

# Grosses Echo an der dritten «Härdöpfu-Stubete»

Auf dem Berchtoldshof fanden sich erneut regionale Küchenchefs und Gastronomiefachleute ein

Die «Hofschür», der Mehrzweckraum auf dem Berchtoldshof, war am 4. November 2019 gut gefüllt. Der Landwirt Christoph Jakob und seine Frau Regula hatten zur dritten «Härdöpfu-Stubete» auf dem Berchtoldshof eingeladen. 24 Küchenchefs und Gastronomiefachleute interessierten sich für die Erläuterungen des Kartoffelbauern.

Bamberger Hörnle, Lilaschalige Uetendorfer, Mayan Trixie und weitere vorzüglich schmeckende Kartoffelsorten konnten degustiert werden. Zu jeder Sorte gab der erfahrene Kartoffelbauer und Branchenkenner Christoph Jakob fundierte Tipps und Tricks zu Verwendung und Koch-eigenschaften. Auch die Thematik «innere Mängel» wurde an Beispielen gezeigt und die Problematik der falschen Lagerung wurde mit einem



**Bauer Christoph Jakob gibt wertvolle Tipps und Tricks weiter.**

Bilder: zvg

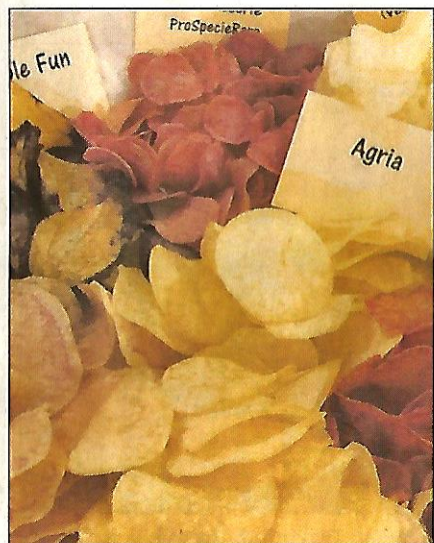
kleinen Test mit Kartoffelchips veranschaulicht. An diesem Abend stand die tolle Knolle im Mittelpunkt und

Jakob verstand es, mit Geschichten und Fakten rund um die Knolle die Besucher zu begeistern.

Weltweit gibt es circa 10000 verschiedene Kartoffelsorten. Auf dem Berchtoldshof werden rund 60 angebaut. Ein grosser Teil der Kartoffeln wird direkt im Hofladen verkauft. Weiter verkaufen Jakobs ihre «farbigen» Kartoffeln direkt an die Gastronomie.

Gemütlich klang der Abend bei hofeigenem Zebufleisch und dreifarbigem Kartoffelsalat aus. In einem Punkt sind sich die Teilnehmer einig: «Wir haben heute Abend viel gelernt und es war hochinteressant. Wer nicht dabei war, hat etwas verpasst und hat im 2020 die Chance, an der vierten «Härdöpfu-Stubete» auf dem Berchtoldshof teilzunehmen!»

zvg



**Die hofeigenen Kartoffelchips.**



**Eine Auswahl an verschiedenen Kartoffelsorten.**