



WIR WERDEN ZUR GRÜNKOHL-ZONE UND REISEN ZU DEN RIESEN

Grünkohl mit deftiger Pinkelwurst ist das Nationalgericht der die Nordseeküste bewohnenden Ostfriesen. Südlich von uns hat der Toskanische- oder Palmkohl Tradition. Die Kohl-Mania hat endlich auch die Zwischenzone voll erreicht: unsere Breiten (Seite 5). Wer Grün- und Palmkohle jetzt ins Beet setzt, wird nicht nur den ganzen Winter über ernten können, sondern ab März, im nahtlosen Übergang, sich an deren super zarten Blüentrieben delektieren. Diese und viele andere Raritäten, nach Rezepten von Starköchen zubereitet, haben die vegetarisch-vegane Bewegung angestoßen, einfach weil Grünzeug jetzt richtig gut schmeckt (gleich nebenan).

Wer wissen möchte, wie, wo und mit welchem zukunftsweisendem Input frisches Gemüse hoch effizient und österreichweit produziert werden kann, hat die Möglichkeit, sich unter „Weltverbessern“ in die Methode der „Marktgärtnerei“ einführen zu lassen. Wir machen auch Appetit auf eine Gartenreise nach Cornwall. Dort arbeitet man in den Nutzgärten von „Heligan“ heute wieder wie zu Zeiten von Queen Victoria, während im Landschaftspark die Magie vorherrscht – Riesen wachsen aus dem Boden, als wären sie immer schon da gewesen.

