

# Exotisches Gemüse von hier

Quinoa, Edamame oder Ingwerwurzeln: Bauern setzen auf Nischenprodukte und haben damit Erfolg

VON SILVIA SCHAUB

Stolz lässt Klaus Böhler die Edamame-Bohnen ins heisse Wasser plumpsen, blanchiert sie kurz und würzt sie hernach mit etwas Meersalz. Schon ist der gesunde Snack fertig. Die grünen, jungen Sojabohnen schmecken lecker. Dazu serviert Bauer Böhler einen Hanf-Tee und einen Getreideriegel. Alles Produkte, deren Zutaten auf seinem Hof im zürcherischen Seuzach in Bio-Qualität nach Demeter-Richtlinien angebaut werden. «Man muss sich heute schon etwas einfallen lassen, damit man sich von der Konkurrenz abheben kann», erklärt er. Obwohl der gebürtige Aargauer ursprünglich Nutztierwissenschaften studierte, sah er bei der Übernahme des grossväterlichen Betriebes 2008 vor allem im Gemüsebau seine Chance. «Unser Hof liegt mitten im Dorf, und mit lediglich 10 Hektaren Land ist es schwierig, auch noch Tiere zu halten.» Deshalb setzt er zu 100 Prozent auf Nischenprodukte. Später schlendern wir über seine Felder im «Täli» und der Gemüsebauer erklärt, wo er was anpflanzt: Schafgarbe, Löwenzahn, Sauerampfer, Raygras, Hanf, Urdinkelgras und Rotklee sind nur ein Teil davon.

## Experimentierfreude ist gefragt

Oder eben Edamame. Eine ehemalige Studienkollegin habe ihn auf die grünen Bohnen gebracht. «Also haben wir das ausprobiert - und es hat geklappt», erzählt der 42-jährige. Das Ernten von Hand sei allerdings ziemlich mühsam, aber inzwischen hat er auch dieses Problem gelöst. Natürlich profitiere er vom Trend zur vegetarischen und veganen Ernährung. «In diesem Segment wächst die Nachfrage enorm.» Seine Gräser, Sojabohnen und speziellen Kräuter sind daher sehr gefragt.

Gefragt sind auch die Produkte der Familie Müller in Steinmaur ZH. Sie bebaut dort 50 Hektaren im Freiland und 2,5 Hektaren in Gewächshäusern - alles biologisch. Ziemlich exotisch liest sich die Liste der Gemüse, die sie anbauen: Flower Sprout, Sprossenbroccoli, Süsskartoffeln oder Physalis peruviana sind nur einige davon. «Die Marktsituation erfordert von uns, dass wir nach Nischenprodukten Ausschau halten», sagt Samuel Müller. Doch daneben produzieren sie auch Standardgemüse, weil sie mit ihren Hofläden und auf den Märkten ein breites Sortiment anbieten wollen. «Allerdings bauen wir viele spezielle Sorten an.» Dabei müsse man einen Kompromiss finden zwischen Vielfalt und Ertrag. Die alten Sorten sind nicht immer gut haltbar. «Eine wunderbare Erdbeere, die sich nur einen halben Tag nach der Ernte halten lässt, ist für den Supermarkt leider nicht geeignet.»



Querdenker und Marketing-Mensch: Klaus Böhler baut auf seinem Hof unter anderem Edamame-Bohnen an.

Dieses Problem haben die Müllers mit ihrem neuesten Produkt nicht. Im Herbst konnten sie zum zweiten Mal Ingwer ernten. Vor rund drei Jahren begannen sie, damit zu experimentieren. «Im Freiland hatten wir kein Glück, weil es zu wenig lang warm ist», berichtet Samuel Müller. Nun haben sie im geschützten Anbau, will heißen im Gewächshaus und im Tunnel, eine asiatische Sorte dieser gesunden Pflanze gezogen. «Es lassen sich sogar die Wurzeln an den Knollen verwenden. Mit Pilzen und Tofu angebraten, schmecken sie vorzüglich», schwärmt er. Damit hatten die Müllers ein gutes Händchen, ist doch die Nachfrage gross und frischer Bio-Ingwer bisher in der Schweiz noch kaum erhältlich.

