

Der «verrückte» Kartoffelbauer aus Bätterkinden



Fährt man von Bätterkinden Richtung Fraubrunnen, liegt kurz nach dem Dorf auf der rechten Strassenseite ein Weiler mit verschiedenen Wohn- und Ökonomiegebäuden, der Berchtoldshof. Hier wohnt die vierköpfige Familie Jakob, die seit 2010 bereits in vierter Generation den landwirtschaftlichen Betrieb führt. Der Berchtoldshof ist im unteren Emmental und weit darüber hinaus bekannt für seine speziellen und vielfältigen Angebote.

Nebst dem schon fast klassischen Sortiment eines modernen Bauernbetriebes wie einem Hofladen mit eigenen Produkten oder Gästebewirtung im extra dafür eingerichteten Raum, überrascht der Berchtoldshof immer wieder mit innovativen Ideen. In besagtem Hofladen steht zum Beispiel ein Fleischautomat, an dem gefrorenes Zwerg-Zebu-Fleisch gekauft werden kann. Familie Jakob hat eine Herde der ursprünglich aus Südasien stammenden Rasse von rund sechzig Tieren. Das Fleisch gilt als besonders cholesterinarm, feinfaserig und sehr schmackhaft. Seit über zehn Jahren wird auch mit viel Liebe zum Detail von Anfang Dezember bis Mitte Januar eine öffentlich zugängliche Weihnachtsgeschichte aufgestellt. Diese erfreut sich grosser Beliebtheit, vor allem bei Familien und Kindern.

Fünzig Kartoffelsorten

Und dann sind da noch die Kartoffeln. Auf rund fünf Hektaren werden Saat- und Industriekartoffeln angepflanzt. Als Saatgut für den Vertragsanbau wird vor allem die Sorte Agria produziert. Die grösste Leidenschaft von Betriebsleiter Christoph Jakob, der sich selber als «ziemlich verrückten Kartoffelbauern» bezeichnet, ist je-

Zum Erhalt der Sortenvielfalt sind Nach- und Neuzüchtungen unumgänglich.



Der leidenschaftliche Kartoffelbauer, Christoph Jakob, in seinem Hofladen.

doch das Züchten neuer Sorten. Er kultiviert bereits rund fünfzig verschiedene Kartoffelsorten. Das Züchten von neuen Sorten ist ihm eine besondere Freude und Herausforderung. Sein explizites Ziel ist es, die Sortenvielfalt zu erhalten und zu pflegen. Eine seiner erfolgreichen Züchtungen ist die «Rote Jakoberli», eine rotfleischige, mehligkochende und äusserst schmackhafte Sorte. Weltweit gibt es über zehntausend Kartoffelsorten. Ursprünglich aus dem südamerikanischen Hochland zwischen Venezuela und Argentinien stammend, werden sie heute von der Sahelzone bis zum Polarkreis, von 0 bis 4000 m ü. M. kultiviert und gelten als eines der wichtigsten Nahrungsmittel überhaupt. Gemäss der FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) wurden im Jahr 2013 auf der ganzen Welt 376 Millionen Tonnen Kartoffeln produziert.

Schweizer Züchter gibt es keine mehr

In der Schweiz gibt es keine industriell-gewerblichen Sortenzüchter mehr. Die Angelegenheit ist zu global und zu komplex, als dass sie bei uns in der Schweiz gewinnbringend und im grossen Stil ausgeübt werden könnte. Zudem sind grosse Flächen dafür nötig und viel, viel Zeit und Geduld. So kommen denn europäische Züchtungen vor allem aus Holland, Deutschland und Frankreich zu uns. Das Vermehren der Kartoffeln aus Samen beabsichtigt nicht nur das Produzieren neuer Sorten, sondern verhindert auch, dass die Stauden durch dauerndes Nachsetzen immer weniger Ertrag bringen. Der Samen wird aus den tomatenartigen Fruchtständen gewonnen,

die sich nach dem Verblühen der zwittrigen Blüten bilden. Das Züchten beginnt aber zum Teil bereits beim Blütenstand, wenn mittels Bestäubung zwei bestehende Sorten miteinander «verheiratet» werden. Danach wird die bestäubte Blüte eingepackt, damit nicht doch noch eine Biene oder ein anderes Insekt sich einmischen kann.

