

Raritäten

IN BIOQUALITÄT AUS GRAUBÜNDEN

Auf dem Biohof La Sorts von Marcel und Sabina Heinrich in Filisur gedeihen Kartoffeln vom Feinsten. Alte und zum Teil seltene Sorten werden hier mit Sorgfalt und Sachkenntnis auf den besonnten, steinig-sandigen Böden kultiviert. Wie gut sie schmecken, können Leserinnen und Leser von «bioterra» dank eines speziellen Angebots ausprobieren.

Braune Hühner spazieren über die Hofstatt. Wunder-schöne schwarzblau bis grüviolett schimmernde Enten wackeln hinterher, ein zottelig-freundlicher Hund namens Baiba begrüsst den Besuch. In einem Gehege grasen Kaninchen, und vor dem Eingang zum Wohnhaus reckt sich ein mannshoher Bär – zum Glück kein lebendiger: Biobauer Marcel Heinrich hat ihn aus einem mächtigen Baumstamm geschnitzt.

Der Biohof La Sorts – zu Deutsch «Los» oder «Schick-sal» – liegt etwas ausserhalb des Dorfs Filisur GR. Er ist einer von sechs biologisch bewirtschafteten Landwirtschaftsbetrieben der Umgebung. Doch mit den «verrückten Kartoffeln» von Pro Specie Rara PSR haben Heinrichs etwas Einzigartiges verwirklicht und gar ein Stück weit Neuland betreten. Unweit des Hofes liegen die beiden Kartoffelfelder, insgesamt 1,5 Hektaren, in sorgfältig gezogenen Reihen. Es ist Juli; die Pflanzen blühen in Weiss, Zart-rosa und Lila. Ende August, Anfang September werden die gelben, roten, blauen und violetten Knollen geerntet. Rund 20 Sorten sind es, und jährlich werden rund 30 Tonnen Kartoffeln eingebracht, der Ertrag konventioneller Sorten mitgerechnet.

EIN VERSUCHSFELD MACHTE DEN ANFANG

Vor acht Jahren starteten Sabina und Marcel Heinrich mit einem Versuchsfeld. Das Saatgut bezogen sie von PSR. «Die Kartoffeln eignen sich recht gut für den Anbau im Berggebiet», erklärt Marcel Heinrich. «Der Boden hier ist eher sandig und steinig, gut besonnt, und das Gelände ist bewässerungsfähig.» Zudem sei auf einer Höhe von 1000 Metern die Gefahr von Krautfäule nicht so ausgeprägt, diese könne jedoch ebenfalls auftreten. «Dann müssen wir die Pflanzen sofort ausreissen, damit sich die Krankheit nicht ausbreitet. Bakteriell bekämpfen wir nur den Kartoffelkäfer.»

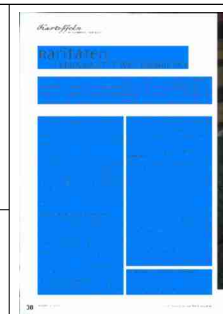
Ein Teil der Arbeiten kann zwar maschinell verrichtet werden, aber es ist trotzdem viel Handarbeit nötig. Inzwi-

schen verfügen Heinrichs über viel Sachkenntnis im Umgang mit den Knollen. «Positive Erfahrungen haben wir mit der alten Bündner Kartoffelsorte 'Parli' gemacht», sagt der Biobauer. Auch die vermutlich aus Schottland stammenden rotfleischigen Sorten, zum Beispiel 'Burgundy Red', gedeihen gut, ebenso die 'Blauen Schweden' und 'Russischen Violetten'. Neben 'Parli' haben Heinrichs noch andere einheimische alte und vom Aussterben bedrohte Sorten von PSR weitervermehrt, darunter 'Vriner', 'Safier' und 'Tennaer'. Gut schmecken die 'Acht-Wochen-Nüdeli', die allerdings sehr rasch geerntet und sofort gelagert werden müssen, damit sie sich nicht grünlich verfärben.

