»	11
PATATE VERRAYES	11
ROOSEVELT	11
CORNE DE GATTES	11
HIGHLAND BURGANDY RED	12
VITELLOTTE NOIRE ODER CHINATRÜFFEL	12



Freddy Christandl

Genustrainer

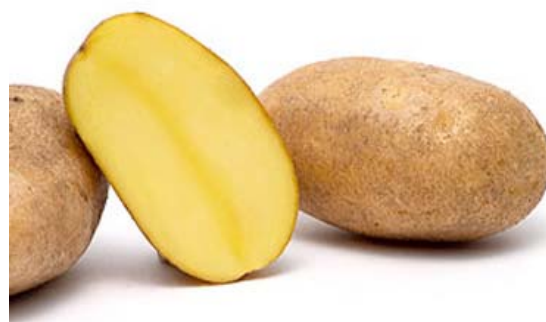
«Erdäpfel, die man noch kennt»

Ditta

Ihr wunderschönes gelbes Fruchtfleisch zergeht auf der Zunge. Sie schmeckt wie eine Kartoffel aus dem Schlaraffenland, manchmal sogar nach Zitrone.

Verwendung:

Als Brat- und Salzkartoffel und ab Spätherbst sensationell für Kartoffelsalat. Die kleinen Exemplare sind hervorragend als Raclette- oder Bratkartoffel.

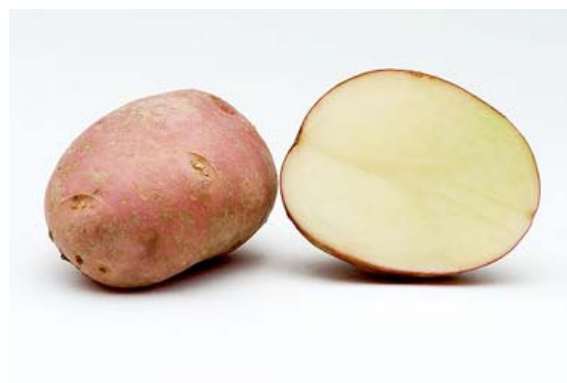


Dèsirée

Hellrote Schale, weissgelbes Fleisch und ein herrliches Aroma. Die Dèsirée der Familie Heinrich zeigt auf, wo die Vorteile von Höhenlage, Bodenbeschaffenheit und Klima liegen.

Verwendung:

Als Dampf-, Salz- oder Ofenkartoffeln, zerplatzt im Mund. Zum Backen und Frittieren und perfekt für Kartoffelstock, Gratin und Kartoffelteige (z.B. Gnocchi, Schupfnudeln u.v.m.).





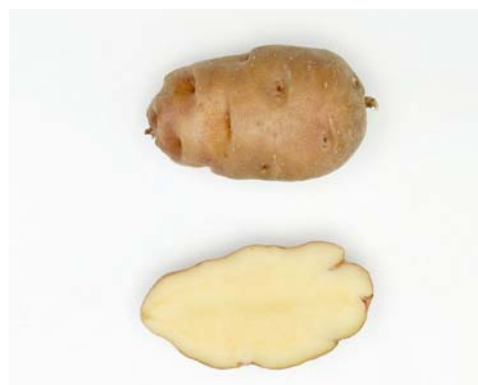
«Vergessene Schweizer Landsorten mit langer Tradition»

Parli

Gebraten schmeckt die Parli maroniartig, gekocht kann ihr Duft an Artischocken erinnern. Ihr Ursprung geht rund 250 Jahre zurück. Die erste bekannte Kartoffel-Abbildung des französischen Botanikers Carolus Clusius aus dem Jahr 1589 hat sehr viele Ähnlichkeiten mit der Parli-Familie aus Graubünden. Die längliche Knolle stammt entweder von der «Wiesener» (Graubünden) oder der «Yam» (England) ab. Um sie zu schälen, kocht man sie erst. Noch lauwarm lässt sie sich die Haut einfach abziehen.

Verwendung:

Für Geschwellte (evt. schälen) und klassische Kartoffelgerichte wie z.B. Maluns, Plain in Pigna oder Rösti. Ausgezeichnet für alle Kartoffelteige. Für Bratkartoffeln Geschwellte (mit Schale) in Scheiben schneiden und goldgelb braten, ein Hochgenuss. Eine weitere Variante: Parli gut waschen, längs vierteln und zu einem Braten in die Pfanne geben und mitschmoren (dabei die Garzeit von Fleisch und Kartoffel berücksichtigen).

