

Neue Kartoffelvielfalt auf dem Teller

WEIACH Sie sind gelb, blau, violett, golden, rot oder sogar schwarz. Die Rede ist von den Kartoffeln, die Stefan Griesser und sein Team in Weiach züchten. Kürzlich wurden sie von Fachleuten degustiert.

Sie ist lediglich Beilage. Für die meisten Wohlstandsmenschen zumindest. Die Kartoffel. Dabei ist sie viel mehr. Sie ist nahrhaft und bekömmlich, sie ist schmackhaft, ja sogar darmkrebshemmend. Einige Sorten zumindest. Und sie kommt in einer enormen Vielfalt vor. Auch dank Stefan Griesser.

Der Weiacher züchtet Kartoffeln in allen Farben und Formen und in vielfältigen Geschmäckern. «Seit ich zwölf Jahre alt war, habe ich Pflanzen gekreuzt», sagt er lachend. Es waren Primeln, die er damals in den Anfangszeiten in diversen Variationen züchtete. Varietas heisst denn auch die Firma, die der Naturwissenschaftler 2009 gegründet und auf dem elterlichen Bauernhof in Weiach angesiedelt hat. Dort arbeiten zeitweise vier Leute und eine Praktikantin.

Blue Eyes registriert

Jedes Jahr baut Griesser auf einer Fläche in der Grösse von zu bis 25 Aren (ein halber Fussballplatz) zwischen 1500 und 3000 Pflanzen an. Auch 250 alte Kartoffelsorten, teilweise mit Anteilen von Pro-Specie-Rara-Arten, und zahlreiche Sorten – darunter viele Wildsorten – von Züchtereinkreuzen aus aller Welt. Griesser arbeitet auch mit wilden und domestizierten Tomaten und einigen Gemüsesorten. Das Ziel besteht darin, Wildformen, die gegen Krankheiten resistent sind, in produktivere Sorten einzukreuzen. Auch der Geschmack und die Lagerfähigkeit entscheiden über den Züchterfolg. «Wir sind denn auch eine reine Zuchtfirma», sagte der Weiacher.

Vor zwei Jahren hat der Patatenspezialist seine Kartoffel namens Blue Eyes beim Bundesamt für Landwirtschaft als Nischenorte registrieren lassen. Doch damit war es noch nicht getan. Agroscope, das Kompetenzzentrum des Bundes für landwirtschaftliche Forschung, testet seither die Weiacher Blauen Augen auf ihre Virenresistenz.

Nächstes Jahr produzieren

Nach Abschluss dieser Versuchsreihe sollen die paar wenigen existierenden Blue-Eyes-Pflanzen im Kanton St. Gallen vermehrt werden, sodass jährlich bis zu 25 Tonnen Saatgut gewonnen werden können. Das ist im kommerziellen Kartoffelanbau nicht gerade viel, die Menge reicht aber für den Anbau in Hausgärten oder als Hofsorten für Landwirte, die eine Spezialität anbieten wollen. «Gerade für den Hausgarten ist Blue Eyes ideal, da jede Pflanze kleinere, mittlere und grössere Knollen bildet. Zudem sind diese sehr resistent gegen Viren», sagte der Züchter.

«Ich hoffe, dass wir nächstes Jahr das Material von Agroscope erhalten, damit wir die Produktion starten können», sagte Griesser. Wie es sich in seinem

Fall zeige, sei Züchten das eine, die Registrierung das andere und die Saatgutproduktion noch einmal etwas ganz anderes.

Kartoffeldegustation

Vergangene Woche fanden sich in der Weiacher Pfarscheune zwölf Männer und drei Frauen ein, die Griesser zum Gschwelltidgeustieren eingeladen hatte. Es handelte sich aber nicht um einen fröhlichen Festschmaus unter Freunden, sondern um eine ernsthafte Bewertung der 14 aufgetischten Neusorten aus Griessers Acker. Unter den Gästen befanden sich nicht nur Landwirte, sondern auch Vertreter von Organisationen, die biologisch-dynamisch produzierte Samen und Setzlinge vertreiben oder die Lebensmittelgrossverleiher beliefern. Da waren auch Leute von Pro Specie Rara, Marketingexperten und ein Koch, der sich schon seit Jahren mit dem Thema Kartoffelsorten beschäftigt.

Griesser stellte den Testern seinen Betrieb vor und ging dann auf die Arbeit des Züchtens ein. Grundsätzlich sei die Kartoffel «ein Organ, das dafür sorgt, dass die Pflanze gut über den Winter kommt». Der Grund, warum er Wildsorten einkreuzt, bestehe darin, dass diese geschmacklich zwar oft hervorragend, aber vom Ertrag her verbesserungswürdig seien.

