

Christina Gubler | Severin Nowacki

FRISCH vom BAUERNHOF

Herausragende Produkte aus Schweizer Anbau
und die besten Rezepte



Schweizer
LandLiebe

Christina Gubler | Severin Nowacki

FRISCH vom BAUERNHOF

Herausragende Produkte aus Schweizer Anbau
und die besten Rezepte

Schweizer
LandLiebe

Inhalt

- 9 Vorwort

- 11 **Spargel – Delikater Frühlingsbote**
- 21 Flammkuchen mit grünem Spargel und Bärlauchpesto
- 23 Carpaccio vom weissen Spargel mit Bärlauchöl
- 24 Zanderfilets auf Spargel mit Linsen und Bärlauchmayonnaise
- 26 Pouletgalantine mit Ribelmaisschnitten auf grilliertem Spargel

- 29 **Knoblauch – Himmlische Knolle**
- 38 Hausbrot mit dreierlei Knoblauchaufstrich
- 41 Knoblauchcremesuppe mit Apfel-Quark-Schaum und Knoblauchglace
- 43 Pochierte Forellenfiletrollen mit Beurre blanc, Knoblauchöl und Blattspinat
- 45 Rindsragout mit gebratenen Knoblauchscheiben und glasierten Bundrüebli
- 47 Schweinsbrustspitz vom Grill mit gebackenem Knoblauch

- 49 **Kirsche – Königin der Früchte**
- 61 Tatar vom Zander mit Kirschen
- 63 Tajine mit Maispoullarden-Schenkeln und Kirschen
- 65 Quarksoufflé mit Sauerkirschenkompott
- 67 Kirschenvariation mit Schokoespuma und Knuspergebäck

- 69 **Aprikosen – Süsse Aromabomben**
- 77 Aprikosen im Speckmantel
- 79 Aprikosen-Velouté mit Honig
- 81 Grillierter Lachs mit Aprikosenkompott
- 83 Aprikosenchutney
- 85 Brotpudding mit Aprikosen

- 87 **Kartoffeln – Knollige Bergler**
- 97 Kartoffelciabatta
- 99 Kartoffelstampf mit Alpschnittlauchöl und pochiertem Ei
- 101 Rote Gnocchi mit Ackerbohnenpüree und Sauerrahm
- 103 Ragout vom Herbstgitzi, Schupfnudeln mit Brösmeli und Kohl
- 105 Marillenknödel
- 107 Kartoffelwaffel mit Maikönigglace und Bienenhonig

- 109 **Melonen – Saftige Sommererfrischung**
117 Melonendrinks
119 Wassermelonensalat und glasierter Tofu
121 Melonenchutney und gepickelte Melone
123 Melonenkimchi mit Amazakesorbet und Granolacrunch
125 Melonensorbet mit Hüppen und Melonenkugelchen
127 Melonennascherei
- 129 **Kürbis – Pfundige Beere**
139 Geräuchertes Kürbistatar mit mariniertem Rotkraut
141 Kürbisbowl mit Hafer, Teriyakipilzen und Rosenkohl
143 Asiatischer Kürbissalat mit gebackenem Wachtelei
144 Gebeizter Saibling mit Pickles, Mayonnaise und Kürbiscracker
146 Picanha mit Kürbis-Süßkartoffel-Kuchen und Chimichurri
149 Kürbisvermicelles mit Pistazienjaponais und Verveinezwetschgen
- 151 **Pawpaw – Coole Exotin**
161 Nüsslisalat mit Ziegenkäse und Pawpaw-Dressing
163 Eglifilets mit Randenragout und Pawpaw-Salsa
165 Gebackene Pawpaw-Haferflocken
167 Mini-Pawpaw-Gugelhöpfchen
169 Roher Pawpaw-Cheesecake mit Pawpaw-Coulis (vegan)
171 Pawpaw-Crème-brûlée
- 173 **Reis – Korn mit Biss**
183 Risotto mit Vully-Rhabarber und Murtensee-Krebsen
185 Freiburger Safranrisotto
187 Rotweinsrisotto mit gebratener Entenbrust
189 Risotto mit Lorbeerblättern und kandierten Zwiebeln
191 Vully-Risotto mit Mousseux und Burgunder Trüffel aus der Region
193 Milchreis mit Rotweifeigen

