

Viel Herzblut für alte Knollen

Wer meint, eine Kartoffel schmecke nach Kartoffel, der sollte mal auf dem Hofgut Obere Wanne die alten Kartoffelgeschmäcker entdecken gehen. Ursina Steiner

© Ursina Steiner (2)



Porträt

Dieter Weber und Nadia Graber führen das Hofgut Obere Wanne in der siebten Generation – aber komplett anders als ihre Vorfahren. Die prominente Lage am Rand von Liestal macht den Biohof zu einem beliebten Ausflugsort für Familien und zum Einkaufsparadies für Raritätenliebhaber. Alles, was das Biobauernpaar anbaut, ist für diese Kundschaft gedacht: Der mittlerweile weitem bekannte Setzlingsmarkt im Frühling mit vielen ProSpecieRara-Jungpflanzen, das Maislabyrinth, der Spielplatz, die rund 120 Kürbissorten im Herbst, das Blumenparadies mit vielen Pflanzen zum selber schneiden sowie ein saisonales Angebot an Früchten, Gemüse und Eiern vom Hof. Und natürlich die rund 20 alten Kartoffelsorten.

www.oberewanne.ch

Die moderne Welt der Kartoffeln ist nach Kochtyp eingeteilt: grün für festkochende, rot für frittierfähige und blau für mehligkochende Sorten. Es gibt grosse und kleine, frühe und späte Sorten. Aber dass Kartoffeln auch in Aroma und Geschmack ungeheuer vielfältig sein können, das wissen die wenigsten. Kein Wunder: In den heutigen Sorten ist von dieser Vielfalt kaum mehr was zu spüren.

Eine Kartoffel schmeckt nach Kartoffel: Davon waren auch Dieter Weber und Nadia Graber vom Hofgut Obere Wanne in Liestal bis vor sechs Jahren überzeugt. Bis sie ihre erste Erfahrung mit alten Kartoffelsorten aus dem Albulatal machten. «Es war, als hätten wir zum ersten Mal in eine echte Kartoffel gebissen», erzählt Dieter Weber. Die Leidenschaft des Pflanzenbauers war entfacht. Noch im selben Winter kaufte er sämtliches Pflanzgut zusammen – und startete damit in seine erste Kartoffelsaison.

RARE SORTEN, RARE ERNTEN

Dass Sorten wie Parli, das Baselbieter Müsli oder die rote Emma nicht nur wegen ihren Aromen, Farben und Formen Raritäten sind, wurde dem Agronomen schnell klar: Anstelle von Tonnen erntete er Kilogramme, anstelle von LKW-Anhängern füllte er mit seiner Ernte ein paar Kartoffelsäcke. Alte Sorten liefern mit 20 bis 100 Kilogramm pro Are ein Vielfaches weniger an Ertrag als moderne Sorten. Dazu kommt, dass viele alte Sorten anfälliger sind auf Krankheiten – was besonders im Biolandbau zusätzlich zu Ertragsschwankungen führt.



Dieter Weber nimmt das mit Humor. «Während meine Nachbarn auf dem Kartoffelvollernter die wenigen Steine und beschädigten Kartoffeln vom Fliessband lesen, ist es bei uns gerade umgekehrt: Wir suchen die wenigen Knollen zwischen Steinen, Erde und Stauden hervor.» Dafür weiss der Biobauer sein Erntegut umso mehr zu schätzen. «Bei uns gibt es immer am Sonntag Gschwelli und Chäs», erzählt er. «Wenn ich dann in den Keller gehe, um Kartoffeln zu holen, fühle ich mich jedes Mal wie

im Paradies.» Auswählen zu dürfen aus diesem Reichtum an Geschmäckern und Aromen, das sei für ihn ein unbezahlbares Privileg.

