

## Lady Christl – frisch vom Feld auf den Tisch

„Frisch, fein und sehr zart schmeckt Lady Christl“, sagt Hans Feissli und schwärmt: „Es geht nichts über die Frühkartoffel. Mit jedem Bissen geniesse ich ein Stück Frühling.“ Der Landwirt setzt auf seinem mittelgrossen Betrieb im bernischen Ins auf den Anbau des beliebten Nachtschattengewächses. „Wie schon mein Vater“, sagt er lachend beim Kontrollgang übers Feld. Hier gedeihen auch Agata und Annabelle – zwei weitere beliebte Frühkartoffelsorten.

„Nach strengen ökologischen Richtlinien produziert und garantiert aus der Schweiz“, betont Hans Feissli. Der Kartoffelproduzent richtet sich strikte nach den Richtlinien von Suisse Garantie. Das Qualitätslabel bürgt für Produkte, die hierzulande produziert werden. Mit einer Wachstumszeit von nur 3 Monaten sind die Frühkartoffeln reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Aufgrund des hohen Wassergehaltes sind sie ausserdem ein gesunder Schlankmacher! Begeistert von der frühen Knolle ist auch Ehefrau Doris. Dank der dünnen Schale fällt das Rüsten weg und spart so wertvolle Zeit. Die Mutter von drei Kindern verwendet die Frühkartoffel in allen möglichen Varianten. Sie dämpft die Kartoffeln mit der feinen Schale leicht im Wasser und verfeinert sie mit Petersilie und etwas Butter. „So kann sich das volle Aroma entfalten“, erläutert sie und serviert die frisch zubereitete Mahlzeit.

Haben wir Sie gluschtig gemacht auf Frühkartoffeln? Überzeugen Sie sich selber und entdecken Sie die vielen kulinarischen Facetten der tollen Früh-Knolle. Viele Rezepte finden Sie auf [www.kartoffel.ch](http://www.kartoffel.ch). Wir wünschen Ihnen beim Ausprobieren der feinen Rezepte und beim anschliessenden Genuss viel Spass und “en Guete Händöpfu mitenand“.

Rezept-Tipp:

Mini Ofenkartoffeln mit Kräutercreme und Beilagen:  
Als Beilage für Grillabende oder als Alternative zu Gschwellti.

Mehr Wissenswertes über die Kartoffel und viele weitere schmackhafte Rezepte finden Sie unter [www.kartoffel.ch](http://www.kartoffel.ch).

## Frühkartoffeln in Kürze

Die Frühkartoffel wächst geschützt unter einem Vlies oder unter einer Folie. So können die Kartoffeln früher gepflanzt und früher geerntet werden.

Die Kulturzeit - vom Anbau bis zur Ernte - dauert rund 3 Monate.

In der Schweiz werden im Jahr 2014 auf rund 390 Hektaren Frühkartoffeln angebaut.

Die Schweizer Frühkartoffel ist ein einheimisches und dank der kurzen Transportwege auch ein ökologisches Produkt.

Dank der zarten Schale eignet sich die Frühkartoffel für eine schnelle, ungeschälte Zubereitung.

Der Geschmack von Frühkartoffeln ist leicht, fein und aromatisch.

Frühkartoffeln sind ein wertvolles Nahrungsmittel: kalorienarm, jedoch reich an Vitaminen und Mineralstoffen.

Schweizer Frühkartoffeln sind ab sofort im Offenverkauf oder im braunen Beutel im Detailhandel erhältlich.

Die Hauptsorten sind: Lady Felicia, Agata, Lady Christl, Charlotte, Annabelle.