

Leckerer beim Bauern um die Ecke

Gelbe Möhren, Pastinaken und Petersilienwurzeln: Spitzenkoch Wolfgang Eickes erklärt, was die einheimischen Produkte auszeichnet, welches Gemüse gerade aktuell ist und wo man es am besten kaufen sollte. Das trifft auch auf die Erdbeeren für die Aktion „Meister-Marmelade“ zu.

von kerstin gormanns

Stadtgebiet Zurzeit findet man überall regionales Obst und Gemüse. Ob beim Kleinbauern in der Nähe oder am Straßenstand. Warum diese regionalen Produkte besonders zu empfehlen sind, erklärt Wolfgang Eickes, Spitzenkoch im Palace St. Georg. „Hier in der Gegend gibt es viele Kleinbauern. Da bietet es sich an, Obst und Gemüse direkt und frisch vom Bauernhof zu kaufen.“ Das sei aus mehreren Gründen vorteilhaft für die Verbraucher. „Dadurch, dass keine langen Transportwege entstehen, sind die Produkte natürlich viel frischer als wenn man zum Beispiel Erdbeeren aus Spanien kauft.“ Außerdem kurbelt man auch die lokale Wirtschaft an, indem man direkt bei den regionalen Bauern kauft.

Kleiner Geheimtipp

Im Moment bieten sich besonders Gemüsesorten wie Spinat, Spitzkohl oder Blumenkohl an. „Wenn man das Gemüse frisch vom Feld kauft, muss man es auch nicht sofort verbrauchen. Kühl und dunkel gelagert, hält sich frisches Gemüse auch einige Tage.“ Als einen kleinen Geheimtipp bezeichnet Wolfgang Eickes die vielen alten Gemüsesorten, die man mittlerweile bei vielen Bauern findet. „Vor allem Pastinaken oder Petersilienwurzeln kann man in der Gegend um Mönchengladbach gut kaufen.“ Was sich zur Zeit auch sehr anbietet sind gelbe Möhren. „Viele Menschen wissen gar nicht, dass hier bei uns auch gelbe Möhren angebaut werden.“ Für ein gutes Muurejubbel empfiehlt Eickes daher ein Drittel gelbe Möhren und zwei Drittel rote Möhren zu verwenden. Der intensive Geschmack der gelben Möhren ergänzt sich sehr gut mit dem süßlichen Geschmack der roten Möhre. „Zusammen mit hochwertigem Fisch ergibt das eine sehr schmackhafte Mahlzeit“, sagt Wolfgang Eickes, der auch in seinem Restaurant Palace St. Georg am liebsten regionales Gemüse auf die Speisekarte setzt.

Auch allen Lesern, die an der RP-Aktion Meister-Marmelade teilnehmen, empfiehlt Eickes. regionales Obst zu verwenden. „Erdbeeren sollte man immer so frisch wie möglich kaufen. Das kann man natürlich am besten frisch vom Feld, beim Bauern des Vertrauens.“ Durch die kurzen Lieferwege entstehe kein Qualitätsverlust und die deutschen Erdbeeren seien erwiesenermaßen den spanischen Erdbeeren überlegen. „Geschmacklich sind die einheimischen Erdbeeren erstklassig. Man sollte nur darauf achten, dass es kurz zuvor nicht viel geregnet hat, denn Erdbeeren saugen sich schnell voll.“

Im Moment sei das Wetter jedoch ideal: „Sonnig und etwas Regen, das ist für Obst und Gemüse optimal“, sagt Eickes. Welche der vielen regionalen Erdbeersorten am besten schmeckt, sollte jeder Obstliebhaber durch Ausprobieren für sich entscheiden. Auch bei Gesprächen mit den Bauern selbst, lässt sich herausfinden, ob der Anbau biologisch ist oder nicht. „Den Bauern des Vertrauens zu finden ist aber nicht schwer“, ist Wolfgang Eickes überzeugt.

Der Spitzenkoch und die restlichen Jurymitglieder warten jedenfalls gespannt auf die fertigen Meistermarmeladen der RP-Leser.

Erscheinungsdatum: 10.06.2010 | **PartPageData id:** 14148193 | **Signatur:** rp | **Dokumentnummer:** nse0000007343722 | **Eingangsdatum:** 20100610 | **Eingangszeit:** 045301 | **Zeitung:** RP | **Seite:** 18 | **Nummer:** 132 | **DCID:** 10485004996 | **Ausgabe:** MOEN | **Ressort:** L |