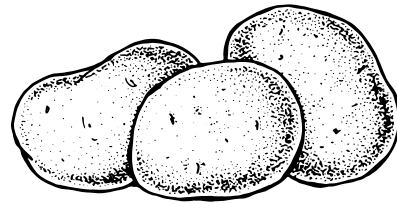


Von wegen Beilage!



Gschwellti, Stampf, Rösti: Die Kartoffel ist nicht nur vielseitig, sondern auch schmackhaft und gesund. Höchste Zeit, dem Nachtschattengewächs einen prominenteren Platz auf dem Teller einzuräumen, finden Regula und Christoph Jakob, Kartoffelproduzenten aus Bätterkinden (BE). ✂ UND 📷 TANJA AEBLI

Als sie vor zwanzig Jahren auf dem Berchtoldshof die Arbeit aufnahm, hätte sie gerade einmal gewusst, dass es fest- und mehligkochende Kartoffeln gibt, erinnert sich Regula Jakob lachend. Heute kann die Bäuerin die über 60 Sorten, die auf dem Hof wachsen, fast im Effeff aufzählen und veranstaltet zusammen mit ihrem Mann Workshops, in denen sie Gastronomen, Köchinnen und Privatpersonen das ABC der beliebten Knolle vermittelt. Denn: «Kartoffel ist nicht gleich Kartoffel», sind sich die Jakobs einig. Und schon gar nicht eine unspektakuläre Stärkebeilage, die im Schatten von Filet & Co steht.

Fakt ist: Die Kartoffel gilt weltweit als das dritt-wichtigste Grundnahrungsmittel. Rund 45 Kilo der sättigenden Knolle verspeisen Herr und Frau Schweizer pro Jahr – das ist mehr als Teigwaren und doppelt so viel wie Reis. Die Kartoffel erhält auch ernährungsphysiologisch Bestnoten: Die laktose- und glutenfreie Knolle gilt als gut verträglich und punktet mit vielen Vitaminen, Nährstoffen und einem geringen Fettanteil.

Und doch wird dem vielseitig einsetzbaren Nachtschattengewächs, welches früher wegen des hohen

Vitamin-C-Gehaltes auch als «Zitrone des Nordens» bezeichnet wurde, vergleichsweise wenig Aufmerksamkeit zuteil. «Die Kartoffel fristet ein Schattendasein», sagt Christoph Jakob lakonisch, während er mit aller Kraft eine Staude Mulberry Beauty aus dem Boden zerrt und mit einem Taschenmesser deren spektakuläres Innenleben zutage fördert. Die pinkfarbene Knolle verfärbt sich beim Kochen noch stärker und sorgt so auf dem Teller für ungewohnte Akzente.

Diversität unter dem Boden

Doch es geht noch bunter: «Dort drüben wächst die Vitanoire. Sie hat blau-weisses Fleisch», ruft der umtriebige Bauer und zeigt ans andere Ende des fünf Hektaren grossen Feldes, wo Saat- und Industriekartoffeln nach SwissGAP-Richtlinien produziert werden. Und während er immer mehr Frühkartoffeln in allen möglichen Farben und Formen zutage fördert und sich der Korb zusehends füllt, offenbart er sich mit seinen facettenreichen Ausführungen als wahrer Fürsprecher dieses einjährigen, krautigen Multitalents. Unter den 60 Sorten, welche die Familie Jakob auf dem

Berchtoldshof hegen und pflegen, sind altbekannte, wie die Bintje, aber auch exotischere und neue, besonders resistente Sorten. Eine jede hat ihre Spezialitäten und Kuriositäten, ihre Pros und Contras. Alexa etwa punktet mit einer geringen Anfälligkeit für Krankheiten, das Bamberger Hörnla und Ditta mit ihrem Geschmack und die Blaue Anneliese mit Schale und Fleisch in edlem Blauviolett. Die Early Rose mit ihrer rosa Schale und gelbem Fleisch verleiht einem Raclette einen Hauch Exotik ebenso wie Rosegarden, eine resistente Sorte aus Nordirland. Colomba wiederum ist vor allem bei Hobbygärtnern wegen der frühen Reife und Robustheit beliebt, die holländische Twinner wegen ihrer guten Erträge. Agria gilt als unkomplizierte Allrounderin mit sehr guter Lagerfähigkeit, die sich auch zur Weiterverarbeitung als Chips oder Frites besonders gut eignet. Und der Rösti verleiht diese bei Gastronomen beliebte Sorte eine gelbe Note.

Welche Knolle das Rennen beim Endverbraucher macht, ist für die Jakobs ebenso wenig vorhersehbar wie die Wetterkapriolen, welche der anpassungsfähigen



KARTOFFELN IN HÜLLE UND FÜLLE

Sämtliche Sorten lassen sich im rund um die Uhr geöffneten Hofladen erwerben. Der «Herbstmärit» auf dem Berchtoldshof findet am 24./25. Oktober 2025 statt, der nächste Kartoffel-Workshop am 10. November 2025. Zeit: 19 bis 21 Uhr, Kosten: CHF 25. Limitierte Plätze. Anmeldung auf Berchtoldshof.ch.

