

Ein spannendes Projekt fördert den  
Agrotourismus im Abländschen

## DIE GOURMET-KARTOFFELN AUS DEM ABLÄNDSCHEN

---

**Gstaad, 09. September 2019 \* \* \*** Das kleine Dörfchen Abländschen gehört zu den abgelegensten Ortschaften des Kanton Berns. Das ist im Ort zu spüren. Doch jetzt machen die beiden umtriebigen Gstaader Hanspeter Reust und Thomas Frei mit einem spannenden Projekt auf das Bergdorf aufmerksam. Sie wollen die Volkswirtschaft ankurbeln und die Abwanderung stoppen. „Wir möchten in Zusammenarbeit mit dem Gasthaus Weisses Kreuz im Abländschen Agrotourismus aufbauen“, erklärt Reust. So wurden im vergangenen Juni im Abländschen auf acht Aren rund 400 Kilogramm Kartoffeln gesetzt. Am Montag, 9. September um 9 Uhr begann die Ernte.

Landwirt Hanspeter Dänzer aus Abländschen hat für das Projekt acht Aren Heuwiese und Weideland umgepflügt und die Kartoffeln gesetzt. Eigentlich betreibt er Milchwirtschaft und hat zurzeit 20 Kühe. Die Idee von Reust und Frei fand er spannend. Ohne Erfahrungen im Kartoffelanbau hat er sich an die Sache gewagt. Gepflanzt wurden die Sorten Desirée und Annabelle. Dänzer rechnet mit einer Ernte von rund drei Tonnen Kartoffeln.

### **Passende Bratwurst à la André Jäger**

Parallel zum neuen Kartoffelanbau im Abländschen produziert die Buure Metzg eine Bratwurst, die zu den Kartoffelsorten passt. Die Rezeptur stammt vom 19-Punkte-Koch André Jäger. „Eine spezielle Wurst zu dieser speziellen Kartoffel – von der Region für die Region“, erklärt Reust das Geschäftsmodell. Das Gericht wird im Bernerhof von Thomas Frei serviert: „Es het, solangs het.“

### **Jungköche beweisen ihr Können an der Gstaader Messe**

In einem Wettbewerb werden Jungköche und Lernende das Tagesmenü für die Gstaader Messe vom 24. bis 27. Oktober 2019 kreieren. Enthalten sein müssen die „Härdöpfel“ aus dem Abländschen. Die Gerichte werden wiederum von einer Fachjury – Peter Wyss und Hugo Weibel (ehemalige Küchenchefs des Gstaad Palace) sowie 18-Punktekoch Robert Speth – bewertet.



### **Lokal Produkte geniessen grosse Beliebtheit**

Regionale Produkte sind mehr und mehr gefragt. Für Gstaad als Genuss-Destination ist das besonders wichtig. Nun werden in Gstaad also auch regional angebaute Kartoffeln serviert werden können.

---

### **Kontakt für weitere Fragen:**

Flurin Riedi, Geschäftsführer Gstaad Saanenland Tourismus

Telefon +41 33 748 81 86, [flurin.riedi@gstaad.ch](mailto:flurin.riedi@gstaad.ch), [www.gstaad.ch](http://www.gstaad.ch)