KARTOFFELN KULTIVIEREN ERFORDERT VIEL KNOW-HOW

Marcel Heinrich hat sich intensiv mit der Saatgut-Produktion befasst und weiss um die Bedeutung eines von Agromultis unabhängigen Saatguts. Das Vermehren der eigenen Kartoffeln erfordert viel Know-how. So muss etwa unbedingt vermieden werden, dass sich Saatkartoffeln infizieren. Dafür sollten die Felder eigentlich getrennt werden. Heinrich möchte noch mehr Erfahrungen mit Saatkartoffeln sammeln und die Produktion alter Sorten ausbauen. «Für den Anbau alter Sorten braucht es indes viel Idealismus. Kartoffeln kann man nicht einfach auf die Schnelle produzieren.»

La Sorts liegt auf rund 1000 Metern. «Mit 30 Hektaren Land sind wir ein mittlerer Betrieb», sagt Marcel Heinrich. Der ausgeschilderte Wanderweg und der neu angelegte Wasserweg Albula führen direkt am Hof vorbei. «Um in der Berglandwirtschaft überleben zu können, müssen wir Nischen finden», konstatiert der Innovationsfreudige. Bunte Holztafeln laden Durchreisende ein, das hübsche Hoflädeli und die während der Sommerzeit geöffnete Besenbeiz im Rossstall zu besuchen. Sie werden von Sabina



Bioterra
 8003 Zurich
 044/ 454 48 49
 www.bioterra.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 17'000
 Erscheinungsweise: 7x jährlich

Themen-Nr.: 558.5
 Abo-Nr.: 1052884
 Seite: 30
 Fläche: 203'858 mm²

Heinrich-Tschalèr begrüsst, die den Laden führt. Neben eigenen Produkten wie Gemüse, Eier, Beeren, selbst gemachtem duftenden Bergheu-Öl, Sirup und getrockneten Fleischwaren verkauft sie Konfitüren, Essig, Kosmetika und anderes mehr von befreundeten Biobäuerinnen der Region. Der Käse kommt von der Genossenschaftsalp.

BIOBETRIEB IN DER ZWEITEN GENERATION

Der Biolandbau liegt sozusagen in der Familie: Vater Ueli Heinrich war einer der ersten Biobauern im Tal. Er führte einen Milchwirtschaftsbetrieb mit Brown-Swiss-Kühen und arbeitet heute für Bioinspecta, die schweizerische Zertifizierungsfirma für Biolandbau und Bioprodukte.

* WEITERE INFORMATIONEN UNTER:

www.lasorts.ch und www.kummzumlama.ch
 www.ansaina.ch (Verein Wasserweg Albula)
 www.wasserundbrot.ch (Ferien und sanfter Tourismus in Mittelbünden)

www.christiandl.ch und www.genustrainer.ch

Sohn Marcel, gelernter Forstwart und Meisterlandwirt, der ausserdem als Holzerei-Instruktor am Landwirtschaftlichen Bildungs- und Beratungszentrum Plantahof in Landquart arbeitet, erklärt: «Für mich war es immer klar, dass ich nach biologischen Richtlinien bauern würde. Ich engagierte mich schon früh auch bei der KAG und war vier Jahre lang KAG-Vorstandsmitglied.»

Heute führen Sabina und Marcel Heinrich-Tschalèr den Betrieb von Marcells Eltern und leben mit ihren drei Töchtern Ladina Madlaina, Laura Bignia und Andrina Seraina auf dem Hof. Ein Auszubildender und ein Zivildienst Leistender wohnen ebenfalls hier. Die Eltern sind ins Dorf gezogen, helfen aber mit, wenn zusätzlich Hände gebraucht werden. Heinrichs halten Milchkühe und Mutterkühe. Die rund 60 Tiere, Kälbchen eingerechnet, sind sommers auf der Genossenschaftsalp. Den modernen, offenen Stall mit viel Auslauf hat Marcel Heinrich selbst konstruiert. Das Holz stammt von den Rottannen im eigenen Wald. Dazu gibts auf dem Hof Pferde, Esel und Lamas. Letztere wer-

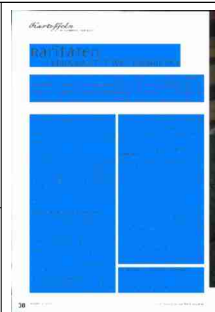
den für Trekking im Albulatal eingesetzt. Für Feriengäste haben Heinrichs seit kurzem eine «Rulotta» eingerichtet, ein fröhlich rot gestrichener ehemaliger Bauwagen mit Schlafplätzen für drei bis vier Personen, inklusive WC und fliessendem Wasser und einer kleinen Veranda, die eine prächtige Aussicht ins Tal und auf die Berge gewährt. Auch ein Zelt steht bereit.

