



Urs Baumann auf seinem Acker mit einem bunten Strauss Karotten.



GUTES AUS DER ERDE

Pariser, Pfälzer oder Küttiger? Rüebli ist nicht gleich Rüebli. Jetzt ist das Wurzelgemüse ausgereift und überrascht mit seiner Geschmacksvielfalt. Bio-Gemüsebauer **URS BAUMANN** pflanzt im bernischen Kirchdorf zwölf Sorten an.

Text Michael Lütcher Fotos Lukas Lienhard

Im schwarzen, weichen Moor-boden gedeihen die Rüebli optimal.



Bunte Sortenvielfalt

- 1. Syrische Violette** Aussen violett, innen gelb – so schön wie keine andere Karotte.

2. Küttiger Alte Sorte, kräftiger Geschmack. Zum Kochen.

3. Purple Sun Neuzüchtung. Vollständig violett.

4. Bolero Eine schmackhafte orange Sorte.

5. Purple Haze Kräftig im Geschmack, auch roh gut.

6. Pfälzer Muss gekocht werden, klassisch zu Wurst und Speck.
- 7. Kyoto Red** Rote Karotte aus Japan. Ideal für Saft.

8. Gniff Die kegelförmigen, innen weissen Rüebli kommen aus dem Tessin.

9. White Satin Feine Textur, süsslich. Auch roh prima.

10. Red Samurai Karotte aus Japan. Das Rot ist kochfest.

11. Drachen Rüebli aus den USA. Würzig.

12. Pariser Karotte Die klassische Begleitung zu Erbsen.

Fast schwarz ist die Erde, aus der grünes Kraut schiesst. Gemüsebauer Urs Baumann packt da und dort ein Büschel und zieht ein paar Hände voll Rüebli aus dem Boden.

Die einen leuchten orange, die anderen gelb, die dritten rot. Ein bisschen Dreck klebt an ihnen. Schabt man ihn weg, kann man gleich in die Ackerfrüchte beissen. Sie knacken zwischen den Zähnen und schmecken frisch und intensiv – die fahl-

«Die Rüebli sollen auffallen, die Leute zum Hingucken bringen.»

Urs Baumann

gelbe White Satin erstaunlich süss, die orangen einfach nach Rüebli.

Zwölf Sorten hat Baumann auf einem 38 Aren grossen Feld nebeneinander angepflanzt. Der Himmel ist herbstlich grau,

die Berner Alpen am Horizont sind weiss verzuckert, und das Kraut einzelner Rüben hat zu welken begonnen. Das heisst: Es ist bald Zeit für die Ernte. Ein paar Tage später wird es so weit sein. Dann zieht

Baumann mit Hilfe einer Maschine die Karotten an ihrem Schopf aus der Erde.

Rüebli gedeihen während der Vegetationsperiode vom Frühling bis zum Herbst. Zur Vollreife brauchen sie rund 120 Tage, also vier Monate. Anfang Juni sät Baumann sie in den Acker, Anfang Oktober sind sie ausgewachsen. «Rüebli, die man im Herbst erntet, haben einfach mehr Geschmack. Das ist meine Erfahrung», sagt der 41-jährige gelernte Gemü-

segärtner. «Der Zuckergehalt der Rüebli wächst, wenn es zum Schluss kühl und feucht ist.»

Verkauf auf dem Markt

Auf seinem Hof Weiermatt in Kirchdorf zwischen Bern und Thun präsentiert Baumann seine ganze Rüeblipracht. Zwölf grüne Gemüseboxen liegen nebeneinander, in jeder eine andere Sorte. Farbtöne von Gelblichweiss bis zu Dunkelviolett,

runde Pariser Karotten und kegelförmige Küttiger Rüebli. Man schaut verblüfft hin.

«Sie sollen auffallen, die Leute zum Hingucken bringen», sagt Baumann. Er und seine Frau Lilian, 38, vermarkten ihre Produkte selbst, bieten sie am Markt in Bern und in ihrem Hofladen an je zwei Tagen pro Woche feil. Die Rüebli sind so etwas wie das Schaufenster für die grosse Gemüsevielfalt, die auf ihrer 4,5 Hektaren grossen Anbaufläche wächst.

**Zwölf Sorten
Karotten wachsen
auf dem 38 Aren
grossen Feld
in Kirchdorf im
Aaretal.**



Rüebli, vielfältig verwendbar wie nur wenige andere Pflanzen, sind nach den Tomaten in der Schweiz das beliebteste Gemüse. Und ähnlich wie die Tomaten bleiben sie geschmacklich zu oft unter den Erwartungen, welche die leuchtende Farbe der Frucht weckt. Im Supermarkt Rüebli zu kaufen, erweist sich als Lotterie; manchmal schmecken sie, manchmal nicht. Ob nach biologischen Prinzipien oder herkömmlich produziert, ist dabei erfahrungsgemäss egal.

«Für den Geschmack spielt die Sorte eine wichtige Rolle», sagt Reto Neuweiler, Forschungsgruppenleiter bei Agroscope, der landwirtschaftlichen Forschungsanstalt des Bundes. Ein oranges Rüebli ist

nicht einfach ein oranges Rüebli – es gibt davon rund 50 Sorten.