- 195 **Meerrettich – Zum Heulen gut**
203 Smoothie «Inverno verde» und Brot mit Rüebliaufstrich
205 Erbsensuppe mit Bratwurst und Meerrettich-Crème-fraîche
206 Burger vom Schlosskarpfen mit Senf-Meerrettich-Sauce und Rotkabissalat
208 Kalbsmedaillons mit Meerrettich-Willisauerringli-Kruste
210 Rosenkohlstrudel mit Currysauce und Meerrettich-Brüsselersalat
- 213 **Kaki – Winterliche Götterspeise**
221 Kakilassi
223 Kaki-Sauerkraut mit Speck und Würsten
225 Kakiquiche mit Büscion
227 Spezzatino di vitello (Kalbsragout) mit Kaki und schwarzer Polenta
229 Tiramisu mit Kaki, Traubensaft und Kakigrappa
- 231 **Kardy – Stachelige Delikatesse**
241 Tarte Tatin mit Kardy und Schalotten
243 Duo von Kardy und Artischocke
245 Kardy mit Pata Negra
247 Kardy mit schwarzem Trüffel und Lardo
249 Gratin de cardons à la moelle (Kardygratin mit Mark)

Vorwort

Der Hofverkauf boomt. Jeder fünfte Landwirtschaftsbetrieb in der Schweiz – darunter mehrheitlich biozertifizierte – bringt inzwischen Produkte direkt an die Kunden. Und das ist eine grandiose Sache. Für die Bauern entfällt so der Margendruck durch Zwischenhändler und Grossverteiler, die hofeigenen Erzeugnisse können zu Preisen angeboten werden, die zuvorderst die Produktqualität und den damit verbundenen Arbeitsaufwand abbilden. Durch die Möglichkeit, auf dem Bauernhof einzukaufen, resultiert gleichzeitig ein wesentlicher Mehrwert für die Konsumenten: Sie ersehen, aus welcher Tierhaltung Fleisch, Milch und Eier stammen; vor allem aber kommen sie an frischeres Gemüse und an reifere Früchte als im Supermarkt und können eine Vielfalt an heimischen Sorten und Nischenprodukten entdecken, denen der heutige Detailhandel kaum mehr eine Chance auf einen Regalplatz einräumt. Dabei werden sie Aromen ausmachen, die ihre Nase, ihre Zunge und ihr Gaumen noch nie geniessen durften oder über lange Jahre missen mussten.

In dem breit gefächerten Ab-Hof-Sortiment haben der Fotograf Severin Nowacki und ich schweizweit nach besonders herausragenden Köstlichkeiten vom bäuerlichen Feld und Obstgarten gesucht und für dieses Buch ein Dutzend davon ausgewählt. Die Produkte stammen aus ökologisch nachhaltigem Anbau sowie von traditionsbewussten und zugleich innovativen Bauern, die alte Sorten und den Hochstammbestand pflegen, die fast vergessene Ackerfrüchte wieder Wurzeln schlagen lassen oder als Pioniere auf neue landwirtschaftliche Kulturen setzen. Was für hartes Brot das sein kann, wie viel Ausdauer und Enthusiasmus dahinter steckt und mit welchem Erntesegen Schweiss und Mühe am Ende belohnt werden, davon erzählen unsere Geschichten. Ergänzt werden sie von den Rezepten ausgezeichneter Köchinnen und Köche, die für hochwertige regionale Zutaten einen guten Riecher beweisen und mit unseren zwölf Favoriten delikate Häppchen und Gerichte kreiert haben.

Die Restaurants dieser Küchenchefs sowie die Bauerngüter und Hofläden der jeweiligen Produzenten befinden sich in einer Distanz von höchstens 20 Kilometern zueinander, für die meisten Kunden und Gäste freilich nicht gleich um die Ecke. Deshalb gibt es als Supplement zu jedem Produkt Adressen weiterer bäuerlicher Bezugsquellen und einen Wandervorschlag in der Region der porträtierten Direktvermarkter. Wer bei ihnen vorbeischaut, kann so das Gute im selben Zug mit dem Schönen verbinden und ein Stück Schweizer Landschaft erkunden.