DIE RICHTIGE KARTOFFEL FÜR BÜNDNER GERICHTE

Während Hündin Baiba unermüdlich Tannzapfen und Steinen nachjagt und wir zum Haus zurückkehren, kommt der junge Biobauer ins Erzählen. Er kocht gerne, wenn er auch nur selten Zeit dafür hat, liebt die traditionellen Gerichte aus dem Bündnerland und weiss viel über die kochtechnischen Eigenschaften der verschiedenen Kartoffelsorten. «Im Handel verschwinden die mehlig kochenden Sorten zusehends», stellt er fest. Dabei gebe es zahlreiche Rezepte, für die sich nur mehlig-kochende Sorten eignen. Laut Heinrich gelingen zum Beispiel Gnocchi gut mit 'Röseler'. Für das bei ihm daheim hoch geschätzte Bündner Gericht Maluns seien 'Parli' das Nonplusultra. Die Spezialität wird aus zuvor gekochten und anschliessend in der Pfanne krümelig gebratenen Kartoffeln hergestellt.

Das Interesse an alten Sorten ist seit einigen Jahren gewachsen. Doch wie kommen die Knollen an die Kundschaft? «Die alten Sorten werden vor allem vom bekannten Koch Freddy Christiandl an Läden, Gourmetrestaurants und an Private vertrieben. Ein wichtiger Kunde für alte Sorten ist das Hotel Waldhaus in Sils-Maria.»

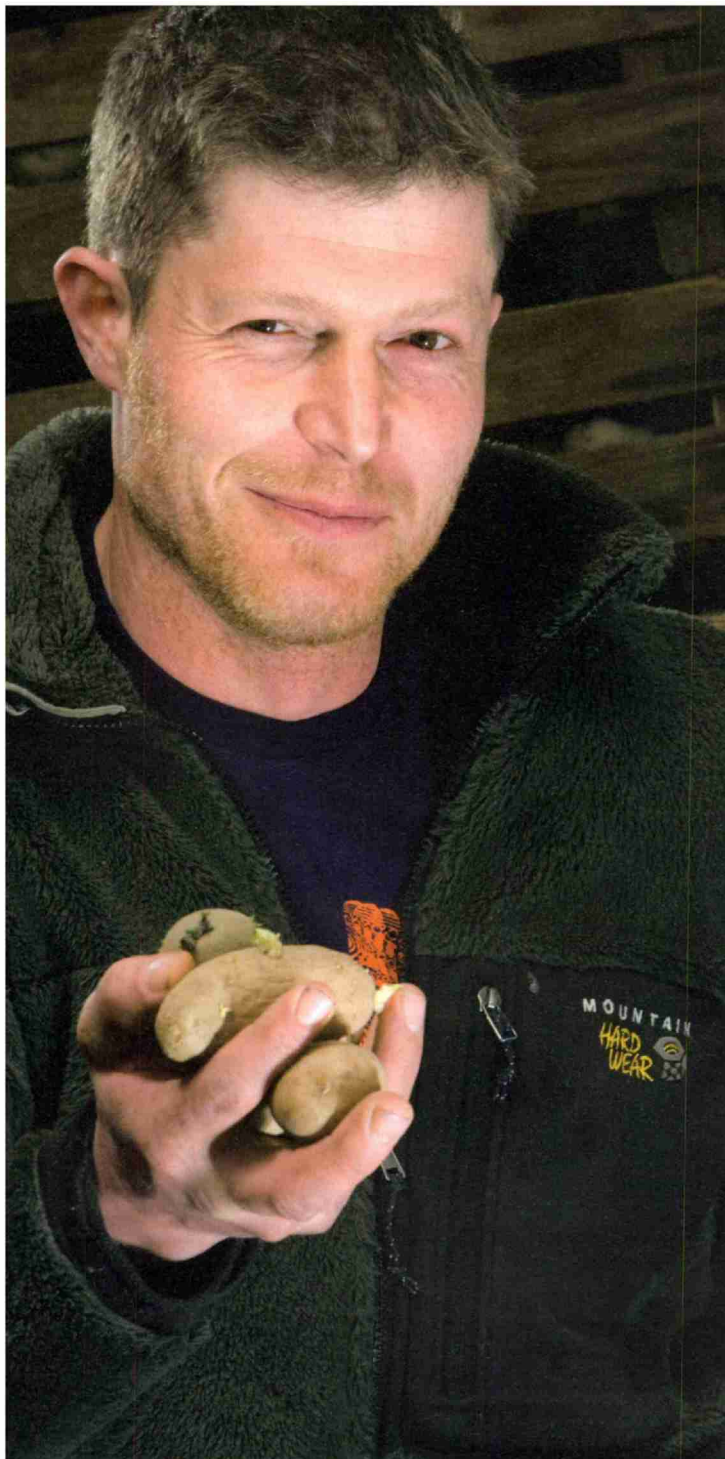
Noch ist nicht Erntezeit für Kartoffeln. Die Schulferien haben eben erst begonnen und Familie Heinrich bereitet den Umzug auf ihr Maiensäss auf rund 1800 Metern vor. Kinder und Eltern freuen sich. «Dort oben ist eine ganz andere Luft», sagt Marcel Heinrich. «Ich würde gerne auf dem Maiensäss Saatkartoffeln anbauen, da es dort wenig Insekten gibt, die Viren übertragen.» Das sei wichtig für gesundes Saatgut. Die Idee muss noch reifen.



