



BETTIO GLARONA

GASTRO AG

Monats-Update

Oktober 2020





Liebe Kunden und Kundinnen
Liebe Leser

Stellen Sie sich vor, Sie haben Gäste am Tisch, alle warten aufs Essen – und der Kartoffelgratin im Ofen will einfach nicht weich werden. Nicht nur das: Die Kartoffeln werden immer härter und verfärben sich zu allem Elend auch noch schwarz*. Seit ich aber für meine Kartoffelgerichte nur noch Albula Bergkartoffeln verwende, ist mir das nie wieder passiert.

Kennengelernt habe ich die Bergkartoffeln durch Genusstrainer Freddy Christandl. Der gelernte (Spitzen-)Koch befasst sich heute mit den gesundheitlichen und ökologischen Aspekten der Ernährung und arbeitet mit heimischen Bauern zusammen, um eine auf Nachhaltigkeit und Wertschätzung angelegte Produktion von Lebensmitteln zu fördern.

Sein erstes Projekt war die Förderung der Bergkartoffeln aus dem Albulatal, die von Familie Heinrich Tschalèr angebaut werden (mehr dazu erfahren Sie in dieser Ausgabe). Im Laufe der Zeit kamen Produkte wie Linthmais, Reichenauer Spargel oder Holzenfleisch dazu – alles Produkte, die nachhaltig produziert werden und durch ein einzigartiges Geschmackserlebnis überzeugen.

Dass die Bergkartoffeln einfach besser munden, bestätigen auch viele Gastronomen, die diese in ihrer Küche verwenden. Dazu kommt die Vielfalt der Sorten, die ganz unterschiedlich schmecken. Ich freue mich schon auf die ersten Gschwellti mit verschiedenen Sorten aus der neuen Ernte (erhältlich ab sofort) – ausser etwas Butter braucht es gar nichts anderes dazu.

Einen geschmackvollen Oktober wünscht Ihnen
Guido Bettio



*Dass dahinter eine Strukturkrankheit steckt, habe ich später bei Nachfrage bei Terralog (vormals Kartoffelzentrale) erfahren.



Bettio Glarona stellt vor...

die Bergkartoffeln, Freddy Christandl und Familie Heinrich Tschalèr



2003 begannen **Marcel und Sabina Heinrich Tschalèr** (Bild unten links und Mitte) auf ihrem Bio-Hof Las Sorts im Albulatal (über 1000 Meter über Meer) **rare Kartoffelsorten** anzubauen – einerseits, weil der Anbau von handelsüblichen Kartoffeltypen in einem Berggebiet nicht rentabel war, andererseits aber auch aus Überzeugung und dem Wissen, wie wichtig eine genetische Vielfalt (weltweit sind mehr als 4000 Kartoffelsorten bekannt) und ein sorgsamer Umgang mit der Natur ist.

2005 wurde **Freddy Christandl** (im Bild ganz rechts) auf die Bergkartoffel aufmerksam, probierte sie und war sofort sicher, dass diese Delikatesse mehr Bekanntheit verdient. Der gelernte Koch Christandl, der jahrelang in der Spitzengastronomie tätig war, hat sich kurz zuvor als Genusstrainer selbständig gemacht und nahm der Bergbauern-Familie einen grossen Teil der Ernte ab.





Dank seinen Kontakten in der Kochszene fand Christandl schnell Abnehmer in der ganzen Schweiz – auch anspruchsvolle **Spitzenköche überzeugte der Geschmack und die Qualität** der Kartoffeln aus dem Albulatal. «Wie aus Grossmutter's Garten», «Diese Kartoffeln sind einfach besser», «Die geschmackliche Vielfalt ist beeindruckend», «Diese Kartoffeln sind mehr als nur eine profane Beilage» sind nur ein paar Beispiele, was Köche über die Knollen sagen (mehr davon finden Sie unter bergkartoffeln.ch/was-koeche-sagen).

Seit dann arbeiten Familie Heinrich Tschalèr und Freddy Christandl eng (und leidenschaftlich) zusammen und bauen das Projekt Albula Bergkartoffel kontinuierlich aus – inzwischen sind es **40-50 Pro-Specie-Rara-Sorten**, die jährlich angebaut werden. Die nachhaltig und fair produzierten Knollen unterscheiden sich nicht nur optisch ganz deutlich voneinander, jede der alten Sorten hat auch ihren individuellen Geschmack – hier ein paar Beispiele:



Parli

Ursprung: Graubünden

Geschmack: Marroni, Butter

Geeignet für: Gschwellti, Bratkartoffeln, Kartoffelteige

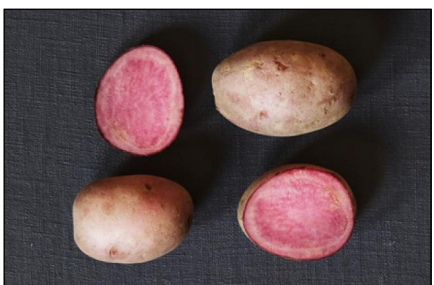


Corne de Gatte

Ursprung: Belgien

Geschmack: Nuss, Butter

Geeignet für: Bratkartoffel, Salat, Gschwellti – kann wegen der dünnen Schale sehr gut ungeschält verwendet werden



Heiderot

Ursprung: Barum/Deutschland

Geschmack: Überraschung – wird 2020 das erste Mal im Albulatal kultiviert

Geeignet für: Salat, Gratin, Gschwellti, Brat- und Salzkartoffeln



Übrigens gibt es auch eine Sorte, die in unserem Heimatkanton ihren Ursprung hat: Der **Röseler** stammt aus der Gegend von **Schwanden GL** und eignet sich besonders gut für Kartoffelstock, Kartoffelteige (z.B. Gnocchi) und natürlich auch für Gschwellti und Bratkartoffeln.

Bis es aber soweit ist, dass die Knollen geerntet werden können, braucht es einiges an Arbeit: Die **Planung** beginnt bereits im Winter, und das Saatgut wird im Keller zum Vorkeimen gelagert. Mitte April werden die **Saatkartoffeln gesteckt** – dann ist Sonne und Regen zur richtigen Zeit in der richtigen Menge entscheidend für eine gute Ernte. Auch Frost und Schnee können die Pflanzen gefährden.

Mitte Juni **blühen die Kartoffelpflanzen** – wie das Endprodukt auch sie in verschiedenen Farben! Die Kartoffelknollen wachsen übrigens auch dann, wenn die Blüten nicht bestäubt sind. Bei bestäubten Blüten entstehen Beeren mit deren Samen die Züchter **neue Sorten kreieren**.

Die **sandigen und steinigten Böden** um Las Sorts sorgen für den Geschmack und ein ausgeglichenes Klima, was dazu führt, dass die Kartoffeln auch in Schlechtwetterperioden gedeihen. Wichtig sind in dieser Phase aber auch regelmässige Kontrollen, um frühzeitig kranke Pflanzen zu erkennen und eliminieren zu können.



Im Spätsommer vertrocknet das Kraut, jetzt **stoppt das Wachstum der Knolle**, und es dauert noch etwa zwei Wochen, bis sich eine feste Schale gebildet hat und die Ernte beginnen kann. Erst jetzt zeigt sich, wie Qualität und Ertrag sein werden. Ein grosser Teil der Bergkartoffeln wird **von Hand geerntet** – die Steine, die in der Wachstumsphase ein Segen sind, und auch die unterschiedlichen Grössen und Formen der einzelnen Sorten, verhindern den Einsatz von Maschinen. Einige Knollen „verstecken“ sich so gut, dass mehrmals und tief nach ihnen gegraben werden muss.

Zum Schluss werden die Knollen an der Bergluft **getrocknet, sortiert, verpackt** und in den Verkauf gebracht.

Bergkartoffeln haben einen viel **geringeren Wasseranteil**, als die Knollen aus dem Unterland, was zur Folge hat, dass sie schneller und länger satt machen – aber auch ganz andere Kocheigenschaften aufweisen. Freddy Christandl gibt dazu folgende Tipps:

- Die **Kochzeit** verlängert sich bei Bergkartoffeln um bis auf das Doppelte.

- Geschält werden die Knollen (je nach Rezept und Sorte) **so heiss als möglich** gleich nach dem Kochen. Je heisser die Kartoffel, umso einfacher lösen sich Schale und Augen vom Fruchtfleisch.



- Der Flüssigkeitsbedarf ist etwa **vier bis sechs Mal so hoch** wie gewohnt, dies gilt es zum Beispiel bei Kartoffelstock oder einer Suppe zu beachten.

- Bei einem Kartoffelteig (z.B. für Gnocchi) kann der Mehnteil auf fünf bis zehn Prozent der gewohnten Menge **reduziert werden**.

- Noch ein Tipp zum perfekten Teig: die Bergkartoffeln am Vortag weich dämpfen, heiss schälen und mit Folie abgedeckt ruhen lassen. Am nächsten Tag sind sie so **einfach und unkompliziert weiterzuverarbeiten**, man kann sie wie Marzipan modellieren.