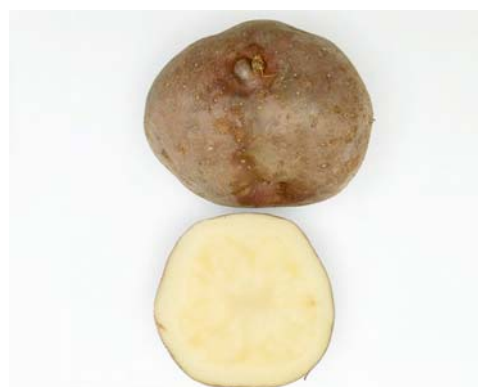


Röseler

Sie stammt aus der Gegend von Schwanden im Glarner Hinterland. Mit ihrem nussig, buttrigen Nuancen verzaubert sie den Gaumen. Für einen Stock oder Teig kocht o. dämpft man die Röseler in der Schale, schält sie warm und verarbeitet sie anschliessend weiter. Für einen Gnocchiteig kann der Mehnteil auf 5-10% der üblichen Menge, reduziert werden, für ein Kartoffelbrot auf 70% erhöht werden. Die Gnocchi werden flaumig weich, das Brot saftig und hocharomatisch.

Verwendung:

Mein absoluter Favorit für Kartoffelstock und alle Kartoffelteige. Das beste Ergebnis erzielt man, wenn man die gedämpften Kartoffeln heisst schält, und am nächsten Tag bei Raumtemperatur weiterverarbeitet. Ebenfalls eine ausgezeichnete Salat und Bratkartoffel.



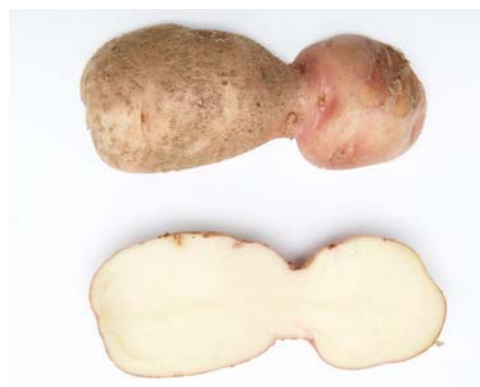


Maikönig

Sie ist meist gross gewachsen, hat weniger Augen und ist so gut zu verarbeiten. Sie wurde schon Ende des 19. Jahrhunderts von Vilmorin-Andrieux erwähnt, Form und Fruchtfleisch ähneln oft der Patate Verrayes. Das Fruchtfleisch ist fast weiss.

Verwendung

Der Maikönig war die traditionelle Maluns-Kartoffel (eine Bündner Spezialität). Ideal für Rösti, Stampfkartoffeln (z.B. gemischt mit blauen Schweden), Gratin und Kartoffelstock, welcher in der Schale gekocht, einen leichten rosa Farbton bekommt.

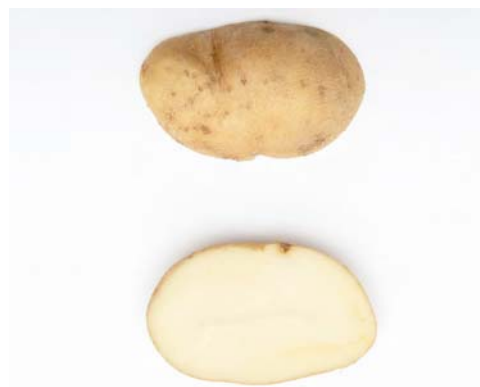


Frühe Prättigauer

Diese Sorte aus den 50iger Jahren, stammt aus dem Prättigau und ist auch als Prättigauer Müsli bekannt. Die blaue St.Galler ist eine Kreuzung aus der frühen Prättigauer und der blauen Schweden.

Verwendung

Salz- und Bratkartoffel, für Rösti und Salate.