Bioterra
8003 Zurich
044/ 454 48 49
www.bioterra.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 7x jährlich

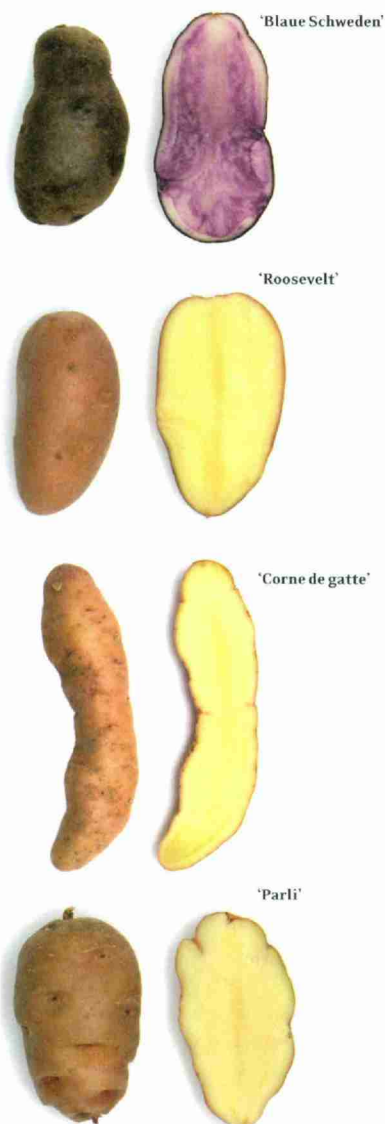
Themen-Nr.: 558.5
Abo-Nr.: 1052884
Seite: 30
Fläche: 203'858 mm²



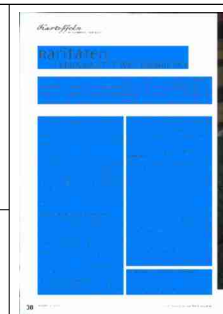
Marcel Heinrich: «Fürs Kultivieren von alten Sorten braucht es viel Idealismus.»

LESERANGEBOT: Kartoffeln PSR zum Bestellen

Leserinnen und Lesern von «bioterra»
bieten wir erstmals 4 Sorten Kartoffeln
von PSR des Biobetriebs La Sorts
aus Filisur zum Genuss an:



Bestellatalon Seite 51



Bioterra
 8003 Zurich
 044/ 454 48 49
 www.bioterra.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 17'000
 Erscheinungsweise: 7x jährlich

