

# Hier leben wir

## Angekommen

Was wären wir, ohne die Angekommenen? Eine Rösti ohne Kartoffeln.



### Carl Spitteler Jubiläum

Denkanstoss und Grund  
zum Feiern.



### Gutes von gestern

Meta Zweifel erzählt  
Kindheitserinnerungen mit  
Tiefgang.

# Patatas explosivas

Gschwelli und Rösti, eidgenössischer geht es nicht! Von wegen. Denn die Kartoffel ist eigentlich nicht die lahme Europäerin, sondern die temperamentvolle Latina. Auf Spurensuche mit Biobauer Dieter Weber.

Der mitteleuropäische Speiseplan sähe ziemlich eintönig aus, würden Lebensmittel nicht schon seit Jahrtausenden aus der ganzen Welt eingeführt. Die Rede ist dabei nicht von den Bananen aus Costa Rica, dem Reis aus China und dem Kaffee aus Äthiopien. Die Rede ist von der Tomate, die aus Lateinamerika stammt, vom Haushuhn, das ursprünglich in Südostasien lebte, vom Weizen, der einst im Vorderen Orient gezüchtet wurde. Von Mais (Lateinamerika), der Weintraube (Nahe Osten), der Kirsche (Kleinasien), von Äpfeln (Zentralasien) und der Wassermelone (Westafrika), kurz: von der praktisch gesamten Vielfalt unserer Lebensmittelpalette.

Auch die Kartoffel ist ein Ankömmling. Gschwelli und Rösti mögen konkurrenzlos traditionstümelnde Schweizer Gerichte sein; die Herkunft ihrer Protagonisten ist es nicht. Ihre Heimat ist Lateinamerika, genauer das

Andenhochland Perus und Chiles, wo sie eine beinahe heilige Stellung hat. In Peru gehört die Kartoffel in beinahe jedes Gericht, ob täglich Brot oder Hochzeitsmahl.

Wobei es «die» Kartoffel eigentlich nicht gibt, denn allein in der Region der peruanischen Stadt Cusco, einstige Hauptstadt des Inkareichs, werden über 2'000 der mehr als 4'000 bekannten Kartoffelsorten angebaut. Das sind etwas mehr als die hierzulande bekannten Charlotte, Annabelle und Agria. Die Sortenliste 2019 der «Swisspatat», der Vereinigung der Kartoffelbranche, empfiehlt den Landwirten übrigens 40 Sorten zum Anbau.

Keine von ihnen findet sich in der Schatzkammer von Dieter Weber und Nadia Graber. So nennen die Biolandwirte ihren Kartoffelkeller. Hier lagern die Roten Emmas, die Blauen Schweden und all die anderen alten Sorten – als

Vorrat für die Küche und Pflanzgut für die kommende Saison. Die Familie bewirtschaftet das Hofgut Obere Wanne zwischen Bubendorf und Liestal. Man kennt ihr Kürbisland im Herbst, das Blumenfeld im Sommer und den Setzlingsmarkt im Frühling. Die Kartoffeln sind lediglich eine Ergänzung dazu, wirtschaftlich unbedeutend, umso wichtiger aber als Imageträger.

Denn wer einmal eine dieser alten Kartoffelsorten gekostet habe, schwärmt der Landwirt, dem eröffne sich eine Welt voller Geschmacksexplosionen, die eine Rückkehr ins seichte Supermarkt-Angebot verunmögliche. Seine Erweckung ereilte Dieter Weber vor ein paar Jahren, als er im Warenhaus Loeb in Bern Kartoffeln für einen Raclette-Abend besorgte. Er staunte noch über den Preis, 14 Franken und mehr fürs Kilo, ganz schön dreist, dachte er bei sich. Baselbieter Müsli hiess die eine Sorte, die er trotzdem kaufte, Parli die andere.

Was dann geschah, kann er nur als lebensverändernd bezeichnen. «Es hat uns schlicht umgehauen!», erinnert er sich. Besonders die Parli, eine über 250-jährige Züchtung, hat es der Familie Weber angetan, «ihr Wahnsinns-Bouquet» mit diesem erdigen, wilden Geschmack, so intensiv, dass es fast brannte im Gaumen.

«Ich bin Bauer und dachte, ich kenne mich mit Kartoffeln aus. Doch was ich bis dahin kannte, kam nicht einmal im Ansatz an diesen Geschmack heran. Jetzt weiss ich, was wir als Gesellschaft um der günstigen Preise willen alles geopfert haben», sagt Dieter Weber. Seither kauft er keine Kartoffeln mehr im Detailhandel; er begann, sie selber



Man sieht es ihnen nicht an: Diese Knollen haben ein «Wahnsinns-Bouquet».

anzubauen. Über 60 Sorten testete er, rund 20 haben es in sein Sortiment geschafft.