BLAUER SCHWEDE, ROTE EMMA

Einen klaren Favoriten haben weder er noch seine Frau. Da sei zum Beispiel der Parli mit seinem urchigen, erdigen und widerspenstigen Charakter, auch ein Liebling vieler Kunden. Gebraten schmecke er nach Marroni, im Wasser gekocht leicht nach Artischocken. Oder das Bamberger Hörnchen mit seiner feinen Schale und dem würzigen Aroma oder das Acht-Wochen-Nüdeli mit seinem einzigartig zarten Fruchtfleisch. Zu jeder Sorte weiss Dieter Weber etwas zu erzählen. Zum Beispiel vom Blauen Schweden, der vor einigen Jahren durch die Kreuzung mit einer Prättigauer Lokalsorte zur Entstehung des Blauen St. Galler geführt hatte und der seinen mittlerweile berühmten Nachkömmling noch immer geschmacklich übertreffe. «Das Fruchtfleisch des Blauen Schweden ist fester und schmeckt leicht süsslich nach Marroni», sagt Weber und schneidet eine der blauen runden Knollen auf. «Im Gegenzug zum Blauen St. Galler verliert er aber beim Kochen sein tiefblaues Fruchtfleisch etwas.» Erst ausgekühlt komme die Farbe wieder zurück.

Die rotschaligen Kartoffeln hingegen hätten fast immer gelbes Fruchtfleisch. Nur bei der Roten Emma sei es tiefrosa marmoriert. Dieter Weber greift nach einer glatten, ovalen Kartoffel mit roter Schale. «Lustigerweise verkaufen wir am meisten Rote Emma in der Lorraine, einem eher alternativen Berner Arbeiter- und Studentenquartier», lacht er. Sowieso sei der Name oft ausschlaggebend, wenn die Kunden aus insgesamt über 20 Kartoffelsorten einige wenige auslesen müssen. Da gäbe es die Senioren, die feuchte Augen bekämen, wenn sie den Ackersegen entdeckten – eine nicht sonderlich spektakuläre Sorte. «Dann erzählen sie mir, wie sie während der Anbauschlacht diese Kartoffel aus dem Fussballfeld ausgruben oder wie sie zuhause täglich Ackersegen assen – bis die Bintje kam und es mit dem Kartoffelgenuss bergab ging.» Die Baslerbieter wiederum bevorzugten das Baselbieter Müsli und das Acht-Wochen-Nüdeli würde wohl weit weniger gut verkauft unter ihrem französischen Namen «La Ratte d’Ardèche» – die Ratte von der Ardèche.

SCHLECHTES KARTOFFELJAHR

Doch dieses Jahr ist von der ganzen Vielfalt an Namen, Farben und Formen auf dem Hofgut Obere Wanne schon Ende Oktober nicht mehr viel zu sehen. Von den meisten Kartoffelsorten lagern nur noch ein Paar Kistchen im Keller des alten Bau-

REZEPT

KARTOFFELSTOCK VOM «RÖSELER»

Die alte Glarner Kartoffelsorte Röseler gilt als Königin unter den Kartoffeln für Teige und Stock. Röseler-Kartoffeln ergeben einen sehr feinen, luftigen Kartoffelstock mit leicht nussigem Geschmack. Für die Herstellung benötigen sie aber mehr Flüssigkeit als herkömmliche Kartoffeln.

Rezept für 4 Personen:

- 1 600 g Röseler mit Schale weichkochen und noch warm schälen.
- 2 3 – 4 dl Halbrahm erwärmen.
- 3 Die warmen Kartoffeln durchs Passevite in den warmen Halbrahm drücken.
- 2 Mit dem Schwingbesen kräftig verrühren und mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Das Rezept stammt von der Küchenchefin des Zentrums für Landwirtschaft, Natur und Ernährung Ebenrain. www.ebenrain.ch

Spitzenköche schwören beim Kartoffelstock auf den «Röseler».