Moon Prince, Red Belle, Grosse Rote, Moon Lightning oder Black Beauty: So lauten die schönen Namen der Weiacher Patatenzüchtungen. Auf den Tischen standen Butter, Salz und Wasser bereit, und der Reihe nach servierte Stefan Griesser und seine Mitarbeiterin Noemi Brom die heissen Kartoffeln. Jeweils eine gedämpfte Knolle für jeden, und die Experten prüften sie mit dem Auge, drückten sie, schälten sie, beschnupperten sie und kosteten sie. Meistens nur ein kleines Stück dieser nahrhaften Boden-



Ein Kartoffeltester begutachtet eine Black Beauty, bevor er sich ein Stückchen davon auf der Zunge zergehen lässt.

Fotos: Cyprian Schnoz

früchte, da 14 ganze Händöpfel doch des Guten zu viel wären.

«Diese muss gesund sein»

Alle waren in sich vertieft, hochkonzentriert auf den Gaumen und den Abgang – wie es auch die Weintester tun, durchaus vergleichbar. Dann wurden sie nachdenklich, nickten bewundernd oder blickten kritisch, tauschten kurze Kommentare und füllten die Formulare aus.

Es galt, Kriterien wie Aroma, Duft, Intensität, Geschmack, Struktur und Mundgefühl anhand von nicht weniger als 40 verschiedenen Attributen zu bewerten. So konnte beispielsweise eine Kartoffel durchaus einen Hauch Artischocken mit Muskatnusswürze aufweisen, von knackiger Struktur sein und im Mund eine zarte Kaubarkeit mit saftiger Wässrigkeit und einem

adstringierenden Empfinden offenbaren.

Trotz aller Ernsthaftigkeit, der Humor kam nicht zu kurz. Ein Teilnehmer aus Deutschland schob sich ein Stückchen Kartoffel in den Mund, kaute, verzog ein bisschen das Gesicht und sagte schmunzelnd zum Gegenüber: «Diese Kartoffel muss gesund sein – so wie die schmeckt.» Oder da meinte etwa Kartoffeltester Christoph Hauert: «Dä schmeckt typisch Händöpfel». «Ja, aber auf der guten Seite des typisch Händöpfel», erwiderte Martin Lichtenhahn lachend.

Auf Sortensuche für Coop

Sowohl Lichtenhahn als auch Hauert arbeiten in der Organisation Terraviva, ein Zusammenschluss von etwa 80 Biobauern mit Sitz in Kerzers. Terraviva beliefert Coop mit Pro-Specie-Ra-

ra-Produkten. «Wir sind hier, um zu prüfen, ob wir gewisse Kartoffelsorten ins Produktionsprogramm von Terraviva aufnehmen wollen», sagte Martin Lichtenhahn, der für Innovation und Entwicklung zuständig ist, während Christoph Hauert als Produzent arbeitet. Die Terraviva-Landwirte würden Kartoffeln auf einer Fläche von etwa 150 Hektaren (etwa 220 Fussballfelder) anbauen, erklärte Lichtenhahn.

Lange Entwicklungszeit

Als reiner Zuchtbetrieb benötigt Stefan Griesser nicht solch ausgedehnte Flächen. «Kartoffel können nur alle vier Jahre am gleichen Ort angebaut werden», erklärt der Weiacher. Deshalb verlegt er seine Anbaufläche von 15 bis 25 Aren jedes Jahr von Neuem. Da sich gewisse Menschen gerne in seinen Feldern bedie-

nen, müsse er die Anbaufläche einzäunen und auf einem Schild darauf hinweisen, dass unter den Gewächsen auch giftige Wildsorten vorkommen.

Auch nach fast zehn Jahren ist aus seiner Firma Varietas keine Goldgrube geworden, obwohl sich ab 2012 erste Erfolge einstellen. Die Pflanzenzucht sei ein langwieriges Unterfangen. Die Entwicklung einer Nischenorte dauere sieben Jahre. Danach müsse das Produkt fünf Jahre auf dem Markt sein, bevor die schwarze Null erreicht werde, erklärte der Weiacher. Nebst seinen Haupttätigkeiten, den Kartoffeln und den Tomaten, ist Griesser auch auf Gemüsemärkten anzutreffen. Zudem bietet er Kurse an, etwa in Anbaumethoden oder in Baumschnitt. Cyprian Schnoz

Weitere Infos auf www.varietas.ch



Die Kartoffelexperten studieren in der Weiacher Pfarscheune die 14 Pataten-Neuzüchtungen. Hinten links fachsimpelt Martin Lichtenhahn von der Organisation Terraviva, die Coop mit Pro-Specie-Rara-Produkten beliefert.



Stefan Griesser in seinem Kühlraum vor einem Holzharass mit Kartoffeln der Zuchtsorte Skagit Valley Gold. Hinter ihm die Plastikschubladen mit zahlreichen «Eltern»-Knollen und -Samen, darunter auch viele Wildformen, die der Zucht neuer Sorten dienen.



Agrarian Blue.



Rotschalige Nüdeli.



Sun Gold.



Moorblut.



Skagit Valley Gold.



Wyländeri.