

# Trendige Powerknolle wächst auch im Seeland

**Süsskartoffeln** Das exotische Gemüse ist nicht nur auf der Speisekarte von modernen Restaurants anzutreffen, sondern auch in der Küche der Bevölkerung. Nun sind im Laden einheimische Süsskartoffeln erhältlich – gewachsen in Sutz und Fräschels.

Denise Gaudy

Steil steigt das Strässchen in Fräschels den Hang hinauf zum Hof von Christian Hurni. Die Luft ist kühl und feucht und riecht leicht modrig. Durch den Dunst ist die Silhouette einer Erntemaschine zu erkennen, die hunderte von Sellerieknollen an einen Haufen kippt. Andere, bereits abgeerntete Äcker erstrecken sich dampfend über die Kuppe. In der Halle auf Hurnis Hof stehen reihenweise aufgestapelt hunderte grüne Plastikstischen mit sauber gewaschenen, roten, mehr oder weniger unförmigen, rundlichen Knollen von etwa zehn bis 30 Zentimetern Länge. Zwei Männer sind damit beschäftigt, jede Süsskartoffel einzeln mit einem braunen Etikettchen zu bekleben. «Batati» steht darauf. «Unser Label», erklären die Landwirte Christian Hurni und Simon van der Veer stolz. Morgen wird die bestellte Ware vom Zwischenhändler abgeholt. Heuer gibt es nämlich in den Gemüseregalen bei Migros und Manor erstmals in grösseren Mengen Seeländer Süsskartoffeln zu kaufen.

## Mut zum Risiko

Der 35-jährige Landwirt Simon van der Veer bewirtschaftet in Sutz-Lattrigen einen Hof mit Schwerpunkt Ackerbau und wenig Gemüse. Zudem produziert er versuchsweise Popcorn-Mais sowie Zutaten für eine Körner-Samen-Mischung für die Zubereitung von Salat. Der Hauptertragszweig seines Schwagers Christian Hurni (32) in Fräschels ist der Gemüsebau mit Spargeln, Rüebli, Sellerie, Rosenkohl, Kürbis, Zwiebeln und Knoblauch. Er ist übrigens einer der wenigen Schweizer Landwirte, auf deren Feldern Knoblauch wächst.

2014 beschlossen die beiden innovativen Bauern und jungen Familienväter, sich zusammenzutun und sich im Anbau der exotischen Süsskartoffeln zu versuchen: «Es war ein bescheidener Versuch; 2000 Pflänzli haben wir gesetzt, die Hälfte davon ist erfroren, schliesslich konnten wir zwei, drei Harassen ernten und damit



Zwei Jungbauern und die gesunden Knollen: Christian Hurni und Simon van der Veer haben viel riskiert mit dem Süsskartoffel-Anbau. Daniel Mueller

die Migros mit Süsskartoffeln zur Probe beliefern», erinnert sich Hurni. Die Qualität der wenigen süssen Wurzeln war indes überzeugend, sodass die verschwägerten Landwirte beschlossen, weiter gemeinsam in die Produktion des weltweit nährstoffreichsten Gemüses zu investieren. Van der Veer gibt zu bedenken, dass Süsskartoffeln eine extrem teure Kultur sei, weil man beim Anbau nicht das Saatgut auf dem Feld ausbringe, sondern Stecklinge, also fertige Jungpflanzen setzen müsse. Diese seien sehr schwer erhältlich und kosteten entsprechend viel. Ihre Setzlinge beziehen die Seeländer aus Irland.

## Erfolgreicher Anbau

Letztes Jahr wuchs das blättrige Windengewächs mit den knolligen Wurzeln, das in der Blütezeit violette Trichterblumen treibt, in

## Kultur mit sozialem Hintergrund

Beim Pflanzen, Jäten und Ernten der Süsskartoffeln in Sutz-Lattrigen und Fräschels haben von Juni bis Oktober langzeiterwerbslose Personen mit angepackt, die vom Sozialunternehmen Landschaftswerk Biel-Seeland vermittelt und begleitet wurden. Simon van der Veer und Christian Hurni war es ein Anliegen, für die arbeitsintensive Kultur, nicht billige Arbeitskräfte einzusetzen, sondern einen Beitrag zu leisten zur sozialen und beruflichen Integration von ausgesteuerten Personen, vorläufig aufgenommenen oder anerkannten Flüchtlingen. «Man kann nicht immer nur wettern über die aktuelle Situation im Sozial- und Flüchtlingswesen und selber nichts unternehmen», sind sich

