



Theodor Ballmer von der Forschungsanstalt Agroscope, Reckenhausen, Ralf Müller, Chefkoch Hotel «Hof Maran», Arosa und Philipp Holzherr, Projektleiter Garten- und Ackerpflanzen bei ProSpecieRara (v.l.): Sie haben das Potenzial der Kartoffel auf eindruckliche Weise vorgestellt.



Kartoffeln haben einen hohen Nährwert und schmecken gut. Weltweit gibt es rund 3000 Zuchtsorten. Bilder Barbara Paz Soldan

Es geht nichts über die Kartoffel

Im Alpengarten Maran, Arosa, feierte am vergangenen Freitag ProSpecieRara mit einer Führung im Alpengarten und einem Diner das Internationale Jahr der Kartoffel und das eigene 25-Jahr-Jubiläum.

▫ Von Barbara Paz Soldan

Seit 25 Jahren setzt sich die Schweizerische Stiftung ProSpecieRara für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren ein. Der Klimawandel, der weltweit erhöhte Fleischkonsum und neue Patente auf Saatgut und Lebensmittel lassen die Preise für unsere Grundnahrungsmittel in die Höhe schnellen. Dank grosser Sortenauswahl, anspruchslosen Nutztierassen und garantiertem freien Zugang zu nicht patentiertem Saatgut hält ProSpecieRara Lösungsmittel für die Zukunft bereit.

Nationale und globale Bemühungen

Das besondere Augenmerk richtete sich bei der Führung auf die Kartoffel. ProSpecieRara hegt in der Sammlung Maran, zusammen mit der Forschungsanstalt Reckenholz, sämtliche 127 Schweizer Sorten für die Nachwelt (weltweit gibt es um die 10 000 wilde Kartoffelsorten sowie ca. 3000 Zuchtsorten). Theodor Ballmer von der Forschungsanstalt Agroscope, Reckenholz in Zürich, ist überzeugt, dass die Kartoffel in der Zukunft wieder vermehrt an Wichtigkeit gewinnen wird. Kartoffeln haben einen hohen Nährwert und gedeihen bis in Höhenlagen, wo allenfalls

noch Gras wächst.

Seit 1995 werden alte Kartoffelsorten von Privaten gesammelt, seit 1996 gibt es den nationalen Aktionsplan NAP und den globalen Aktionsplan FAO. Verschiedenste Institutionen bündeln in diesem Projekt ihr Wissen und ihre Kräfte zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der beliebten Knollen.

Eindruckliche Vorstellung der Vielfalt

Die Kartoffel ist eines der vielseitigsten Grundnahrungsmittel. Jede Sorte hat ihren ganz besonderen Geschmack und ihre Konsistenz. Bewiesen hat dies Chefkoch Ralf Müller vom «Hof Maran» in Arosa. Das Sechsgangmenü, in welchem er die Sorten Parli, Blaue Ludiano, Röseler und 8-Wochen-Nüdeli mit weiteren ProSpecieRara-Produkten kombinierte, war der Höhepunkt des Tages.

Den Auftakt machte ein delikater Pfauenziengen-Frischkäse, in Arosener Blütenhonig mariniert, mit Salat an Distelöl-Apfelbalsamico-Dressing. Eine Schaumsuppe von Parli-Kartoffeln mit Pastinake, Geiss-Salsiz und Alpschnittlauch leitete zu einem gebratenen Filet von der Bio-Forelle in Topinambur-Meer-



Hübsche Dekoration: Ein Kräutchen in Kartoffelchips eingebraten.

rettichschaum auf Lattichgemüse mit Ludiano-Kartoffeln über. Letztere gaben mit ihrer blauviolettten Farbe einen schönen Kontrast.

Delikatesse: Fleisch vom Wollschwein

Der absolute Hit war das Gebratene und Geschmorte vom Wollschwein, auch dies eines der alten Nutztiere, dessen Weiterzucht von ProSpecieRara gefördert wird. Das Fleisch ist unglaublich zart, in der Konsistenz und im Geschmack. Es lässt sich weder mit Wildschweinfleisch, noch mit Spanferkel vergleichen, mit herkömmlichen Schweinefleisch schon gar nicht. Das Contorno waren seltene Gemüse und 8-Wochen-Nüdeli als Bratkartoffeln. Die kleinen, länglichen Erdfrüchte sind so benannt, weil diese Sorte acht Wochen nach dem Auspflanzen bereits geerntet werden kann. Sie gedeiht besonders gut in Höhenlagen und schmeckt hervorragend.

Was das Essen so besonders auszeichnete, war der exquisite, unverfälschte Geschmack der einzelnen Zutaten. Wer sich die Delikatessen zu Gemüte führen möchte, findet auf der homepage www.prospecierara.ch die Produzenten und Lieferanten.