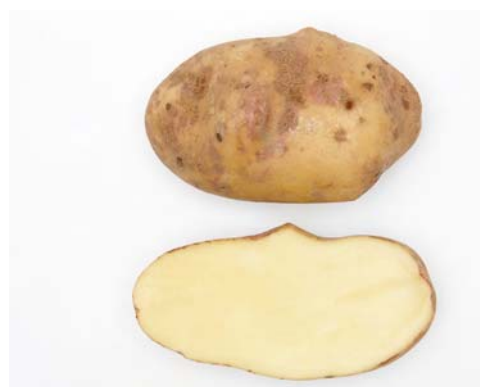


Fläckler

Alte Schweizer Sorte aus dem Wallis mit vielen bunten Flecken, die wohl nach dem schweizerdeutschen Wort «Fläcke» (Flecken) benannt wurde.

Verwendung

Ein Allrounder: Als Ofenkartoffel, für Stampfkartoffeln und Kartoffelsalat. Im Winter sehr gut für Kartoffelstock.





Freddy Christandl

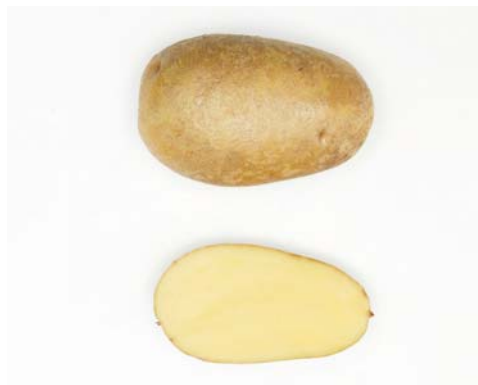
Genustrainer

Guarda

Eine Lokalsorte, ursprünglich aus dem wunderschönen Dörfchen Guarda, einer Sonnenterrasse im Unterengadin. Sie ähnelt äusserlich der italienischen Sorte Quarantina bianca. Schmeckt leicht maroniartig mit schönen gerösteten Aromen.

Verwendung

Ein Allrounder: Salz- und Bratkartoffel, für Rösti, als Ofenkartoffel und im Winter für Kartoffelstock.



Tennear

Die relativ spät reifende Kartoffel stammt ursprünglich aus Tenna im Safiental GR. Die Form ist birnenähnlich, sie hat hellgelbes Fleisch und duftet nach dem kochen nach Bergheu oder Kochspargel.

Verwendung

Zum Kochen, für Bratkartoffel, Rösti und im Winter für Kartoffelstock.





Freddy Christandl

Genustrainer

Lila Uetendorf

Eine urtümliche Sorte aus Uetendorf im Kanton Bern. Zum Teil grosse, rundliche Knollen, etwas bucklig, mit tiefen Augen und violetter Schale mit hellen Flecken. Fast weisses Fleisch.

Verwendung

Ein Allrounder: Zum Backen, Braten, für Salat, Gratin und Rösti. Im Winter auch für einen ausgezeichneten Kartoffelstock.



Blauschalige Bristen

Eine beim Bergbauer A. Furger in Bristen (UR) auf 1100 m.ü.M. wiederentdeckte Sorte. Als einziger Produzent pflanzten die Furgers diese Sorte noch auf ihrem Hof an. In der Schale gedämpft ist sie buttrig weich und ihr Duft erinnert an grünen Spargel.

Verwendung

Als Einlage in einem Eintopf, als Bratkartoffel, Geschwellte und für Salat.



Weisse Lötschentaler

Eine alte Walliser Sorte mit heller Schale und fast weissem Fleisch. Kurzovale, mittelgrosse Knollen mit leicht vertieften Augen und würzigen Aromen. Sie ist bestens für den Anbau in höheren Lagen geeignet.

Verwendung

Ein Allrounder: Für Rösti, Geschwellte, Salat, Gratin und Bratkartoffeln.





Freddy Christandl

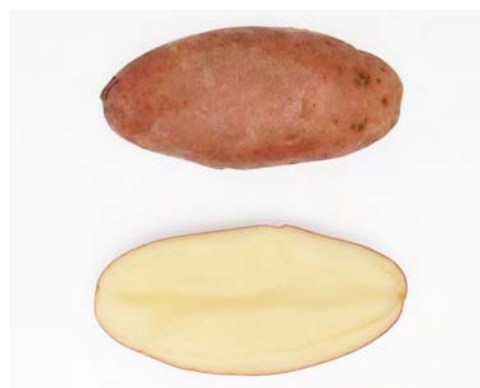
Genusstrainer

Baselbieter Müsli

Ein erst entdeckter neuer Liebling von mir. Sie hat eine attraktive, rotschalige Sorte, und besticht durch ihren aromatischen Geschmack und vielfältige Verwendungsmöglichkeiten.

