

## Grosser Erfolg an der 3. Händöpfu-Stubete auf dem Berchtoldshof in Bätterkinden

Am 28. Oktober fand auf dem Berchtoldshof in Bätterkinden BE die 3. Händöpfu-Stubete statt. Geladen waren wie die Jahre zuvor Küchenchefs und Gastronomiefachleute aus der Region.

Die Hofschüür, der Mehrzweckraum auf dem Berchtoldshof, war am Montagabend gut gefüllt. Der Landwirt Christoph Jakob und seine Frau Regula haben zur 3. Händöpfu-Stubete auf dem Berchtoldshof eingeladen. Das Zielpublikum, Küchenchefs und Gastronomiefachleute, kam – deren 24 an der Zahl – und zeigte Interesse an den Erläuterungen des Kartoffelbauers. Mit farbigen, selbst produzierten Chips wurden die Gäste begrüsst.

Bamberger Hörnle, Lilaschalige Uentendorfer, Mayan Trixie und weitere wohlklingende und vorzüglich schmeckende Kartoffelsorten konnten verkostet werden. Zu jeder Sorte gab der erfahrene Kartoffelbauer und Branchenkenner Christoph Jakob fundiert Tipps und Tricks zu Verwendung und Kocheigenschaften. Auch die Thematik «innere Mängel» wurde an Beispielen gezeigt und die Problematik der falschen Lagerung wurde mit einem kleinen Test mit Kartoffelchips ver-

anschaulicht. An diesem Abend stand die tolle Knolle im Mittelpunkt und Jakob verstand es, mit Geschichten und Fakten rund um die Knolle die Besucher zu begeistern. Weltweit gibt es zirka 10000 verschiedene Kartoffelsorten. Auf dem Berchtoldshof werden rund 60 davon angebaut. Ein grosser Teil der Kartoffeln wird direkt im Hofladen verkauft. Weiter verkaufen Jakobs ihre «farbigen» Kartoffeln auch direkt in die Gastronomie. Mit dabei war auch Simon Moser vom Restaurant Residenz Au Lac in Biel mit seinem Team. Der Küchenchef Moser über den Event: «Ein gelungener Abend mit vielen Hintergrundinformationen. Wir erfuhren sehr viel über die Materie Kartoffel, welche wir so nicht erfahren hätten. Ich kann diese Stubete nur jedem Koch weiterempfehlen.»

Gemütlich klang der Abend bei hofeigenem Zebufleisch und dreifarbigem Kartoffelsalat aus. Die Teilnehmer sind sich einig: «Wir haben

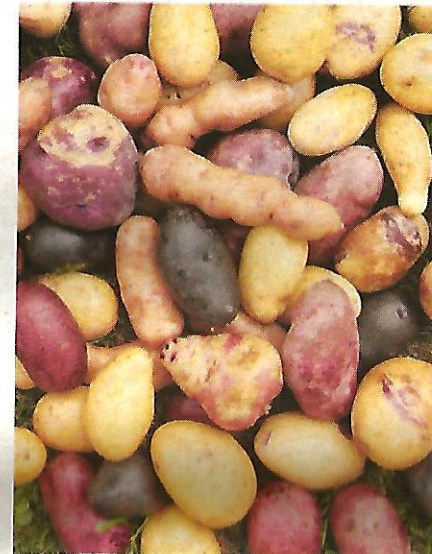


Chips aus hofeigenen Kartoffeln

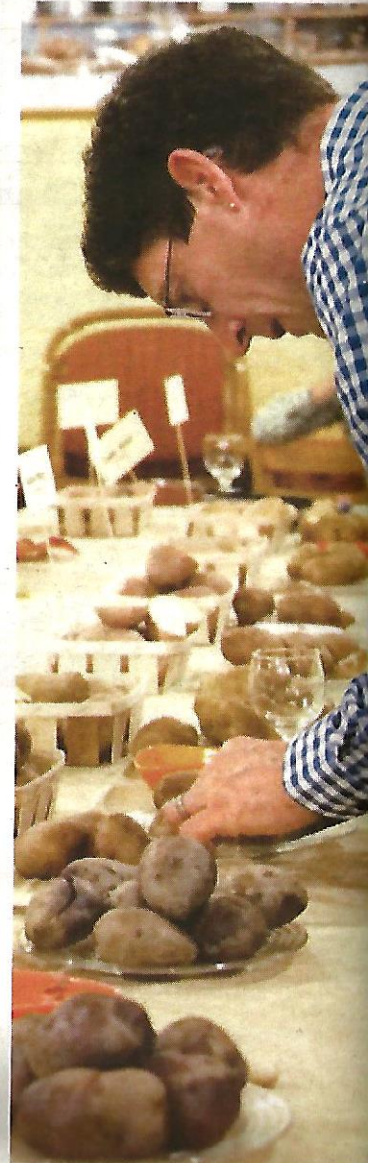
heute Abend viel gelernt und es war hochinteressant – wer nicht dabei war, hat etwas verpasst und hat im 2020 die Chance, an der 4. Händöpfu-Stubete auf dem Berchtoldshof teilzunehmen!»

**Familien Jakob  
Berchtoldshof  
Bernstrasse 32  
3315 Bätterkinden  
032 665 74 04  
www.berchtoldshof.ch**

*Hofladen 365 Tage im Jahr offen –  
Selbstbedienung*



Sortenvielfalt



Am Kartoffeltesten