

Das Gemüsebauernpaar Patrick Fürst und Jenny Müller erntet pro Saison zwischen 600 und 800 Tonnen Sellerie.

Tolle Knolle

Patrick Fürst und Jenny Müller bauen auf ihrem Hof in Agriswil Gemüse an. Der Star der Saison ist der Knollensellerie. Die herbe Wurzel mit dem intensiven Geschmack passt in jede Herbstsuppe.

TEXT BARBARAZESIGER FOTO TOBIAS GERBER

Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Katrin Schwarzenbach (Leiterin ad interim), Tel. 031 980 98 47, E-Mail: coopzeitung.be@coop.ch



SUPPENGEMÜSE

Herbst-Klassiker

Die kältere Jahreszeit lässt sich am besten mit einer selbst gemachten Suppe geniessen. Dazu eignet sich das Suppengemüse, das in ausgewählten Coop-Supermärkten zum aktuellen Tagespreis erhältlich ist. Das Angebot enthält nebst Knollensellerie aus Agriswil auch Lauch, Karotten, Wirz und Zwiebeln.

Zugegeben, eine Schönheit ist er nicht. Die Schale des Knollenselleries ist dunkel und runzlig. Das Gemüse trägt einen wilden Bart aus feinen Wurzeln. Doch das Äussere täuscht: Das kugelrunde, oft schwere Wurzelgemüse hat es in sich. Gemüsebauer Patrick Fürst (38) schneidet eine der Knollen mit dem Küchenmesser auf. Das Fleisch leuchtet in strahlendem Weiss, Der Geruch ist intensiv, Mmh! Eine wahre Freude für die Nase.

Erfahrung führt zum Erfolg

Patrick Fürst und seine Lebenspartnerin Jenny Müller (37) haben den Gemüsehof 2007 von seinen Eltern übernommen. Fünf Jahre später hat sich das Paar auf den Anbau und die Aufbereitung von Knollensellerie spezialisiert. «Es ist eine interessante Gemüsekultur und die Produktion findet von A bis Z bei uns statt», erzählt Fürst. Die Nachfrage nach dem Produkt ist hoch; die Wertschöpfung dementsprechend rentabel.

Nicht nur der gute Boden, auch die acht Jahre Erfahrung mit dem Knollengewächs führen zum Ernteerfolg von heute: Der Sellerie, den der Landwirt und die Gemüsegärtnerin aus Agriswil im Herbst für Coop ernten und aufbereiten, ist besonders gross. Die grössten Knollen wiegen mehr als ein Kilo. Damit sie dieses Gewicht erreichen, werden sie auf dem Feld ab Mitte März mehrere Monate lang gehegt und gepflegt. Der erste Sellerie wird

im Juni geerntet. «Zu diesem Zeitpunkt ist das junge Gemüse noch klein und zart. Es geht direkt in den Verkauf», erzählt Patrick Fürst. Die Knollen, die zu gross sind für die durchschnittliche Küche, werden für das Suppengemüse verwendet, auf dem Hof gewaschen und von Hand gerüstet. In der Gemüseverarbeitungsfirma Proveg werden sie anschliessend in Stücke geschnitten. Die Sellerieteile können später gemeinsam mit Lauch, Karotten, Wirz und Zwiebeln bei Coop als Suppengemüse gekauft werden. Der letzte Sellerie wird im Dezember maschinell vom Feld geholt. Ende Saison hat das Gemüsebauernpaar mit der Hilfe von neun Erntehelfern zwischen 600 und 800 Tonnen geerntet

Genuss nach der Ernte

Bis zur Verarbeitung lagert der Knollensellerie bei 90 Prozent Luftfeuchtigkeit in der hofeigenen Lagerhalle. «Durch die hohe Feuchtigkeit bleibt das Gemüse bei uns bis zu fünf Monate frisch», erklärt Fürst. Auch im heimischen Kühlschrank kann die Haltbarkeit der Knolle mit einem feuchten Tuch verlängert werden. Dennoch empfiehlt der Gemüsebauer. den Sellerie möglichst rasch zu verwerten: «Am besten schmeckt er nach der Ernte.» Dass sich die vierköpfige Familie an kalten Tagen mit einer Gemüsesuppe aus eigener Produktion aufwärmt, versteht sich von selbst. •

NACHRICHTEN

Einzigartiges Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung

An sämtlichen bedienten Fleischtheken in den Coop-Supermärkten der Verkaufsregion Bern finden die Kundinnen und Kunden ab sofort

Natura-Veal-Kalbfleisch.

Das Label steht für eine einzigartige und natürliche Fleischproduktion und stellt an die Produzenten hohe Anforderungen. So wachsen die Kälber bei ihrer Mutter auf. fressen Gras auf der Weide und erhalten die Milch direkt ab Euter. Unangemeldete Stichkontrollen durch den Schweizer Tierschutz sowie unabhängige Kontrollen durch die Inspektionskontrolle Beef control sorgen dafür, dass die strengen Richtlinien eingehalten werden. Natura-Veal löst das Vorgängerlabel Naturafarm Kalb vollständig ab. KS