Christina Gubler



Spargel

**DELIKATER
FRÜHLINGSBOTE**

Der Geniesser geht zum Spargel, nicht umgekehrt.
Denn je länger der Transportweg, desto weniger
aromatisch und zart sind die Stangen.
Importierte können jenen vom lokalen Hof denn
auch nicht das Wasser reichen.

wickelt Spargel ein besonders feines Aroma. Zudem kommt seinem geraden Wachstum kaum etwas in die Quere. Und Wasser gibt es vom angrenzenden Schiftenensee genug. Also investierte der gelernte Maurer und innovative Quereinsteiger Werro in die wurzeligen Setzlinge. Zwei Jahre nach der Anpflanzung erfolgte der erste Anstechfrühling. Und siehe da: Die empfindlichen Stangen gediehen prächtig.

Inzwischen haben sich Werros als Bio-Spargelproduzenten etabliert. Regionale Profiköche – darunter auch Carmens Cousin Patrick Philipona, Wirt und Küchenchef in Senseoberland – sowie private Stammkunden decken sich mit der Delikatesse ein; ebenso Passanten, die auf dem Wanderweg Laupen–Freiburg am Hofladen vorbeikommen. Denn frischer heimischer Spargel ist ein rares Gut: 10 000 Tonnen werden jährlich importiert, zehnmal we-

niger stammt aus Schweizer Anbau, davon nur ein kleiner Anteil aus biologischer Bewirtschaftung. Weil gerade in diesem Bereich die Nachfrage wächst, konnte Kuno Werro seine Pflanzung um das Doppelte auf vier Hektaren vergrössern. Pro Saison werden heute 20 bis 25 Tonnen weisse und grüne Sensler Stangen geerntet und die allermeisten direkt verkauft.

Es ist 8 Uhr morgens. Eine Feldlerche trillert drüben in der Wildblumenwiese. Kuno Werro, der diese Buntbrache 1999 nach der Übernahme des väterlichen, damals noch auf Munimast spezialisierten Betriebs angesäht hat, ist ebenfalls längst putzmunter. Mit dem dreirädrigen Lieferwagen hat er bereits Spargeln nach Freiburg geliefert, zu zwei Märständen und in Restaurantküchen. Über seine Headsets gehen laufend neue Bestellungen ein. Eben meldet sich ein Sternekoch aus der Um-

WANDERTIPP

Düdingen–Schiftenensee–Magdalena-Einsiedelei–Düdingen Möser–Düdingen

Dauer: 3¼ Stunden, 12,5 Kilometer, rund 120 Meter auf- und abwärts.

Nachdem das Neubaugebiet nördlich des Bahnhofs Düdingen durchquert ist, steigt man hinunter zum Düdingerbach. Ihm folgt man Richtung Norden durchs grüne Toggeliloch, unter dem Autobahnviadukt hindurch ins wortwörtlich Stille Tal. Bei der Verzweigung links halten und über das Brücklein gehen (rechts würde man nach 1,3 Kilometern bei Werros Hofladen landen, die Rundtour kann also auch dort gestartet und beendet werden). Ab jetzt folgt die Route dem Wanderweg Laupen–Freiburg, der alsbald an einen schmalen Arm der 1963 zum Schiftenensee aufgestauten Saane stösst. Nach einer scharfen Linkskurve gelangt man



auf Hartbelag und wandert nun mit Weitsicht nach Ottisberg. Kurz vor dem nächsten Weiler Alberwil wieder den See anpeilen. Oberhalb der steilen Uferböschung führt der Pfad Richtung Westen und nach einem Abstieg schliesslich ans Wasser.

Nun gehts in weitem Bogen wieder zur Autobahn. Kurz vor ihr zur Magdalena-Einsiedelei abzweigen. Die Ende des 17. Jahrhunderts in den Sandsteinfels über dem See eingehauenen Räume der Klause sind frei zugänglich und unbedingt einen Besuch wert. Via Rätz, Chiemiwald und die idyllische Torf- und Teichlandschaft der Düdinger Möser erreicht man schliesslich wieder Düdingen.



Gehören zu den wenigen biologisch wirtschaftenden Spargelbauern in der Schweiz: Carmen und Kuno Werro.

