



«Die Pastinake erlebt eine Renaissance»



Gemüsegärtner Werner Brauchart baut Pastinaken (rechts) an. Unser Bild zeigt ihn bei der Aussaat vom Montag in Malters.

Bilder Manuela Jans-Koch



LANDWIRTSCHAFT Lange verschrien, sind Pastinaken wieder im Kommen. Im Kanton baut sie aber erst ein Bauer im grösseren Stil an.

Süsslich-würzig im Geschmack ist sie. Enthält mehr Vitamin C als Karotten. Zudem passt das Gemüse zu Kopfsalat, in eine Suppe oder einen Eintopf. Die Rede ist von der Pastinake. Für viele ist die weisse oder beige Rübe eine Unbekannte. Zudem wird die Pastinake oft mit der Petersilienwurzel verwechselt, die ihr ähnlich sieht. Im Geschmack aber gibt es deutliche Unterschiede.

Heute wird die Pastinake in der Schweiz nur selten angebaut. Im Gegensatz etwa zu England oder Frankreich, wo sie sehr beliebt ist. Das Gemüse fristete nicht immer ein solches Schattendasein. Bis ins 18. Jahrhundert gehörten Pastinaken zur Grundnahrung. Bereits Pfahlbauer sollen sich davon



ernährt haben, wie Funde zeigen. Die Pastinake wurde jedoch durch die Kartoffel sowie durch die Karotte weitgehend verdrängt.

Abwechslung und Regionales

Wie in der ganzen Schweiz ist der Anbau der Pastinake auch im Kanton Luzern bescheiden. So gibt es in der Zentralschweiz gerade mal drei Bioproduzenten, welche die Rübe im grösseren Stil anbauen. Dies könnte sich allerdings ändern. «Die Pastinaken sind wieder im Kommen», ist Beat Felder überzeugt. Er ist beim Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung in Hohenrain zuständig für Spezialkulturen. Felder betont: «Das Gemüse erlebt zurzeit eine Renaissance. Denn wir suchen Abwechslung auf dem Teller und wollen Gesundes sowie Regionales.» Gemeldet ist in der Zentralschweiz laut Felder eine Anbaufläche von rund 15 Aren (1500 Quadratmeter) – rund die Hälfte davon im Kanton Luzern. «In der gesamten Schweiz wird die Pastinake auf einer Fläche von 150 000 Quadratmetern angebaut – die Hälfte davon biologisch.»

«Das Wurzelgemüse boomt»

Ein Landwirt, der auf Pastinaken setzt, ist Werner Brauchart (46). Er baut das Gemüse auf einer Fläche von acht Aren auf dem Biohof Widacher an. Dies ergibt pro Jahr einen Ertrag von rund 2000 Kilo. Diese Woche hat Werner Brauchart das Gemüse auf seinem Land in Malers ausgesät. Seit 1980 wachsen dort Pastinaken. «Bereits meine Schwiegereltern haben seit der Umstellung des Betriebs auf den Gemüsebau auf Spezialitäten gesetzt», erzählt er. Werner Brauchart führt mit seiner Frau Liselotte den Biohof seit 13 Jahren. Er lebt hier mit seiner Frau und drei Kindern.

Laut Werner Brauchart boomt das

Wurzelgemüse. «In den letzten Jahren hat die Nachfrage nach der Pastinake stark zugenommen.» Der Landwirt nennt dafür mehrere Gründe. «Immer mehr Menschen haben Allergien und Mühe mit Getreide. Die Pastinake hingegen ist gut für die Verdauung.» Und er sieht einen weiteren Pluspunkt: «Pastinaken sind ein super Nahrungsmittel für Kinder, da sie im Geschmack süss sind.» Werner Brauchart mag die Pastinake selber am liebsten als Frites im Ofen. Während der kalten Jahreszeit bevorzugt er das Gemüse in Form einer Suppe.

Problemlos, aber aufwendig

Die Pastinake ist laut Brauchart eine problemlose Kultur, die wenig Dünger braucht. Gefragt ist jedoch Handarbeit. Infolge langer Keimdauer und langsamer Anfangsentwicklung von Pastinaken hat Unkraut günstige Wachstumsbedingungen. «Dieses muss von Hand gejätet werden.» Geerntet werden kann das Gemüse Ende Oktober. Dann wird es in Paloxen eingelagert und kann bis im April verzehrt werden. Die Familie Brauchart setzt den Grossteil ihrer Produkte per Direktverkauf ab. Ein Kilogramm Pastinake kostet rund 10 Franken. «Zweimal wöchentlich sind wir am Luzerner Wochenmarkt», sagt der Gemüsegärtner. Weiter führt die Familie auf dem Hof Widacher einen Biohofladen und verkauft ihr Gemüse auch per Hauslieferdienst. Brauchart rechnet damit, dass die Pastinake weiter an Beliebtheit gewinnt.

HINWEIS

Weitere Informationen zum Biohof Widacher finden Sie unter: www.biohofwidacher.ch

ROSELINE TROXLER
roseline.troxler@luzernerzeitung.ch