

Das blaue Wunder von St. Gallen

Sommerserie (5). Seit einiger Zeit bereichert eine blaufleischige Kartoffelsorte das Angebot. Die gebürtige St.Gallerin findet nicht nur in ihrer Heimat viele Fans.

Von **Michael Götz**

Anfangs der 90er Jahre hatte der Agronom Christoph Gämperli die Idee, eine blaue Kartoffel aus alten Sorten zu züchten. Sie sollte nicht nur im rohen Zustand blau sein, sondern ihre Farbe auch beim Kochen beibehalten. Zur Auswahl standen ihm etwa 40 alte Kartoffelsorten aus dem Sortengarten des Landwirtschaftlichen Zentrums St. Gallen (LZSG) in Flawil, den die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft zusammen mit Pro Specie Rara betreut.

Pröbeln und die geeigneten auslesen

"Ich habe einfach gepröbelt", sagt Christoph Gämperli zurückblickend. Pröbeln beim Züchten heisst, wie eine Biene die Blüten ausgewählter Kartoffelsorten befruchten, die Sämlinge aussäen und die entstehenden Kartoffeln auf die gewünschten Eigenschaften prüfen. Erfolg hatte Gämperli bei der Kreuzung der Blauen Schweden mit den hellen Prättigauern Kartoffeln. Es gelang ihm, eine Kombination zu finden, bei welcher die blaue Farbe auch beim Kochen erhalten blieb.

"Für mich war der Gwunder gestillt", sagt Gämperli. Doch dann haben ihn Kollegen ermuntert, seine Sorte offiziell als Neuzüchtung anerkennen zu lassen. Denn bis jetzt habe niemand auf blaue Kartoffeln gezüchtet. Nun musste die Sorte eine Vielzahl von Tests auch im Ausland durchlaufen. Es genügte nicht, dass die Kartoffel einfach blau war, sondern sie musste den Qualitätsansprüchen moderner Sorten genügen. Sie sollte homogen im Aussehen sowie möglichst krankheitsresistent sein, sich gut verarbeiten lassen und natürlich auch schmackhaft sein. Etwa zwölf Jahre dauerte dieser aufwändige Prozess der internationalen Sortenankennung. Im Jahre 2006 wurde die Sorte auch von der Forschungsanstalt Agroscope in Reckenholz geprüft und offiziell zum Anbau zugelassen. Da sie nicht im grossen Stil angebaut wird, findet man die Blaue St. Galler nicht auf der schweizerischen Sortenliste. Die Blaue St.Galler ist eine mittelgrosse Kartoffel ähnlich wie die Sorte Charlotte. Auch im Geschmack unterscheidet sie sich nicht stark von anderen Kartoffelsorten. Da sie in den Kocheigenschaften nicht extrem ist – vorwiegend festkochend, Kochtyp B-A – eignet sie sich für Salat, Gschwelti und auch für Kartoffelstock. Kurz gesagt, sie ist vielseitig verwendbar, eigentlich ein "Allerweltsherdöpfel". Doch mit der Blauen St. Galler lässt sich etwas Besonderes machen, was mit den üblichen Sorten nicht möglich ist.

Das Tüpfchen auf dem i

Gourmet Koch Ivo Adam macht es in der Sendung "Schwiizer Chuchi" vor. Er bereitet aus der Blauen St. Galler Spezialitäten wie den Annaherdöpfel, auch Herdöpfeltürmli genannt, die Tarte tartine oder eine blaue Kartoffelsuppe. Die Blaue St. Galler eignet sich hervorragend zum Garnieren, sei es als Pommes Rissolées in einer Gemüsemischung oder als kontrastreiche Zutat in einem Salat. Sie bildet oft das Tüpfchen auf dem i. Es sind keine grossen Kochkünste notwendig, um die blaue Kartoffel zur Geltung zu bringen. Auch Kartoffelstockbällchen gekrönt mit einem pochierten Wachtelei sind salonfähig. So richtig zur Geltung kommt die blaue Farbe oft erst in Kombination mit anderen gelbfleischigen Kartoffeln. Zwar ist die rohe Kartoffel schon dezent blau, aber beim Kochen wird sie attraktiv violett. Das Tolle an der Blauen St.Galler ist, dass sich die Kartoffel auch frittieren lässt, ohne ihre blaue Farbe zu verlieren. Um die Farbe möglichst gut zu erhalten, sei ein besonders schonendes Frittierverfahren notwendig, ist von der Bischofszell Nahrungsmittel AG (BINA), ein Verarbeitungsbetrieb der Migros, zu erfahren. Migros verkauft die blauen Chips in

einer Mischung mit gelben Chips unter der Marke "Royal Chips Blue". "Das Auge isst mit und die blauen Chips sehen einfach toll aus", sagt Corinne Harder, Leiterin Kommunikation der BINA. Die Firma vertraut auf das in der Schweiz produzierte Saatgut, denn die Sorte sei stabil in ihren Eigenschaften und das Saatgut sei gut verfügbar. Das sind wichtige Faktoren; inzwischen versuchen auch Züchter im Ausland ihre eigene blaue Kartoffelsorte zu züchten.