**80
KARTOFFEL-
SORTEN
GERETTET**

ernhauses – für die Pflanzung im nächsten Jahr. «Die Trockenheit hat den Kartoffeln arg zu schaffen gemacht», erklärt Dieter Weber. «Teilweise mussten wir von Hand in der Erde nach den wenigen winzigen Knollen suchen.» Diese Kleinstmengen hätten während dem Kürbisverkauf bereits so regen Absatz gefunden, dass sie nun viele Kunden enttäuschen müssten. «Das ist einerseits schade, aber andererseits lehrt es uns und unsere Kunden, dass eben nicht immer alles jederzeit erhältlich ist. Dass manchmal auch die Natur uns diktiert, was es zu essen gibt und was nicht.» So würden wir die Lebensmittel wieder mehr als das ansehen lernen, was sie eigentlich sind: Ein Geschenk der Natur, einzigartige Delikatessen.

Seit die Kartoffel im späten 16. Jahrhundert als Zierpflanze aus Südamerika eingeführt wurde, sind daraus über Generationen unzählige Sorten entstanden. Allein in der Schweiz hat ProSpecieRara 80 Kartoffelsorten gefunden und in Verwahrung. Weil Kartoffeln äusserst anfällig auf Viren sind und diese im Freiland von Blattläusen übertragen werden, hat die Organisation die Erhaltung in Privatgärten eingestellt. Mit staatlicher Unterstützung werden die alten Sorten nun unter kontrollierten Bedingungen erhalten. Wer in seinem Garten auch bei den Kartoffeln für mehr Vielfalt sorgen will, kann das aber nach wie vor. ProSpecieRara stellt ihren Gönnern im Frühjahr einige Sorten zur Verfügung und auch das Hofgut Obere Wanne in Liestal verkauft vorgekeimtes Pflanzgut. www.prospecierara.ch

Seine rund 20 Kartoffelsorten verkauft Dieter Weber im Kürbiszelt und in seinem Hofladen.

«Wir vom Grünboden waren immer die Grünen»

Dörrbohnen gehören zum kulinarischen Erbe der Schweiz. Zu Pfaffnau gehören sie heute wie das imposante Kloster St. Urban. In dessen Nähe verarbeitet Familie Frühauf Frischbohnen aus der Region für Biofarm. Diese Pioniere der BioManufaktur stellen weit mehr unter Beweis als grüne Daumen. **Sabine Lubow**

In seiner nordwestlichsten Ecke – dort, wo der Kanton Luzern mit den Nachbarkantonen Bern und Aargau zusammentrifft – liegt mitten auf der grünen Wiese der Betrieb Grünboden. Zwei Betriebe sind es, um genau zu sein: Den Biohof Grünboden hat Sohn Marc Anfang 2018 in Pacht übernommen. In naher Zukunft wird er mit Partnerin Selina auch die BioManufaktur von seinem Vater Urs weiterführen. Direkt an der Hofeinfahrt steht sie da, klein und fein. Urs Frühauf gründete sie 2005, nachdem er ein Jahr zuvor frische Bohnen mit leicht erwärmter Luft zu trocknen begonnen hatte. Bohnen waren auf dem einstigen Grünlandbetrieb

nichts Neues. Schon die Eltern seiner Frau Christine bauten neben der Milchwirtschaft die grünen Hülsenfrüchte für eine grosse Schweizer Konservenfabrik an. Doch als «die Grünen» galt die Familie bereits eine Generation zuvor aufgrund der frühen Verbundenheit mit dem Biolandbau von Grossmutter Josy Blum.