Themen-Nr.: 558.5
 Abo-Nr.: 1052884
 Seite: 30
 Fläche: 203'858 mm²

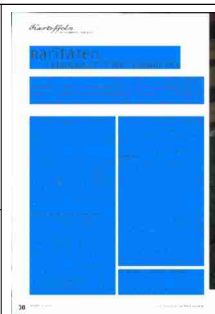


Kartoffelvielfalt bleibt

Die auch von Bioterra unterstützte Unterschriftenkampagne «Vielfalt für alle!», am Pro-Specie-Rara-Setzlingsmarkt im Mai 2009 lanciert, hatte Erfolg: Das gerade für kleinere Biobetriebe mit Nischenproduktion einschränkende Verbot des Bundes, fünf alte Kartoffelsorten zu handeln und ihr Saatgut zu vermehren, ist vom Tisch. Bundespräsidentin Doris Leuthard hat ihre Unterschrift unter die neue Saat- und Pflanzgutverordnung gesetzt. Diese ist am 1. Juli 2010 in Kraft getreten. Philipp Holzherr, der sich bei PSR mit der Kampagne befasst hat, wertet das als grossen Erfolg. Und ebenso vermerkt er mit Befriedigung, dass die dieses Jahr im Rahmen der bundesrätlichen Sparmassnahmen vorgesehenen Kürzungen von Geldern für PSR-Projekte wohl nicht so heftig ausfallen werden wie befürchtet.

Mit der neuen Regelung dürfen Bauern jetzt Kartoffeln anbauen, die zu den aufgelisteten und ausrangierten Sorten gehören, erklärt Holzherr. «Es handelt sich um Nischensorten, die von sehr wenigen Bauern schweizweit angebaut werden. Darunter fallen Lokal- und Landsorten, aber auch, wie von PSR gewünscht, die Gruppen der 'alten Sorten' und 'sonstigen Sorten'.» Unter den sogenannten alten Sorten versteht man Sorten, die vor mindestens zwei Jahren aus dem offiziellen Sortenkatalog gefallen sind und daher offiziell nicht mehr vertrieben werden. Würden solche Sorten in grösseren Quantitäten vermehrt und gehandelt, bräuchte es die Bewilligung des Bundes. Im Bündnerland kennt Holzherr drei Bauernbetriebe, die Nischensorten von PSR anbauen, im Mittelland sind es nochmals zwei bis drei. Zum Grossverteiler Coop gelangen vor allem 'Parli' und 'Blaue Schweden'. Noch ist solches Saatgut nur in kleinen Quantitäten verfügbar und relativ teuer, aber die Nachfrage steigt.

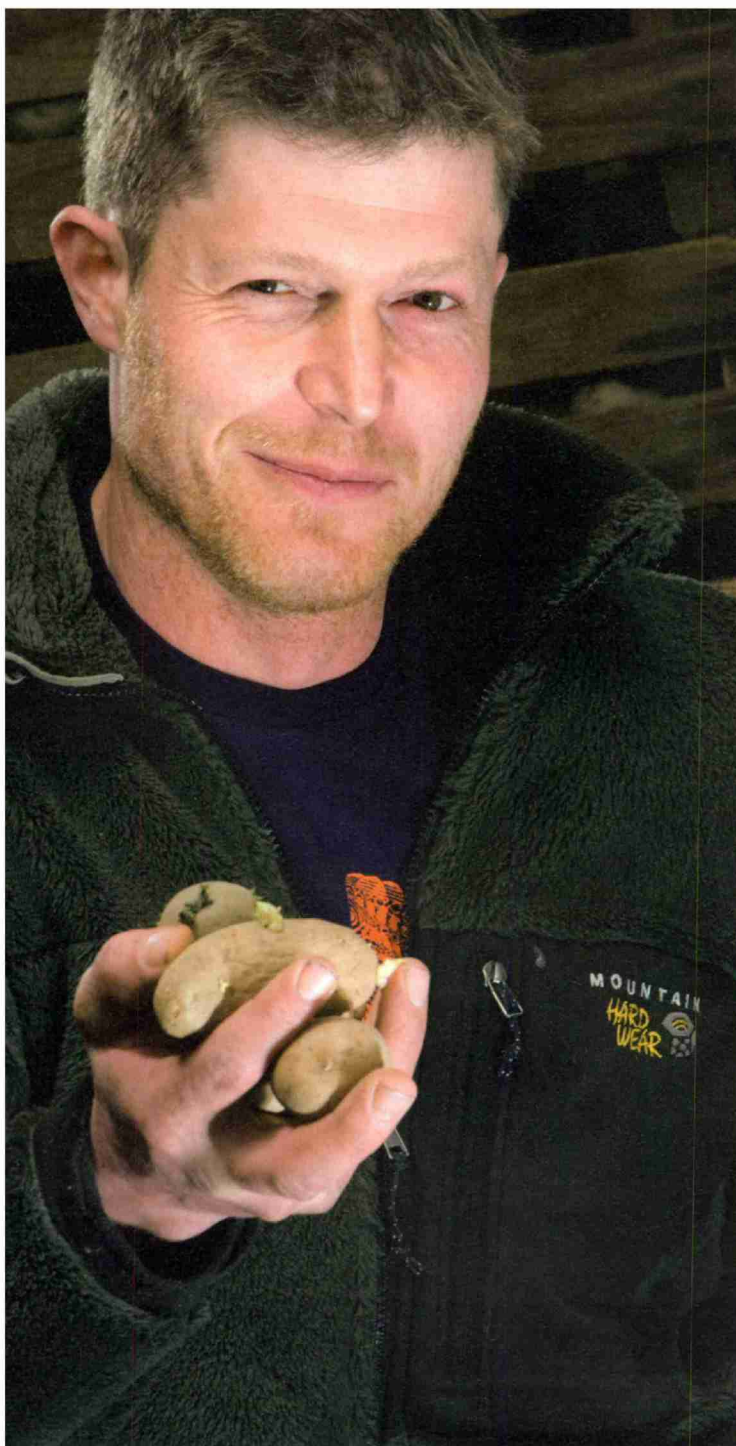
Weitere Informationen unter: www.prospecierara.ch



