

Kartoffelsotto!

Die alten Erdapfelsorten sind zurück. Sie geben viel zu tun – doch es lohnt sich.

Laura Barchi (Text) und Johanna Kotlaris (Bild)

Corne de gatte, Highland Burgundy Red und Blauer Schwede wären beinahe ausgestorben. Zu unförmig schienen sie, zu klein ihr Ertrag. «Man züchtete nur die Kartoffelsorten weiter, die ähnlich gross wuchsen und zur gleichen Zeit reiften, damit sie maschinell geerntet und verarbeitet werden konnten», erklärt Nicole Egloff von ProSpecieRara. Mutige Bauern wie Marcel und Sabina Heinrich-Tschalèr in Filisur bauen diese alte Sorten auf ihrem Biohof Las Sorts auf über 1000 Meter Höhe wieder an. Doch die farbigen Knollen sind anfälliger für heutige Pflanzenkrankheiten. Sie in Verkaufsqualität hinzubekommen bedeutet einen Kraftakt – und einen entsprechenden Preis.

Ketchup aus Johannisbeeren

Anzutreffen sind solche Kartoffeln zum Beispiel im Stüvas im Hotel Chesa Rosatsch, direkt am Inn in Celerina. Im Slow-Food-Restaurant setzen Hoteldirektor Michael Stutz und Küchenchef Jan Gassen seit drei Jahren kompromisslos auf lokale Produkte. «Als wir aus wirtschaftlichen Gründen umstrukturieren mussten, suchten wir ein Konzept, das zum Engadin passt», erzählt Stutz. In einer Zeit, in der Lebensmittel aus allen Ecken der Welt bestellt werden können, entschieden sich die beiden für Rohstoffe aus der Region. Fertigprodukte kommen nicht auf den Tisch. Selbst das Ketchup ist hausgemacht. Und wenn Johannisbeeren Saison haben, besteht das Ketchup halt aus Johannisbeeren. «In den meisten Restaurants besorgt sich der Küchenchef, was er braucht. Wir drehen den Spiess um. Der Küchenchef zaubert etwas Leckeres aus dem, was er hat – wie früher», verrät der Direktor.

1 000 Einmachgläser für den Winter

Jan Gassen kocht mit dem, was im Hotelgarten, bei der Nachbarin oder auf Heinrichs Hof wächst. «Die Menükarte variiert je nach Saison. Von September bis März stehen Kartoffeln auf dem Plan, den Sommer über nicht mehr», sagt Gassen. «Gemüse und Früchte kochen wir ein. Damit können wir unsere Gäste das ganze Jahr über verwöhnen.» Das bunte Albula Kartoffelpfännchen und das Filisurer Bergkartoffelrisotto – Reis wächst in der Region nicht und fehlt somit auf der Speisekarte – regen sämtliche Geschmacksknospen an. Die alten Erdäpfel verjüngen die Sinne! ●



Nachhaltig gut

UBS hat die Stiftung ProSpecieRara, die den Anbau alter Sorten fördert, schon mehrfach unterstützt – beispielsweise über Mitarbeiterspenden.
ubs.com/stiftungen



Preiswert

Bezahlen Sie im Hotel Chesa Rosatsch mit KeyClub-Punkten ...

