

Datum: 11.12.2016

Stil

NZZ+Ost+Zentralschweiz am So

Stil / NZZ+Ost+Zentralschweiz am So
8021 Zürich
044 258 11 11
www.nzz.ch/magazin/stil

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 277'292
Erscheinungsweise: wöchentlich



König der
Kartoffeln

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 263'194 mm²

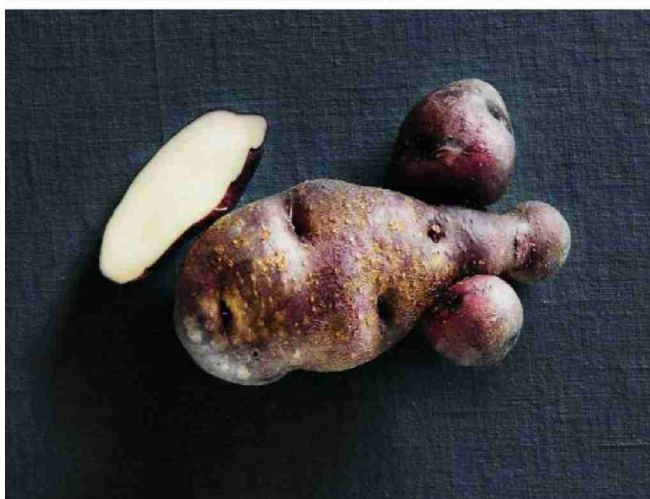
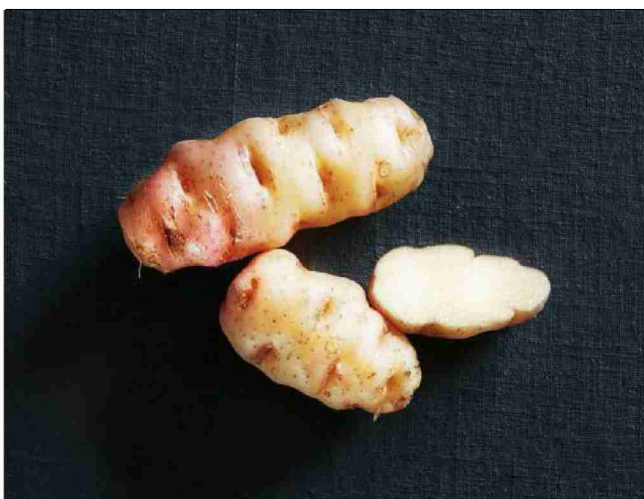
König der Kartoffeln



Oben: Biobauer Marcel Heinrich auf seinem Hof in Fillsur.



König der
Kartoffeln



Oben: Diese urtümlichen Kartoffelsorten werden im Albulatal angebaut: Blaue Schweden, Parli, Highland Burgundy Red und Blauschalige Bristen (von oben links, im Uhrzeigersinn).

Die besten Schweizer Köche begehren sie, und «Foodies» bezahlen bis zu zwölf Franken pro Kilogramm. Dabei sind es doch nur gute alte Bergkartoffeln, die Marcel Heinrich im bündnerischen Filisur anbaut. Woher rührt der Erfolg des Biobauern? Eine Spurensuche im Albulatal



König der
Kartoffeln

Nach Kastanien riechen die Kartoffeln von Marcel Heinrich, Kenner sprechen auch von Nüssen oder Artischocken. Jedenfalls ist man überrascht, wenn man in seinem Keller steht. So riechen keine gewöhnlichen Kartoffeln.

Heinrich produziert Bergkartoffeln. Auf seinem Hof im Albulatal wachsen Parli, Roosevelt oder Corne de Gatte, rare und alte Sorten, 42 sind es insgesamt - und das auf 1000 Metern über Meer. Im Frühling wird angebaut, im Spätsommer geerntet. Der sandige Boden voller Steine erschwert die maschinelle Ernte. Zudem sind manche Kartoffelarten so klein, dass sie sich nur von Hand ernten lassen. Also kriecht Heinrich mit seinem Team jeden Sommer zwei Wochen lang über die vier Hektaren Land.