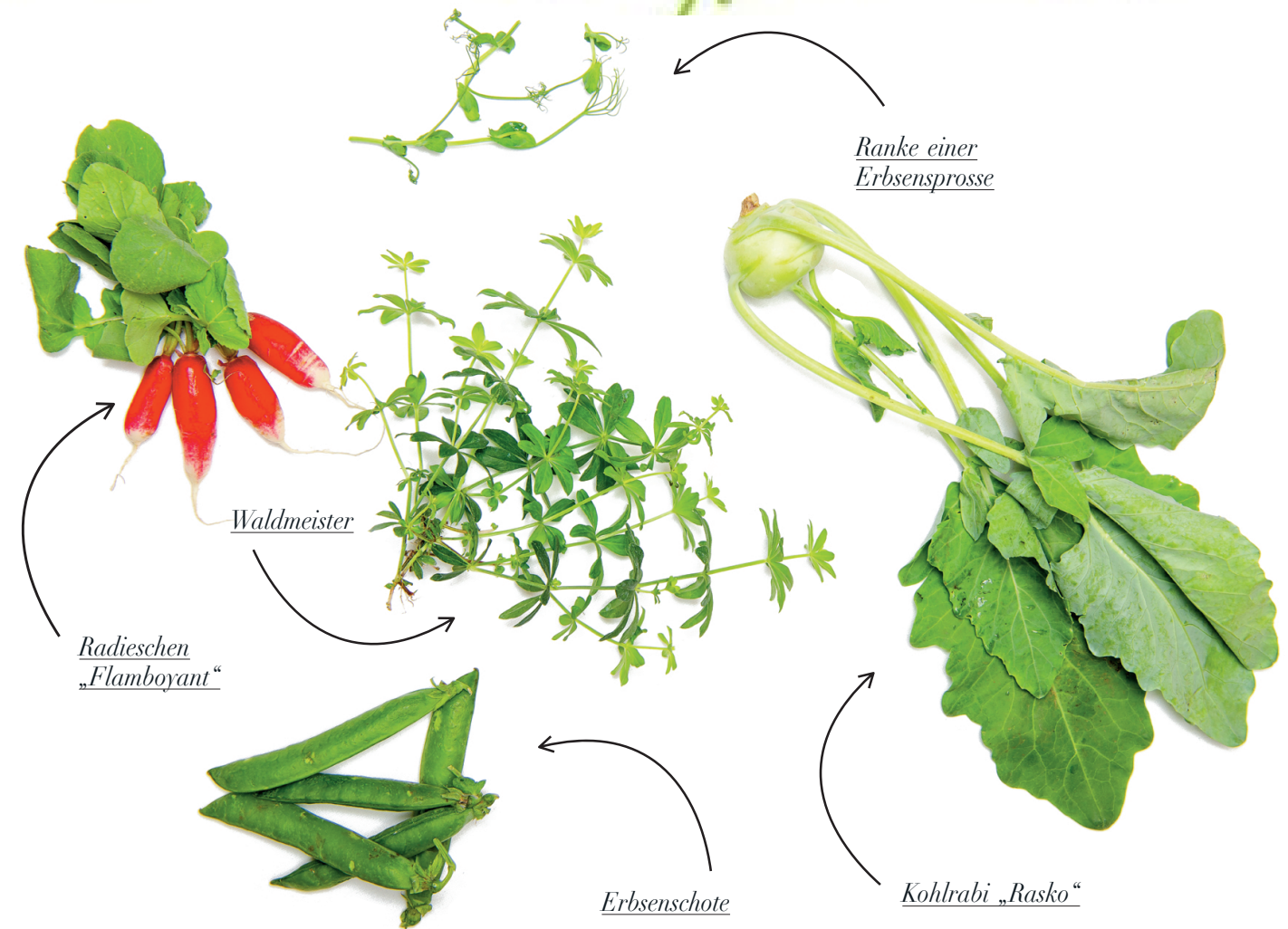
Dorel Greisenegger

GRUENEWELT@KURIER.AT

Zum Nachlesen
können Sie alle
bisherigen Ausgaben
als Pdf anfordern:
gruenewelt@kurier.at

GEMÜSE MACHT KARRIERE

Auch der Gemüsekult kennt Moden.
Wer auf Amerikanisch Kale statt Grünkohl sagt, liegt jetzt im Trend.



Dem Kohlgemüse“, stellt Wolfgang Palme fest, er ist Forscher an der Gartenbauschule Schönbrunn und Experte für alles, was an Grünzeug auf den Teller kommt, „haftet der Ruf des noch dazu olfaktorisch belastenden Arme-Leute-Essens an. Daran mag Wilhelm Busch schuld sein, der in ‚Max und Moritz‘ der Witwe Bolte und ihrem ‚Sauerkohle‘, dem Sauerkraut aus Weiß- oder Spitzkraut, ein literarisches Denkmal gesetzt hat“. Doch das (Kohl)-Blatt hat sich total gewendet. Diverse Kohlgemüse – Selbstversorger aufgepasst: Sie müssen jetzt für eine reiche Winterernte ins Beet – haben bei manchen Küchenstars schon seit Jahren einen Selbstverständlichkeitsplatz in deren Gourmetmenüs. Zum Beispiel im 2011 in Wien gegründeten Restaurant

„Tian“. Dort, bei Paul Ivić, sind Kohle ein Element im Vielfaltsorchester eines vegetarisch-vegane Gourmettempels, der mit einem Michelin-Stern, einem grünen Stern und vier Gault-Millau-Hauben ausgezeichnet wurde. Im „Tian“ ist Gemüse nicht Beilage, sondern Star auf dem Teller. Schauen wir uns eine der Vorspei-



Paul Ivić, Sterne Koch,
Restaurant Tian

sen und deren Rohstoffe an (Bilder links und oben). Das Herzstück besteht aus Erbsenpüree und in Waldmeisteressig eingelegten Kohlrabiwürfeln, die in Wildkräuteröl gegart wurden. Wir entdecken in Kohlrabisaft fermentierte Radieschenscheiben, Erbsenschalen-Waldmeisterpulver, Stiefmütterchenblüten und Blutampferblättchen, gekrönt von der zarten Ranke einer Erbsensprosse. Allein für die ästhetische Glanzleistung der Präsentation benötigt man nicht nur Fingerspitzengefühl, sondern auch eine Pinzette. Die Hommage an Garten, Wiese und Wald hat einen entsprechenden Preis, der auf Kostenwahrheit basiert, nicht auf Dumping-Angeboten. „Vielen ist nicht klar, dass mich ein Kilogramm Steinpilze 35€ kostet, ein Kilogramm Biochampignon 22€“, sagt Paul Ivić, also →



mehr als sie für Fleisch zu zahlen bereit sind – was automatisch zu Massentierhaltung mit ihren reichlich dokumentierten negativen Folgen für Mensch und Umwelt führt. Die FAO, die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, bestätigt, dass Viehzucht mehr Treibhausgasemissionen verursacht als der gesamte Verkehr weltweit.