REGIONALE ZUSAMMENARBEIT

Mit der Genossenschaft Biofarm und fünf Bauernfamilien aus der Umgebung nahm die BioManufaktur 2008 unter dem Zusammenschluss «Arbeitskreis Bohnen» so richtig Fahrt auf: «Biofarm hat Strukturen in dieses Abenteuer gebracht», sagt der Gründer und Inhaber. Bald stand den fünf beteiligten Partnerbetrieben eine gemeinsame, einreihige Bohnenerntemaschine zur Verfügung. Jeder Betrieb trägt heute mit zwischen 16 bis 40 Aren zur gestaffelten Lieferung bei. Urs Frühauf: «Die Zuständigkeiten unter uns sind klar geregelt. Auf insgesamt 2,5 Hektaren wachsen pro Jahr ca. 8 Tonnen. Die erntefrischen Bohnen müssen wir also nicht erst in der ganzen Schweiz herumtransportieren.» Für die Aufbereitung des Ernteguts dient eine Bohnenspitzmaschine, denn Handarbeit wäre für solche Mengen viel zu aufwändig. Wie ein riesiger Tatzelwurm steht die lange Maschine da. «Sie stammt aus einem grenznahen deutschen Unternehmen, das die Produktion einstellte. Ohne

biofarm

ACHTERBAHN VOM FELD IN DIE TÜTE
Von heiss bis kalt zu schonend warm: In der BioManufaktur in Pfaffnau LU durchlaufen erntefrische Biobohnen aus der Region mehrere Verarbeitungsschritte. Gewaschen, gespitzelt, entrant und blanchiert, werden sie im Wasser abgeschreckt. Gut abgetropft, trocknen sie anschliessend während etwa 24 Stunden an bis zu max. 35 Grad erwärmter Landluft. Nur zwei bis drei Tage dauert diese ganze Achterbahn vom Feld bis in die Tüte.



Hinweis der Biofarm wäre sie mit grösster Wahrscheinlichkeit auf dem Alteisen gelandet», erklärt Urs Frühauf. Für ihn, den gelernten Automechaniker, war die Sache spannend: Er brachte das «Alteisen» auf Vordermann, und es läuft bis heute spitzenmässig.

VIEL ZEIT UND LEHRGELD GEZAHLT

Pionierarbeit heisst «Feu sacré», anpacken und grosse Hürden überwinden. Eine der enormen Herausforderungen war die Bohnensorte. «Fünf bis sechs Sorten haben wir ausprobiert», erzählt Urs Frühauf: «Sie dürfen nicht zu gross oder zu zäh sein und auch keine Fäden haben.» Und sie mussten Bio sein! Zu den grössten Investitionen zählt der Trockner – eine Spezialanfertigung, welche die entsprechenden Mengen im Anbau aufnehmen konnte. Der Betriebsleiter erinnert sich: «Vor diesem Kauf war der organisatorische Aufwand riesig, denn wir hatten keinen Kühlraum. Wenn die Kollegen mit den Harassen ankamen, arbeiteten wir Tag und Nacht. Und bei heissem Wetter stellte auch noch der Trockner ab.» Kein Wunder, herrschte auf dem Grünboden-



BioManufaktur

Urs (1954) und Christine (1953) Frühauf; Gründung: 2005; Verarbeitung von Bohnen und anderem Gemüse, Beeren und Früchten; Bio-Knospe seit 2007

Biohof Grünboden

Marc Frühauf (1984) mit Selina (1983) und Josephina (2017); Bio-Knospe seit 2013; Landwirtschaftliche Nutzfläche: 5,5 ha; Kulturen: Hirse, Dinkel, Bohnen, Gemüse (Sellerie, Stangensellerie, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Zucchini, Auberginen); Grünland/Ökowieden; Beeren: Aronia, Himbeeren; Tiere: je zwei Pferde, Geissen, Hühner und Katzen

areal in der Erntezeit von Mitte Juli bis Ende September (mit bis zu zwölf Tonnen Frischbohnen in Spitzenzeiten) der Ausnahmezustand.