HOFVERKAUF

Der rustikal ausgestattete Hofladen von Werros ist leicht zu finden: Zwei mannshohe Spargelbunde und 38 Kirsch- und Laubbäume markieren den Anfahrtsweg. Während der Spargelzeit ist der Laden bedient und es werden auch Spargelbegleiter wie lokaler Beinschinken verkauft. Ab Mai locken zudem Erdbeeren, im Körbchen und auf dem Selbstpflückfeld. Verkauft werden ferner eigene Landeier, Pouletfleisch, Suppenhühner und saisonal Süssmais, Zwiebeln, Pastinaken, Kürbis sowie verschiedene Kartoffel- und Rüebliorten.

Werro's Biohof, Allenlüften 2, Düdingen FR, www.werros-biohof.ch
Hofladen mit Selbstbedienung täglich von 8 bis 20 Uhr, Bezahlung mit Noten/Kleingeld am Zahlautomaten oder mit Twint. Der Spargelautomat ist rund um die Uhr zugänglich.

Hier sind während der Saison ebenfalls frische Spargeln von herausragender Qualität erhältlich:

Spargelhof Spaltenstein, Thurhof 3, Flaach ZH, www.spargel.ch
Hofladen von Anfang April bis Anfang Juni täglich geöffnet von 9 bis 18 Uhr. Bezahlung bar, mit EC oder Twint. Spargeln unbedingt vorbestellen via Onlineformular oder spargel@spargel.ch.

Spargelhof Risch, 7306 Fläsch GR, www.facebook.com/rischspargel
Hofladen in der Spargelsaison täglich geöffnet von 9 bis 18.30 Uhr. Selbstbedienung, Zahlung bar oder mit Twint. Vorbestellung per E-Mail: risch-spargel@bluewin.ch.





Kirsche KÖNIGIN DER FRÜCHTE

Man muss der kleinen, kugeligen Steinfrucht stramm zu Diensten stehen, damit sie in ihrer ganzen Pracht und Vielfalt gedeiht. So wie auf dem Hof Schönegg im nördlichsten Zipfel Solothurns, einem wahren Kirschenparadies.

KIRSCHEN IN KÜRZE

Stammart unserer Chirsi, Chriesi und Chirschi ist die *Prunus avium* (wörtlich übersetzt Vogel-pflaume). Sie heisst so, weil auch die gefiederten Freunde des Menschen gerne davon naschen. Die Bezeichnung Kirsche verdankt die von Nordafrika über Mitteleuropa bis in den Norden Irans verbreitete Frucht hingegen ihrem Herkunftsort: der antiken Stadt Kerasus, dem heutigen Giresun an der türkischen Schwarzmeerküste.

Hauptanbaugebiete gibt es in der Schweiz vier. Im Baselbiet, im aargauischen Fricktal und im solothurnischen Schwarzbubenland werden die meisten Tafelkirschen kultiviert, in der Zentralschweiz vorwiegend Brennkirschen. Weitere Gebiete liegen am Bieler- und am Genfersee.

Geerntet werden gesamtschweizerisch im Schnitt rund 2200 Tonnen Tafelkirschen, was etwa die Hälfte des hiesigen Konsums deckt. Bei den Brennkirschen bewegt sich die Ernte um die 3000 Tonnen. Dazu kommen je nach Jahr 500 bis 900 Tonnen Konservenkirschen für Fertigprodukte. Zum Vergleich: Vor vierzig Jahren umfasste die Gesamternte noch 42 000 Tonnen.

Hochstammbäume mit Kirschen sind vielerorts Intensivkulturen mit niederstämmigen Pflanzen und Spindeln gewichen. Diese lassen sich mit Hagel-/Kirschessigfliegennetzen sowie neu auch mit Regendächern schützen, die Ernte ist einfacher, die Rentabilität höher. Verloren gegangen ist dafür in weiten Teilen das durch die Kirschbäume geprägte Landschaftsbild. Es gibt allerdings Bestrebungen, noch vorhandene Hochstammkulturen zu erhalten oder neue Bäume anzupflanzen – auch der Biodiversität zuliebe.

Sorten dürfte es bei den Kirschen weltweit gegen 900 geben. In der Schweiz werden etwa 400 Süss- und Sauerkirschensorten erhalten. Doch längst nicht alle kommen in den Handel, zumal dieser den Mindestdurchmesser auf 24 Millimeter erhöht hat. Die kleinkalibrigen,

aber aromareichen Hochstammsorten sind nur noch auf Höfen und an Märktständen erhältlich.

Saison hat die Kirsche nur rund acht Wochen, in der Regel von Mitte Juni bis Anfang/Mitte August. Witterungsbedingt kann sich der Erntestart nach vorne oder nach hinten verschieben.