Regula und Christoph Jakob bauen in Bätterkinden über 60 Kartoffelsorten an.



Nicht vor den Pferden!

Pferde beobachten Interaktionen zwischen Menschen genau und ziehen daraus ihre Schlüsse. Pferdefreunde sollten sich also in Zukunft besser zweimal überlegen, wie sie sich in der Nähe der Tiere verhalten.

✂ KARIN SCHNEEBERGER



Drei Studentinnen des Studiengangs für Pferdewissenschaften an der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt (HfWU) in Nürtingen untersuchten, wie Pferde darauf reagieren, wenn zwei Menschen sich über eine Futterstelle streiten. Als Futterplatz galt je ein blauer und ein gelber Eimer. Zuerst notierten die Studentinnen, von welchem Eimer die Pferde individuell lieber frassen. Dann wurde dieser bevorzugte Eimer zum «verbotenen Eimer» erklärt. Die Pferde konnten nun beobachten, wie sich eine Person den Eimern näherte und versuchte, ein Stück Rüebli aus dem Eimer zu nehmen und dieses zu essen. Beim erlaubten Eimer wurde die Person von der Besitzerin des Pferdes gelobt, beim verbotenen Eimer weggeschickt. Diese Demonstration wurde einige Male wiederholt und dem Pferd danach beide Eimer angeboten. Die Mehrzahl der Pferde stellten sich um: Sie änderten ihre vorangehende Präferenz für den nun verbotenen Eimer und zogen stattdessen den anderen Eimer vor.

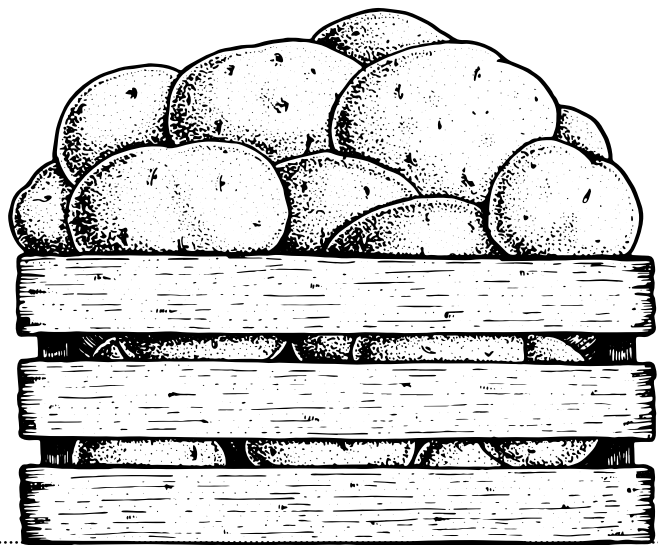
Die Studie bestätigt die «social intelligence hypothesis», welche davon ausgeht, dass Tiere, die in einem sozialen Verband leben, generell Interesse an Interaktionen anderer haben und sie verstehen. Pferde sind typische Herdentiere, die eine ausgeprägte Körpersprache zur Kommunikation untereinander nutzen. Es ist also gut denkbar, dass Pferde das Miteinander von Menschen in vielen Situationen sehr genau beobachten. Wenn man seinem Pferd einen Futterplatz, einen Trainingsort oder einen Pferdetransporter «schmackhaft» machen möchte, sollte man sich also tunlichst an diesen Orten nicht mit anderen Personen streiten.



Das pinkfarbene Fleisch der Mulberry Beauty wird beim Kochen intensiver und sorgt beim Raclette für optische Akzente.

Richtig lagern

Kartoffeln sollten kühl, dunkel und trocken gelagert werden, um ihre Haltbarkeit zu verlängern und Keimbildung zu vermeiden. Die ideale Temperatur liegt zwischen vier und acht Grad Celsius. Nicht neben reifen Früchten lagern, weil diese das Gas Ethylen abgeben, welches Kartoffeln schneller keimen lässt. Ein kühler, frostsicherer Raum (Keller oder Garage) mit hoher Luftfeuchtigkeit ist optimal. Über die Kartoffeln gelegte Tücher oder Jutesäcke gleichen Temperaturschwankungen aus und schützen vor Licht. Ungewaschene Kartoffeln, wie sie in Hofläden erhältlich sind, halten deutlich länger als gewaschene.



gen Staude während der Saison zusetzen können. «Die meisten Leute treffen ihre Wahl je nach Gericht», stellt Regula Jakob fest. Mehligkochend für Kartoffelstock, Gratin und Gnocchi, festkochend für Kartoffelsalat, Salzkartoffeln und Gschwellti. Andere wiederum greifen auf Pro-Specie-Rara-Sorten zurück wegen des Aromas: «Alte Sorten haben tendenziell einen stärkeren Kartoffelgeschmack als neuere», weiss Christoph Jakob. Dritte entscheiden sich im Hofladen für einen Sack mit wohlklingendem oder vertrautem Namen. «Manche unserer Kunden haben eine emotionale Beziehung zu einer Sorte, weil sie sie an ihre Kindheit oder Heimat erinnert.» Und dann sind da noch jene, die immer die langovale, feinkörnige Erika kaufen, weil ihre Frau so heisst. Kurz: Für fast alle der insgesamt 60 Sorten gibt es einen Fanclub.