«Dörrbohnen entsprechen einer guten Konservierungsart», betont Biobäuerin Christine Frühauf und erklärt: «Beim Trocknen mit warmer Luft wird den Bohnen das Wasser schonend entzogen. So bleiben viele Wertstoffe erhalten, und ihr Aroma wird sogar noch intensiver.» Den direkten Beweis liefert unser abschliessender Rundgang durch die Manufaktur: Wie ein feiner Zauber zieht hier der Duft des Trockenguts durch die Nase, kitzelt den Gaumen und weckt einen Riesenappetit auf ganz viel Grün.

REICH, MIT GESCHMACK UND BISS
 Dörrbohnen sind eine besondere Gaumenfreude. Sie entfalten einen anderen, intensiveren Geschmack als frische Gartenbohnen, verkochen weniger schnell, bieten eine solidere Konsistenz und mehr Biss. Gartenbohnen kamen vor ca. 400 Jahren aus Amerika nach Europa. Seit Anfang des 19. Jh. werden sie in der Schweiz durch Trocknen haltbar gemacht. Auch in dieser Form bleibt ihr Reichtum an Eiweiss, Vitaminen, Folsäure und Mineralien bewahrt.

zvg (3)



Die Bio Gourmet Knospe steht für beste Qualität

Foto: Andrea Wullimann



*Karin Nowack
Ist Umweltnatur-
wissenschaftlerin ETH
und arbeitet bei Bio
Suisse in der Unterneh-
menskommunikation
und in Nachhaltigkeits-
projekten. Sie beant-
wortet Ihre Fragen zu
Biolebensmitteln.*

**Haben Sie auch
eine Frage zu
Bioprodukten?
Schreiben Sie uns an
konsumentenfragen@
bio-suisse.ch
www.bio-suisse.ch.**

**Ich habe die «Bio Gourmet Knospe»
auf einem Produkt entdeckt.**

**Können Sie mir sagen, welche
zusätzlichen Qualitätskriterien
Produkte erfüllen müssen, die
damit ausgezeichnet werden?**

Mit der Bio Gourmet Knospe zeichnet Bio Suisse Produkte aus, die höchsten geschmacklichen Anforderungen entsprechen. Eine unabhängige Fachjury unter der Leitung des Sensorikers Patrick Zbinden beurteilt jährlich die besten Produkte aus einem der folgenden Bereiche:

- Brote und Fleischprodukte (dieses Jahr)
- Milchprodukte und Backwaren
- Obst-, Gemüse-, Getreide- und Ölsaatenprodukte

Die Jury verkostet die Produkte nach den Kriterien Aussehen, Aroma, Geschmack, Textur, Harmonie und Abgang. Produkte von Verarbeitern, die mit der Note 5 und 6 bewertet werden, können drei Jahre lang den Markenzusatz «Gourmet» verwenden.

Die Produkte mit der Note 6 werden in einer zweiten Runde von Schweizer Spitzenköchinnen und -köchen erneut beurteilt. Überzeugen sie, werden sie zusätzlich mit einer Sonderauszeichnung prämiert.

**Wo sind Produkte mit der Bio Gourmet
Knospe erhältlich?**

Das ist unterschiedlich. Manche sind nur

über die Direktvermarktung, andere über Reformhäuser und Bio-Fachgeschäfte, wieder andere auch über Manor, Volg, Spar und Coop (z.T. regional) erhältlich.



Hersteller von Bio Gourmet Knospe Produkten

Nur Knospe-Produkte, die von Lizenznehmern oder Hofverarbeitern hergestellt wurden, können die Bio Gourmet Knospe erhalten. Diese Auszeichnung folgt den gleichen Richtlinien bezüglich Herkunft und Verarbeitung der Rohstoffe wie die normale Bio Knospe. Weitere Informationen über die ausgezeichneten Produkte unter:
www.bio-suisse.ch/de/ausgezeichneteprodukte.php

Knospe-Produzenten an der Slow Food Messe Zürich

Am Slow Food Market in Zürich können Sie vom 16. bis 18. November unter anderem Knospe-Produzenten sowie ausgezeichnete Bio Gourmet Knospe Produkte entdecken und degustieren. www.slowfoodmarket.ch

