Datum: 17.09.2013

Tages-Anzeiger

Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 188'602
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 19
Fläche: 39'424 mm²

Kartoffeln, die wie Kartoffeln schmecken

25 verschiedene Sorten bauen die Gebrüder Müller in Steinmaur an. Dafür benötigen sie jedes Jahr eine Spezialbewilligung vom Bund.

Kartoffelparadies: Bauer Stephan Müller in seinem Hofladen. Foto: Reto Oeschger

Von Thomas Zemp

Steinmaur - Sie haben so seltsame Namen wie Mayan Twilight, Reichskanzler, Rote Emmalie oder Shetland Black, und sie haben eines gemeinsam: Es sind alles Kartoffelsorten, die auf einer Hektare Land in Steinmaur wachsen. 25 verschiedene Knollenarten haben die Landwirte Stephan und Daniel Müller - zwei Brüder aus einer Familie mit elf Geschwistern - auf ihren Höfen gesetzt. Die meisten Sorten können sie in diesen Tagen ernten.

Seltsam sind nicht nur die Namen der Kartoffeln, ungewöhnlich sind auch ihre Formen und Farben. Der Reichskanzler hat eine rote Hautfarbe, der Rosa Tannenzapfen natürlich eine rosa, der Krakauer Kipferl eine gelbe und die Vitelotte ist violett, ja fast schwarz. Die Vitelotte ist unförmig und knorrig wie ein Stück Tannenwurzel - aber nicht nur sie. Auch der Rosa Tannenzapfen und das Bamberger Hörnchen haben Ausbuchtungen und Knöllchen, dass sich der Koch fragt, wie er diese «Härdöpfel» schälen soll. Mit den wohlgeformten, sauber gewaschenen und in Plastiksäcken abgepackten Kartoffeln der Grossverteiler haben diese Gewächse kaum etwas gemein.

Ein fairer Preis

Vor allem aber unterscheiden sich die Kartoffeln aus Müllers Acker beim Essen. Sie schmecken so, wie Kartoffeln schmecken sollen - und nicht nach einem fast wässrigen Nichts der konventionell angebauten. Einige von Müllers Kartoffeln haben eine nussige Note, andere sind leicht cremig, haben mehr oder weniger Biss, eignen sich für Kartoffelstock oder für Bratkartoffeln.

Erst seit vier Jahren setzt Stephan

ARGUS Medienbeobachtung

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 51191694
Ausschnitt Seite: 1/2

Datum: 17.09.2013

Tages-Anzeiger

Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 188'602
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 19
Fläche: 39'424 mm²

Müller auf diese Spezialitäten. Er wollte damit die Erfahrung wiederholen, die er mit seinen Bio-Tomaten gemacht hatte. Sorten pflanzen und anbieten, die sich durch ihren Geschmack auszeichnen. Kunden seien bereit, dafür mehr Geld auszugeben, sagt Stephan Müller. «Gute Nahrung soll etwas kosten, bewusste Konsumenten sind auch bereit, einen fairen Preis dafür zu bezahlen.» Wobei der Preis im Hofladen in Steinmaur mit vier Franken pro Kilo nicht hoch ist. Die Delikatessabteilungen der gehobenen Kaufhäuser an der Zürcher Bahnhofstrasse haben für die Sorte La Ratte auch schon ein Mehrfaches verlangt.

Dass Bioproduzenten auf Spezialsorten setzen, ist für Müller logisch und konsequent. «Bei konventionellen Anbauern bestimmen die Grossverteiler die Preise, die Bauern müssen auf grosse Mengen setzen», sagt Müller. Die meisten seiner Sorten sind weniger ergiebig als die bekannten Agata, Charlotte oder Agria. Viel verdiene er an seinen Kartoffeln denn auch nicht, sagt er. «Es ist mehr Hobby, Überzeugung und Leidenschaft.»

Seine Kartoffeln hat der Gemüsebauer in Deutschland sowie in Grossbritannien gesucht. In Ländern, die nicht weit entfernt sind und in denen das Klima rau und feucht ist. «Was dort wächst, hat auch bei uns gute Chancen», sagt Müller. Im ersten Jahr hat er zehn Sorten angebaut, heute ist er bei fünf Frühsorten und zwanzig späteren Sorten.

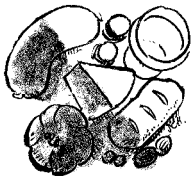
Nur wenige Sorten zugelassen

Einfach einführen und anpflanzen darf Müller seine Kartoffelsorten nicht. Der Bund führt restriktive Verordnungen zum Grundnahrungsmittel - zugelassen sind nur einige wenige Sorten der weltweit etwa 1300. Jedes Jahr muss Müller darum eine Versuchsbewilligung beantragen. Das Regelwerk ist dicht: So darf ein Bauer beispielsweise nicht verschiedene Kartoffelsorten in einem Sack verkaufen - etwas das bei Tomaten gang und gäbe ist. Müller wollte das einmal mit verschiedenfarbigen Frühsorten machen.

Die Kartoffeln sind bei Müllers ein Nischenprodukt. Die beiden Höfe von Stephan und Daniel nähern sich an, da Daniel nun auch auf Bio umstellt. Mit 75 Hektaren Land werden sie zu den grössten Bioproduzenten der Schweiz gehören. Sie produzieren vor allem Gemüse und Früchte, haben aber auch die zweitgrösste Herde von Engadinerschafen der Schweiz - eine seltene Rasse. Lukas, ein weiterer Bruder der insgesamt elf Geschwister, betreibt das Orchideenhaus in Steinmaur. Dort bietet er soziale Arbeits- und Ausbildungsplätze an.

Die Kartoffeln sind im Hofladen in Steinmaur sowie am Dienstagsmarkt im HB Zürich erhältlich.

Kulinarisches Zürich



In dieser Serie stellt der «Tages-Anzeiger» kulinarische Spezialitäten aus dem Kanton Zürich vor. Einmal im Monat gewährt ein Bauer, Konditor, Metzger oder Koch Einblick in sein Handwerk. Das beschriebene Produkt muss sehr gut sein und seine Herkunft eine Geschichte haben.