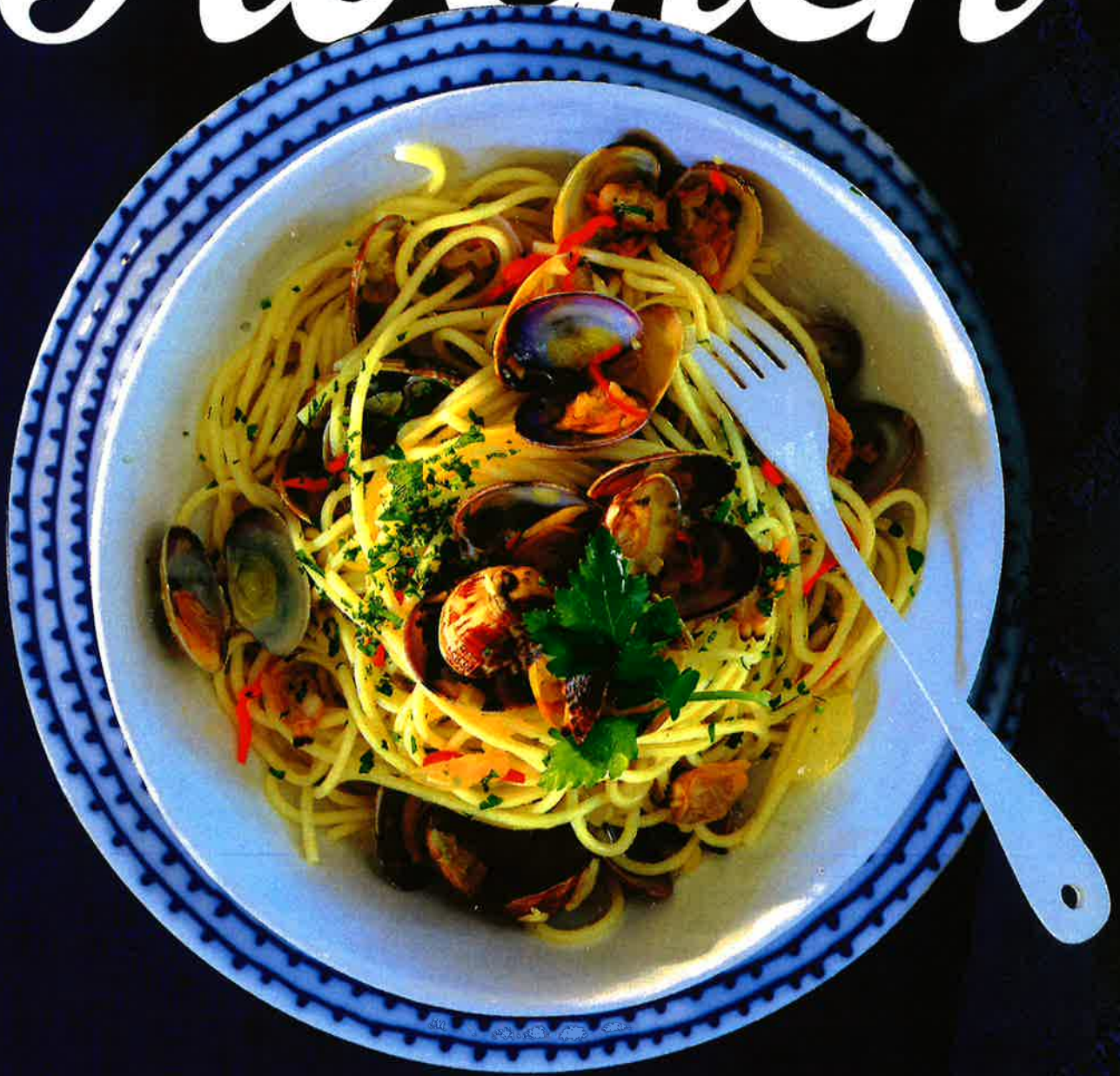


ANNEMARIE WILDEISENS

Jeden Tag  
genießen

# Kochen



Köstlicher März  
*Leckerbissen zum Winterausklang*

**SEAFOOD**

Maritimer Genuss: Ein Menü  
aus dem Meer.

**BITTER**

Neues von Chicorée, Radichio,  
Endivie und Co.

**ISLAND**

Raue Natur und nordische  
Kreativität.

9 771660 226003



So sehen die Chicoréewurzeln aus, bevor der eigentliche Salat, der Zapfen, aus ihnen heraus-sprosst.