Kulinarisch ist die Kirsche in der Schweiz als alteingesessene Frucht seit jeher wichtig. Das widerspiegelt sich in alten Rezepten, etwa den Baselbieter Pfäfferchirsi (in Zucker, Rotwein und Gewürzen eingekochte Kirschen), dem Chirsi-Pfäffer/Chriesiprägel (Auflauf mit frischen Kirschen, Mehl, Rahm, Zimt und altem Brot) oder dem stichfesten Wimmiser Chirschmues. Was man sonst noch alles mit ihr zubereiten kann: Wähen, Kuchen und Torten, Kompott, Konfitüre und Kandiertes, Süsses und Pikantes. Und natürlich schmeckt sie auch hervorragend, wenn man sie frisch in den Mund steckt.

Der **Gesundheit** zuträglich sind die Farbstoffe der Kirsche (Polyphenole und Anthocyane). Sie sollen mithelfen, das Risiko für Herz-Kreislauf-Krankheiten und Diabetes zu senken, Sauerkirschen gelten als Superfood gegen Cholesterin und Bluthochdruck. Weitere erwähnenswerte Inhaltsstoffe sind die Vitamine A und C sowie Kalium.







Melonen
SAFTIGE
SOMMERERFRISCHUNG

Den Genuss sonnengereifter Melonen,
die beim Essen durch die Finger tropfen, verbindet
man mit Ferien im heißen Süden. Und neuerdings
auch mit der Bündner Talschaft Domleschg.

spannen, läuft der Absatz indes wie am Schnürchen: Denn auf ihrem Biotisch – so der Name ihres auf Direktmarketing ausgerichteten Gemüsebetriebs – wiegt Qualität mehr als Menge. So werden bei den Melonen nur zwei bis drei Exemplare pro Pflanze grossgezogen. In ihnen steckt dafür die geballte Kraft des Domleschger Bodens und der Bündner Berg-

sonne. Und das weiss man nicht nur in der gehobenen Gastronomie zu schätzen. Kürzlich habe er, erzählt Marcel Foffa, am frühen Morgen elf Kisten Melonen auf den Churer Wochenmarkt gebracht. Zwei Stunden später waren alle leer gekauft. Wer auf sicher einen der Mehrpfünder heimtragen will, tut demnach gut daran, einen vorzubestellen.

DIE KÖCHIN

*Zu **Rebecca Clopath** fährt man nicht einmal auf die Schnelle. Zu abgelegen ist ihre Stivetta, zu speziell deren Öffnungszeiten. Ein vorgeplanter Besuch des kleinen Restaurants ist die Anfahrt jedoch gleich mehrfach wert. Sie führt vom Domleschg durch die vom Hinterrhein atemberaubend tief in den Felsen geschnittene Viamalaslucht und dann im Zickzack den Schamserberg hinauf bis zum Bauernweiler Lohn auf 1585 Metern. Hier hat Rebecca nach der Lehre beim legendären Chrüteroski und erfahrungsreichen Jahren*



beim Hexer aus dem Entlebuch, dem Spitzenkoch Stefan Wiesner, von ihren Eltern den Biohof Taratsch übernommen. In dessen gemütlicher Wohnküche führt die als eines der interessantesten Nachwuchstalente geltende Köchin sogenannte Esswahrnehmungen durch. Sie umfassen mindestens acht Kreationen, die die umtriebige Chefin passend zu einem zuvor sorgfältig recherchierten Thema ausgeklügelt hat. Auf die Teller kommen nur beste heimische Produkte, zuvorderst vom eigenen Hof sowie aus der Natur darum herum, aber auch aus dem Bündnerland und anderen Schweizer Regionen. Sie werden mit feinstem Gespür für geschmackliche und optische Harmonien kombiniert, jedoch stets so, dass ihr ursprüngliches Aroma erkennbar bleibt. Die kulinarische Entdeckungsreise wird begleitet von den Geschichten, die Chefin Clopath dazu aus ihrer Genusswelt erzählt.

**Stivetta auf dem Biohof Taratsch
Lohn GR
www.rebecca-clopath.ch**

Daten und Anmeldung für Esswahrnehmungen und Kochworkshops sowie Öffnungszeiten Winterbetrieb mit Mittagmenüs, Plättlis etc. siehe Website.





