

Experimentierfreudiger Junglandwirt baut südländische Gemüsepflanzen an

Nicht nur Hasen mögen diesen Salat

In Almoshof gedeihen Löwenzahnsalat und Rucola so gut wie in Italien



Richtig zubereitet ist der Löwenzahnsalat, den Jochen Haubner in Almoshof anbaut, ein Genuss. Der Knoblauchsländer Jungbauer experimentiert auch mit anderen südländischen Gemüsepflanzen.
Foto: Hafenerichter

Wenn es um neue Sorten geht, scheut Jochen Haubner keine Mühe. Der 28-jährige Gemüsegartnermeister aus dem Knoblauchsland begnügt sich nämlich nicht damit, Kohlrabi, Kopfsalat und Rettich in seinem Betrieb zu ziehen, sondern baut auch Löwenzahn, Rucola und andere Spezialkulturen an.

Aber nicht alles, was auf seinem Almoshofer Acker wächst und gedeiht, findet auch bei den Kunden Anklang. Haubner probierte beispielsweise den Anbau von blauen Bohnen aus. Doch auch die Versicherung der Händler, dass sich das schmackhafte Gemüse beim Kochen verwandelt und danach genauso grün aussieht wie die traditionellen Sorten, überzeugte die Kundschaft nicht. Ihnen waren die blauen Bohnen zu exotisch.

Daher probierte Haubner etwas anderes aus. Diesmal pflanzte er eine Salatsorte, die dem heimischen Löwenzahn ähnlich sieht. Allerdings ist die mit dem Endiviansalat verwandte Catalogna-Pflanze kultiviert und damit weniger bitter als ihre natürlichen Verwandten. Da der Großhändler, bei dem der experimentierfreudige Landwirt seine Sämereien sonst bestellt, keine von dieser Pflanze anbieten konnte, machte sich Haubner im Internet auf die Suche nach einem Anbieter.

Schließlich fand er einen italienischen Versandhandel. Mit ein paar Brocken Urlaubsitälienisch gelang es ihm, das Gewünschte zu bestellen. Den ersten Probelauf führte er im

Frühjahr durch.

Damals zog er das südländische Gemüse auf einem Feld, das etwas abseits des Wohnhauses lag und erlebte eine Überraschung. Als er das nächste Mal zum Kontrollgang wieder nachschauen kam, war von den meisten Pflanzen nur noch wenig übrig, erzählt er. Des Rätsels Lösung war schnell gefunden. Den Wald- und Wiesenhasen schmeckte das Grünzeug offenbar so gut, dass sie es bevorzugt abfraßen.

„Was die Tiere gerne mögen, kann nicht schlecht sein“, folgerte er daraus und platzierte die Anbaufläche beim nächsten Versuch direkt neben der großen Halle, in der das Gemüse gelagert wird. Mit Erfolg. Nun kann er den größten Teil seines Löwenzahnsalats ernten und am Großmarkt anbieten.

Dort kaufen es vor allem Gastwirte und Gemüsehändler mit anspruchsvoller Kundschaft. „Für die Supermärkte ist das nichts“, meint der Gemüsefachmann, der zu einer jungen Generation von Knoblauchsländer Bauern gehört, die mit modernen Sorten experimentieren. Wichtig sei eine gute Beratung beim Kauf einschließlich Tipps zur Zubereitung.

Das Löwenzahngemüse sieht übrigens recht dekorativ aus und passt gut zu Fischgerichten. Der Hobbykoch empfiehlt, die Beilage zu kochen und mit einer Vinaigrette, bestehend aus vier Knoblauchzehen, acht in Salz eingelegte Sardellenfilets, 3 bis 4 Esslöffel Weißweinessig, Pfeffer, Salz und 6 Esslöffel Olivenöl zu würzen. Gut ist es, wenn der Löwenzahnsalat vorher zwei Mal gewaschen wird, damit die Bitterstoffe etwas abgemildert werden.

Radicchio als Nächstes

Selbst wenn das Klima in diesem Jahr weit weniger an Italien erinnerte als im vergangenen heißen Sommer, gedeihen die im Süden beheimateten Pflanzen gut im Knoblauchsland. Haubner möchte sich im nächsten Jahr noch einmal an Radicchio versuchen. Den gibt es gesprenkelt und gepunktet, länglich oder rund. Die genauen Kenntnisse über die einzelnen Sorten will er bei einem Urlaub in Italien direkt vor Ort erwerben.

Manchmal lohnt die Investition in weniger Bekanntes auch finanziell. Mit Rucola kann man beispielsweise momentan wenig falsch machen. Die mit der deutschen Rauke verwandte Salatpflanze liegt momentan im Trend und damit auf vielen Tellern. Er wächst übrigens auch in Almoshof.

Petra Nossek-Bock