

Knollen & Zapfen

Autor(en): **Stieger, Johannes**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin**

Band (Jahr): **13 (2006)**

Heft 151

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-885210>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Altes Gemüse *zusammengestellt von Johannes Stieger (Text) und Claudia Blum (Illustrationen)*

Teltower Rübchen

Goethe liess sich über den Klassiker aus Brandenburg aus: «Zu unserer Danknehmigkeit sind die köstlichen Rübchen angelangt; sie behaupten auch diesmal ihre alte Tugenden.» Aber auch im Land von Bocuse sorgte das Rübchen für Furore. Selbst Napoleon wurde es als Delikatesse serviert. Im letzten Jahrhundert stagnierte die Produktion, zu aufwändig ist die Ernte.



Eiszapfen

Trotz des kühlen Namens mag es das Eiszäpfchen sonnig. Und vermutlich ist es das robusteste Radieschen überhaupt – ganz im Widerspruch zu seiner Bezeichnung. Vor zwei Jahren wurde es von der Migros aus dem Angebot gekippt. Mit der Begründung, der Eiszapfen sei ein Randartikel und bringe zu wenig Umsatz.



12

Knollen

Stachelgurke

In den neunziger Jahren boomte die Stachelgurke. Im Thurgau wurde sie unter dem Namen Delicano zu Tonnen aus der Erde gezogen. Mittlerweile ist es ruhig geworden um die seltsame Gurke. Vermutlich liegt es daran, dass sie sich vor allem zum Dekorieren oder Schweine-Füttern eignet.



Spargelerbse

Die Spargelerbse, auch Spargelklee oder Spargelbohne genannt, blüht in den Monaten Mai bis Juni. Dieses Gemüse sollte nicht gewürzt werden, da es sonst den delikaten Eigengeschmack verliert. So zart der Name tönt, hat die Spargelerbse doch eine Schattenseite: Die unterirdischen Teile entwickeln einen unangenehmen Geruch.

Wirz Paradiesler

Der Paradiesler ist eine winterharte Sorte, die in der Ostschweiz angebaut wird und ihren Ursprung im Konstanzer Quartier mit gleichem Namen hat. Das Aussterben ist vorprogrammiert: Die Züchter werden altershalber aufgeben und dazu kommt, dass die Holländer und Franzosen erfolversprechendere Züchtungen anbauen: Sie sind in Wuchs, Form, Farbe und Reifezeit ausgeglichener. Eine weitere regionale Eigenart wird verschwinden.



Erdbeerspinat

Ob Popeye Freude an diesem Gemüse hätte? Spinat und Erdbeer? Die in den Blattachsen wachsende rote Frucht kann gegessen werden. Der Erdbeerspinat wurde vom heute üblichen Spinat verdrängt und war bis zum ersten Weltkrieg ein allgemein gebräuchliches Gemüse, das in den mitteleuropäischen Gärten wuchs.



& Zapfen

13



Kardy

Den Genferinnen und Genfern kommt nur eine Sorte Kardy in die Pfanne: der silbrige von Plainpalais, der mit den unzähligen Dornen. Sein Geschmack erinnert an Baumnuss und Butter. Dieses Blattstielgemüse wird 1.5 Meter hoch und kommt in Genf traditionellerweise im Dezember zur Escalade auf den Tisch.

Ochsenherz

Sie ist das Schwergewicht unter den Tomaten und nimmt es im Gewichtskampf locker mit einer Büchse Pelati auf: Bis zu einem halben Kilo wiegt diese druckempfindliche Fleischtomate, die es in einer Unzahl von Formen und Farben gegeben hat. – In unseren super Märkten hat es nur Platz für maximal zwei Sorten.