Weltweit gibt es über 10'000 Kartoffelsorten.

Sobald die Blume dann verblüht ist, reift der Samen in der fleischigen Frucht aus und wird später entnommen. In einer Frucht können fünf- bis sechstausend Sämlinge liegen. Diese werden in Anzuchterde einzeln gepflanzt, und gespannt wird darauf gewartet, was sich aus den verschiedenen Pflänzchen ausbildet. Bis eine Kartoffel als Saatgut weiterverkauft oder als Speisekartoffel ge-



«Rote Jakoberli», eine der erfolgreichen Züchtungen von Christoph Jakob.



Am Pflanzkartoffel- und Ostermärit können die Kartoffeln einzeln zusammengesucht und gekauft werden.

gessen werden kann, benötigt es rund acht Jahre. Nach dem ersten Jahr sind die Kartoffelchen erst so gross wie eine Erbse.

Eine zeitaufwändige Sache

Es braucht also nebst grossem Fachwissen auch viel Zeit, um eine neue Sorte heranziehen zu können. Aus den vielen hundert verschiedenen Pflanzen sieht man erst nach einer Weile, welche sich für eine weitere Kultivierung eignen. Erst mit langjähriger Erfahrung ist es möglich, dies bereits in den ersten zwei bis drei Jahren abschätzen zu können. Sobald eine geeignete neue Sorte definiert ist und sie in den produktiven Anbau kommt, ist nach dem Setzen und Anhäufeln der Erde die Arbeit aber noch lange nicht fertig. Die Grösse der erntereifen Kartoffeln kann anhand der Pflanzabstände, der Düngung sowie weiteren Faktoren wie zum Beispiel dem Bewässern gesteuert werden. Die in hiesigen Breitengraden gezüchte-

ten Lokal-Sorten sind viel resistenter gegen Krankheiten und Pilze, weil die klimatischen Verhältnisse gleich sind wie während der Anzuchtphase. Sorten aus Südfrankreich zum Beispiel sind viel anfälliger, weil sie in einem mediterranen Klima gezüchtet und vermehrt worden sind. Viele Sorten gedeihen aufgrund ihrer geologischen und klimatischen Ansprüche besser in den Ursprungsgebieten.

Pflanzenkartoffelmärit im März

Die grosse Vielfalt an Saat- und/oder Speisekartoffeln wird auf dem Berchtoldshof auch im Direktverkauf angeboten. Einerseits im ganzjährig geöffneten Hofladen, zum Beispiel als Raclette-Mix. Ein besonderer Anlass für die ganze Familie Jakob ist jedoch der Pflanzkartoffel- und Ostermärit. Dieser findet zum nächsten Mal am 25. bis 26. März 2017 statt. Im eigens dafür aufgestellten Zelt kann aus sechzig bis siebzig verschiedenen Kartoffelsorten das Saatgut für den eigenen Pflanzplatz zusammengestellt werden. Die Kartoffeln werden einzeln pro Stück verkauft. Pro Quadratmeter benötigt man rund sechs Stück. An diesem Märit können auch Informationen zum Pflanzenschutz und zur Düngung sowie allgemeine Beratungen zum weitumfassenden Thema der Kartoffel abgeholt werden. Am «Öpfu- und Händöpfumärit» im Berner Wankdorf, der alljährlich im Oktober stattfindet, ist der Berchtoldshof ebenfalls mit seinem grossen Speisekartoffelsortiment anwesend.



Die Herde der zutraulichen Zwerg-Zebus ist rund sechzig Tiere gross.

Text: Anna Hofer, Bilder: zvg und Felix Brodmann