

Datum: 29.05.2016

Ostschweiz
AM SONNTAG



Ostschweiz am Sonntag
9001 St. Gallen
071/ 272 77 11
www.ostschweiz-am-sonntag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 53'814
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 9
Fläche: 89'262 mm²

Pastinaken sind fast in Vergessenheit geraten. Seit ein paar Jahren nehmen die Erntemengen wieder zu - die Lust auf das Wurzelgemüse wächst. Peter Ackermann, Biobauer aus Niederuzwil, pflanzt das europäische Urgewächs seit über 20 Jahren an.

Ein Wurzelgemüse kämpft sich zurück



Biobauer Peter Ackermann auf seinem Feld in Niederuzwil. Fürs Foto hat er zwei Pastinaken vom vorherigen Jahr hervorgeholt, die immer noch geniessbar sind.

Ostschweiz am Sonntag
9001 St. Gallen
071/ 272 77 11
www.ostschweiz-am-sonntag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 53'814
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 9
Fläche: 89'262 mm²



Pastinaken gleichen in der Form dem Rüebli.

TEXT: SEBASTIAN KELLER
BILDER: BENJAMIN MANSER

sich in eine Ackerfurche auf seinem Feld. Er tippt ein Pflänzchen an, das zwischen Steinen hervorlugt. «Das ist eine Pastinake», sagt der 55jährige Bio-Gemüsebauer. Das Wurzelgemüse hat erst vor kurzem die Erdoberfläche durchstossen, Aussaat war Ende April. Dann reisst er ein anderes Pflänzchen aus der Erde. «Unkraut-Konkurrenz können die Pastinaken nicht brauchen, sie klaut ihnen die Nährstoffe.» In sechs Reihen, die über 100 Meter lang sind, baut der Gemüsebauer aus Niederuzwil Pastinaken an. «Das gibt rund 3000 Kilogramm.» Erntereif ist das Gemüse, das wie ein weisses Rüebli aussieht, im Oktober. Gemüseanbau braucht Zeit.

Das Gegenteil eröffnet sich im Hintergrund: Autos und Lastwagen donnern mit 120 Stundenkilometern auf der A1 vorbei – über 60000 an einem Werktag. Der Autobahndamm begrenzt das Land von Peter Ackermann und seinem Bruder Thomas im Nordosten, östlich zieht die Glatt die Grenze, im Süden und Westen sind es Wohnhäuser. Auf der grünen Insel dazwischen bewirtschaften

die Brüder rund 20 Hektaren Land. Wie schon der Vater, wie schon der Grossvater. Thomas Ackermann arbeitet mit den Tieren. Milchwirtschaft, 25 Kühe. Peter, der zuerst Bauer und später Gemüsegärtner gelernt hat, baut auf rund drei Hektaren Gemüse und Früchte an. Tomaten, Peperoni, Erdbeeren, Gurken, Kräuter, Spargeln, diverse Salate und anderes mehr.

Die Erntemenge steigt

Pastinaken boomen. Das bezeugen Zahlen aus dem bernischen Koppigen, wo die Schweizerische Zentralstelle für Gemüsebau und Spezialkulturen (SZG) ihren Sitz hat. Wurden hierzulande 2009 erst 28,6 Tonnen Pastinaken geerntet, waren es 2015 bereits 1024 Tonnen. Doch die Erntemenge bewegt sich im Vergleich zum beliebtesten Schweizer Gemüse auf tiefem Niveau: 2015 haben die hiesigen Gemüseproduzenten über 70 000 Tonnen Rüebli geerntet. Rüebli und Pastinaken sind verwandt, sie gehören zu den Doldenblütlern.

Die Pastinake ist ein europäisches Urgewächs. Entweder die alten Griechen oder die alten Römer sollen sie zuerst kultiviert haben – genau weiss man das nicht. Im Mittelalter waren Pastinaken ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Im 17. Jahrhundert

verdrängten die aus Südamerika eingeführten Kartoffeln die Pastinake vom Speiseplan. Nun erobert sich die alte Sorte einen – zumindest kleinen – Platz auf dem Teller zurück. «Wir stellen generell einen Trend zu alten Sorten fest», sagt Moana Werschler, Sprecherin des Verbandes Schweizer Gemüseproduzenten. So werde derzeit auch der Federkohl vermehrt nachgefragt. Nicht zuletzt wegen Hollywoodstars, die ihre straffen Körper dem vitaminreichen Kohl zuschreiben, den sie als Smoothie schlürfen.

Thurgauer Pastinaken-Sorte

Ostschweiz am Sonntag
9001 St. Gallen
071/ 272 77 11
www.ostschweiz-am-sonntag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 53'814
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 9
Fläche: 89'262 mm²

Peter Ackermann sitzt im Büro, das auch Pausenraum ist. Kaffeetassen und Thermoskrüge stehen auf dem Tisch. Die tief hängende Decke schafft die Gemütlichkeit einer Berg-hütte. «Ich baue schon seit über zwanzig Jahren Pastinaken an», sagt der Bauer. Aktuell wächst auf seinem Feld die Sorte Turga, gezüchtet von einem Thurgauer. Das Gemüse sei robust, frostresistent, wenig anfällig auf Pflanzenkrankheiten. Die Pastinake schmeckt leicht süsslich, ist geschmacklich irgendwo zwischen Sellerie und Rüebli zu verorten. «Ich finde, sie hat eine nussige Note», sagt Ackermann. In der Küche seien die Einsatzmöglichkeiten vergleichbar mit jenen eines Rüebli: Als Zutat für eine Suppe, für eine Kartoffel-Pastinaken-Rösti, als Gemüsebeilage oder für einen Salat. Ackermann sagt: «Mir schmecken Pastinaken, jeden Tag möchte ich sie aber nicht essen.» Er attestiert dem Gemüse ein gewisses Potenzial – vor allem in der Gastronomie.

Auf Märkten greifen die Leute vermehrt nach dem fast vergessenen einheimischen Wurzelgemüse. «Die Lust am Markt, am Einheimischen

nimmt zu», sagt Ackermann. Selber ist er mit Partnern am St. Galler Bauernmarkt, an den Märkten in Flawil, Gossau, Glarus und Wil präsent. Er beliefert zudem Restaurants und einige Kinderhorte in der Stadt St. Gallen direkt. Im bedienten Hofladen steht er hinter dem Tresen. «Ich will den Kunden persönlich begegnen.»

«Mir geht es um den Boden»

Hofhund Chicco, ein Appenzeller Mischling, liegt vor dem Stall und wacht über die Hofeinfahrt. Peter Ackermann vergräbt seine Hände in den Jackentaschen. «Ein gesunder Boden», sagt er, «dem gilt mein Hauptaugenmerk». Er hält inne, als ob er die Aussage nochmals mit sich verhandeln wollte. «Ja, es geht mir um den Boden.» Deshalb verzichtet er auf Pflanzenschutzmittel. «Meine Grosseltern waren schon Biobauern, sie galten damals als Exoten.» Ein gesunder Boden sei die Grundlage für gesunde Pflanzen, Tiere und auch Menschen. «Ich spüre, wenn und was die Pflanzen brauchen», sagt er. Das rühre her vom Leben im Einklang mit der Natur – und da passt die Pastinake, die auf dem steinigen Acker langsam heranwächst, ganz gut dazu.