

# Inhalt

---

- 8 Vorwort Martin Biennerth
- 12 Vorwort Dominik Flammer

## Januar

- 19 Kartoffel – Mehrwert
- 21 Kartoffel – aufhören oder etwas ändern
- 22 Verbotene Kartoffelsorten – Vielfalt für alle
- 26 Käserei – Espresso und Milch
- 30 Koch – Rendez-vous von Bergkartoffel und Bergkäse

## Februar

- 32 Bergkartoffel auf dem Weg in die Stadt
- 42 Butterflocken – Blüten der Milch
- 47 Wie kommt der Käse in die Stadt?
- 54 Koch – Kurt Röögli
- 56 Koch – Dominik Flammer

## März

- 58 Kartoffel – bald ist Frühling
- 62 Käserei – Käse aus Nord und Süd
- 66 Käserei – Quark
- 71 Koch – Florian Schnurrer

## April

- 74 Kartoffel – Ruhe vor dem Sturm
- 80 Kartoffel – Mutter Erde übergeben
- 90 Käserei – Weich- und Hartkäse
- 94 Koch – Amanda Theiler

## Mai

- 96 Bauer und Kartoffel im Stress
- 104 Kartoffelblatt
- 108 Käserei – Maigold

## Juni

- 114 Kartoffel – erfroren
- 118 Kartoffelblüte
- 129 Kartoffel – Sonnenwende
- 134 Kartoffel – Krautfäule
- 142 Käserei – Milchqualität und Weltmeisterschaft

## Juli

- 144 Kartoffel – Hitze oder Fäule
- 148 Kartoffel – durstig – bewässern
- 154 Kartoffel – Hitze
- 156 Käserei – Ziger
- 162 Koch – Mama
- 166 Koch – Hansjörg Ladurner

## August

- 168 Kartoffelfrüchte
- 170 Kartoffel – mulchen
- 176 Kartoffel – graben
- 180 Kartoffel – schütteln/ernten
- 186 Käserei – Käse vermarkten

## September

- 188 Kartoffel – sortieren
- 192 Kartoffel – unerwünschte Quecke
- 194 Käse – rund um die Rinde
- 202 Käserei – Joghurt
- 208 Koch – Torsten Rönisch
- 210 Koch – Benedikt Joos

## Oktober

- 214 Herbstgedanken
- 216 Kartoffel – Fruchtfolge
- 218 Kartoffelknospen
- 222 Milch – Bergblumen inklusive
- 226 Andeerer Käserei gestern und heute
- 228 Koch – Andretta Schwarz
- 231 Koch – Freddy Christandl
- 236 Koch – Sabina Heinrich

## November

- 238 Kartoffel – die innere Uhr
- 240 Kartoffel und Kuh
- 242 Kartoffel – Ruhezeit
- 244 Kartoffel – Nachtschattengewächs
- 248 Käserei – Andeerer Arve
- 250 Käserei – Käse im Salzbad
- 252 Koch – Andreas Caminada

## Dezember

- 256 Kartoffel – Winterschlaf
- 258 Kartoffel – seltene Spezie
- 260 Kartoffel – im Streik
- 262 Käserei – Käsepflege
- 268 Koch – Werner vom Berg

- 270 Kartoffelporträts
- 275 Désirée
- 277 Blaugelbe Stein
- 279 Ditta
- 281 Ostara
- 283 Baselbieter Müsli
- 285 Parli
- 289 Granola
- 291 King Edward
- 293 Corne de Gatte
- 295 Blauschalige Bristen
- 297 Vitelotte Noir
- 299 Highland Burgundy Red

## 301 Käseporträts

- 306 Andeerer Bergrahmmutschli
- 308 Andeerer Cremant
- 310 Andeerer Gourmet
- 312 Andeerer Traum
- 314 Andeerer Schmuuggler
- 316 Andeerer Christall
- 318 Andeerer Rustico
- 320 Andeerer Granit
- 322 Andeerer Via Spluga
- 324 Andeerer Viamala
- 326 Andeerer Birke
- 328 Andeerer Ziger

## 330 Köche – Anschrift

- 331 Autoren
- 332 Impressum

*mh* «...»

