

05. März 2015 07:03 Uhr

KARTOFFELHAUS IN FREIBURG

Ursprüngliche Gemüsesorten erweisen sich als Gastromagnet

Etwas Neues und Unbekanntes entdecken, das trotzdem alt ist? Diese Erfahrung konnten jetzt 40 Feinschmecker der besonderen Art im "Kartoffelhaus" machen. Sie lernten auch den Knollen-Ziest kennen.



Ein Korb voller Gemüsekuriositäten: Ins Auge stechen zunächst die rot-weiß gestreifte Ringelbete Gioggia (linker Rand) sowie die violett gefärbten Blauen St. Galler Kartoffeln (Mitte) und Trüffelkartoffeln (rechter Rand). Foto: Ingo Schneider

Sie probierten eine Topinambursuppe und Pesto aus Grünkohl. Der Forchheimer Spezialitäten-Landwirt Otmar Binder und Kartoffelhaus-Chefin Bettina Meyer-Heubach brachten den Testessern die Exoten aus dem heimischen Garten näher und präsentierten die ursprünglichen Gemüsesorten in Form eines Vier-Gänge-Menüs.

"Auch für uns ist das ein Experiment", leitet Gastronomin Meyer-Heubach den Abend ein. Die Nachfrage nach altem Gemüse war groß: 40 Plätze sind für das Ur-Menü im Nebenraum des Kartoffelhauses reserviert – über 300 Anfragen waren eingegangen. Der erste Auftritt an diesem Abend gehört der Zimtkartoffel, die auf ein Brot mit

Rottaler Kartoffelkäse gehobelt worden ist. Die Namen täuschen: Im Kartoffelkäse findet sich kein Käse und die Zimtkartoffel ist keine Kartoffel, sondern ein Kapuzinerkresse-Gewächs. Sie enthält Senföl und entfaltet antibakterielle Wirkung. "Sie hilft, wenn man krank ist", konnte Bettina Meyer-Heubach aus eigener Erfahrung berichten.

Bei den Bergvölkern in den Anden zähle die Cubio, wie die Zimtkartoffel dort heißt, zu den Hauptnahrungsmitteln. "In den abgelegenen Tälern gibt es so gut wie keine Krankheiten", berichtet Biolandbauer Otmar Binder, der vor zwei Jahren mit seiner Frau Christa auf Gemüse-Bildungsreise in Peru unterwegs war. Die Binders vom Lindenbrunnenhof gelten als Landwirtschaftsrebell. 58 verschiedene Kulturen bauen die Binders in Forchheim an, wobei allein die Kartoffelkultur wiederum 60 verschiedene Kartoffelsorten umfasst. "Wir machen das aus Leidenschaft", sagt Binder. Es geht ihm um Biodiversität, um Vielfalt, um den ursprünglichen Geschmack. "Bei vielen hochgezüchteten Sorten gibt es keine Geschmacksunterschiede mehr", klagt er. Für ihn ist klar: "Es gibt auch Dinge mit Bitternoten, doch heute muss immer alles zuckersüß sein."

Ja, die Zimtkartoffel wachse auch im eigenen Hausgarten. Landwirt Binder gibt Anbautipps. Derweil kommt aus der Küche, die den ganzen Tag fürs Ur-Menü gearbeitet hat, der nächste Teller. Ein Carpaccio mit den drei alten nussig-erdigen Kartoffelsorten Vitelotte, die blaue La Ratte und Rote Emma. Ergänzt werden Kartoffeln von Parmesan und Zuckerhutsalat mit seiner deutlichen Bitternote. Die 40 Genießer schmecken und nicken zufrieden mit dem Kopf beim Probieren.

Dann dampft schon die Suppe im Teller: Topinamburcreme mit Feigen und Walnüssen. "Vorsicht beim Topinambur", warnt Otmar Binder Hobbygärtner mit Pflanzabsicht. Der Topinambur, ein Sonnenblumengewächs, sei ein Neophyt und verdränge rasant alle anderen Pflanzen. "Wenn Sie nicht aufpassen, haben Sie bald nur noch Topinambur im Garten", erklärt der Experte. Die Suppe schmeckt klasse. Benannt ist der Topinambur nach einem mexikanischen Indianerstamm. In Baden heißt er auch Ross-Erdapfel, weil er einst an die Pferde verfüttert wurde. Auch der Name "Rossler" für den Topinamburschnaps erklärt sich so. Die Knolle schmecke auch gehobelt und dann frittiert als Chips richtig super, so Otmar Binder.

Eine ganze Palette von altem Wintergemüse gehört zum Hauptgang mit Herzoginkartoffeln und geschmortem und kurzgebratenem Freilandhähnchen. Otmar Binder schwärmt vom Knollen-Ziest, auch Japan-Kartoffel genannt, dessen Ernte aber eine mühsame Arbeit sei. Der Haferwurz, der nichts mit Hafer zu tun hat, wird vorgestellt, die gute alte Steckrübe, die sehr gesunde Juwarot-Möhre (30 Prozent mehr Betacarotin). Die Pastinake erlebt schon länger eine Renaissance – was nichts daran ändert, dass sie im Anbau schwierig ist. "Meine grauen Haare kommen ein Stück weit von den Pastinaken", scherzt Otmar Binder. Der Urgemüse-Mix überzeugt die Esser.

Am Ende gibt es Ringelbete und Rote-Bete-Eis – und viel, viel Beifall. Alle Genießer haben viel über Gemüse gelernt. Bettina Meyer-Heubach will bald weitere

Veranstaltungen mit den Binders anbieten. Die Topinambursuppe, so verrät die Gastronomin, stehe kurz vor dem Sprung auf die reguläre Kartoffelhaus-Speisekarte.

Alte Gemüse erleben: Die Binders vom Lindenbrunnenhof sind immer mittwochs und samstags, 8 bis 13 Uhr, auf dem Stühlinger Markt unter der Stadtbahnbrücke.

Autor: Joachim Röderer