



Filisurer begeistert sich für alte Kartoffelsorten

Marcel Heinrich setzt sich für die Wiederentdeckung von alten Bergkartoffelsorten ein. Mittlerweile schwören zahlreiche Biobauern auf die beinahe vergessenen Sorten. Auch Köche lassen sich gerne inspirieren.

von Jérôme Stern

Marcel Heinrich ist normalerweise kein Freund vieler Worte. Doch wenn der Biobergbauer aus Filisur über alte Bergkartoffelsorten spricht, wird er unverhofft Gesprächig: «Die alten Sorten sind eine Chance gerade für kleine Bergbauern», sagt Heinrich. «Zwar sind sie arbeitsintensiv, aber nur in der Höhe entfalten sie ihren vollen Geschmack.» Zudem seien sie für Bioanbau gut geeignet.

Der Bergbauer in Rapperswil

Es gibt hierzulande wohl kein Landwirt, der so viel Erfahrungen mit alten Bergkartoffelsorten hat wie Heinrich. So war er bei der gestrigen vierten Kartoffelakademie in Rapperswil (St.Gallen) der Hauptredner. Bauern und Köche renommierter Restaurants trafen sich im Hotel «Jakob». Und alle hatten sie ein gemeinsames Ziel: Sie wollen alte Bergkartoffelsorten wieder bekannt machen und Konsumenten auf den Geschmack bringen. Initianten der Akademie sind neben Heinrich Patrick Honauer, Wirt des «Jakob» sowie Freddy Christandl, Gastroberater aus Wollerau (Schwyz).

Begonnen hatte alles vor 15 Jahren. Damals hatte Heinrich ein Schlüsselerebnis: «Ich musste meine Lieferung von Bergkartoffeln für ein Restaurant

in eine Kiste voller Massenware aus Holland schütten.» Damals sei ihm schlagartig klar geworden, dass er jetzt etwas ändern müsse, so Heinrich. Er beschloss, alten Bergkartoffelsorten wie Parli, Röseler oder Prättigauer zu der Wertschätzung zu verhelfen, die sie seiner Meinung auch verdienen. «Die meisten Köche waren punkto Bergkartoffeln überfordert», sagte Heinrich. «Weder kannten sie spezielle Rezepte noch hatten sie eine Ahnung von den längeren Garzeiten.»

Einer der wenigen Köche, die sich für die alten Kartoffelsorten interessierten, war Freddy Christandl, zu dieser Zeit Koch im «Krug» in Wollerau. Mehr noch, Christandl war derart begeistert, dass er die Vermarktung von Heinrichs Ernte übernahm. Zudem wollte er andere Köche mit der gemeinsamen Begeisterung anstecken und sie kulinarisch beraten.

Die überzeugten Anhänger

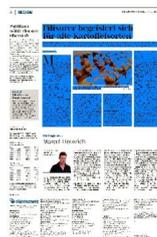
An der gestrigen Veranstaltung sprach Heinrich über die Herausforderungen des «Kartoffeljahrs 2017». Es sei ein Jahr der schwierigen Entscheidungen gewesen. «Ende März fragte ich mich, ob ich schon mit der Aussaat beginnen sollte», so Heinrich. «Aber wenn der Boden im Albulatal warm ist, dann musst du pflanzen.» Die Zuhörer nickten verständnisvoll. Für sie ist

Heinrich Pionier und Prediger zugleich – ohne ihn wüssten sie kaum etwas von den alten Kartoffelsorten.

Heinrich erzählte, wie im April ein Schneesturm die Felder zudeckte, «Kälte ist nicht weiter schlimm, mit Vlies konnten wir die Jungpflanzen schützen.» Schliesslich erwähnte Heinrich, dass der Mai warme Temperaturen brachte und er letztlich eine gute Ernte einfahren konnte.

Heinrichs Liebe zur Bergkartoffel führte dazu, dass er auf seinem Hof Führungen organisiert. Und er ist Mentor für Bergbauern aus anderen Regionen geworden. So zum Beispiel im Aostatal, wo Biobauern inzwischen erfolgreich 40 verschiedene Sorten anbauen. Weil diese unbezahlte Hilfestellung durch Heinrich aber immer mehr Zeit in Anspruch nahm, beschlossen die Mitglieder der Kartoffelakademie, einen Fonds einzurichten.

Zudem wollen sie künftig in einem neuen Blog über Bergkartoffeln berichten und geeignete Rezepte vorschlagen. Für Heinrich ist klar, dass Bergkartoffeln weniger Krankheiten haben und kulinarisch neue Möglichkeiten bieten. Den rund 50 Teilnehmern bot der Anlass Gelegenheit zum Erfahrungsaustausch. Sie sind überzeugt, dass das Comeback der alten Kartoffelsorten erst begonnen hat.



Neue kulinarische Möglichkeiten: Bei der vierten Kartoffelakademie standen alte, fast vergessene Kartoffelsorten im Mittelpunkt.

**Drei Fragen an ...****Marcel Heinrich****Biobauer in Filisur**
und Mitinitiant
Kartoffelakademie

1 Was bedeuten die Kartoffeln für Sie, für Ihren Betrieb und für die Berglandwirtschaft im Gesamten? Die Kartoffeln sind für uns extrem wichtig. In unserem Betrieb, der in Filisur auf 1000 Metern über Meer liegt, dreht sich alles um sie. Wir sind für die Kartoffeln bekannt und werden tagtäglich darauf angesprochen. Dadurch sind die Knollen auch zu unserem Lebensinhalt geworden, unserem Lebenssinn, zur Basis vieler Beziehungen zu verschiedensten Menschen. Die Besinnung auf alte Sorten, seien es Kartoffeln oder auch anderes Saatgut, stellt aber für die Berglandwirtschaft im gesamten Alpenraum eine enorme Chance dar. Sie kann sich durch solche Produkte, die gegenwärtig übrigens eine riesige Nachfrage erfahren, neu positionieren.

2 Sie sind ein Mentor von Jungbauern, ein wichtiger Netzwerker in der Gastroszene, der Initiant der Kartoffelakademie: Muss ein Bauer heute dies alles sein, um bestehen zu können?

Nein, ganz und gar nicht. All diese Aufgaben rechnen sich in einem wirtschaftlichen Sinn eigentlich überhaupt nicht und sie werden von keiner Seite finanziert. Da steckt vor allem eine grosse Portion Idealismus dahinter und auch viel Herzblut. Ich habe einfach eine grosse Freude daran zu zeigen, dass auch kleine Betriebe Grosses bewirken können. Wir können mit guten Produkten der Masse der Landwirte, die industrielle Produktion betreibt, entgegenreten. Es ist ein enorm wichtiges Zeichen für alle kleinen Betriebe im Alpenraum, dass man mit Durchhaltewillen und einer Idee auch ans Ziel kommen kann.

3 Sie haben die Kartoffelakademie gemeinsam mit zwei Freunden 2016 ins Leben gerufen. Was ist ihr persönliches Fazit nach einem Jahr? Die Kartoffelakademie bringt Köche und Bauern, ja generell Nichtlandwirte mit Landwirten zusammen. So wird ein Verständnis der jeweiligen Lebens- und Wirkungswelt geschaffen. Dies ist extrem wichtig, denn es ebnet den Weg unserer Produkte vom Feld in die Küche. Wir machen den Köchen klar, wer hinter den von ihnen verwendeten Produkten steckt und zeigen ihnen die ökologischen Zusammenhänge. Im Rahmen der Kartoffelakademie sind unzählige handfeste Kooperationen zwischen Gastronomie und Landwirtschaft entstanden. (baa)