

Von wegen nur Chruut und Rüebli

Breitet sich im Februar die Tristesse auf den Gemüseregalen der Grossverteiler aus, ist es Zeit, auf den Markt zu gehen



Gemüsebauer Urs Baumann (links) und Koch Domingo S. Domingo: Den Winterblues haben sie bestimmt nicht

Foto: Iris Andenmatt

Nina Kobelt

Die schwarzen Knollen auf dem Berner Märli sehen aus wie zu gross geratene Holzkohlen. Sie schimmern in matten Antrazit. Schneidet man sie auf, überrascht ihr Inneres mit einem Eierschalengeweiss, es glänzt fast wie Perlmutter. Der schwarze Rettich strahlt etwas Geheimnisvolles aus und liegt nicht weit vom Spitzkabis, diesen Kegeln, die sich wunderfritzig in

die Höhe recken, als ob sie das Bundeshaus genauer anschauen wollten.

Der Eindruck, im Winter gebe es nur blasses Knollengemüse und ab und zu ein violettes Rüebli, verstärkt sich im Februar. Das schlägt auf die Stimmung: Es soll Menschen geben, die beim Grossverteiler Lauch und Sellerie beschimpfen angesichts trauriger Regale, auf denen farbloses Gemüse lagert. Es hat schon was: Mitten im Winter

gehen die Birnen aus, und die siebendzwanzige Wurzelgemüsesuppe will einfach nicht mehr schmecken. Oder frei nach Komiker Emil: Im Februar, im Februar, isch immer no alles stuf und starr.

Dabei ist jetzt die Zeit, in der man Neues kennen lernen könnte. Einer, der wöchentlich nach Perlen auf dem Gemüsemarkt taucht, ist Domingo S. Domingo, Chefkoch im Berner Restaurant Mille Sens. Das graue Wetter kann ihm nichts anhaben. In eine Skijacke eingepackt, steht er an diesem Samstagmorgen auf dem Markt, sein Velo hat er bei 'Bruni' abgestellt. Gebe man sie in kochendes Wasser, würden sich die Rillen blau verfärben und nach Zimt und Anis schmecken, sagt Domingo, roh schmecken sie scharf und erinnern an Kresse. Ein Biss in die kleine, unförmige Knolle, die auch Cubio heisst, bestätigt das.

Die Rillen verfärben sich blau, es schmeckt nach Zimt und Anis

Der australische Koch mit philippinischen Wurzeln ist bekannt für seine bunte Fusionsküche. Auf seiner Karte lockt ganzjährig die «Tour du monde» – und doch ist seine Welt der Berner Märli. Dort blüht er auf. Gerade der rote Spitzkabis, sagt Domingo, mache ihm «grosse Freude. Ich koche ihn, gebe ein wenig Zitrone dazu, Salz und Pfeffer, fertig.» Das Pink, das so entsteht, sei nicht zu beschreiben. Domingo geht frühmorgens auf den Markt, wie alle Köche. Vor al-

len, weil das Gedränge dann noch nicht so gross ist. Einer seiner Lieblingshändler, der Bio-Baumann aus Kirchdorf, winkt ihm von weitem zu mit einem Messer – und mit einer anderen Rettichart, die, wie sich herausstellen wird, im Inneren ein rot-weisses Muster freigibt, das an einen Lollipop erinnert. Am Stand von Urs Baumann weiss man gar nicht, wohin schauen, so viel Wundersames liegt in den Kisten. Auf die Zimtkartoffel vielleicht, die neben der Sauerklee-knolle liegt? Erstere stammt ursprünglich aus Südamerika, Baumann hat sie in Eigenregie gezüchtet. Gebe man sie in kochendes Wasser, würden sich die Rillen blau verfärben und nach Zimt und Anis schmecken, sagt Domingo, roh schmecken sie scharf und erinnern an Kresse. Ein Biss in die kleine, unförmige Knolle, die auch Cubio heisst, bestätigt das.

Einkaufen auf dem Markt bringt viele Vorteile; einer ist Domingo besonders wichtig: Man nimmt nur nach Hause, was man wirklich braucht. «Food Waste wird so nie zum Thema.» Auch weil das Gemüse lange frisch bleibt. Produzent Urs Baumann will ebenfalls nichts wissen von aufkommendem Winterlangeweile. Es gibt so viele Geschichten zu erzählen, etwa jene von der Haferwurzel. Die Knolle, deren Samen aussehen wie Hafer, ist nicht gerade eine Schönheit mit ihren langen, knorrig Wurzeln. Das wurde ihr zum Verhängnis, die etwas elegante

Schwarzwurzel verdrängte sie knallhart vom Markt. Bei Urs Baumann hat sie immer noch ein Plätzchen. Nicht weit vom Kardy übri-gens. Auch dieses Gemüse schaut seltsam aus mit seinen graugrünen Blättern. Und: Was stellt man damit an? Der Anbau von Kardy, sagt Baumann, beschränke sich in der Schweiz vor allem auf den Kanton Genf. Am besten, man entferne erst einmal die Fäden, sagt er, so wie beim Rhabarber. Und koche ihn in Essig-Salz-Wasser. «Kardy à la crème», ruft Domingo dazwischen, «ist eine Delikatesse.»

Baumann ist schon eine Kiste und eine Geschichte weiter: Pastinake und Petersilienwurzel würden ständig verwechselt, sagt er. Dabei ist es ganz einfach: Der Blattansatz der Pastinake ist etwas eingesunken, bei der Petersilienwurzel wölbt er sich nach oben. Fast ist man ein bisschen enttäuscht, als der Koch eine Kiste Federkohl entgegennimmt. Was will er mit diesem gehypten Superfood? Er sei letzthin an einem Winterbarbecue gewesen, verrät Domingo, und man habe ihm einen Federkohlsalat mit Äpfeln und Cranberries vorgesetzt, «hollä fein!»

Im Februar, im Februar isch immer no alles stuf und starr, sang Emil. Domingo S. Domingo findet genau das richtig gut: Ein Lieblings-wintergemüse, sagt er, könne er nicht nennen. Weil er alle Wurzeln liebt, die direkt vom Bauern in seinen Kochtopf wandern. Und die werden nun mal jetzt angeboten.

Märli-Wintergemüse süss-sauer à la Domingo

Zutaten für 10 Personen:

- 600 g Pfälzerrüebli,
- Winterrettich, Pastinake,
- Rote Rüebli, Sellerie
- 1 Kaffeeöffel Salz (ca. 15 g)
- 100 g rote Zwiebeln
- 1 dl weisser Balsamicoessig
- 1 dl Wasser
- 100 g Zucker
- 10 g Ingwer
- Wenig Sternanis und Pfefferkörner
- Optional Liebskräuter (Dillstängel, Koriandersamen, Senfsaat)

Zubereitung:

Das Gemüse waschen, rüsten und in Stücke schneiden. Essig, Wasser, Zucker und Gewürze ohne Kräuter zusammen aufkochen. Das Gemüse begeben und aufkochen, kurz ein paar Minuten knackig garen.

Das Gemüse in ein Einmachglas abfüllen, Kräuter dazugeben und den Sud noch einmal kochend heiss darübergiessen. Das Glas sofort schliessen und abkühlen lassen. Das Gemüse ist im Kühlschrank mehrere Wochen haltbar (für eine längere Haltbarkeit ohne Kühlung müssen die Gläser sterilisiert werden).

Das Wintergemüse passt zu kalter Platte oder Käse, zu Raclette und Fondue und als Gemüseeinlage im Salat.

Anzeige

Lindt
BATONS KIRSCH
KIRSCHTENGEL

Was Männer wollen.