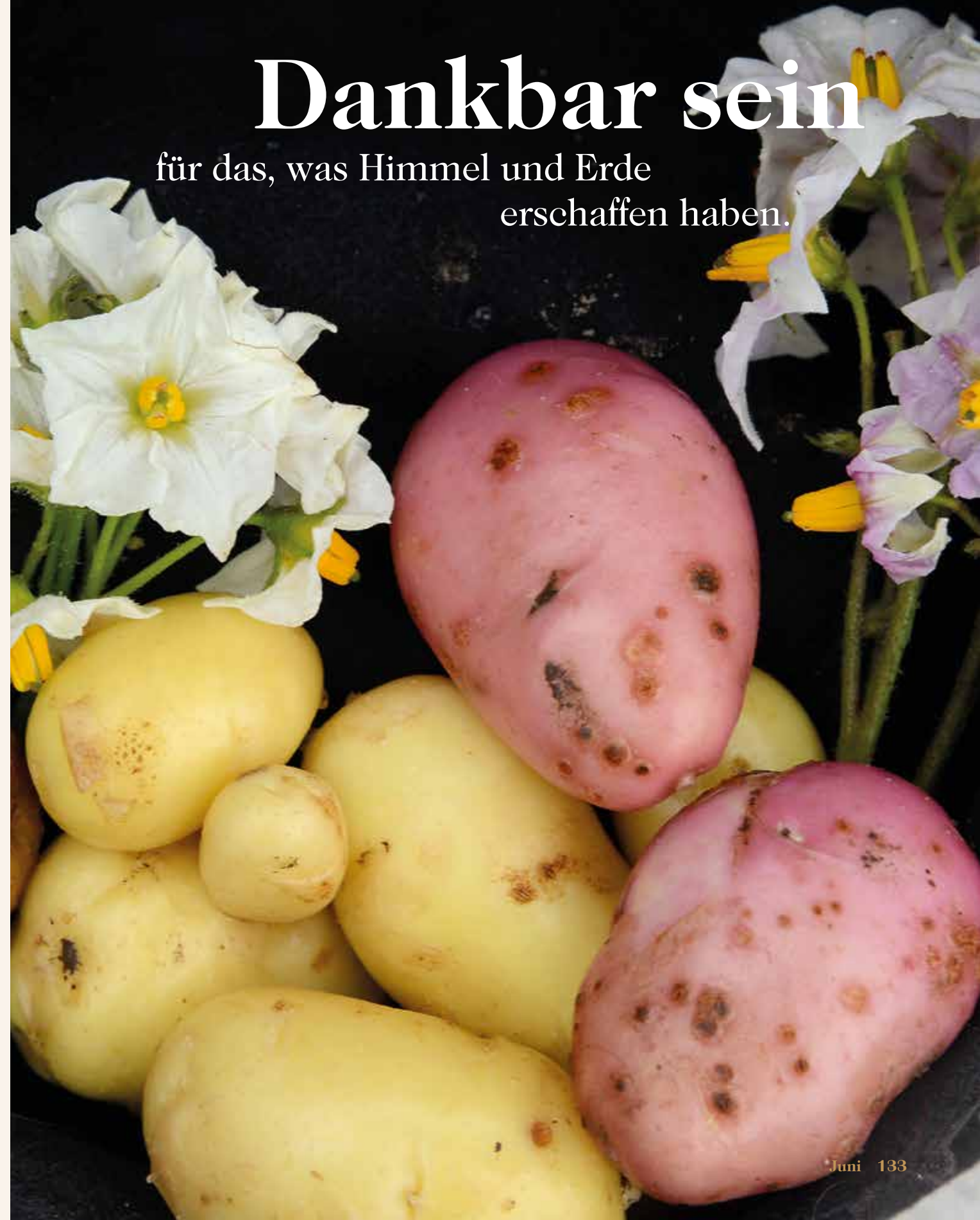
Mareel Heinrich, Kartoffelbauer, spricht

Die Sonne blinzelt mir entgegen,

aber die Regopause ist nur von kurzer Dauer. Vor mir stehen die Désirée und die Ditta, die eine blüht rosa, die andere weiß. Sie haben bereits kleine und mittelgroße Knollen, bei der Désirée sind es drei hellrote, bei der Ditta sieben hellgelbe und einige kleinere. Zur Sonnenwende habe ich die Erde gewendet. Über der Erde freue ich mich über die Blüten und unter der Erde habe ich Knollen gefunden und geerntet. Ich bin entzückt, aufgeregt und auch ein bisschen traurig. Ist es nicht so, als würde man eine Kuh schlachten, die noch viele Kälber bekommen oder mir zumindest noch eine Weile Milch schenken könnte? Ich werde die neuen Kartoffeln mit Ehrfurcht nach Hause nehmen und sie in diesem Bewusstsein auch genießen.

# Dankbar sein

für das, was Himmel und Erde  
erschaffen haben.



