



Marktfrisch

Rüebli und Randen in allen Farben und Formen: Das Angebot von Bio-Gemüsegärtner Urs Baumann ist riesig. Im Herbst und Winter sind auf dem Hof in Kirchdorf sogar noch mehr Sorten erhältlich.

PURPLE HAZE UND WHITE SATIN

Seltene Rüebli- und Randensorten findet man kaum beim Grossverteiler. Dafür aber im bernischen Kirchdorf bei Bio-Gemüsegärtner Urs Baumann.

Es ist Ende Juni in Kirchdorf, irgendwo zwischen Bern und Thun. Bedrohlich hängen dunkle Wolken an der nahe gelegenen Stockhornkette, tief dröhnend räuspert sich der Donner. Bald wird es regnen. «Mal sehen, ob es vorbeizieht», sagt Urs Baumann, während er ein dunkelviolettes Rüebli aus der Erde gräbt. «Purple Haze» heisst diese Sorte; und keine Sorge: der Jimi-Hendrix-Assoziation zum Trotz wirkt diese modernen Hybridkreuzung nicht halluzinogen, sondern schmeckt kräftiger und süsser als manch ein «gewöhnliches» Exemplar. Das ist jedoch typisch für den Betrieb von «Bio-Baumann»: «Uns geht es nicht darum, möglichst grosse Mengen zu produzieren. Lieber viele Sorten, die man nicht überall findet.» Grosse Sprünge könnte sich der Kleinbetrieb mit et-

was über 4 ha Anbaufläche gar nicht erlauben – da ist es nur folgerichtig, dass Baumann seine Produkte ausschliesslich direkt, ab Hof oder etwa auf dem Bundesplatz am Berner Wochenmarkt verkauft. Seit 2007 führt er den Betrieb zusammen mit seiner Frau Lilian in der vierten Generation. Neben Salaten, Kohl, Rettich und anderem Gemüse sind es jedoch besonders Rüebli und Randen, für welche die Baumanns besonders geschätzt werden. Bis zu zwölf verschiedene Rüebliarten können es – je nach Jahreszeit – sein: Nebst dem bereits erwähnten Purple Haze wächst gerade die weisse «White Satin», die zu Urs Baumanns persönlichen Favoriten gehört («herrlich süss und intensiv im Geschmack») oder die kleine, runde Pariser Karotte, eine Art, die man heute meist nur noch aus Konservendosen

kennt, aber kaum mehr frisch findet. Und dann natürlich noch diverse Sorten im klassischen Orange: «Da gibt es mittlerweile unzählige Arten und ständig neue Züchtungen. Wir probieren immer wieder gerne etwas Neues aus», so Baumann. Der Frühsommer ist für Rüebli eher Nebensaison, weshalb gerade die frühen Sorten geerntet werden. Diese brauchen ab Aussaat nur 90 Tage, während es bei «normalen» Sorten bis zu 120 Tage sein können. Der Nachteil bei solchen Sommersorten: Sie sind lediglich zwei Monate lagerfähig, während späte Sorten sich bei einer Temperatur von einem Grad gut ein halbes Jahr halten. Eine weitere Gefahr, die im Sommer besteht, ist, dass einige spezielle Rüebliarten «stängeln», also, dass sie einen Blütenständer ausbilden, der sich als fester Kern bemerkbar macht; das Produkt wird so leider ungeniessbar. Im Herbst beginnt die bis Ende Winter dauernde Hauptsaison, da sei auch die Nachfrage am grössten. Ein Grund dafür ist bestimmt auch, dass die Rüebli während dieser Zeit mehr Zucker einlagern und deswegen süsser schmecken – so verwundert es nicht, dass Rüebli zu den meistgegessenen Gemüsen der Schweiz gehören.

Etwas weniger populär sind die Randensorten, verstecken müssen sich diese aber nicht: Wunderschön anzuschauen ist die auffällige rot-weisse Ringmusterung einer aufgeschnittenen Chioggia-Rande. Diese alte, aus Italien, genauer gesagt aus dem Dorf Chioggia, in der Gegend von Venedig, stammende Sorte hat ein ausserordentlich zartes Fleisch. Die persönliche Empfehlung von Urs Baumann: unbedingt roh geniessen, da die rot-weissen Ringe schön sichtbar bleiben. Das praktische an dieser und anderen Randen ist, dass sie auf



fast allen Böden gut gedeihen. Nicht so wie Rüebli, die da bedeutend sensibler sind, etwa wenn es zu viele Steine im Boden hat. «Die wachsen einfach drumherum und werden krumm.» Wegen Bodenkrankheiten und Schädlingen, wie etwa der Möhrenfliege, muss sich die Erde 3-4 Jahre erholen können, ehe man an derselben Stelle wieder Rüebli anpflanzt.

Mittlerweile giesst es wie aus Eimern, der Himmel öffnet seine Schleusen. Ist das gut für die Rüebli? «Nässe ja, aber keine Staunässe», sagt Baumann und verrät zum Schluss noch die wichtigste Regel, was Rüebli und Wasser angeht: Erst kurz vor dem Verzehr waschen, denn sie verlieren dadurch rasch an Aroma. Denn so mag der Biobauer seine Rüebli: am liebsten roh, purer Geschmack. Was braucht es mehr? *

