



Marcel und Sabina Heinrich Tschalèr, Freddy Christandl (v.l.n.r.)
Foto: Tina Sturzenegger

FAST JEDE SORTE
HAT IHREN
EIGENEN CHARAKTER,
IHREN EIGENEN
GESCHMACK
UND OFT AUCH
IHRE EIGENE TEXTUR.

INTERVIEW

Das Interview führte Thomas Häring
mit Freddy Christandl

**Wie unterscheiden sich Bergkartoffeln von
Unterlandkartoffeln?**

Der grösste Unterschied liegt darin, dass eine Bergkartoffel mehr Zellwände hat, als eine Kartoffel, die im Unterland wächst. Sie hat darum im Verhältnis auch viel weniger Wasser eingelagert.

**Ist das der Grund, warum die
Albula-Bergkartoffeln so gut schmecken?**

Nur zum Teil. Es sind verschiedene Faktoren. Natürlich ist der intensive Geschmack unter anderem darauf zurückzuführen, aber ein ganz wichtiger Faktor dafür sind die Böden. Das Berggebiet allein ist nämlich nicht die Garantie für eine gute Kartoffel. Der Boden muss stimmen. Im Albulatal haben wir diesbezüglich grosses Glück. Man spricht bei unserem Boden von einem Fluvisol – also einem Schwemmboden, der sich fast nur aus Sand, Stein und natürlich Humus zusammensetzt. Die Kartoffel kann so besser atmen, und es gibt zum Beispiel bei starken Regenfällen auch kaum Staunässe.

**Der Schwemmboden wirkt also fast
wie ein Geschmacksverstärker?**

Er ist ein weiteres Puzzleteil. Die Höhe und damit verbunden das viel stärkere UV-Licht spielen ebenfalls eine bedeutende Rolle. Bergweizen hat zum Beispiel unter dem Mikroskop eine völlig andere Struktur als Unterlandweizen. Und schlussendlich ist da noch der Hofdünger, den Marcel immer noch veredelt, bevor er ihn in der richtigen Dosis auf die Felder ausbringt.

**Von Cyrill Pflugi, unserem Küchenchef hier im
Hof Maran, weiss ich, dass man auch beim Kochen
der Albula-Bergkartoffeln vieles neu überdenken
muss. Hat das mit den erwähnten Faktoren zu
tun?**

Kochtechnisch hat vor allem der hohe Zellwandanteil Auswirkungen. Durch ihn verlängert sich die Kochzeit gegenüber einer Unterlandkartoffel fast um das Doppelte. Doch auch gewohnte Rezepte verändern sich: Bei Kartoffelstock benötigt man je nach Sorte 3 bis 5-mal so viel Flüssigkeit. Oder man stellt Gnocchi her, mit einem Mehlanteil von etwa 10% der gewöhnlichen Rezeptangaben – das ist dann eine wahre Offenbarung, purer Kartoffelgeschmack und luftig leicht wie ein Soufflé.



**Da läuft mir schon beim Zuhören das Wasser
im Mund zusammen. Welche ist deine Lieblings-
knolle und welches ist dein Lieblingsrezept?**

Fast jede der knapp 50 Sorten hat ihren eigenen Charakter, ihren eigenen Geschmack und oft auch ihre eigene Textur. Am liebsten koche ich mir vor allem im Herbst und Winter nur ein paar Gschwelti, etwa vier bis sechs Sorten und ein gutes Stück Butter dazu. So spiegelt sich die geschmackliche und farbliche Vielfalt in ihrer reinsten Form wider – der wahre Genuss liegt definitiv in der Einfachheit. Bleiben ein paar Kartoffeln übrig, drücke ich sie leicht an und brate sie am nächsten Tag in Butter. Das Rezept: bergkartoffeln.ch/rezepte

**Wie muss man sich diese Vielfalt im Anbau
vorstellen, was sind da die besonderen Herausforderungen?**

Vielfalt heisst auch, dass jeder Schritt vom Acker bis auf den Teller einen erheblichen Mehraufwand bedeutet – für den Gaumen ist es dann natürlich eine Offenbarung. Marcel hat Jahre gebraucht, bis er die agronomischen Eigenheiten jeder Sorte kannte. Es ist wie im normalen Leben: Man kommt nicht mit allen Nachbarn gleich gut aus. Das ist auch auf dem Kartoffelfeld nicht anders. Die sportlichen Sorten stehen dabei immer am Anfang des Feldes, also dort, wo der Wind meistens in den Acker hineinbläst. Sportlich heisst, sie sind vor allem resistenter gegen Krautfäule. Wenn Sorten mit einem schwachen Immunsystem am Anfang des Feldes stehen, könnten allfällige Viren durch den Wind in kürzester Zeit über das ganze Feld verbreitet werden und es infizieren. Es geht also auch hier darum, den gefährdeten Gruppen (Sorten) Sorge zu tragen. Aber da hört es nicht auf. Vom Ernten und Sortieren über das Lagern und Kommissionieren bis hin zur Zubereitung in der Küche. Im letzten Herbst waren es 88 verschiedene Positionen, die wir eingelagert haben. Von manchen Grössen hat es dann vielleicht 20 kg, bei anderen Sorten sind es ein paar Tonnen.

**Deine Ausführungen sind sehr interessant,
und ich sehe die Parallelen zur Gastronomie,
die ebenfalls sehr komplex ist. Kann man
das so vergleichen?**

Durchaus kann man hier eine Brücke schlagen. Je mehr Vielfalt man dem Gast bietet, mit umso mehr Aufwand ist es verbunden. Doch der Aufwand ist es wert, wenn man damit den Gast glücklich machen und er jeden Augenblick seines Aufenthaltes geniessen kann. Diese Emotionen bleiben, und das muss doch das Ziel sein!

**Da stecken sehr viel Herzblut und Leidenschaft in
eurem Projekt?**

Wenn man etwas gerne macht, kommt es ganz von selbst. Unsere grosse Motivation liegt heute darin, die alten Sorten und das Wissen um den Bergkartoffelanbau für die nächsten Generationen zu sichern. Dafür haben wir unsere Kartoffelakademie ins Leben gerufen. Es ist doch ein wunderschöner Gedanke, dass man mit jeder einzelnen Knolle, die man isst, seinen Beitrag leisten kann – sie dabei geniessen und bei euch sogar dabei noch entspannt.