die beiden Landwirte einig. Von der geleisteten Arbeit der Teilnehmenden der Integrationsprogramme waren sie positiv überrascht. Zudem hätten sie viele menschliche Schicksale und Dramen hautnah mitbekommen, was sie selber in mancherlei Hinsicht zum Umdenken bewegen habe. «Bitter enttäuscht waren wir, dass mehrere Institutionen, die sich berufliche und soziale Integration auf die Fahne geschrieben haben, unser Angebot aus unverständlichen Gründen abgelehnt oder nicht einmal darauf geantwortet hatten. Die Zusammenarbeit mit dem Landschaftswerk funktionierte jedoch tadellos.» gy

Link: [www.landschaftswerk.ch](http://www.landschaftswerk.ch)

Sutz-Lattrigen und in Fräschels auf je einer Hektare. Die Ernte fiel zur Zufriedenheit aus. Hurni und van der Veer investierten weiter, kreierten ihr eigenes Label, suchten nach der für Seeländer Böden am besten geeigneten Sorte. Heuer haben Hurni und van der Veer die Anbaufläche noch einmal verdoppelt. «Zur eigentlichen Pflanzzeit im Mai haben wir zwar Blut geschwitzt, weil mit den Stecklingen während sechs Wochen ein Riesenvermögen auf dem Hausplatz stand, die wir wegen der Nässe nicht setzen konnten», erinnern sich die risikofreudigen Landwirte.

Doch ihre Geduld hat sich gelohnt. Die Ernte sollte reichen, um Migros Aare, Neuenburg/Freiburg, Luzern und Basel sowie Manor Deutschschweiz bis Weihnachten mit dem zunehmend beliebten Gemüse beliefern zu

können. Und nächstes Jahr wollen sie die Süsskartoffeln, die botanisch gar keine Kartoffeln sind, auf noch mehr Land kultivieren. Simon van der Veer und Christian Hurni sind überzeugt, «den Nerv der Zeit getroffen zu haben.»

## Weltweit gesündestes Gemüse

In der Tat gilt die ursprünglich aus Südamerika stammende Wurzel als gesündestes Gemüse der Welt. Verantwortlich dafür ist sein hoher Gehalt an Vitaminen, wichtigen Mineralstoffen, Kalium, Antioxidantien und Folsäure. Mit dem allgemein zunehmenden Ernährungsbewusstsein der Bevölkerung hat sich die Süsskartoffel nicht nur in hippen Restaurants, sondern auch in der Küche von Herr und Frau Schweizer zum Trendgemüse entwickelt.

Bislang gab es in den Gemüseabteilungen der Grossverteiler ausschliesslich Importware zu kaufen. Acht Franken neunzig kostet das Kilo Seeländer Süsskartoffeln im Laden. Simon van der Veer und Christian Hurni weisen darauf hin, dass die Produktion anspruchsvoll sei und viel Handarbeit erfordere. Die Jungpflanzen werden normalerweise im Mai auf Dämme gesetzt. Danach dauert es relativ lange, bis sich das Blattwerk über den Boden ausbreitet, weshalb sich mehr Unkraut bildet.

«Zwischen den Reihen kann man zwar maschinell jäten, auf den Dämmen geht das jedoch nur von Hand», erklärt Christian Hurni. Nach dem Niederschlagen des Krauts erfolgt dann im Herbst die Ernte. «Mit einem sogenannten Schüttelgraber, einem uralten Gerät, werden die Knollen ganz sorgfältig aus dem Boden gehoben und anschliessend von Hand zusammengelesen. Eine moderne Vollerntemaschine würde die empfindliche Schale der Süsskartoffeln verletzen.»

Link: [www.schweizer-suesskartoffeln.ch](http://www.schweizer-suesskartoffeln.ch) (mit Rezepten); [www.batati.ch](http://www.batati.ch)

Weitere Bilder unter: [www.bieler.tagblatt.ch/suesskartoffeln](http://www.bieler.tagblatt.ch/suesskartoffeln)

## Für einen guten Zweck die Tanzschuhe schnüren

**Biel** Morgen findet der zwölfte «Le Bal» in der Residenz au Lac statt. Ein klassischer Ball, der Wert auf eine lockere Atmosphäre legt – unwohl soll sich keiner fühlen.

Sieben Frauen, eine Aufgabe: die Organisation des «Le Bal», ein Tanzball mit Tradition in der Residenz au Lac. Es wird getanzt, gegessen und gespendet. Einige Highlights sind die Tombola und das Fünf-Gang-Menü.