Kartoffeln: Farben- und formenreich

Die Heimat der Kartoffeln befindet sich in Südamerika. Dort wächst sie in ganz verschiedenen Farben und Formen; auch blaue Kartoffeln sind darunter. Allerdings erbringen diese urtümlichen Sorten meistens geringere Erträge und haben für die Verarbeitung ungünstigere Formen als die bei uns gezüchteten.

Ein "Glücksfall" für den Landwirt

Im Anbau ist die Blaue St.Galler nicht so anspruchslos wie bei der Zubereitung. Es braucht ein gewisses Know how sagt Gämperli, der auch Geschäftsführer der St.Gallischen Saatgutgenossenschaft ist. Angebaut wird die Sorte in der ganzen Schweiz, aber die Saatkartoffeln, welche besonders widerstandsfähig und gesund sein müssen, werden nur im Kanton St.Gallen angebaut. Einer der Saatgutproduzenten ist Paul Brühwiler in Oberbüren; er baut auf 1,2 Hektaren Blaue St.Galler an. "Sie ist sehr heikel", sagt er, und deswegen ist sie auch aufwändiger als die meisten anderen Kartoffelsorten. Zum Beispiel beim Pflanzen: Damit die Kartoffel genügend Triebe bildet, muss man sie gut vorkieimen. Das hat zur Folge, dass man sie nicht vollautomatisch pflanzen kann. Es braucht den Menschen, der sie vorsichtig auf die Setzscheibe der Pflanzmaschine legt, so dass die Triebe nicht abbrechen. Auch für die Krankheitskontrolle und das Verlesen benötigt der Produzent mehr Zeit als bei anderen Sorten. Trotzdem ist die Blaue St.Galler sozusagen ein "Glücksfall" für ihn, denn sie ist etwas Spezielles, etwas, das gesucht ist und nicht jeder anbauen kann. Da sich seine Felder in einem Gebiet befinden, wo die Bauern sonst keine Kartoffeln bauen und deswegen auch kaum Kartoffelkrankheiten auftreten, eignen sie sich gut für die Saatgutproduktion.

Modernes Kleid – designet aus klassischen Stoffen

Auch Pro Specie Rara, die Organisation zur Erhaltung alter Pflanzen- und Tierarten, hat Interesse daran, dass die Blaue St.Galler beim Konsumenten guten Anklang findet. Denn die Kartoffel ist ein schönes Beispiel, wie aus alten Sorten eine neue, moderne Sorte entsteht, ähnlich wie in der Mode ein modernes Kleid aus klassischen Stoffen designet wird. Die Kartoffel ist etwas teurer als andere Sorten, was vor allem daran liegt, dass die Saatkutherstellung aufwändiger ist, sagt Gämperli. Die Kartoffel soll auch nicht andere Sorten verdrängen, sondern sie ergänzen und zusammen mit ihnen auf den Tisch kommen. "Wir konnten uns gut etablieren", sagt Gämperli. Inzwischen hat die Kartoffel auch international Interesse geweckt und verschiedene Firmen haben sich eine Lizenz gesichert. Offensichtlich spricht die blaue Kartoffel auch Menschen in anderen Ländern an. Und neuerdings trumpft sie nicht nur mit ihrem Aussehen auf. Eine Studie in den USA habe festgestellt, dass der blaue Farbstoff, bestehend aus Antocyanen, den Blutdruck senkt. Ein nicht unbedeutender Vorteil für die Gesundheit.

Perspektiven mit Qualität

Mit farbigen Karotten, Käsereimilch von Sonnenhängen und massierten Rindern setzt die Schweizer Landwirtschaft auf Qualität. Die LID-Sommerserie 2014 illustriert das Thema und stellt Innovationen vor, die qualitativ einzigartig sind und damit Bauernfamilien Perspektiven bieten, um in der Gunst der Konsumenten von heute und morgen zu punkten.

Blaue Kartoffel



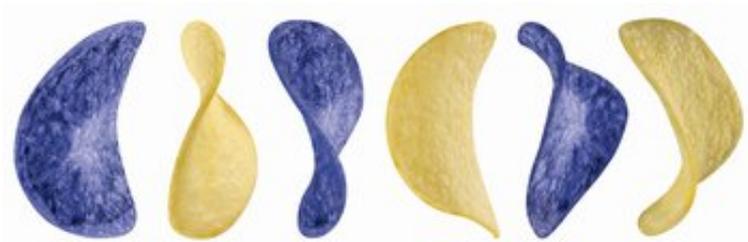
Blaue St. Galler und herkömmliche Kartoffeln (Paul Brühwiler)

Blaue Kartoffel2



Sorgen für einen Farbtupfer auf dem Teller: Die Blauen St. Galler. (Ch. Gämperli)

Blaue Kartoffel3



„Das Auge isst mit“: Pommes-Chips aus den Blauen St. Gallern und herkömmlichen Kartoffeln. (Bina).

Blaue Kartoffel4



Die Royal Chips Blue von der Migros (Bina)

[Zum Inhaltsverzeichnis des Mediendienst Nr. 3183](#)

Diesen Artikel finden Sie online unter <http://www.lid.ch/de/medien/mediendienst/artikel/infoarticle/24786/?type=0&cHash=9b8fecffda>

© 2014 LID.CH Landwirtschaftlicher Informationsdienst