

Jean-Pascal Moret
freut sich, dass das
heisse Sommerwetter
dem «Baselbieter
Müsli» nichts
ausgemacht hat.



Rosa ist das neue Gelb

Neu ist in der Migros Basel die alte Kartoffelsorte «Baselbieter Müsli» erhältlich. Sie besticht nicht nur durch ihre Optik, sondern auch durch ihr Aroma.

Text und Bilder: Moritz Weisskopf

Die Wolken hängen dicht über dem Dorf Messen. Erst gerade hat sich ein Regenschauer über die Region ergossen, der Boden ist noch nass. Doch der Eindruck trügt, denn viel Regen hat es in diesem Sommer nicht gegeben. Jean-Pascal Moret geht mit einem prüfenden Blick über die Felder. Seit über zehn Jahren beliefert er als Speisekartoffelverantwortlicher der Firma Terralog die Migros Basel mit Kartoffeln. «Eigentlich war kein gutes Wetter dafür», sagt Moret, «Hitze und Trockenheit bekommen der Knolle nicht gut, denn bei Bodentemperaturen über 25 Grad nimmt ihr Wachstum stark ab.» Und so kam es, dass manche Kartoffelernten

unter den Erwartungen blieben. Doch eine Sorte sorgte für eine kleine Überraschung, denn ihr machte das heisse Wetter nicht viel aus. Die «Baselbieter Müsli» – eine alte und seltene Kartoffelsorte, die zum ersten Mal in der Migros Basel erhältlich ist. Jean-Pascal Moret pflügt etwas Erde um und bringt eine Vielzahl der neuen respektive alten Spezialitäten zum Vorschein. Schon auf den ersten Blick ist der Unterschied zwischen Baselbieter Müsli und konventionellen Kartoffeln zu erkennen: Ihre Schale ist nicht gelb, sondern rosa. Auch ist sie etwas kleiner und länglicher. Die Vermutung liegt nahe, dass sie deshalb auch Müsli heisst. Die spezielle, festkochende

Kartoffelsorte ist nicht nur schön fürs Auge, sie besticht auch durch ihren aromatischen Geschmack und ihre Verwendungsmöglichkeiten. «Sie ist ein Allrounder», sagt Moret, «ideal für Gschwellti zu Raclette, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat.»

Die Vielfalt der Knolle
Nach Reis, Weizen und Mais sind Kartoffeln heute weltweit das viertwichtigste Grundnahrungsmittel. Und wie so vieles, was heute von unserem Speisezettel kaum wegzudenken ist, kommt die Kartoffel aus Südamerika, von wo sie im 16. Jahrhundert ihren Weg dank Kolumbus und Co. nach Spanien fand und sich



«Kartoffel ist nicht gleich Kartoffel. Es ist mir ein Anliegen zu zeigen, wie vielfältig die Knollen sein können.»

Marc Frei
Product Manager Migros Basel



Rosa Schale, festkochend und vielseitig verwendbar: die Sorte Baselbieter Müsli

in Europa schnell etablierte. Anfänglich aufgrund der hübschen Blüten nur als Zierpflanze geschätzt, erkannte Friedrich der Grosse im 18. Jahrhundert den Wert der Kartoffeln als Nahrungsmittel und liess sie fortan als Nutzpflanzen anbauen. Auch in der Schweiz spielt die Knolle heute noch eine grosse Rolle. Auf knapp 11 000 Hektaren wachsen schweizweit Kartoffeln – das sind mehr als 15 000 Fussballfelder. Die geernteten Kartoffeln landen das ganze Jahr über auf unserem Teller, denn sie lassen sich problemlos lagern und sind meist bis zur nächsten Ernte erhältlich. Während die Nachfrage nach «normalen» Speisekartoffeln über die Jahre langsam abgenommen hat, erleben alte Kartoffelsorten eine Renaissance. So auch die «Baselbieter Müsli» und die «Blauen St. Galler», die innen wie aussen blau und die ebenfalls bei der Migros Basel erhältlich sind. «Kartoffel ist nicht einfach gleich Kartoffel. Es ist mir ein Anliegen zu zeigen, wie vielfältig diese Knollen sein können. Es gibt grosse, kleine, mehlig- und festkochende, solche mit dünnen Schalen oder mit dicken – und eben auch bunte», erklärt Product Manager Marc Frei, bei der Migros Basel verantwortlich für die Lancierung der «Baselbieter Müsli». Wohl-schmeckend und reich an wertvollen Vitalstoffen seien besonders diese bunten Knollen eine Bereicherung für jede Küche. **MM**



Migros
Basel

POP UP BY
DO IT + GARDEN

Bastelkompetenz im Dreispitz

Ab 1. Oktober präsentiert sich im Erdgeschoss des MParc Dreispitz ein neues Geschäft mit altbekannten Namen: Migros Do it + Garden. Doch anders als beim bestehenden Format, steht bei dieser Mini-version des Do it der Fokus auf Kreativität und Bastelhandwerk. Egal, ob zum Töpfern, Modellieren, Kerzenziehen und vielem mehr: Im «Pop up by Do it + Garden» im Dreispitz wird man fündig.

Das Sortiment ist nur das halbe Angebot. Die andere Hälfte besteht aus der kompetenten Beratung. Steht ein Kindergeburtstag bevor und es fehlt noch eine Bastelidee? Fasnachtslarven basteln, aber nicht gewusst wie? Das Personal vor Ort hilft aus, zeigt und bespricht Bastelideen und stellt im Anschluss alles, was man benötigt, zusammen.