Es ist Mittag auf dem Hof Las Sorts in Filisur (GR). Heinrichs Frau Sabina bringt den Gästen einen

Topf Gschwellti. Eine angenehm dichte Textur haben sie. Und einen edlen, nussigen Geschmack, der lange anhält. So schmecken keine gewöhnlichen Kartoffeln. «Die DNA der alten Sorten unterscheidet sich von der Massenware», sagt Marcel Heinrich. «Ausserdem beeinflussen der sandige Boden und das intensive UV-Licht hier oben ihren Geschmack», so der Biobauer. Das schlägt sich im Wassergehalt nieder: Dichte und Nährwert sind höher als bei konventionellen Produkten. Das schätzt auch Andreas Caminada. Er ist der bekannteste unter den vielen Schweizer Spitzenköchen, die ihren Gästen Bergkartoffeln anbieten. «Die Kartoffeln haben einen ausserordentlichen Geschmack. Und dank der vielen Stärke muss ich beispielsweise für Gnocchi weniger Mehl und Eier zugeben», erklärt der Koch. Auch eine seiner Leibspeisen, Maluns, bereitet Caminada aus den Knollen vom

Albulatal zu (siehe rechte Seite).

Dass Marcel Heinrich heute von der Landwirtschaft leben kann, ist nicht selbstverständlich. «Der Bio-Kartoffelbau ist die Königsdisziplin des Ackerbaus», sagt ►



Datum: 11.12.2016

Stil

NZZ+Ost+Zentralschweiz am So

Stil / NZZ+Ost+Zentralschweiz am So
8021 Zürich
044 258 11 11
www.nzz.ch/magazin/stil

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 277'292
Erscheinungsweise: wöchentlich



König der
Kartoffeln

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 8
Fläche: 263'194 mm²





König der
Kartoffeln

Maluns mit Apfelmus nach Andreas Caminada

Maluns

500 g mehlig kochende Kartoffeln
180-200 g Mehl (je nach
Mehligkeit der Kartoffeln)
Salz und Pfeffer
100 g Butter

Apfelmus

5 Äpfel (Gala)
50 g Butter
120 g Puderzucker
80 ml Calvados
70 ml Apfelsaft
1 Zitrone, Saft

Zubereitung Maluns

Die Kartoffeln mitsamt der Schale in Salzwasser kochen, bissfest garen und auskühlen lassen. Zwei Tage an einer kühlen Stelle stehen lassen. Schälen und mit der Röstiraffel raspeln. Kartoffeln mit Mehl, Salz und Pfeffer vermischen, mit der Hand leicht verkneten und zu kleinen Kugeln verreiben. Nach und nach in einer Teflonpfanne mit Butter 10-15 Minuten nicht zu heiss goldgelb anbraten. Beim Rösten stetig schwenken. Kann auch vorgebraten werden.

Zubereitung Apfelmus

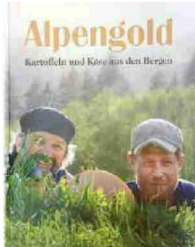
Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. In Butter schwenken und den Puderzucker begeben. Mit Calvados ablöschen und sowohl den Apfel- als auch den Zitronensaft begeben. Alles abdecken, kochen lassen und danach mixen. Nach Belieben nachzuckern.

Anrichten: Maluns und Apfelmus auf Teller verteilen, mit Bergkäse verfeinern.

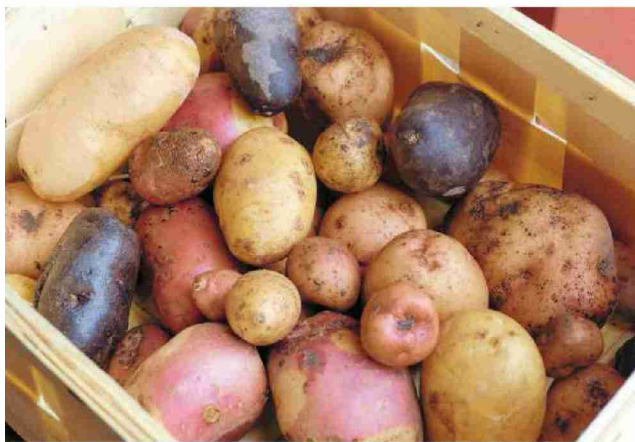




König der
Kartoffeln



Links: Neu erschienen:
«Alpengold. Kartoffeln
und Käse aus den Bergen»
(Fona-Verlag, 46 Fr.)
von Marcel Heinrich und
Martin Blenerth.
Unten: Heinrich baut
42 Kartoffelsorten an.
Linke Seite, oben:
Die Albulabahn verbindet
Thusis mit dem Engadin.
Linke Seite, unten: Hahn im
Stall von Marcel Heinrich.