Angefangen hat alles mit dem «Krippenball», dem Vorläufer von «Le Bal», der jährlich im Hotel Elite stattfand. Dessen Erlös ging an die Krippe Bubenberg, die privat vom selben Komitee geführt wurde. Als sich die Ära des Krippenballs zu Ende neigte, entschieden drei Frauen vom damaligen Komitee, unter ihnen Elisabeth Jordi, «Le Bal» zu gründen. Die Bereitschaft zum sozialen Engagement, die Liebe zum Tanz, der

Musik und dem guten Essen waren zu gross, um den einzigen Ball in Biel aufzugeben.

## Herbstliches Festmahl

Seit nun zwei Jahren findet der Ball in der Residenz au Lac statt. «Das Essen ist fantastisch!», verspricht Jordi. Unter anderem wird es ein in Kräutern gebratenes Rinderfilet und 36 Stunden geschmorter Rinder-Haxe mit Brotknödel-Band und buntem Herbst-Gemüse geben.

Auch dieses Jahr darf die Tombola nicht fehlen. Beim Kauf eines Loses zum Preis von 40 Franken können die Gäste auf einen der attraktiven Hauptpreise hoffen. Leer ausgehen wird jedoch niemand, da jedes Los einen Preis gewinnt. «Sämtliche Preise sind von Sponsoren gespendet worden. Wir gehen stets sicher, dass die Geschenke einen Wert von mindestens 40 Franken betragen.» Die Tombola sei einer der Haupteinnahmen des Balles.

Tanzen sei keine Pflicht, sagt Jordi. Viele Leute tanzen nicht

gerne in der Öffentlichkeit. Laut Jordi geht es bei einem Ball schliesslich darum, die Musik geniessen zu können, ob man tanzen oder lieber entspannt zuhören wolle, sei einem selbst überlassen.

Viele der Gäste hielten sich das Event alle Jahre wieder im Kalen-

der frei, so sehe man oft bekannte Gesichter.

## Ein Ball für alle

Während beim Krippenball vor allem Leute aus der feineren Gesellschaft zu den Teilnehmenden zählten, habe sich dies inzwischen geändert. «Willkommen ist jeder,

sei es ein Student oder ein Banker», so Jordi. Es sei wichtig, eine lockere Atmosphäre zu haben, sodass sich jeder und jede wohlfühle.

Der Aufwand der Organisation ist beträchtlich. «Vor dem Ball ist nach dem Ball», sagt Elisabeth Jordi. Nach dem Ball treffe sich das ganze Komitee, um Rückmeldungen zu geben und bereits über das nächste Jahr zu diskutieren. Die Planung findet das ganze Jahr über statt.

## Einnahmen für guten Zweck

Vom Geld sehen die Organisatorinnen nichts. «Jeder Rappen wird gespendet», betont Jordi. Dieses Jahr wird der Erlös an den Verein Kinderfreunde in Magglingen gehen. Der Verein organisiert unter anderem Lager und Freizeitaktivitäten für Kinder. Er ist sowohl politisch als auch konfessionell neutral und setzt sich für die zukünftige Generation ein. Das Ziel der Kinderfreunde ist es, Kinder und Erwachsene in nachhaltiger Umweltbildung zu fördern.

Hagr Arobei



Organisatorinnen: Tammy Aeschlimann, Jacqueline Passath, Elisabeth Jordi (Präsidentin), Corinne Mauron, Alexandra Demény Senn, Vera Jordi. zvg

## Nachrichten

### Biel 360 000 Franken für Kanalarbeiten

Der Gemeinderat hat einen Kredit von 360 000 Franken für die Erneuerung der Kanalisation im Parkweg und im Bankgässli bewilligt. Der Baubeginn für die Ersetzung der beiden Kanalisationen ist für Februar/März 2017 vorgesehen. mt

### Biel Stadt will Verkehr systematisch erfassen

Der Gemeinderat hat einen Verpflichtungskredit über 210 000 Franken für die Vorbereitung zur Umsetzung der Erhebung von Verkehrsdaten bewilligt. In Anbetracht der baldigen Eröffnung des Ostastes der A5 müsse unbedingt mit einer systematischen Erhebung der Verkehrslasten auf dem lokalen Strassennetz begonnen werden, schreibt die Stadtverwaltung von Biel. Ein grosser Teil der Messstellen soll bis Mitte 2017 betriebsbereit sein. mt