Bioterra
8003 Zurich
044/ 454 48 49
www.bioterra.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 7x jährlich

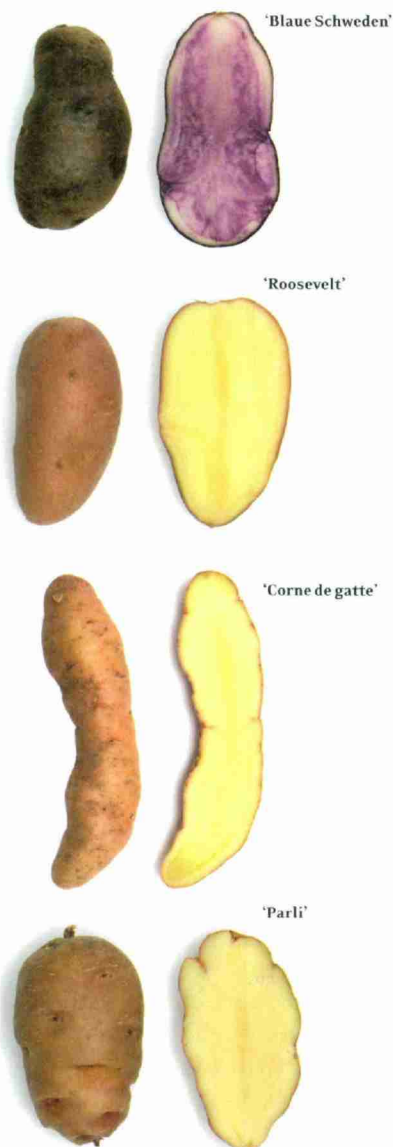
Themen-Nr.: 558.5
Abo-Nr.: 1052884
Seite: 30
Fläche: 203'858 mm²



Marcel Heinrich: «Fürs Kultivieren von alten Sorten braucht es viel Idealismus.»

LESERANGEBOT: Kartoffeln PSR zum Bestellen

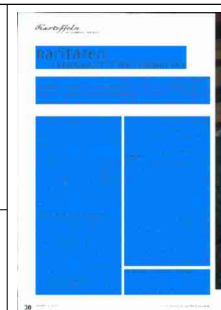
Leserinnen und Lesern von «bioterra»
bieten wir erstmals 4 Sorten Kartoffeln
von PSR des Biobetriebs La Sorts
aus Filisur zum Genuss an:



Bestellatalon Seite 51

Datum: 07.09.2010

bioterra
GÄRTNERN · GESTALTEN · GENIESSEN



Bioterra
8003 Zurich
044/ 454 48 49
www.bioterra.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 7x jährlich

Themen-Nr.: 558.5
Abo-Nr.: 1052884
Seite: 30
Fläche: 203'858 mm²

LESERANGEBOT: Kartoffeln von Pro-Specie-Rara-Sorten zum Bestellen s. auch Seiten 30 bis 32

Die Kartoffeln kommen aus dem Biobetrieb La Sorts in Filisur GR.
Mindestbestellmenge: 5 kg. Bestelltalon Seite 51.



