

Alte Gemüsesorten locken Sterneköche an den Kaiserstuhl

Plenum Naturgarten will den Anbau und die Vermarktung von Raritäten wie Vulkanspargel, Mönchsbar, Kaiser-Röschen, rot-weiße Bete oder Kaiserbohne fördern

VOGTSBURG/KAISERSTUHL (BZ). Zu einem besonderen Sterne-Gipfel haben sich badische Sterneköche im Schwarzen Adler in Oberbergen getroffen. Dabei ging es um die Wiederentdeckung alter, einheimischer Pflanzen des Kaiserstuhls.

Raritäten wie Vulkanspargel, Mönchsbar, Kaiser-Röschen, rot-weiße Bete oder Kaiserbohne waren der Anlass für das Treffen der Spitzenköche mit insgesamt 10 Michelin-Sternen. Mit dabei waren Douce Steiner, Alfred Klink, Hansjörg Hechler, Franz Keller, Anibal Strubinger, Klaus-Günther Wiesler, Thomas Merkle, Henrik Weiser, Florian Zumkeller, Jochen Hefesrieder und Paul Stadner.

Schwerpunkt des Sterne-Gastronomie-Gipfels war – unter dem Gesichtspunkt

ANZEIGE



Ich unterstütze **Gabi Rolland** und **Walter Krögner**, damit Freiburg in Stuttgart weiterhin gut vertreten ist.
Margot Queitsch Mdl.
Stadträtin

der Nachhaltigkeit – das besondere Geschmackserlebnis der qualitativ hochwertigen und einzigartigen Gemüseraritäten des sonnenverwöhnten Kaiserstuhls. Einige der oben genannten Gemüsesorten wurden bundesweit erstmalig vorgestellt, andere wachsen hier schon seit längerem, sind aber über die Grenzen der Region hinaus kaum bekannt.

Im Naturgarten Kaiserstuhl wurde in den vergangenen Jahren eine wirtschaftliche Entwicklung der Region Kaiserstuhl unter Berücksichtigung der Nachhaltig-



Im Samengarten in Eichstetten wird bereits seit geraumer Zeit rot-weiße Bete angepflanzt.

FOTO: HANS CHRISTOPH WAGNER

keit eingeleitet. Diese wurde von Plenum Naturgarten Kaiserstuhl initiiert, das mit weit über 100 Projekten Anstöße für die Entwicklung der Region gegeben hat. Beispielsweise wurde die Marke „Kaiserlich genießen“ etabliert, die für regionale und qualitativ hochwertige Produkte und Dienstleistungen steht.

Im Rahmen eines solchen Plenum-Projektes wurden die alten Gemüsesorten wieder entdeckt. Zum Teil wurden diese früher im Kaiserstuhl angepflanzt. Mit der zunehmenden Vereinheitlichung der Landwirtschaft sind sie jedoch verloren gegangen. Die geschmacklich und optisch äußerst interessanten Sorten sollen 2012 als „Kaiserlich genießen“-Produkte wieder eingeführt und vermarktet werden.

Zunächst werden vier Landwirte diese neuen Sorten kultivieren und verkaufen. Bei den Gemüsesorten handelt es sich beispielsweise um die Kaiserbohne, eine grüne oder violette Stangenbohne, den Vulkanspargel, der vom Geschmack an den herzhaft bitteren Chicorée erinnert, oder um den Mönchsbar, dessen Blätter dem Schnittlauch ähneln, vom Geschmack her aber eher an eine Mischung aus Spinat und Spargel denken lassen. Weitere Gemüsesorten werden seit 2002 von der Stiftung Kaiserstühler Garten in einer Versuchsreihe angebaut.

„Allein der Geschmack hat mich von den Gemüseraritäten überzeugt. Auch beim Gemüse zeigt sich ähnlich wie beim Wein, dass die Qualität durch die sonnenbegünstigte Lage und den nährstoffreichen Boden im Kaiserstuhl ausgezeichnet ist“, verdeutlicht Fritz Keller vom „Schwarzen Adler“, der das Thema Nachhaltigkeit ebenfalls gerne unterstützt. Bei der Vermarktung denken die Macher

rund um Plenum-Geschäftsführerin Diana Pretzell und Projektleiter Marius Hörner neben der Gastronomie auch an den Endverbraucher. Gerade die Wochenmärkte der Region sollen durch die Gemüseraritäten noch bunter werden.

Passend zu den Gemüsesorten wurden weitere regionale Produkte wie das Hinterwälder Rind von „Echt Schwarzwald“, handgepresste Öle aus der Kaiserstühler Ölmühle Fessinger und Weine des Weinguts Franz Keller mit den kulinarischen Delikatessen kombiniert. Die Spitzen-gastronomen konnten dabei auch ur-

ANZEIGE



Prof. Karl Lauterbach MdB:
**Ohne Solidarität
keine Gesundheit!**

Alternativen zur schwarz-gelben
Gesundheitspolitik
17 h: Gesundheitspolitisches
Rundgespräch
ab 18 h: Prof. Karl Lauterbach

24. 3. Gemeindehaus St. Cyriak, Prinz-Eugen-Str. 2

... und danach ab 19.30 h:
Wahlkampfabschluss mit **Walter Krögner**
Mdl., **Gabi Rolland**

SPD

sprüngliche Lössterrassen und in historischer Bauweise errichtete Trockenmauern auf Vulkangestein bestaunen. Danach wurden die Bergkeller des Weinguts Franz Keller besichtigt.

Mit den Spitzengastronomen planen die Kaiserstühler nun eine doppelte Kooperation. Zum einen sollen die seltenen Gemüsesorten dort saisonal auf der Speisekarte erscheinen, zum anderen wird eine gemeinsame Veranstaltungsreihe angestrebt. Dort kann der Verbraucher dann wiederum erfahren, wie diese Raritäten von Meisterhand zubereitet schmecken.