# VON DER WURZEL BIS ZUM ZAPFEN

**Der Anbau von Chicorée ist äusserst aufwendig. Auf dem «Tannenhof» in Gampelen BE erledigt man noch sämtliche Produktionsschritte selber, was in der Schweiz Seltenheitswert hat.**

**D**er «Tannenhof» in Gampelen, idyllisch gelegen im Berner Seeland, ist eine Besonderheit. Nicht nur, dass in dieser Heim- und Wiedereingliederungsstätte Menschen mit psychischen Problemen ein Zuhause finden – der Tannenhof ist ausserdem eine der wenigen Betriebe der Schweiz, wo Bio-Chicorée in sämtlichen Produktionsschritten selber angebaut wird. Der Anbau hat es nämlich in sich. Chicorée konnte früher nur im Winterhalbjahr getrieben werden, heute kann er ganzjährig produziert werden. Die Hauptsaison ist aber nach wie vor ab 1. November bis 30. April. In Gampelen hält man sich daran: «Wir produzieren nur in der

Saison, also im Winter», sagt Markus Schumacher, Leiter Gemüseanbau auf dem Tannenhof. «In der Natur hätte die Pflanze einen Zweijahresrhythmus. Wir verkürzen daher den Prozess», so Schumacher. Sonst wäre es dem Tannenhof wohl kaum möglich, Jahr für Jahr rund 50 Tonnen Chicorée durch die Bio-Produzentenorganisation Terraviva an die bekannten Grossverteiler zu liefern.

Das Wachstum der Pflanze lässt sich grob in zwei Phasen einteilen: Feldanbau im Sommer, wo die Wurzeln heranwachsen. Diese werden im Herbst gegraben und gekühlt gelagert. Im Winter beginnt die zweite Phase, wenn die Wurzeln in Reih und Glied

in Wannen eingesetzt und mit einem Wasserkreislauf in totaler Dunkelheit angetrieben werden. Daraus wächst aus jeder Wurzel oben ein weissgelber Spross-Zapfen, der eigentliche Salat. Aber eins nach dem anderen.

Alles beginnt auf den Feldern mit der Aussaat im Frühling. Jetzt braucht es vor allem Zeit, denn die Wurzel wächst nur sehr langsam, etwa 10 cm in 2 Monaten. Im September lagert die Wurzel allmählich wichtige Nährstoffe ein und stellt das Wachstum ein, als Vorbereitung auf den Winter. Den «Winterschlaf» überlässt man allerdings nicht der Natur: Die Chicoréewurzeln werden geerntet und so lange kühl gelagert (bei -1 bis 0°C), bis sie bereit sind für die «Treiberei». Im Akkord sieht man fleissige Tannenhof-Bewohner, wie sie die Wurzeln mit ein paar gekonnten Handgriffen schräg anschneiden. «Das ist besonders wichtig, weil es die Oberfläche vergrössert», so Markus Schumacher. Allerdings darf man dabei den sogenannten Vegetationspunkt nicht verletzen, weil der Chicoréezapfen dann nicht austreiben kann. Dieser entscheidende Schritt geschieht in totaler Finsternis: Die präparierten Wurzeln werden in spezielle Wannen gestellt und in einem völlig abgedunkelten Raum übereinander gestapelt. Die Dunkelheit verhindert, dass die Zapfen grün werden – denn das würde sofort die Produktion einer ungeniessbaren Menge an Bitterstoffen anregen. Nun lässt man 14 bis 18 Grad warmes Wasser konstant in einem geschlossenen Kreislauf zirkulieren; die Luftfeuchtigkeit beträgt fortlaufend zwischen 85



Markus Schumacher mit einer Wanne voller Chicorée frisch aus dem Treibraum. Der Salat wird gleich im Anschluss von Hand geerntet.

Das Objekt der Begierde:  
Frisch geerntete  
Chicoréezapfen.

und 90 Prozent. Unter diesen feucht-warmen Bedingungen bildet sich im Treibraum innerhalb von 25 bis 28 Tagen der begehrte Chicoréezapfen.

«Natürlich könnte man das auch in der Erde machen» so Schumacher, aber das empfindliche Gleichgewicht von Nährstoffen, Wasser, Feuchtigkeit und Temperatur könne man so kaum kontrollieren. Geerntet wird wie selbstverständlich von Hand. Die Wurzeln werden sorgfältig abgebrochen, faule Blätter entfernt, und die leicht bittere Delikatesse wird verpackt. Ein mehrmonatiger Zyklus findet damit sein Ende – und schon bald beginnt ein neuer. ❁