Verwendung

Ein Allrounder: Ideal für Rösti, Gschwellte, Salat, Gratin und Bratkartoffeln.



Blaugelbe Stein

Die Herkunft dieser Sorte ist unklar. Sie wurde in einem Anbau mit der 'Blauen Zimmerli' verwechselt, welches aber eine blaufleischige Sorte war. Geerntet wird sie von Hand, der Ertrag ist sehr bescheiden. Dafür hat sie eine attraktive Schalenfärbung, blau, mit auffälligen gelben Flecken, ist sehr aromatisch mit oft kohlrartigen Aromen.

Verwendung

Ein Allrounder: Ideal für Rösti, Gschwellte, Salat, Gratin und Bratkartoffeln.



Granola

Die Kartoffel des Jahres 2014!

Sie ist nicht alt, nicht spektakulär, doch hat sie eine grosse Fangemeinde. In der Schweiz ist sie leider fast verschwunden. Sie bleibt beim Kochen anfangs fest, bei längerer Kochzeit wird sie mehlig. Sie ist eine Langzeit-Lagerkartoffel.

Verwendung

Ein wahrer Allrounder der für alle Zwecke einsetzbar ist.





Freddy Christandl

Genusstrainer

«Bunt und gern gegessen»

Schwedische Blaue

Leicht süsslich, maroniartig und erdig beschreiben den Geschmack sehr gut. Das blauviolett, marmorierte Fleisch ist auch ein Genuss für das Auge. Die schwedische Blaue wurde 2006 zur Kartoffel des Jahres gekürt. Über lange Zeit wurde sie überwiegend in Bergregionen von 1000 bis 1450 Metern angebaut. Heute wird sie auch in tieferen Regionen kultiviert, schmeckt dort jedoch völlig anders.

Verwendung

Meine Lieblingszubereitung: Blaue Stampfkartoffeln, ein paar Tropfen Fandler Bio-Distel- oder Sesamöl und frische Kräuter. Eine tolle Beilage zu Fisch und Fleisch. Als violetter Kartoffelstock, ein schöner Farbtupfer auf jedem Teller.



Blaue Veltliner

Syn. Blaue Ludiano, Bormini (früher im Puschlav)

Eine dunkelblaue Delikatesse wurde im Süden der Schweiz und im Veltlin angebaut. Sie ist lange lagerbar und hat einen sehr maronigen, nussigen Geschmack. Die intensive Farbe behält sie nach dem Kochen. Sie ist jedoch eine grosse Herausforderung für jeden Kartoffelbauern.

Verwendung

Für Geschwellte, zum Braten, Kochen, Frittieren, für Salat und blaue Suppen.

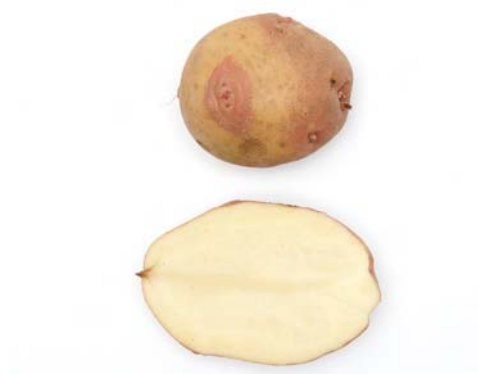


King Edwards

Gezüchtet in England, wurde sie erstmals 1902 vermarktet. Sie war im 20. Jahrhundert die beliebteste Sorte in Grossbritannien. In dieses Jahr fällt auch die Krönung King Edwards VII, worauf die Namensgebung zu schliessen ist.

Verwendung

Ein Allrounder: Für mich die beste Salzkartoffel, zum Backen, Braten, für Kartoffelchips, Stock, Gratin u.v.m.





