



# MEDIENSPIEGEL

14.08.2018

swisspatat  
Belpstrasse 26  
Postfach  
3001 Bern

Lieferschein-Nr.: 10976759      Ausschnitte: 2  
Auftrag: 1052884              Folgeseiten: 0  
Themen-Nr.: 558.5              Total Seitenzahl: 2

---

	09.08.2018	Der Landbote Das violette Wunder erleben	01
	08.08.2018	Schweizer Bauer Vom Staplerfahrer zum Chef	02



## Grün & gut



### Das violette Wunder erleben

Jonas Gabrieli

**I**ch kann mich noch gut an ein Klassenlager in meiner Jugend erinnern. Eines Morgens war die Milch grau, ein Spassvogel hatte dunkle Lebensmittelfarbe hineingetröpft. Obwohl ich wusste, dass die Milch frisch ist, fühlte es sich seltsam an, sie zu trinken. Irgendwann schloss ich einfach meine Augen, dann gings.

**Die besoffenen Ostschweizer,** ähhh ... die Blauen St. Galler des

Züchters Christoph Gämperli aus Flawil SG irritieren dabei gleichermassen. Die Sorte ist aus einer Kreuzung der Schweizer Sorten Blaue Schweden und den hellen Prättigauern entstanden. Die Farbe ist übrigens dieselbe chemische Verbindung, die Erdbeeren rot und die Schale der Aubergine schwarz färbt.

**Im März** habe ich kleine gekeimte Kartoffeln in einem Fachgeschäft gekauft und an einem sonnigen Plätzchen im Haus noch ein wenig weiterkeimen lassen. Einige Wochen später habe ich sie im Gartenbeet vergraben.

**Wenn die ersten Pflänzchen** sichtbar sind, muss man die Erde rundherum «anhäufeln», damit die Knollen besser wachsen. Anfang Juni blühten die Pflänzchen, vor einigen Tagen sind sie komplett verwelkt: Zeit für die Ernte.

**Beim Ausgraben** war die dunkle Schale in der braunen Erde nicht so von Vorteil. «Kartoffel? Nein, Stein», war ein Gedanke, der öfters durch meinen Kopf schoss.

**Die Ernte** war nicht überragend, viele Kartoffeln sind klein geblieben, was wohl auf die Trockenheit zurückzuführen ist. Laut Medienberichten könnten dieses Jahr dadurch die Pommes frites kürzer werden. Andererseits bin ich auch froh. Schliesslich lautet ein Sprichwort: «Die dümmsten Bauern haben die dicksten Kartoffeln.» Puh.

**Gewaschen** schimmert die dunkle Schale violett, nicht blau. Nach dem Aufschneiden wirkt das Innere der Kartoffel wie ein violett schimmernder Amethyst oder ein Sternennebel.

**Die Farbe** bleibt auch nach dem Kochen bestehen. So bietet sich – ganz ohne Lebensmittelfarbe – etwa ein Kartoffelsalat mit violetten Akzenten an. Die Kartoffeln vorher weich kochen nicht vergessen. Nicht so, wie ich es einmal bei einer Bekannten erleben durfte, die rohe Kartoffeln zu einem Salat verarbeitet hatte. Das ist dann nicht nur seltsam, sondern auch giftig.



**Die Blüte der Blauen St. Galler** ist weiss, die Knollen der Pflanzen schimmern im Innern violett wie ein Amethyst oder Sternennebel. Fotos: Jonas Gabrieli



## **BÄTTERKINDEN BE:** Nach 40 Dienstjahren verabschiedet

# Vom Staplerfahrer zum Chef

*Er kannte sich mit der Materie Kartoffel aus wie kaum ein anderer. Nach 40 Jahren beginnt für Ueli Hebeisen eine neue Ära.*

**ROBERT ALDER**

Ueli Hebeisen wurde am letzten Juli-Montag regelrecht überrumpelt. Es war sein zweitletzter Arbeitstag im Kartoffelcenter Bätterkinden. Denn nach 40 Jahren nahte sein Übergang in den aktiven Ruhestand. Seine Arbeitskollegen luden die Lieferanten, die Kartoffelbauern der Region, zu einem gemütlichen Abschied. «Ich war gerührt», sagt er bescheiden. Denn 110 Leute waren der Einladung gefolgt.

### Stets lösungsorientiert

«Einisch» hätten sie einen Lagermitarbeiter gesucht, sagt Hebeisen mit seiner markanten rauchigen Stimme und zündet sich eine Zigarette an. Eine seiner Gewohnheiten. Ja, so sei er als Landwirt fünfeinhalb Jahre Stapler gefahren. Bis dann sein Chef Ruedi Bühler zurück in den Berner Jura ging. «Und dann wurde ich Betriebsleiter», fügt er bescheiden an. Gewissermassen eine Tellerwäscherkarriere. Aber genau das zeichnet ihn aus. «Er war ein Praktiker mit einem guten Draht zu den Bauern, der die Abläufe kennt, pragmatisch Lösungen sucht und weiss, wie eine Kartoffel tickt», beschreibt ihn Hans-Rudolf Schlup. Sie beide seien im gleichen Boot, auch bei ihm auf dem Hof stünde der Generationenwechsel an, so der Landwirt aus Schalunen. Die beiden kennen sich seit den ge-



**Ueli Hebeisen und seine häufige «Partnerin», die Sortier- und Kalibrieranlage. (Bild: Robert Alder)**

nannten 40 Jahren, ein halbes Leben. «Dr Hebise» sei in der ganzen Region vom Seeland über den Bucheggberg bis nach Koppigen gut bekannt und geschätzt. Wenn er einen Termin zum Abliefern ausmachen wollte, habe er nicht in das Kartoffelzentrum, sondern «em Hebise» telefoniert.

### Grössere Liefermengen

Ueli Hebeisen blickt zurück: «Damals wurde ich noch von der eigenständigen Kartoffel- und Trocknungsanlage-Genossenschaft angestellt. Erst später folgte die Integration in die Landi, die vor zehn Jahren angrenzend das neue Agrarcenter gebaut hat. Die Genossenschaft baute den Lagerbetrieb, der schon damals in der heutigen Grösse eine Kapazität von 6500 Tonnen hatte. Die VLG Bern mietete die Infrastruktur, bevor vor rund 20 Jahren daraus Landi und Fenaco wurden.» Schon damals wurde der grösste Teil lose angeliefert, nur seien es

mehr als doppelt so viele Lieferanten gewesen. Und die Anlieferungsmengen, die heute oft 30 Tonnen pro Fuhre seien, seien noch viel kleiner gewesen. In dieser Zeit wurde immer mehr spezialisiert. So werden heute ausschliesslich Chips-Kartoffeln für Zweifel und Saatkartoffeln gelagert. Geändert hat auch das Verhalten der Bauern. «Wurden früher drei Viertel der Saatkartoffeln im Herbst bezogen, ist es heute gerade umgekehrt.»

Die Sorten Bintje und Desirée gebe es heute noch. «Sie wechseln immer schneller», ist seine Feststellung. Ja, und die Digitalisierung überlasse er nicht ungern seinen Nachfolgern Werner Ritz und Patrick Krähenbühl. Er werde seinem Bruder auf dem Bauernhof aushelfen, und seinen Kindern wolle er die Gärten pflegen. «Ja, und dann auch mal unter der Woche mit dem Oldtimer ausfahren. Die Kartoffeln werden mir nicht fehlen, schon eher der Kontakt mit den Bauern», schätzt er.