Am Markt durchgesetzt haben sich jene, welche die besten Erträge ergeben und sich optimal lagern lassen.

Einst war im Gemüsebau ein Sortenreichtum, wie die Baumanns ihn pflegen,

üblich. Lokale Arten wie das Küttiger Rüebli zum Beispiel. Oder die Gniff-Karotten aus dem Tessin, die mit ihrer weiss-violetten Musterung farblich Räben gleichen. Urs Baumann probiert aber «immer Neues» aus. Dieses Jahr zum Beispiel Red Samurai, eine rote Sorte aus Japan. Die-



**Urs Baumann
zieht am Kraut ein
paar Karotten aus
dem Boden. Die
grosse Ernte
erledigt er dann
maschinell.**

einem anderen Bio-Bauern. Im Tausch gegen ein eigenes Stück Land erhalte er jedes Jahr eine andere Parzelle. «Man sollte Rüebli nur alle vier Jahre auf demselben Feld pflanzen», sagt Baumann. Die kräftigen Wurzelgewächse entziehen dem Boden viele Nährstoffe. Ausserdem nisten sich bei mehrmaligem Anbau auf demselben Feld Krankheitserreger ein, wie die Maden der Möhrenfliege, die Rüebli fressen. Die Aussaat von Getreide oder anderem Gemüse in den Folgejahren leistet Abhilfe.

Einfach ist hingegen der Umgang mit den Rüebli nach ihrer Ernte: Man kann sie lagern. Urs Baumann zeigt einen dunklen, leeren Raum in seinem Hof, der bald zu einem riesigen Kühlschrank wird. Bei einer Temperatur von einem Grad bleiben die Rüebli bis zu acht Monate lang frisch. «Wichtig ist, dass man die Erde daran lässt. Wäscht man sie, verlieren sie bereits nach einer Woche an Geschmack», sagt Baumann. Grund: Beim maschinellen Waschen wird die äusserste Haut beschädigt und das Rüebli gestresst und bitter.

Ein gewaschenes Rüebli solle man daher sofort essen. Schälen sei nicht nötig, sogar schade, weil die Vitamine unter der Haut liegen, sagt Baumann.

Er pflanzt übrigens auch Frischrüebli, um sie erntefrisch mit dem grünen Kraut auf dem Markt zu verkaufen. Die letzten sät er im August und erntet sie bis in den Winter hinein. Baumann: «Je später man sie aus dem Boden zieht, desto geschmackvoller sind sie – im Winter ganz süss.» ●

«Wichtig ist, dass man den Dreck daran lässt. Wäscht man die Rüebli, verlieren sie schon nach einer Woche an Geschmack.»

Urs Baumann

se hat sich als schwierig erwiesen, weil manche von ihnen vorzeitig blühen und dann im Kern hart werden. «Nicht alles, was ich ausprobiere, funktioniert», sagt er. Je nach Sorte 10 bis 30 Prozent der Rüebli seien ohnehin Ausschuss, weil sie Risse aufwiesen oder mehrbeinig seien. Diese verkauft er benachbarten Bauern als Viehfutter.

Biologisch bauen

Baumann bezieht das Saatgut aus diversen Quellen im In- und Ausland. Und arbeitet biologisch, jätet also von Hand und mit einer Maschine, statt Pestizide zu versprühen. Schon sein Vater und sein Grossvater

bauerten so: Der Weiermatt-Hof wird seit 1950 biologisch bewirtschaftet.

Wichtig für das Gedeihen der Rüebli sei auch die Art des Bodens, sagt Reto Neuweiler von Agroscope. «Er muss durchlässig sein.» Rüebli dürfen nicht im Wasser stecken. Baumanns Rüebli wachsen im «Moosboden», wie er auf Berndeutsch sagt – Moorboden. Dieser schwarze, weiche und nährhafte Grund ist optimal für die Rüebli, weil das Wasser abfließen kann, und auch, weil keine Steine ein geradliniges Wachstum behindern.

Die Parzelle mit Blick auf die Stockhornkette gehöre nicht ihm, sondern

Entdecken Sie das neue Kochen

Vielfältig

noch abwechslungsreichere
Rezepte

Inspirierend

spannende kulinarische
Entdeckungen

Wissenswert

viele Zubereitungstipps
in der Kochwerkstatt

Trendig

aktuelle Ernährungstrends
unter der Lupe



Bestellen Sie noch heute Ihr Schnupperabonnement unter
www.wildeisen.ch/schnupperabo
oder **058 200 55 60**

*Einzelverkaufspreis CHF 9.80



BADEN
im
GLÜCK.



Wirkt. Natürlich.

Wussten Sie schon, dass Baden glücklich macht? Probieren Sie es aus.
Noch mehr Impulse für die schönsten Momente des Tages unter: www.kneipp.swiss

Kneipp Produkte finden Sie bei:

MIGROS

coop

M Müller

MANOR®