# Ende August

Kartoffeln graben





## Blaugelbe Stein

### Die Lieblingskartoffel

Ihre Herkunft ist unklar. Sie wurde einst in einem Anbaugbiet mit der «Blauen Zimmerli» verwechselt, die aber eine blaufleischige Kartoffel war. Im Anbau macht sie nicht allzu große Probleme, geerntet wird die kleine bis mittelgroße, kurzovale Knolle von Hand, der Ertrag ist eher bescheiden. Dafür ist ihre Schalenfärbung sehr attraktiv, sie ist blau und hat auffällige gelbe Flecken. Jede Knolle ist ein Kunstwerk. Unter der Schale verbirgt sich schneeweißes bis hellgelbes Fleisch, was eine große Überraschung ist. Im Innern ist sie gelbfleischig und sehr aromatisch, oft mit kohlrartigen Aromen.

**mh** «*Der Bauer beurteilt eine Kartoffelsorte anders als ein Koch. Sie war 2015 meine absolute Liebessorte, eine Perle, sie hatte ein unauffälliges Verhalten. Ihr beim Wachsen zuzuschauen, hat große Freude gemacht. Wir lieben sie zu graben wegen ihrer Form und ihrer Farbe. Ich würde sie nie mehr hergeben.*»

**Freddy:** «*Ich bin von dieser tollen Knolle auch begeistert – manchmal lege ich sie einfach auf ein Salzbett und backe sie im Ofen. Dann ein Stück Alpbutter dazu, viel mehr braucht es nicht, ein Gaumenschmaus. Falls etwas übrig bleibt, schäle ich den Rest, zerdrücke die Kartoffeln grob mit einer Gabel, verteile sie in einer Gratinform und stelle sie bis zur Verwendung in den Kühlschrank. Vor dem Backen mit reichlich flüssiger Alpbutter beträufeln und im Ofen knusprig goldbraun backen. Mmmh... Herz, was willst du mehr.*»

**Verwendung:** Die Blaugelbe Stein ist vielseitig verwendbar, so für Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Kartoffelstock und Rösti. Auf einem Salzbett gebacken, lässt sie keine Wünsche offen.





## Andeerer Traum

Idee:	2007
Alter:	mindestens 6 Monate
Sorte:	Halbhartkäse, Hartkäse, 50% Fett i. Tr.
Milchart:	Rohmilch, Vollmilch, betriebseigene Kulturen
Gewicht:	ca. 5 kg

Der Andeerer Traum ist eine Weiterentwicklung des Andeerer Gourmets. Er hat seit 2007 verschiedene nationale und internationale Auszeichnungen bekommen. Ganz oben angekommen war er 2010, als er am World Championship Cheese Contest in Wisconsin (USA) die Goldmedaille in der Kategorie geschmierte Hartkäse und die Silbermedaille in der Gesamtwertung bekam.

**Geschmack:** Würzig, mittelrezent und vollmundig. Die rohe Biomilch mit natürlichem Fettgehalt kommt erstaunlich gut zum Tragen. Fast 60% der Milch kommt von Kühen mit Hörnern aus dem Schamsertal in Graubünden.

### Mein Traum

In Graubünden gibt es immer noch eine funktionierende Alpwirtschaft mit vielen Alpennereien. Dafür braucht es Bäuerinnen und Bauern im Tal, die Kühe haben und sie melken. In den Talschaften sollen kleine Talkäsereien entstehen, die angepasst an die kleinen Strukturen im Berggebiet die Milch zu den verschiedensten Produkten verarbeiten. Die Milch bleibt im Berggebiet, nur weiterverarbeitete Produkte verlassen den Kanton. Die Autobahn als der größte Lagerplatz der Milch soll zumindest in Graubünden der Vergangenheit angehören. Für diesen Traum und noch einige Träume mehr möchte ich da sein. Wir hier in Andeer versuchen, diesen Traum zu verwirklichen. Ein erster Schritt ist die Erhaltung der kleinen Dorfsennerei mit Hilfe unserer Aushängeschilder: Das sind unsere Käse mit ihren Geschichten und ihrer Qualität. In der Anfangszeit (2001) sind noch 5000 kg Rahm jedes Jahr ins Unterland geflossen. Seit 2008 verarbeiten wir den Rahm selbst, auch dank dem Andeerer Cremant, dem Andeerer Rahm-Chäs, dem Andeerer Gourmet und dem Schamser Schmaus. Die Selbstvermarktung der Milch zu verschiedenen Milchprodukten inklusive Käse ist auf über 90% gestiegen.

