

Küchenchefs auf dem Bauernhof

Am Montagabend fand auf dem Berchtoldshof in Bätterkinden / BE die 1. Händöpfu-Stubete statt. Geladen waren Küchenchefs und Gastronomiefachleute aus der Region.

Die anwesende Gästeschar konnte sich von der grossen Kartoffelvielfalt, die auf dem Berchtoldshof angebaut wird überwältigen lassen. 60 verschiedene Sorten baut der Kartoffelbauer, Christoph Jakob, zusammen mit seiner Familie und seinen Eltern jährlich an. Ein grosser Teil der Kartoffeln werden direkt im Hofladen verkauft. Ein weiterer Verkaufsort ist der jährliche Händöpfu- und Öpfumärit im Wankdorfcenter Bern, der Mitte Oktober stattfand. Weiter verkauft Jakob seine "farbigen" Kartoffeln auch direkt in die Gastronomie. Um die tollen Knolle noch etwas bekannter zu machen, wurde zu dieser Stubete geladen. Nebst einer Produktepräsentation fand auch eine Degustation der verschiedenen Sorten statt, wobei der Verwendungszweck und die feinen Unterschiede als Hauptthemen eingehend von den Gastronomen diskutiert wurden.

Als erfahrener Kartoffelbauer und Branchenkenner moderierte Christoph Jakob gekonnt durch den Abend. Beim gemütlichen Ausklang - nebst Kartoffeln gab es noch hofeigenes Zebufileisch zu kosten - konnte noch so einiges diskutiert und gefachsimpelt werden. In einem Punkt sind sich die Teilnehmer jedoch einig: bei einer 2. Händöpfu-Stubete im nächsten Jahr wollen sie wieder dabei sein.

Familien Jakob
Berchtoldshof
Bernstrasse 32
3315 Bätterkinden
032 665 74 04
www.berchtoldshof.ch
Hofladen 365 Tage offen - Selbstbedienung

Fotos von der 1. Händöpfu-Stubete am 30.10.2017