Vielfalt bedeutet einen erheblichen Mehraufwand – vom Acker bis auf den Teller. Man muss jede Sorte agronomisch, lager- und kochtechnisch kennen. Wir sind aber der Meinung, dass sich jeder Aufwand dafür lohnt und legen Ihnen wärmstens ans Herz, die Bergkartoffeln zu probieren.

Wer mehr über die Bergkartoffel und deren Macher erfahren möchte, findet viel Wissenswertes und Interessantes unter www.bergkartoffeln.ch. Zudem haben Freddy Christandl und Marc Heinrich zusammen mit dem Koch Patrick Honauer und Fachleuten die „Kartoffelakademie“ gegründet, um das Wissen um alte Sorten und deren Anbau für die nächsten Generationen zu erhalten (www.kartoffelakademie.ch).

Aktionen

gültig vom 01.10.2020 - 31.10.2020

Küchenfertig / Convenience



Zucchini Scheiben

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

1.0kg
Beutel

kellermann
natürlich frisch

5.75

statt 6.40

Mischsalat Saison Hit

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

500g
Beutell

kellermann
natürlich frisch

5.30

statt 5.90

Apero Sticks

- 20%



Best. bis 19.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

201051
1.0kg
Kilogramm

AGROFORM
Früchte, Gemüse & Spezialitäten

13.20

statt 16.50

Coleslaw Salat

- 20%



Best. bis 19.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

211641
1.0kg
Kilogramm

AGROFORM
Früchte, Gemüse & Spezialitäten

7.60

statt 9.50

Aktionen

gültig vom 01.10.2020 - 31.10.2020

Tiefkühlprodukte



Gnocchi

- 10%



Artikel-Nr. 353041
Verpackung 2 x 2.5kg
Preiseinheit Kilogramm



3.35

statt 3.74

Tortelli Caprese

- 10%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 330181
Verpackung 2 x 2.5kg
Preiseinheit Kilogramm



9.45

statt 10.50

Vegi Planet Mini Falafel

- 10%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 340302
Verpackung 2 x 2.5 kg
Preiseinheit Kilogramm



12.40

statt 13.80

Apfel Würfel

- 10%



Artikel-Nr. 303031
Verpackung 4 x 2.5kg
Preiseinheit Kilogramm



2.65

statt 2.95

Culinarium Gemüsemischung

- 10%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 301241
Verpackung 2 x 2.5 kg
Preiseinheit Kilogramm



5.15

statt 7.60

Aktionen

gültig vom 01.10.2020 - 31.10.2020

Backwaren



Emmas Lauchwähe

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

612161
18 x 215g
Stück

JOWA 

2.24

statt 2.80

Emmas Spinatwähe

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

612171
18 x 215g
Stück

JOWA 

2.24

statt 2.80

Emmas Käsewähe

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

612172
18 x 215g
Stück

JOWA 

2.24

statt 2.80

Emmas Apfelwähe

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

611402
20 x 215g
Stück

JOWA 

2.36

statt 2.95

Emmas Aprikosenwähe

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

611422
20 x 215g
Stück

JOWA 

2.36

statt 2.95

Emmas Zwetschgenwähe

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

611412
20 x 215g
Stück

JOWA 

2.36

statt 2.95

Mini Wiener Apfelstrudel

- 15%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

610511
27 x 110g
Stück

Kern & Sammet
Trichiale Backwaren à la Suisse

1.482

statt 1.744

Laugenbretzel Jumbolino

- 15%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

601861
36 x 100g
Stück

Kern & Sammet
Trichiale Backwaren à la Suisse

0.939

statt 1.105

Aktionen

gültig vom 01.10.2020 - 31.10.2020

Glacé



Lilibiggs Tobi

- 50%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

24 Stück
Karton

MHD: 31.10.2020



10.08

statt 20.16

Squice Strawberry

- 50%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

490051
20 Stück
Karton



19.00

statt 38.00

Squice Chocolat

- 50%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

490041
20 Stück
Karton



19.00

statt 38.00

Schwedenbecher

- 50%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

8 Stück
Karton



9.20

statt 18.40

Sorbet Passionsfrucht & Ananas

- 20%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

402201
2000ml
Bidon



13.20

statt 16.50

Sorbet Aprikose

- 20%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

402051
4000ml
Bidon



22.30

statt 27.90

Sorbet Traube

- 20%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

402211
2000ml
Bidon



13.20

statt 16.50

Sorbet Himbeere

- 20%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

402071
4000ml
Bidon



22.30

statt 27.90



 Schwärzistrasse 3
8752 Näfels

 Sägenstrasse 5
7302 Landquart

 Steinacherstrasse 105
8804 Au ZH

 +41 (0)55 618 59 59
 +41 (0)41 618 59 99

 info@bettio-glarona.ch
 www.bettio-glarona.ch