«KNOSPE- VERARBEITUNG BRINGT EINEN MEHRWERT»

Matthias Dietter leitet den Bereich Arbeit im Töpferhaus in Aarau. Dort werden auch Teigwaren in verschiedenen Geschmacksrichtungen hergestellt. Die Umstellung der Pasta auf die Knospe führte zu positiven Überraschungen. Tanja Hoch, Bio Suisse



Foto: Tanja Hoch

Herr Dietter, wie kamen Sie darauf, im Töpferhaus Lebensmittel herzustellen?

Im Jahr 2009 hatten wir zu wenige Aufträge. Aus der Not heraus fingen wir an, Backwaren herzustellen. Der Verkauf begann beim Lebensmittelladen um die Ecke, mit dem wir eine Zusammenarbeit eingingen. Die erste Lieferung bestand aus vier Rüeblitörtli. Die Lebensmittelprodukte fanden Anklang und nach und nach kamen weitere Produkte dazu.

So auch die Teigwaren.

Genau. Auch bei den Teigwaren haben wir mit wenigen Aufträgen angefangen. Für uns ist die lange Haltbarkeit der Teigwaren ein grosser Vorteil, denn so können wir mit weniger Produktionsdruck arbeiten. Und wir wollten uns mit unserem Produkt abheben, weil es viele Anbieter mit geschützten Arbeitsplätzen gibt. Also liessen wir uns mit der Knospe zertifizieren.

Was waren die Herausforderungen bei der Umstellung auf die Knospe?

Am schwierigsten waren die Verfügbarkeit der Rohstoffe und die Anpassung der Rezeptur. Aufgrund der Verarbeitungs-Richtlinien von Bio Suisse mussten wir jedes einzelne Rezept prüfen, ob wir es weiter verwenden konnten oder ob wir es anpassen mussten. Viele Rezeptkomponenten wie gewisse

E-Nummern sind ausgeschlossen, weil sie bei der Knospe nicht zulässig sind. Jetzt greifen wir auf natürliche Knospe-Rohstoffe zurück.

Das hört sich aufwendig an.

Aber es war auch spannend und sehr lehrreich. Bei der Teigwarensorte Zitrone beispielsweise haben wir mithilfe verschiedener Knospe-Zitrusfruchtsäften am Säuregeschmack getüftelt. Eine geschmacklich gute Mischung muss gleichzeitig mit den Maschinen kompatibel sein, das heisst zum Beispiel nicht zu feucht oder zu trocken sein.

Was ist das Besondere an Ihren Knospe-Teigwaren?

Wir haben die Rezeptur der Knospe-Teigwaren immer im Vergleich mit den bisherigen konventionellen Teigwaren getestet und angepasst. Uns ist nicht nur ein Unterschied bei der Bio-Qualität aufgefallen, sondern auch eine Verbesserung des Geschmacks. Diesen intensiveren Geschmack bemerkt man sogar bei der Natur-Sorte, die nur aus Wasser und Hartweizengriess besteht. Das war auch für uns eine Überraschung! Schwankungen in der Farbe und im Geschmack, beispielsweise bei den Randen, wird es aufgrund unterschiedlicher Herkunft und verschiedener Anbaubedingungen immer geben. Das gehört dazu.



Das Töpferhaus wurde 1981 als therapeutische Wohngemeinschaft gegründet. Heute ist das Töpferhaus in die drei Bereiche Wohnen, Arbeit und Tagesstätte mit unterschiedlichen Angeboten für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung gegliedert. Das Töpferhaus bietet ihnen die Chance zu Neuorientierung, persönlicher Lebensgestaltung und sozialer sowie beruflicher Integration. Das Töpferhaus produziert seit 2017 Pasta in Knospe-Qualität. www.toepferhaus.ch, www.pasta-mia.ch