

Zurück zum Geschmack - mit dem Saatgut der Vorfahren

Badische Zeitung
24/03/11 S. 8

Vulkanspargel, Mönchsbar, Kaiserbohne: Wie Spitzenköche, Landwirte und Saatzüchter alte Gemüsesorten der Region wieder marktfähig machen wollen

VOGTSBURG-OBERBERGEN. Der Patron rief und alle kamen. „Wir müssen doch“, appellierte Fritz Keller, „die Erzeuger des Naturgartens Kaiserstuhl, also Landwirte, Gemüse- und Obstbauern, die sich für nachhaltige und die Kulturlandschaft erhaltende Produkte und Produktionsmethoden einsetzen, und die Topgastronomie, also die Genuss-Schaffenden, zusammenbringen.“

Und sie folgten der Einladung des Wirts vom „Schwarzen Adler“ in Oberbergen: Douce Steiner und Udo Weiler vom „Hirschen“ in Sulzburg, Alfred Klink vom „Colombi“ in Freiburg, Thomas Merkle vom „Rebstock“ in Endingen, Paul Stadner vom „L'Arnsbourg“ in Baerenthal, Henrik Weiser von der „Traube“ in Blansingen, Florian Zumkeller vom „Adler“ in Häusern, Hansjörg Hechler von der „Mühle“ in Binzen, Jochen Helfesrieder vom „Storchen“ in Schmidhofen, Klaus-Günter Wiesler vom „Seehotel“ in Tittensee-Neustadt, Anibal Strubinger und Christian Rosse vom „Schwarzen Adler“ und Fritzens Bruder Franz Keller von der „Adlerwirtschaft“ in Hattenheim.

Initiator dieses „Sterne-Gipfels“ ist das „Plenum Naturgarten Kaiserstuhl“, das



„Sternegipfel“-Teilnehmer, Gastgeberpaar Keller FOTO: ALBERT JOSEF SCHMIDT

sich – im Rahmen eines Projektes zur nachhaltigen Entwicklung dieser einzigartigen Kulturlandschaft – zur Aufgabe gemacht hat, alte heimische Gemüsesorten wieder neu zu entdecken und deren Anbau zu erproben.

Eine zentrale Rolle spielt dabei auch Christian Hiß, Gründer der Regionalwert AG und Gärtnermeister der Demeter-

Gärtnerei Hiß in Eichstetten, die mit ihrem Samengarten wesentlich zum Sortenerhalt und der Saatgutgewinnung alter Gemüsesorten beiträgt.

„In den letzten dreißig Jahren hat doch der Geschmack in der Lebensmittelproduktion, besonders beim Gemüse, keine Rolle mehr gespielt“, klagt Hiß an. Das soll sich wieder ändern, und hier will der

Kaiserstuhl als traditionelles Gemüseanbaugesamt eine führende Rolle übernehmen. Wenn die Spitzengastronomie, die sich stets für Qualität und beste Grundprodukte einsetzt – „wir sind doch“, sagt Douce Steiner, „seit eh und je die Vorreiter von Bio“, – solche neuen alten Gemüsesorten in ihre Speisekarten aufnimmt, dann haben sie auch längerfristig eine Chance bei den Konsumenten.

Wenn solche Gemüseraritäten, von Meisterhand zubereitet, auf Gegenliebe stoßen, wenn die ersten Rezepte weitergegeben werden, dann werden sich die Verbraucher auch bald für die eigene Küche inspirieren lassen. So ist das Konzept von Diana Pretzell, Geschäftsführerin des „Plenums“, und Marius Hörner, dem Projektleiter. Beim gemeinsamen Abendessen wurden dann auch Vulkanspargel vorgestellt, der an herzhaft-bitteren Chicoree erinnert oder der Mönchsbar, dessen Blätter wie Schnittlauch aussehen, der auf der Zunge aber eher eine Mischung aus Spinat und Spargel ist.

Zunächst sollen vier ausgewählte Landwirte diese neuen Sorten kultivieren und vermarkten. Dazu kommen auch noch Kaiserröschen, die aus der heimischen

Wegwarte gezüchtet werden und sich als Salat verarbeiten lassen, oder die grünviolette Kaiserbohne, die dreimal so lang ist wie herkömmliche Stangenbohnen und mit ihrem intensiven Geschmack sehr an Erbsen erinnern. „Allein der Geschmack hat mich von den Gemüseraritäten überzeugt“, schwärmt Keller. „Auch beim Gemüse zeigt sich, wie beim Wein, dass die Qualität durch die sonnenbegünstigte Lage und den nährstoffreichen Boden am Kaiserstuhl ausgezeichnet ist.“

Bei der Vermarktung will Diana Pretzell auch möglichst bald den Privatkunden die neuen Gemüsesorten anbieten können. Hier sollen die vielen Wochenmärkte der Region zur Verbreitung beitragen. Klaus Binder, Geschäftsführer von „Echt Schwarzwald“, der für regionale Fleischprodukte wie dem Hinterwälder Rind oder Schaf- und Ziegenfleisch warb, zeigte sich überzeugt, dass natürliche Lebensmittel, gentechnikfreie Produkte und artgerechte Tierhaltung wieder Ziele einer modernen, nachhaltigen Landwirtschaft im Schwarzwald werden müssten. Die Gipfel-Teilnehmer zeigten sich durchweg voll des Lobes für die neue Initiative.

Christian Hodeige