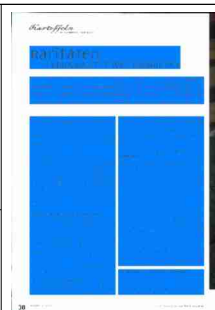
'Blaue Schweden'

Alte schwedische Sorte. Die Blaufärbung der Knollen verliert sich etwas bei zu langem Kochen, wird aber beim Abkühlen, wie für Kartoffelsalat, wieder intensiver. Vielseitig verwendbar, Kochtyp B.



'Roosevelt'

Aus Frankreich stammende Sorte mit ovalrunden Knollen und mit rötlicher, feiner, glatter Schale. Manchmal ist das Fleisch attraktiv rot marmoriert. Ausgewogenes, feines Aroma. Kochtyp B.



Bioterra
8003 Zurich
044/ 454 48 49
www.bioterra.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: 7x jährlich

Themen-Nr.: 558.5
Abo-Nr.: 1052884
Seite: 30
Fläche: 203'858 mm²



'Parli'

Älteste mit Jahrzahl belegte Kartoffelsorte der Schweiz, die bereits im 19. Jahrhundert in Graubünden kultiviert wurde. Tiefe Augen, eher trockenes Fleisch. Marroniartiger Geschmack. Für Gnocchi, Maluns oder Schupfnudeln geeignet. Nach dem Kochen schälen, Kochtyp B.



'Corne de gatte'

Aus Belgien stammende Delikatesse-Sorte. Die kleinen Kartoffeln isst man mit Vorteil mit der Schale, da die Knollen oft verzweigt sind und zur Kindl-Bildung neigen. Sehr gutes Aroma, ideal für Raclette, Kochtyp A.

Anschrift:

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____ PLZ/Ort: _____

Tel.: _____ Kundennr.: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

E-Mail: _____ Ferienabwesenheit von/bis: _____

Bitte kopieren/ausschneiden und senden an:

Bioterra, Dubsstrasse 33, 8003 Zürich, Telefon 044 454 48 48, Fax 044 454 48 41.
E-Mail: service@bioterra.ch, komplette Bestellliste unter www.bioterra.ch



RÉCOLTE DE POMMES DE TERRE

Les cultures de Suisse romande ont plus souffert de la sécheresse

Malgré la végétation retardée, 2010 laisse présager une bonne récolte de pommes de terre. Les perspectives sont un peu moins réjouissantes du côté de la Suisse occidentale, dont les cultures ont plus fortement souffert de la sécheresse.

Les 18 et 19 août, les représentants de la production, du commerce et de l'industrie de swisspatat ont effectué dans toutes les régions du pays plus de 1100 prélèvements d'échantillons de pommes de terre en champ des variétés les plus importantes pour une évaluation de rendement de la future récolte. Les résultats servent de base d'estimation de la récolte 2010.

Rendements et qualité

Les rendements à l'hectare sont prévus pour toutes les

Evolution de la surface de culture des pommes de terre en Suisse de 1997 à 2010

Année	Nombre de producteurs	Surface en ha par producteur	Surface en ha	Récolte totale en tonnes
1997	15 667	95,6	14 971	686 000
2000	12 198	115,5	14 092	600 000
2005	8 377	149,3	12 510	484 700
2009	6 454	173,8	11 215	521 500
2010*	6 100	178,5	10 889	421 100

*Extrapolation

sortes 4% au-dessus de la moyenne des cinq dernières années avec 358 kg de part comestible par are. Ce qui fait que les rendements vont être inférieurs à ceux de la toute grande récolte 2009 dans une proportion en moins d'environ 18%. Les tubercules sont un peu plus petits par rapport à l'année passée, d'où une quantité de pommes de terre à raclette qui sera deux fois plus élevée.

La qualité de l'apparence et de la chair est bonne dans l'ensemble et même supérieure à la moyenne. Seule la teneur en amidon des variétés de transformation est encore basse. Mais du fait qu'au moment des prélèvements de sondage, les variétés industrielles n'étaient dans leur ensemble pas encore parvenue à maturité, il y a de bonnes chances d'amélioration de la teneur en amidon d'ici à la récolte. Sous réserve bien sûr de certains risques de contamination par l'erwinia;

les prochaines semaines seront déterminantes à ce sujet suivant la météo.