Freddy Christandl

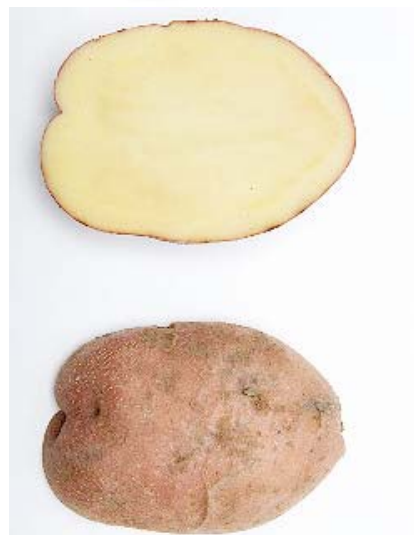
Genusstrainer

Roseval

Alte französische Sorte die von den Sorten Vale und Rosa abstammt. Die ProSepcieRara Roseval unterscheidet sich stark von der Roseval in anderen Ländern. Sie hat eine dunkelrote Schale und gelbes Fruchtfleisch und ist sehr gut lagerbar. Sie hat eine cremige Konsistenz und einen buttrigen Geschmack.

Verwendung

Für Geschwellte, Rösti, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln und Kartoffelstock.

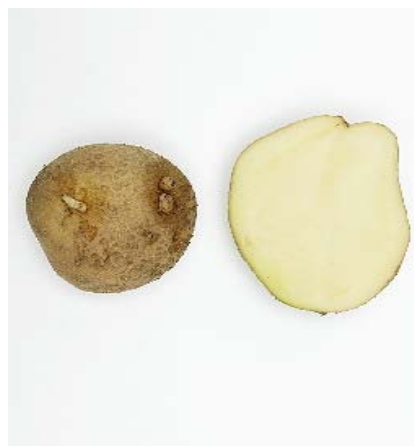


Ackersegen

Die Sorte wurde 1929 gezüchtet und war bis 1961 im Schweizer Richtsortiment, galt als Ausgleichssorte in Notzeiten und ist vielen Leuten noch ein Begriff. Fleisch und Schale sind gelb.

Verwendung

Für Geschwellte, Rösti, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln.

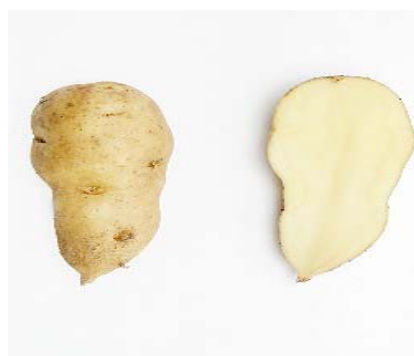


Ostara

Frühreife, holländische Sorte, welche in der Schweiz ab den 1960er Jahre gehandelt wurde. Sie weist auch aus heutiger Sicht hervorragende Geschmackseigenschaften auf. Starker, nussiger Geschmack, nicht zu erdig.

Verwendung

Ein Allrounder: Sehr gut für Pommes und Kartoffelchips, für Ofenkartoffeln, Salat, Stock, Gratin u.v.m.



«Raritäten und Festtagskartoffeln»



Freddy Christandl

Genusstrainer

Patate Verrayes

Der getreidige und gehaltvolle Geschmack, sowie das helle Fruchtfleisch zeichnen diese Kartoffel aus. Diese Aromabombe kommt ursprünglich aus dem italienischen Aostatal. Mit ihrer violett gefleckten Schale erinnert sie an eine große bunte Topinambur.

Verwendung

Die ultimative Bratkartoffel zu Schmorgerichten. Dazu in der Schale kochen, schneiden und braten. Ausgezeichnet auch zum konfieren in Butterschmalz oder Olivenöl, als Stampfkartoffel, für Kartoffelstock und für eine gehaltvolle Rösti.

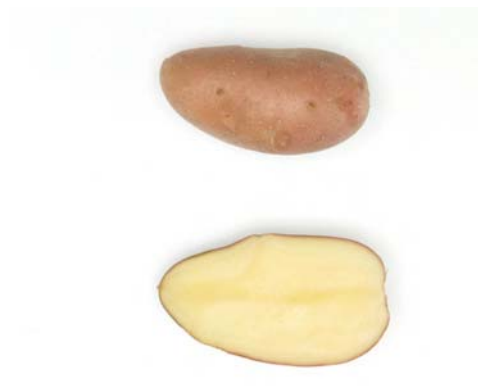


Roosevelt

Die ursprünglich aus Frankreich stammende Sorte hat eine rötliche, dünne und glatte Schale. Sie ist einfach zu verarbeiten. Das Fleisch ist leicht marmoriert, cremig und schmilzt förmlich im Gaumen. Es kommen Geschmacksnuancen ins Spiel, welche an gekochte Maroni erinnern. Ein Hochgenuss!

