

Berg- und Felskartoffeln.

Text Dominik Flammer

Eigentlich wollte ich von Freddy nur wissen, ob er mir eine besonders mehlig kochende, luftige Kartoffelsorte empfehlen könne. Für Knödel und Gnocchi nämlich, da mir der letzte Versuch, einen wirklich luftigen Kartoffelteig hinzukriegen, misslungen ist. Vermutlich habe ich zu einer fest kochenden Sorte gegriffen, die sich dafür nicht eignet.

Das wird vielen schon passiert sein, denn die mehlig Knollen sind heute nicht mehr so begehrt wie die fest kochenden, und es wird immer schwieriger, im Einheitsbrei der Massenkartoffeln eine Sorte zu finden, die den spezifischen Eigenarten der vielen alpenländischen Kartoffelspezialitäten gerecht wird. Und irgendwie sehen doch alle Kartoffeln gleich aus.

Das habe ich zumindest geglaubt, bis ich Freddys Kartoffellager sah. Inmitten von Säcken voller Knollen mit so eigentümlichen Namen wie «Vitelotte noire», «Corne de Gatte», «Blauschalige Bristen», «Parli» oder «Röseler» begann mir der Spitzenkoch und Genusstrainer von den Vorzügen alter Sorten zu erzählen. Sorten, die lange als verschollen galten und die vor allem dank den Bemühungen der Organisation ProSpecieRara den Weg zurück in die Küche finden.

Kartoffelsorten, die grösstenteils verschwunden sind, weil sie nicht die Erträge jener Standardkartoffeln liefern, die das Angebot in unserem Land dominieren. Sorten auch, die noch vor einem Jahrhundert etwa im Urnerland oft auf grossen Findlingen angebaut wurden, da die Bauern ihr Weide- und Grasland schonen wollten, um im Winter genügend Heu für ihr Vieh zu haben.

Von allen alten Kartoffelsorten haben die blauen Varietäten wie die «Blaue Sankt Galler», die «Blaue Zimmerli» oder die «Blaue Schweden» die grössten Chancen, sich wieder durchzusetzen, denn hier lässt sich zumindest an der Farbe ein

Unterschied zu den Massenkartoffeln erkennen. Und zudem entzückt etwa ein lila-blauer Kartoffelsalat auch das Auge.

«Dabei», so Freddy, «haben alte Sorten nicht nur farbliche Vorzüge, oft eignen sie sich für spezielle Kartoffelgerichte weit besser als konventionelle Sorten.» Und auch geschmacklich ist Kartoffel nicht gleich Kartoffel. Die sagenhafte Bündner Sorte «Parli» etwa, die in der Schweiz nachweislich seit sicher 250 Jahren angebaut wird,

erinnert im Geschmack an Marroni und im Duft an Artischocken: die perfekte Sorte für die klassischen Bündner Kartoffelgerichte wie Maluns oder Plain in Pigna.

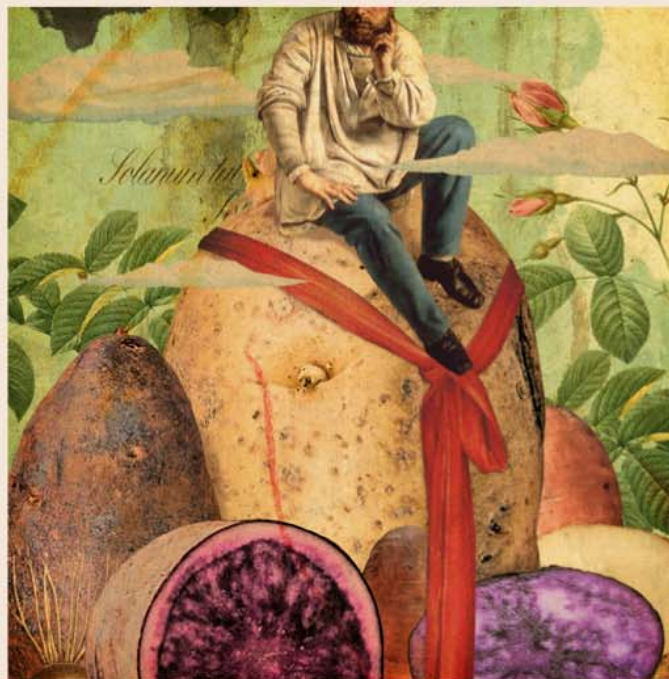
Und dann natürlich die «Röseler», die Freddy als Oldtimer-Version der bekannten «Desirée» bezeichnet. Eine der vielen Sorten, die der Spitzenkoch bei einem Bio-Bergbauern in Graubünden bezieht. Denn in der Höhe wachsen Kartoffeln nicht nur langsamer, sondern entwickeln auch jene Kocheigenschaften, nach denen man bei vielen konventionellen Sorten vergeblich sucht.

Für Gnocchi eben oder für Knödel eignet sich deshalb die «Röseler» hervor-

ragend, da sie ihren schaumigen, flaumigen Charakter bei der Verarbeitung zu einem Kartoffelteig so richtig schön entfaltet, ohne dass man zu viel Mehl begeben muss.

Der Besuch bei Freddy dauerte einige Stunden. Nach Hause gefahren bin ich mit einem vollen Kofferraum und einem Dutzend alter Kartoffelsorten. Die hellchalige «Röseler» lagert seither zwischen der «Lila Uetendorfer» und der rötlichen «Highland Burgandy Red». So, dass ich auch bei schwachem Kellerlicht nicht mehr danebengreife. _

Freddys Gnocchi-Rezept finden Sie auf www.coop.ch/verde. Fragen an unseren Kolumnisten richten Sie bitte direkt an: flammer@verdeonline.ch



BLAUE ZIMMERLI, RÖSELER UND PARLI