

# Nicht nur süss, auch begehrt: Die Süsskartoffel



Tipp von Esther Kern



Einheimische Süsskartoffeln? Ja, seit einigen Jahren boomt der Anbau in der Schweiz. Und mit ihm die Lust von Herr und Frau Schweizer, die Knolle Daheim zu verkochen. Offenbar sind wir damit nicht allein: In US-Blogs wurde die Süsskartoffel auch schon als Nachfolgerin des Trendgemüses Kale ausgerufen.

Was viele nicht wissen: Auch roh ist die Süsskartoffel ein Genuss. Beispielsweise in Form eines Salats, für den man sie idealerweise ganz fein, also Julienne, schneidet. Schön dazu ist eine süsse Komponente in der Sauce, beispielsweise Birnendicksaft. In Kopenhagen im Gourmet-Restaurant Amass bekam ich einen Süsskartoffelsalat serviert an einer Sauce, die abgeschmeckt war mit süsslicher Maisbrühe, dazu serviert wurden Sepiolini.

Wer Süsskartoffeln kochen will: Die einfachste Art, sie zuzubereiten, ist, sie im Ofen knusprig zu backen. Dafür mit Salz und Öl mischen, wer Lust hat, gibt Gewürze oder Kräuter dazu – und ab in den Ofen.

Wunderbar allerdings sind sie auch in asiatischen Gerichten, ich beispielsweise nutze sie in einem indonesischen Rezept, in dem sie mit Auberginen und Tomaten gekocht und zum Schluss mit gerösteten Cashewnüssen und mit gebratenem Tofu vermischt werden. Valérie Cavin kennt die Süsskartoffel von Helvetas-Arbeitseinsätzen in Westafrika, wo sie in einer Basis von Zwiebeln, Palmöl, Bouillonwürfel und Gewürzen gekocht werden. Übrigens: Auch das Kraut der Süsskartoffel ist essbar. Valérie Cavin: «In Westafrika wird es auf dem Markt verkauft.» Valérie Cavin und ihr Mann Roman Clavadetscher bauen seit diesem Jahr selber Bio-Süsskartoffeln an auf ihrem Bauernhof in Malans. Etwas länger dran sind Simon van der Veer und Christian Hurni. Im Seeland machten sie erste Versuche mit Süsskartoffeln 2014. «Wir mussten auch Lehrgeld bezahlen», sagt Simon van der Veer. «Beispielsweise sind die jungen Setzlinge sehr lichtempfindlich und im ersten Jahr verloren wir darum einige Pflanzen.» Mittlerweile haben er und sein Schwager aber dazugelernt und sie können mit ihren Mengen, die sie unter dem Label batati.ch vermarkten, grosse Detailhändler beliefern. Auch ein Projekt für Chips aus den Berner Süsskartoffeln ist am Start.

Gemüsehändler Tiziano Marinello aus Zürich hat denn auch beobachtet, dass die Süsskartoffeln viel prominenter platziert werden in den Läden: «Früher wurden sie in der hintersten Ecke in der Gemüseabteilung angeboten.» Nicht nur Private kochen offenbar viel häufiger Süsskartoffeln als früher. Auch in der Gastronomie, die Marinello mit Gemüse beliefert, hat er festgestellt: «Der Absatz hat sich vervielfacht in den letzten Jahren. Ich erwarte, dass diesen Herbst der flächendeckende Boom einsetzt, auch weil mittlerweile viele einheimische Bauern die Knolle anbieten.»