Auch Spitzengastronom Heinz Reitbauer vom Wiener „Steirereck“ hat nachhaltig zum Upgrading von Gemüse beigetragen, indem er es in den Mittelpunkt seiner Menüs stellte. Für seine kreative, pflanzenbasierte Küche wurde er zu einem der 10 besten Köche der Welt gewählt. Ein Umkehrschub fand damit international Anerkennung: Fleisch oder Fisch wurden Beilagen. Dadurch hat

man aber auch neue Impulse für die Landwirtschaft gesetzt, weil jetzt größere Vielfalt gefragt war. Lieferanten sind kleine Familienbetriebe aus der Region, die für Edles und Rares in Bioqualität brennen. Beispielsweise der Gartenbaubetrieb „Krautwerk“, der für den Normalverbraucher auch am Wiener Karmeliter-



Hanni Rützler, Future Food-Expertin

markt verkauft: „Rosa Tannenzapfen“, eine Erdäpfelsorte, „Flower Sprouts“, eine Kreuzung aus Kohlsprossen und Grünkohl oder die „Haferwurzel“, die überraschend nach Austern schmeckt. Seine Schätze präsentiert man auch an bislang ungewohnten Standorten als ästhetische Hingucker. So stellte der Garten Concept Store „Verdarium“ schon vor Jahren Gartensitzgruppen inmitten von gemüsebepflanzten Designer-Hochbeeten auf, sodass einem Zucchiniplanzen gleichsam in den Mund wuchsen. Auf „Gut Guntrams“ in Schwarzenau im südlichen Niederösterreich blickt der Gast beim Speisen auf Gemüsebeete, wo die Köchin vor aller Augen erntet. „Die Bewegung wurde angestoßen durch gemüsebetonte asiatische Ernährungslehren wie Ayurveda und durch Gesundheits-



FOTOS: NICOLE HIELING; FAIRLIEBEN.AT (4); STOCKPHOTO.COM / ZAKHAROVA NATALIA; PIDJOE; WOLFGANG PALME

kampagnen“, analysiert die Ernährungswissenschaftlerin und Autorin des „Food Reports“ Hanni Rützler. Auch durch ethische Fragen, die Tierhaltung betreffend, die vor allem jungen Leuten nahegeht, und durch den Klimaschutzeffekt. Wesentlich für den Erfolg sei aber das kulinarische Upgrading, das Gemüse gerade erfährt. Dieses bewirke mehr als das gesundheitspolitische und vegane Mantra. Vor allem „Flexitarier“ sehen sich animiert, fleischlose Kost in den Speiseplan zu integrieren. Die kulinarische Aufwertung sei wesentlich den Kochbüchern großer Kochstars zuzuschreiben, meint Rützler. Etwa Yotam Ottolenghi in London, der einen Gemüse-Hype bei Hobbyköchen auslöste oder Paul Ivić mit seinen alltagstauglichen Rezepten wie in dem Buch „Vegetarisch“. Die Geranien in den Balkonkisterlin

der Urban Gardener werden jetzt zunehmend durch Gemüsepflanzen ersetzt und inzwischen hat auch die ursprüngliche Ikone der Stadtgärtnerinnen und Stadtgärtner, der Paradeiser – von dessen Vielfalt in Form und Farbe die Bilder auf der linken Seite zeugen – mächtig Konkurrenz durch Raritäten anderer Arten



Wolfgang Palme, Gemüseforscher & Autor

bekommen. Endlich gewinnt auch Kohlgemüse wieder an Bedeutung, angeregt vom Grünkohl-Fieber in den USA, dort Kale genannt. Als Geheimtipp gilt die Zubereitungsmöglichkeit als krosse Chips. Zarte Blätter des Palmkohls knabbert man roh, ältere brät man in der Pfanne an. Die inneren Blätter von Zierkohlen eignen sich für Salat. „Jetzt anbauen und über den ganzen Winter ernten“, rät Gemüseexperte Wolfgang Palme, der auch Leiter der City Farm Augarten in Wien ist. Am 27. und 28. Juni ist dort Bio-Kohl & Co.-Jungpflanzenmarkt. Mit Anbau- und Kulinarik-Tipps.

INGRID GREISENEGGER

Information
www.futurefoodstudio.at
www.cityfarm.wien