Mit dabei sind etwa das Acht-Wochen-Nüdeli, der Röseler, die Rote Emma und der Blaue Schwede, der Ackersegen, das Bamberger Hörnchen – und natürlich die beiden, mit denen alles begann: das Baselbieter Müsli und die Parli. Sie haben Augen, sind dick- und dünnchalig, rot und blau, gelb und weiss, gross und klein und bisweilen winzig, dass sie von Hand geerntet werden. Und sie sind noch wirkliche Knollen, knubbelig und gedrunen, länglich, rund, klumpig, herzförmig.

Dieter Weber: Und sie haben eine Vielfalt an Geschmack, die mich begeistert! Vielleicht nimmt der Stellenwert der Kartoffel auf unserem Speiseplan darum ab: Aus Mangel an Geschmack! Die meisten Leute wissen nicht mehr, wie eine richtige Kartoffel schmeckt, deshalb geraten Gerichte wie Salzkartoffeln in Vergessenheit.

**LiMa:** Wirtschaftlichkeit und Vielfalt vertragen sich in der Landwirtschaft nicht.

**Dieter Weber:** So ist es. Wirtschaftlich gesehen dürften aber auch wir hier keine Kartoffeln anbauen – zu viel Arbeit bei zu geringem Ertrag. Die modernen Sorten müssen Ertrag liefern,

*«Es hat uns schlicht umgehauen»:  
Biolandwirt Dieter Weber will nicht mehr  
auf seine geschmacksexplosiven alten  
Kartoffelsorten verzichten.*





*Eine Auswahl der alten Sorten, die Dieter Weber und Nadia Graber anbauen.*

transport- und lagerfähig sein, und der Zwischenhändler muss auch noch etwas an ihnen verdienen. Nimmt man all diese Komponenten, fallen 99 Prozent aller Kartoffelsorten weg – und die Eintönigkeit hat gewonnen.

**Anderes Thema: Wie isst man eine Kartoffel richtig?**

Jede Sorte hat ihr perfektes Gericht. Mit dem Röseler etwa lässt sich das beste Kartoffelpüree machen. Und ganz wichtig: Ja nie eine Kartoffel schälen: In der Schale steckt die meiste «Chuscht»!

Die Geschichte der Kartoffel reicht in der Schweiz bis in die zweite Hälfte des 16. Jahrhunderts zurück, als Seefahrer das Nachtschattengewächs nach Europa brachten – damals noch als Zier- und

Gartenpflanze. Erst zwei Jahrhunderte später entwickelte sich die Knollenfrucht zum Grundnahrungsmittel.

Weitere 150 Jahre später spielte sie in der Anbauschlacht eine tragende Rolle während des 2. Weltkriegs. Wurde die Kartoffel vor dem Krieg auf 47'000 Hektaren kultiviert, stieg die Anbaufläche bis 1944 auf 89'000 Hektaren. Heute beträgt sie rund 11'000 Hektaren. Derweil lag der Pro-Kopf-Konsum 2016 bei 47,4 Kilo – zwei Kilo weniger als Fleisch. Tendenz: sinkend.

Bei Dieter Weber und seiner Familie ist der Kartoffelverbrauch deutlich höher. Sie haben sogar einen Kartoffeltag: den Sonntag. Dann greift sich Weber einen Kratten, setzt sich eine Mütze auf und geht in seine Schatzkammer, wo er aus 30 Kartoffelsorten wählt. Gibt es

Salkartoffeln oder Gschweltli, entscheidet er sich wahrscheinlich für die Parli, kocht er Püree, wird es wohl der Röseler. «Diese Auswahl zu haben, das ist unser Luxus», sagt Dieter Weber.

Diesen Luxus leisten sich auch seine Kunden, denn die alten Kartoffelsorten von der Oberen Wanne sind beliebt – trotz eines etwas höheren Preises. Doch 2018 war ein schlechtes Kartoffeljahr, die Trockenheit sorgte für einen leidigen Ertrag, und Weber musste manch einen Kunden enttäuschen. Kommt hinzu, dass die Baselbieter Böden keine Kartoffelböden sind, schon gar nicht jene Webers. Zu flachgründig und steinig. Dennoch baut die Familie Jahr um Jahr mit Emsigkeit Kartoffeln an. Wer sonst sollte für die Geschmacks-Explosionen sorgen? ●