Verwendung

Ein Allrounder: Als Geschwellte, Brat- und Ofenkartoffel, ausgezeichnet zum frittieren und sehr gut für verschiedenste Salate geeignet.

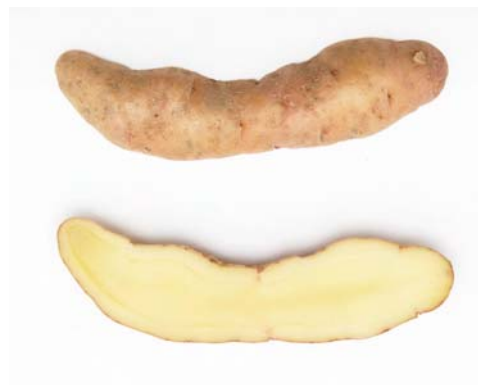


Corne de gattes

Eine absolute Rarität, ursprünglich aus Belgien stammend, wo sie als Delikatesse bekannt ist. Sie ist länglich bis hörnchenförmig und hat eine weiche, buttrige Textur. Wegen der dünnen Schale werden sie ungeschält gegessen. Sie ist wohl verwandt mit der berühmten französischen Ratte Kartoffel. Mit ihren nussigen, maroniartigen Aromen ist sie dieser mehr als ebenbürtig.

Verwendung

Eine kaiserliche Brat- und Salatkartoffel! Konfiert in Kleinmolkerei-Butterschmalz ein Gedicht und als Gschwellte ein Leckerbissen.





Freddy Christandl

Genusstrainer

Highland Burgandy Red

Die Highland Burgandy Red, mit ihrem rot-weiß-gelb marmoriertem Fruchtfleisch ist sehr dekorativ, nicht nur das, sie schmeckt außergewöhnlich gut. Ein kräftiger, erdiger Gout, der an Bodenrüben erinnert und den Urgeschmack der Kartoffeln erahnen lässt. Die Burgandy Red kommt aus den schottischen Highlands. Sie ist sehr begehrt bei Liebhabern wie bei Sammlern. Sie kommt vor allen in den Bergregionen ausgezeichnet, im Unterland entwickelt sie gerne zähe Fasern im Fleisch.



Verwendung

Als Ofenkartoffel, für zwei- oder dreifarbigen Kartoffelsalat, Stampfkartoffeln und einen roten Kartoffelstock. Insider kombinieren ihn mit gelben und/oder blauen Kartoffelstock. Super Kartoffel zum frittieren.

Vitelotte noire oder Chinatrüffel

Eine alte französische Sorte aus dem Loiregebiet die bei Feinschmeckern als Trüffelkartoffel bekannt ist. Sie wurde schon vor 1850 angebaut. Leider sind die Erträge außerordentlich gering. Sie hat einen superben, leicht nussigen Geschmack. Der Biss ist ähnlich wie der in eine Esskastanie. Sie wird als die edelste der blauen Esskartoffeln gehandelt, und bleibt beim kochen nachtblau.



Verwendung

Als Bratkartoffel und Geschwellte, für Salate und Kartoffelchips.

Lagerung

Wenn Kartoffeln unter 5° C gelagert werden, verwandeln sie die natürliche Kartoffelstärke in Zucker und sie werden süß. Die beste Lagertemperatur liegt bei 6-8°C und völliger Dunkelheit. In modernen Häusern, wo oft kein guter Keller mehr vorhanden ist, eignet sich eine Styropor-Box, welche man auf den Balkon stellt. Wenn es im Winter weit unter 0°C fällt, die Box in den Keller stellen. Werden die Kartoffeln wöchentlich 1-2 Mal bewegt, verlängert sich die Lagerzeit ebenfalls.

«Die Bilder wurden von der Stiftung Pro Specie Rara zur Verfügung gestellt. Sie entstanden mit Unterstützung des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW) im Rahmen des Nationalen Aktionsplans zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der pflanzengenetischer Ressourcen (NAP-PGREL). Herzlichen Dank!»