Surfaces en recul

Après que les surfaces de culture se sont stabilisées pour la première fois l'année passée, il semblerait selon les extrapolations qu'elles seraient à nouveau en recul pour 2010. En effet, la surface totale de la culture de la pomme de terre est estimée pour 2010 à encore 10 889 ha, alors qu'elle était de 11 215 ha l'année dernière (-2,9%).

Le producteur qui s'est annoncé à SwissGAP mais qui n'est pas encore contrôlé ne remplit pas les conditions



Agri
1000 Lausanne 6
021/ 613 06 46
www.agrihebdo.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'486
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 558.5
Abo-Nr.: 1052884
Seite: 19
Fläche: 50'122 mm²

En outre, on note de forts écarts cette année entre les différentes variétés cultivées. Par exemple, on enregistre 244 ha de Charlotte en moins et également 125 ha en moins d'Innovator par rapport à l'année précédente. Ce qui fait que d'une manière générale les surfaces de culture des variétés culinaires diminuent et celles des variétés industrielles augmentent; cela en concordance avec les recommandations de la branche.

Prix à la production

Selon le système de fourchettes de prix, en 2010, les prix à la production sont pour la plupart des variétés légèrement au-dessus du niveau de l'année précédente.

Pour la consommation fraîche, le prix à la production de la variété Victoria est nouvellement de 46,80 fr. (2009: 44,15).

Pour les variétés à chair ferme à la cuisson, Charlotte, Nicola et Ditta ainsi que pour Annabelle et Gourmandine, le prix s'élève nouvellement à 51,55 fr. (2009: 49,30).

Concernant la principale variété à frites, Agria, le prix reste inchangé par rapport à l'année passée, soit 43 fr. par 100 kg. Pour la principale variété à chips, Lady Claire, le prix est nouvellement de 45,45 fr. (2009: 43,05).

Le prix de base pour les pommes de terre de transformation, triées grossièrement ou sur le champ, a été fixé d'une manière uniforme pour toutes les variétés à 25 fr. pour

une teneur en amidon de 14% (comme 2009).

Les suppléments, respectivement les déductions suivant la teneur en amidon et la part comestible restent inchangés par rapport à 2009. (Voir le tableau en page 13)

Qualité bio

Comme dans la culture conventionnelle, la qualité constatée des pommes de terre bio au moment des prélèvements pour l'estimation de la récolte était très satisfaisante. En moyenne pour l'ensemble des variétés, on relève une part comestible de 78% et on estime le rendement aux alentours de 247 kg/a, soit environ 21% au-dessus de la moyenne de ces dernières années. C'est ce qui fait d'ailleurs que les prix à la production pour les pommes de terre bio de toutes les variétés est d'un niveau inférieur à celui de 2009.

La qualité de l'apparence et de la chair est bonne dans l'ensemble et même supérieure à la moyenne Paloxes

Au cours des dernières années, le thème des paloxes défectueuses a fait régulièrement l'objet de discussions lors des livraisons de pommes de terre. La taxe d'entretien reste inchangée pour la récolte 2010, soit 3 fr. pour les petites paloxes et 6 fr. pour les grandes paloxes. Pour éviter

des problèmes au moment de la livraison, il est recommandé aux producteurs de contrôler immédiatement et à fond l'état des paloxes lors de la réception et surtout de ne pas remplir des paloxes défectueuses. Les producteurs sont priés d'effectuer eux-mêmes de petites réparations. A cet effet, l'acquéreur met en général gratuitement à disposition le matériel nécessaire.

SwissGAP

Pour toutes les variétés destinées à la consommation fraîche et pour une grande partie des pommes de terre de transformation, les exigences SwissGAP s'appliquent absolument pour la première fois à la récolte 2010. Les producteurs qui au moment de la première livraison de pommes de terre n'ont pas encore été soumis au contrôle sont priés de prendre immédiatement contact avec leur acquéreur et l'instance cantonale de contrôle et de faire procéder au contrôle SwissGAP le plus rapidement possible.

Seules des pommes de terre en provenance d'exploitations assujetties au contrôle seront reconnues SwissGAP. Celui qui ne s'est qu'annoncé, mais qui n'est pas encore contrôlé, ne remplit pas les conditions!

INFOS UTILES

Le calibre 85 mm et la feuille-info «Conditions de prise en charge de la récolte 2010» sont disponibles auprès de notre shop Internet sous www.patate.ch ou auprès du secrétariat de swisspatat, tél. 031 385 36 50.

SWISSPATAT