ANZEIGE



Süsse Träume erfüllen und Freude bereiten. Mit original
FrischSchoggi oder einer der vielen Schokoladenspezialitäten.
Jetzt exklusiv in allen Läderach Chocolaterien oder unter

laederach.ch/online-shop

◀ der Bündner. Nebst Stolz schwingt in diesem Satz auch Ehrfurcht vor dem Unterfangen mit. «Von der Aussaat bis zur Ernte können etliche Schritte gut- oder schiefliegen», erklärt er. Alles spiele sich unterirdisch ab, sein Einfluss sei begrenzt. Jeden Monat drohten neue Gefahren: im Frühjahr Frost und Schnee, später Krautfäule und Kartoffelkäfer. «Bis zur Ernte schlafe ich schlecht», sagt Heinrich. Durchhaltewillen hat er. Als er 2001 den Hof seines Vaters übernahm, kämpfte er jahrelang ums wirtschaftliche Überleben. Bald sprang ein Partner ab, bald beendete ein Händler die Kooperation. Den Glauben an sein Produkt habe der Vater von drei Töchtern aber nie aufgegeben. Zu Recht: «2016 war ein Top-Jahr», sagt Heinrich, «nächstes Jahr könnte ich doppelt so viel verkaufen.»

Immer mehr Produzenten setzen heute auf «klein, aber fein»,

bestätigt auch Tiziano Marinello, Früchte- und Gemüsehändler für die Zürcher Gastronomie. «Die Spezialisierung hin zur Nische ist für kleine Hersteller oft der einzige

Weg, sich konkurrenzfähig zu positionieren», erklärt Marinello. «Ihr Geschäft ist die Qualität, nicht die Quantität.»

Dass Sterneköche wie Caminada oder Heiko Nieder («Dolder Grand») Bergkartoffeln verwenden, ist auch Freddy Christandl zu verdanken. Der ehemalige Spitzenkoch ist das Bindeglied zwischen Heinrich und der Gastronomie. Die beiden lernten sich 2007 kennen, in einer Phase, als es Heinrich nicht lief. Doch Christandl war begeistert von der Ware und kaufte gleich eineinhalb Tonnen. Aus einer Garage begann er, seine Kollegen in der Spitzengastronomie zu beliefern. «Es haben schon einige schöne Geschichten in einer Garage angefangen», sagte er kürzlich im Fern-

sehen. Ganz klar: Die beiden wissen, wie sie ihre Geschichte erzählen müssen. Ein Food-Startup mit regionalen Bioprodukten, alten Sorten und kleiner Auflage – was zu Beginn des Projektes von vielen belächelt wurde, entspricht heute dem Zeitgeist. «Die Geschichte hinter den Kartoffeln ist extrem wichtig», gibt Heinrich unumwunden

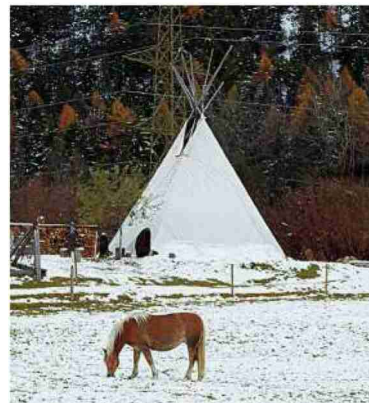
zu. Für Qualität, Geschichte und Rezepte, die im Laden beiliegen, zahlen seine Kunden denn auch etwas mehr. Bis zu 11 Franken 80 pro Kilogramm kosten die Bergkartoffeln im Handel. Das ist viel für ein Grundnahrungsmittel. Und doch: «Sie sind gut angelaufen», erklärt die Verkäuferin im Zürcher Bioladen Bachsermätt, der die Knollen neu im Sortiment führt.

Ein Massenprodukt wird daraus trotzdem kaum. Auch für die Gastronomie müsse man diesen Trend im richtigen Licht sehen, sagt Marinello: «Solche Produkte sind für die



König der
Kartoffeln

meisten Köche nicht kalkulierbar. Ausserdem fehlt manchem Gastronomen der Mut, statt des Filets die Kartoffel zum Star des Gerichtes zu machen.» Den Absatz verdoppeln und endlos wachsen, das kann Heinrich nicht. Doch das will er auch nicht. Ihm sind die hohe Qualität seiner Kartoffeln, ein umweltverträglicher Anbau und gesundes Essen wichtiger. Werte statt Wachstum. *Mauro Guarise*
 ● Läden und Restaurants, die Heinrichs Bergkartoffeln anbieten, findet man auf bergkartoffeln.ch.



Im Albulatal wäht man sich zuweilen in Colorado: Winterlandschaft mit Pferd.