Von der Nachfrage nach aussergewöhnlichem Gemüse profitiert auch Stefan Brunner vom Eichhof in Aarberg BE. Er gehört zu den Visionären im Schweizer Gemüsebau. Gleich hinter seinem Hof hat er einen Schaugarten eingerichtet, wo er neue Gemüsesorten aus aller Welt versuchsweise anbaut. Was gedeiht, pflanzt er später auf den 14 Hektaren an. Gerade tüftelt der 32-jährige Biobauer an Kerbelrüben und anderen Wurzeln wie zum Bei-

spiel Oca, Mashua oder Maca. Aber auch Quinoa oder Amaranth wachsen vielversprechend. Im Moment haben Spinatwurzeln, Zuckerrüben sowie Feder- und Schwarzkohl gerade Saison.

«Mich zieht es immer mehr in die Nischen, weil ich unabhängig vom Grosshandel sein will», erklärt Stefan Brunner. Künftig möchte er sein Angebot noch stärker auf Wurzelgemüse jeglicher Art sowie Produkte zum Dreschen wie Gewächse aus den Anden, Hülsenfrüchte oder Kümmel sowie andere Gewürze ausrichten. Dabei kommt ihm zugute, dass er intensive Kontakte zu Spitzengastronomen pflegt. Sie sind wichtige Abnehmer und bringen die teilweise exotischen Produkte unter die Leute.

## Gaumenschmaus Unkraut

Ähnlich arbeitet auch Klaus Böhler. Er ist nicht nur ein Querdenker, sondern auch ein guter Marketingmensch. «Das muss man sein.» Denn ohne Abnehmer nützt alles Experimentieren nichts. Deshalb steht auch er in ständigem Kontakt mit seinen Kunden wie etwa Hiltl, Tibits oder dem Grosshändler Bio Partner AG und weiss, was sie wollen. Wie Stefan

Brunner entwickelt auch er neue Produkte in Zusammenarbeit mit Verarbeitern und Spitzenköchen.

So ist er auf die Blackensamen gekommen. Die Blacke ist in der Landwirtschaft nicht gern gesehen und gilt als übles Unkraut. «Sie hat ein bewundernswertes Durchhaltevermögen», weiss Böhler. Wieso sie also nicht essen statt vernichten? Deshalb sammelt er die Blackensamen und liefert sie auch schon an die Spitzenköchin Tanja Grandits vom «Stucki» in Basel, die daraus Apéro-Snacks herstellt.

Böhlers jüngstes Projekt sind Rhabarbern. Er hat verschiedene Sorten angepflanzt, die er aber erst im nächsten Jahr erstmals ernten kann. Und falls das nichts wird, habe er immer noch 1000 weitere Ideen, meint er lachend.

Auch die Müllers haben noch einiges in petto. «Die heutigen Käufer wollen Vielfalt und Abwechslung», weiss Samuel Müller. Das mache die Planung nicht eben einfach. Über die neueste Entwicklung, die saftigen, hochgewachsenen Pflanzen auf dem Feld, schweigt er sich noch aus, «schliesslich wollen wir etwas Vorsprung auf die Konkurrenz haben».

## Vegane Kürbisgras-crèmesuppe (laktosefrei)



500 g Mandarin-Kürbis (Schale und Samen mit Fruchtfleisch entfernen)  
½-1 kleine Zwiebel  
1 EL Raygras  
50 g Cashewkerne,  
½ TL Muskatnuss, gemahlen,  
würzen mit Rosmarin,  
Thymian, Salz und Pfeffer  
2 dl Wasser

Alle Zutaten in den Mixer geben und 2 Minuten mixen, bis die Suppe warm ist. Ergibt 2 bis 3 Suppen, je nach Appetit.

Tipp: Mit Ingwer Schärfe verleihen, Variationen mit dem Kürbis sind möglich, auch Muskat- oder Hokkaido-Kürbisse sind ganz lecker.

# Dufte Ideen

Samuel Herzogs Büchlein «Mundstücke» ist mehr als die Aufzählung von Leckereien. Der Autor bringt Poesie in die Küche - und auf den Teller.

