



## Der Jahrgang 2024 – die aktuellen Sorten

Die **Désirée** hatte in den letzten Jahren zwar etwas an Glanz verloren, doch 2024 erlebt sie ein beeindruckendes Comeback! Für viele Bergkartoffelköche ist sie nach wie vor ein unverzichtbarer Star in ihrer Küche. Wenn es um himmlisch luftigen Kartoffelstock und zarte, flaumige Kartoffelteige geht ist die Désirée ein wahres Meisterwerk. Und wie sieht es mit ihr als Geschwellti aus? Nach fast 5 Monaten sorgfältiger Reifung verwandelt sie sich in einen wachsigen Traum – ein echter Allrounder! Das Geheimnis? Unser hoher Zellwandanteil, der ihr die perfekte Textur verleiht.

Die **Frühe Prättigauer** ist nicht nur ein echter Bündner, sondern auch der stolze Vater der Blauen St.Galler! In der vergangenen Saison hat sie sich fesch herausgeputzt und verströmt bereits beim Kochen ein verführerisches Kartoffelaroma, das die ganze Küche erfüllt. Die ersten Petersilienkartoffeln waren ein wahres Aha-Erlebnis und haben meine Erwartungen übertroffen! Diese vielseitige Kartoffel eignet sich perfekt als knusprige Brat- oder wachsige Salzkartoffel und verwandelt sich in köstliche Landfrauen-Pommes, die einfach unwiderstehlich sind. Und man glaubt es kaum: Auch als Kartoffelstock hat sie mich mir ihrer cremigen Textur und dem intensiven Geschmack ganz besonders überrascht!

Die **Blauschalige Bristen** ist mein ganz besonderer Liebling! Mit ihrer faszinierenden blauvioletten Schale, dem zarten weissen Fleisch und ihrer einzigartigen Form, die an ein Tannenzäpfchen erinnert, ist sie nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch ein Fest für die Augen. Die Kartoffel ist unvergleichlich!

Ob als Gschwellti oder als köstliche Ergänzung in einem Eintopf oder Curry – die Blauschalige Bristen überzeugt auf ganzer Linie. Für die perfekten Bratkartoffeln schneidet man sie in dünne Scheiben von 3-4 mm (natürlich mit Schale), brät sie in Butterschmalz leicht an und lässt sie mit frischem Thymian oder Rosmarin für 10-15 Minuten im Backofen goldbraun werden. **Ein kleiner Tipp:** Salze erst zum Schluss, damit die Kartoffeln kein Wasser ziehen. Wenn alles gut läuft, soufflieren die Kartoffeln sogar und werden zum Highlight auf jedem Teller.

**Freddy Christandl**  
Birrenstrasse 41, 8834 Schindellegi  
freddy@bergkartoffeln.ch  
[www.bergkartoffeln.ch](http://www.bergkartoffeln.ch)  
Telefon +41 79 445 52 54

Die **Corne de gattes** ist unsere heimliche Kaiserin – Sissi hätte sich sicherlich in sie verliebt! Ihr Geschmack ist sie eine wahre Offenbarung, die Gaumen verzaubert und Herzen höherschlagen lässt. Doch die Ernte dieser edlen Knolle erfordert viel Fleiss, denn jede einzelne wird von Hand geerntet. Auch beim Sortieren benötigt sie etwa dreimal so viel Zeit, aber der Aufwand ist mehr als gerechtfertigt! Sie hat sich längst zu einem Highlight für zahlreiche Köche und Geniesser entwickelt, besonders in dieser Jahreszeit, wenn sie auf den Punkt gereift ist. Als kaiserliche Brat-, Salat- und Petersilienkartoffel ist sie ein wahres Multitalent in der Küche. Eines meiner absoluten Lieblingsrezepte? Sie im Butterbad zu konfieren – Herz was willst du mehr? Ein Genuss, der einfach begeistert.

Die **Patate Verrayes**, ursprünglich aus dem idyllischen Aostatal, hat sich trotz aller Wetterkapriolen auch im letzten Jahr prächtig entwickelt. Diese Kartoffel ist nicht nur optisch ein Bijou, sondern auch geschmacklich eine echte Bombe! Sie eignet sich hervorragend für cremigen Kartoffelstock, köstliche Stampfkartoffeln oder einfach auf Salz gebacken – und so perfekt für eine knusprige Ofenrösti. Heute Mittag habe ich rohe Spalten dieser wunderbaren Kartoffel zusammen mit einem Hendlhaxen (Pouletschenkel) mitgebraten. Ehrlich gesagt, das Fleisch war delikates, aber ich hätte glatt darauf verzichten können – die Patate Verrayes war der wahre Star auf meinem Teller!

**Zum Schluss ein kleiner Tipp für Geschwellti:** Kocht gemischte Kartoffeln in Salzwasser, nehmt den Topf vom Herd und lasst die Kartoffeln 10-15 Minuten im Kochwasser ziehen. So werden sie wunderbar wachsig und noch aromatischer, weil die Zellwände richtig ausquellen können.

*Freddy Christandl  
Kartoffel-Romantiker & Mensch  
Winter 2025*