Manchmal kippen die Jakobs gewisse Sorten auch wieder aus dem Angebot: Sarpo Una, eine robuste Sorte mit kompaktem Wuchs, stiess im Hofladen auf wenig Gegenliebe, vermutlich des sperrigen Namens wegen, mutmassen die Jakobs. Auch Blue Danube haben sie wegen deren zu weissen Fleisches und fehlender Ofentauglichkeit eine Abfuhr erteilt. Solche Abgänge werden kurzerhand mit vielversprechenderen Kandidaten ersetzt.

«Wir testen laufend neue Sorten», sagen die beiden. Bestehen die Neulinge den Lackmustest bei der familieninternen Verkostung, dann spriessen sie in der nächsten Saison auf dem Acker. Im Jahr 2025 sind die robuste Ydun aus Norddeutschland und die Colorado de Baga – eine festkochende Sorte aus den Kanaren – neu ins Sortiment aufgenommen worden.

Die Vielfalt auf dem Acker hat noch einen weiteren Vorteil: Gewisse Risiken verteilen sich auf mehrere Sorten. So setzte der viele Regen im letzten Jahr einigen Sorten arg zu, andere wiederum vertrugen die

«Die meisten Leute treffen ihre Wahl je nach Gericht.»

Regula Jakob

Kartoffelbäuerin

Nässe bestens. «Der Entscheid, wie viele und welche Sorten angebaut werden, erfordert viel Fingerspitzengefühl», gibt Christoph Jakob zu bedenken. Die Praxis zeigt: Nicht alle der insgesamt fast 10 000 weltweit bekannten Sorten eignen sich für den Anbau in hiesigen Gefilden. Die Suche nach hitzetoleranten, robusten Sorten ist angesichts der immer trockeneren, heisseren

Sommermonate in vollem Gang. Und auch beim Kampf gegen die gefürchtete Kraut- und Knollenfäule, die bei fehlenden Pflanzenschutzmassnahmen einen Bestand in wenigen Tagen vollständig vernichten kann, sind weniger anfällige Sorten besonders gefragt. «Je robuster die Sorte, desto weniger Pflanzenschutzmittel braucht es», sagt Jakob. Um eine Virenübertragung zu verhindern, kommen auf den Äckern zudem Insektenschutznetze zum Einsatz.

Doch den ausgeklügelten Massnahmen und Ideen zum Trotz: Nicht alle Experimente auf dem Berchtoldshof sind von Erfolg gekrönt. «Pionierarbeit heisst auch scheitern, zumindest hin und wieder», räumen die beiden ein, die aus der Knolle auch kosmetische Produkte herstellen. Es brauche viel Leidenschaft und Freude, um den «Härdöpfu» zu kultivieren. Und auch, um Rückschläge und Missernten zu verkraften und den personal- und kostenintensiven Anbau zu prästieren. Schon wieder klingelt das Telefon von Regula Jakob. Eine weitere Grossbestellung eines Gastronomen aus dem Ort. Einmal mehr findet sie für dessen kniffliges Anliegen eine Lösung. «Es ist wie im Tetris», befindet sie, bevor sie den nächsten Anruf entgegennimmt und eine passende Sorte für das nächste Anliegen aus dem Ärmel schüttelt. ●

ANZEIGE

Setzen Sie aufs richtige Pferd – mit Rosshaar!

Schluss mit durchschwitzten Nächten und unruhigem Schlaf! Die Rosshaar-Manufactur am Bodensee vereint über 100 Jahre Handwerkskunst mit innovativem Schlafkomfort. Vom Waschen der Haare, Spinnen, Dämpfen, mit eigener Näherei bis zur fertigen Matratze, Topper oder Kissen – natürliches Rosshaar sorgen für perfekte Klimaregulierung, Langlebigkeit und traumhafte Nächte für diejenigen die was Gesundes suchen.

Individuell gefertigt, pflegeleicht und nachhaltig – für alle, die Qualität und Handarbeit zu schätzen wissen.

Durch das bewährte Biocen System wird eine Matratze und auch der Topper in der eigenen Waschmaschine waschbar.

Erleben Sie, was gesunden Schlaf wirklich ausmacht.

Für alle die nie wieder anders schlafen wollen! Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst.

Wir sind vom 09. Bis 19. Oktober auf der OLMA in St. Gallen. Sie finden uns in der Halle 9.0 / Stand-Nr. 9.0.10