VON SILVIA SCHAUB

«Müsste ich einen Duft auswählen, der die Kunst der Verwandlung am Herd symbolisiert, dann würde ich die liebevolle Süsse und die leichten Röstaromen von frisch in Butter glasierten Zwiebeln nennen - und wenn ich dann ihren vollen, fleischigen Geschmack im Mund habe, dann bin ich geneigt zu glauben, dass darin die Kochkraft eines ganzen Planeten eingeschmolzen wird.» Mit diesen Worten huldigt Samuel Herzog der simplen Zwiebel, und er beschreibt sie so poetisch, dass der Duft schon beim Lesen mitschwingt. Oder er erzählt, wie ihm Curry auf dem Rücksitz eines Volvos die Welt offenbar-

te. Dank Sandros Mutter und ihrem Toast-Sandwich. «Ich kannte ihre Sandwiches schon. Diese Sauce aber schmeckte ganz anders als sonst: Sie war leicht bitter und hatte eine gewisse Schärfe, in die sich eine Ahnung von Caramel und Heu, Noten von gerösteten Nüssen, Nelken, überreifen Früchten und Mäglöckchen mischten.»

## Für alle Sinne geschrieben

Witzig, elegant und sinnlich lesen sich Samuel Herzogs Geschichten in seinem Buch «Mundstücke». Es sind 33 seiner Kolumnen, die zwischen 2014 und 2016 in der «NZZ» erschienen sind. Beginnend mit «Salz» und endend mit «Radieschen» schlägt er den Bogen über allerlei Gemüse, Fleisch, Fisch, Früchte und Gewürze.

Er reichert die Produkte-Beschreibungen mit eigenen Jugenderinnerungen und Reisereminszenzen an, ergänzt sie mit Zitaten aus der Kunst- und Kulturgeschichte, Mythologie und Literatur. Und lässt dabei auch eigene Er-



Beim Betrachten von Kirschenstielen offenbaren sich neue Welten. ROTPUNKTVERLAG

fahrungen und Misserfolge bei der Zubereitung nicht aus.

Wenn er ein «Mundstück» beschreibt, hört, riecht, geniesst man augenblicklich mit. Nicht nur beim Kapi-

tel «Apfel», dessen Verkostung er so exemplarisch beschreibt, dass man gleich zu einem Stück greifen will, um zu verifizieren, ob sich beim Verzehr tatsächlich etwas Aggressives, Überhebliches einstellt.

Selbst die Betrachtung eines Kirschenstiels kann da zur Offenbarung werden. Und erst recht seine Hommage an die Petersilie, die wie ein Krönchen auf den Speisen posiert, aber nie die Wertschätzung bekommt, die es verdient. Absolut zu Unrecht. Herzog zitiert dafür Frankreichs Meisterkoch Alexandre Dumas, der findet, dass die Petersilie in alle Ragouts und in sämtliche Saucen gehört und sogar meint: «Nimmt man dem Koch die Petersilie weg, so ist das fast, als setzte man ihn ausserstande, seine Kunst auszuüben.» Wer dieses Kapitel gelesen hat, wird nie wieder über den Peterli schnöden.

Auch Kutteln, Schweinskopf oder Rindshertz werden bei Herzog hingebungsvoll gewürdigt. Manch einer wird sie alle wohl nach dem Lesen mit ande-

ren Augen, anderem Gaumen betrachten. Wahre Liebeserklärungen sind es, die da der freie Autor in seinem kleinen Büchlein präsentiert. Wer noch nicht genug davon hat, switcht ins Internet und holt sich unter [www.hoio.ch](http://www.hoio.ch) weitere Informationen über die Produkte, die Herzog dort aufbereitet hat. Vor allem aber locken die passenden Rezepte dazu.

Samuel Herzog, «Mundstücke», Rotpunkt-Verlag, Zürich, 2018, 168 S., Fr. 25.-, Rezepte unter [www.hoio.ch](http://www.hoio.ch).

## Schweiz am Wochenende

Der 3. Bund «wochenende» ist ein fester Bestandteil (Beilage) der «Schweiz am Wochenende» mit den Ausgaben «Aarau», «Baden», «Freiamt», «Frick», «Basel», «Solothurn», «Olten», «Limmattal / Zürich» und der «nationalen Ausgabe».

Herausgeberin  
AZ Zeitungen AG  
Städturmstrasse 19, 5401 Baden  
Verleger: Peter Wanner  
Chefredaktor: Patrik Müller  
Stv. Chefredaktor: Beat Schmid  
Leiterin «wochenende»: Sabine Kuster