

GEMÜSE AUF DEM TELLER UND IM (SCHNAPS-)GLAS



Brie mit Fenchelgrün-Meringue und Fenchel-Apfel-Chutney.

Rhabarberlikör, Bärlauchgeist und Tomatenbrand: Das Schweizer Schnaps Forum (SSF) lotet die Palette der Destillate in der ganzen Breite aus, jüngst am Anlass «Leaf to root». Begleitet wurden die Schnäpse von Kreationen des Vegi-Kochs Pascal Haag.

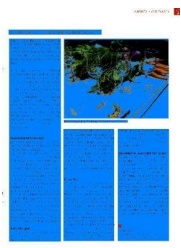
«Leaf to root» ist das fleischlose Pendant zu Nose to tail, einer Mitte der 1990er-Jahre entstandenen Küchenphilosophie, die das Tier vollständig verwertet. Auf vegetarisch bedeutet dies, auch das Kraut, die Stiele und die Schalen von Gemüse zu kochen. Dies bietet einerseits eine geschmackliche Bereicherung, andererseits ist es ein Beitrag zur Verminderung des Abfallberges. An einer Veranstaltung des SSF brachte Pascal Haag, Vegi-Koch und Rezeptentwickler unter anderem früher bei Hiltl, den Anwesenden seine nachhaltige

Gemüseküche näher. Und selbstverständlich gab es viele nicht alltägliche Destillate zu degustieren.

Paradebeispiel Radieschen

Zum Willkommen wurde ein Gurkenschal-Limetten-Drink mit Ingwer-Schnaps serviert. Vor der Degustation in vier Gängen äusserte sich Haag zu seiner Philosophie, die unter anderem zur Vermeidung von Food Waste beitragen soll. Als Paradebeispiel für «Leaf-to-root» nannte er das Radieschen. «Es macht null Sinn, das Kraut zu entfernen und die Radieschen dann zu einem grünen Salat zu geben», sagte der Koch. Sein Tipp: Das Kraut als Salatgrün verwenden («besser als Rucola») oder damit einen Pesto zu machen.

Geschichte und Esskultur waren ein weiteres Thema. Für das Buch «Leaf to Root: Gemüse vom Blatt bis zur Wurzel» hat vor al-



dem Ko-Autorin Esther Kern viel Recherche betrieben. Die Frage war, welche Gemüseteile früher verwendet worden waren und/oder in anderen Ländern heute verkocht werden. Die Römer bauten zum Beispiel Karotten nur an, um das Kraut zu gewinnen.

Nicht alles geht

Klar wurde, dass die Menschen früher aus finanziellen Gründen einfach alles in einen Topf geschmissen und gekocht hatten, weil sie nichts verschwenden wollten. «Nicht immer ist das Ergebnis fein», sagte Haag, der sehr viel an seiner «Leaf-to-root»-Küche herumpröbelt. Es geht darum, herauszufinden, welche Teile man wie verwenden kann, so dass das Ergebnis schmackhaft ist. Die Bananenschale etwa wird in Nepal in Curries verkocht. Weil ihm dies nicht schmeckte, überlegte der Koch, wie er die Schale anders verwenden kann. Das Ergebnis: Karamelisiert in einem Kokosmuffin.

Primär Bio

Das A und O der «Leaf-to-root»-Küche seien Bioprodukte, betonte Haag. Weil auch die Schalen verwendet werden, sind ökologisch erzeugte Produkte noch wichtiger als in der «konventionellen» Küche. Hier kommt ein monetärer Aspekt ins Spiel. Zwar ist bio teurer. Doch weil das ganze Gemüse verwendet wird, bekommt man zum höheren Preis nicht nur qualitativ, sondern auch quantitativ mehr. Der Vegi-Koch sagte weiter, dass Giftigkeit «ein

grosses Thema» sei. Man müsse aufpassen, was man verwende, besonders bei Nachtschattengewächsen wie Tomaten, Kartoffeln oder Auberginen. Einerseits ist der Geschmack des Tomatenkrauts sehr intensiv «tomatig», andererseits hat dieses einen sehr hohen Gehalt an giftigem Solanin. «Es ist möglich, das Kraut zu verwenden, aber es ist eine Gratwanderung», sagte der Vegi-Koch.

Vier Gänge mit passenden Spirituosen

Die vier «Leaf-to-root»-Philosophie zubereiteten Gänge mit passenden Spirituosen waren: 1. Kartoffel-Crostini mit Cashew-Aufstrich und Tomatenkern-Chutney; Tomatenbrand, Gurkengeist, Rhabarberlikör. 2. Brie mit Fenchelgrün-Meringue und Fenchel-Apfel-Chutney; Spargelgeist, Bärlauchgeist, Fenchelgeist. 3. Karotten-Gerste mit Karottenkraut-Salsa-Verde und Meerrettich; Aargauer Bio-Rüeblibrand, Rüeblibrand, Rüebli/Carottes. 4. Schokoladen-Randen-Mousse mit Amaranth-Birnen-Kompott und süssen Randenblättern; Kartoffel / Pommes de terre (gebrannt mit unverkäuflichen Bergkartoffeln aus dem Albulatal), Topinambur, Randen.

WWW.SCHNAPSFORUM.CH, RAPHAEL BRINER ■

LITERATUR

Esther Kern, Sylvan Müller und Pascal Haag: Leaf to Root: Gemüse vom Blatt bis zur Wurzel. AT Verlag, Aarau.