



BUNTE KNOLLEN Ihre Namen sind verheissungsvoll: Désirée, Maikönig, Roseval... Je nach Sorte schmecken sie nach Nuss oder Butter.

Als der ehemalige Spitzenkoch Freddy Christandl zum ersten Mal mit den Knollen vom Hof Las Sorts einen Kartoffelstock zubereitete, musste er die sechsfache Menge Milch begeben. Die Bergkartoffeln gedeihen im Albulatal auf 1000 Meter über Meer, enthalten weniger Flüssigkeit und sind dadurch länger haltbar. Durch das langsamere Wachstum reift die Stärke besser aus und die Aromen entwickeln sich schön. Er war begeistert und schwärmt: «Machen Sie mal Gnocchis aus der Roten Emmalie, Sie brauchen kaum Mehl, und die Konsistenz gleicht der eines Soufflés.»

Christandl hat es sich zur Aufgabe gemacht, für etwas so Simples wie die Kartoffel mehr Wertschätzung zu generieren. Aufzuzeigen, wie viel dahinter steckt, bis sie als Rösti oder Gschwellti auf unseren Tellern landet. Private Käufer finden die Bio-Bergkartoffeln exklusiv bei Jelmoli.

Ab Herbst werden im Food Market die farbigen Knollen nach Sorte in Holzkisten verpackt, damit sie nicht dem Licht ausgesetzt sind, wodurch sie sich grünlich verfärben. Das Fichten- und Arvenholz der «Schatzkistli», wie Christandl sie nennt, stammt natürlich aus dem Albulatal.

BERGKARTOFFELN, etwa dreissig verschiedene Sorten und alle bio, sind im Food Market erhältlich.

Himmliche ERD- APFEL



DIE KÖPFE
(V.l.) Marcel und Sabina Heinrich Tschalär bauen in Graubünden Pro-Specie-Rara-Kartoffeln an. Freddy Christandl vertreibt sie.

