



Rund 50 Tonnen Chicorée werden in der Stiftung Tannenhof pro Saison (November bis April) unter der Obhut von Markus Schumacher geerntet.

Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Schmid Désirée (Leitung), Tel. 031 980 93 95, E-Mail: [coopzeitung.be@coop.ch](mailto:coopzeitung.be@coop.ch)

# Knackig

## VIELSEITIGER CHICORÉE



◆ **Gampelen** In der Stiftung Tannenhof wächst Bio-Chicorée in totaler Finsternis heran – aus gutem Grund. ——— BEAT STRAUBHAAR

**D**ie Felder rund um den Tannenhof ruhen, 90 Weidemastrinder geniessen gerade ihren Auslauf. Während in der absoluten Dunkelheit eines Treibraumes in verschiedenen Stadien Knackiges heranwächst. Markus Schumacher (55), zuständig für den Gemüsebau auf dem Tannenhof, öffnet das Tor, um im Lichtstrahl seiner Taschenlampe die aufwachsenden Bio-Chicorée-Zapfen zu erkennen. «Im frühen Wachstums-Stadium sind die Pflanzen empfindlich und lichtscheu», betont er.

### Lebens- und Tagesstrukturen

Die Heim- und Wiedereingliederungsstätte Tannenhof wurde 1889 gegründet und nimmt rund 90 Frauen und Männer mit psychischen und sozialen Problemen auf, welche betreuungsbedürftig sind. Zur Alltagsbewältigung stehen Werkstätten, kreative Ateliers und 141 Hektaren Landwirtschaftsland als Arbeitsfelder zur Verfügung. Im Winterhalbjahr sorgen sich zwanzig Bewohner um die Produktion des Chicorées. Markus Schumacher greift in eine Kiste mit den sauberlich eingefüllten Wurzeln, die im dauernden Wasserkreislauf feine Saugwurzeln gebildet und die Chicorée-Zapfen ausgetrieben haben. «Schön fest, mit blassgelben Blättern, so müssen sie

sein», strahlt der Gemüsegärtner. Der Entscheid, den Tannenhof auf Bio-Produktion umzustellen, faszinierte Schumacher. «Meine Leidenschaft für die Natur ist gross und die Bio-Produktion ist auch gut für unsere Bewohner». Denn: Die Aussaat, die Pflege und anschließende Ernte, die Einlagerung im Kühlraum und das Treiben der Blätter – «der Umgang mit dem Chicorée ist Leben pur», sinniert er. Im Rinderstall kommt derweil Bewegung auf. Die Tiere werden mit den geernteten Chicorée-Wurzeln gefüttert. Ihnen schmecken sie sehr, somit schliesst sich der Kreislauf. ●

### CHICORÉE

#### Allrounder in der Küche

Chicorée kommt in verschiedensten Varianten auf den Tisch: gedünstet, überbacken, mit Schinken gratiniert, karamellisiert, in Suppe oder Gemüsekekchen. Als klassischer Salat steht er oftmals in Verbindung mit Nüssen, Obst und Sahne.

Jetzt ist der knackige Allrounder in allen Coop-Verkaufsstellen der Verkaufsregion Bern erhältlich.

Foto: Tobias Gerber