Reis

KORN MIT BISS

Erstmals wächst nördlich der Alpen Reis. Beim Mont Vully auf Freiburger Kantonsboden werden die Reissetzlinge wie in Asien direkt ins Wasser gepflanzt. Das Feld ist ein kleines Ökoparadies, in dem ein grossartiges Risottokorn gedeiht.



Fleissig wie der asiatische Reisbauer: Im Sommer jätet Léandre Guillod mit seinem Bruder Maxime das geflutete Feld, kurz vor der Ernte testet er regelmässig die Reife der Körner.

Wer an einem Sommer- oder Herbsttag entlang der Broye spaziert, sieht sich neuerdings unvermutet nach China, Thailand oder Bali versetzt. Kurz vor dem Naturschutzzentrum La Saugue steht links des Kanaldamms ein grosses, terrassiertes Feld unter Wasser. Ab Juni ragen aus dem Nass Büschel feiner Gräser, im August blühen deren Ährenrispen in schönstem Hellgrün, um sich schliesslich im September schwer mit gelben Körnern beladen vor Mutter Erde zu verneigen. Unglaublich, das ist Reis – Riz du Vully, der hier am

Fusse des gleichnamigen Hügelzugs zwischen Murten- und Neuenburgersee von Léandre und Maxime Guillod kultiviert wird.

Die Hosenbeine hochgekrempt und mit nackten Füssen taucht Léandre Guillod vorsichtig in das goldene Halmenmeer. Das Wasser steigt ihm bis zu den Waden, der matschige Untergrund quillt durch seine Zehen, der gross gewachsene, schlaksige Mann muss aufpassen, dass er nicht ausschlipft. Er kommentiert das mit lausbübischem Grinsen: «Ich bin halt noch nicht so geübt wie asiatische Reis-





Meerrettich
ZUM HEULEN GUT

Meerrettich verleiht mancher Speise einen würzig-scharfen Kick. Besonders wenn die Wurzel so frisch ist wie die von der «Schlossermatt». Auf dem Biohof bei Willisau LU wird sie den ganzen Winter hindurch geerntet.



Sind in der Schweiz die Meerrettich-Pioniere, die von ihnen gezogene Wurzel listet ProSpecieRara heute als eigenständige Sorte: Lucia und Willy Schmid.

Mit der Käseschaufel funktioniert es perfekt. Als wäre es Butter, sticht ihre quadratische Edelstahlklinge durch die harten Meerrettichwurzeln, kupt ihre Enden und vielköpfigen Triebspitzen, schneidet Knubbel weg und entfernt Schorf. Sieht ein Exemplar danach nicht akkurat genug aus, wirft es Bauer Willy Schmid ohne Erbarmen in die Schubkarre neben dem Arbeitstisch. Lucia Schmid rüstet derweil den am Morgen frisch geernteten Meerrettich vor, damit er in der Gemüsewaschtrommel mit Quellwasser vom eigenen Hof abgespült werden kann. In der Scheune steht ein alter Armeeanhänger, vollgeladen mit den pfahlartigen Stangen, ihre verästelten Wurzelfasern sind wild ineinander verheddert. Mit der Baumschere trennt die Bäuerin sie schnipp, schnapp ab. Gerade gewachsene, bleistiftdicke Seitenwurzeln – Fehser genannt – stutzt sie auf gleiche Länge, je fünfzig davon bündelt sie zusammen. Sie müssen penibel genau in der gleichen Wuchsrichtung liegen. Das wird die Arbeit im nächsten Frühling erleichtern, wenn Schmid die Fehser von Hand

in den Acker bringen und hoffen, dass die Mäuse sie nicht gleich reihenweise anfressen. In den Boden gesteckt werden müssen die Ästchen im 60-Grad-Winkel und mit den unteren Enden voran, sodass die dort austreibenden Wurzelästchen im Boden Fuss fassen können.

Der Meerrettich ist bei Lucia und Willy Schmid «Chefsache», wie sie selber sagen. Mit-helfen dürfen nur ihre fünf erwachsenen Kinder und Freunde, die genau wissen, wie es das Ehepaar haben will. Was den Hof in der Schlossematt bei Willisau LU verlässt, «muss Topqualität haben», bringt es Willy Schmid auf den Punkt.

Um dieses Ziel zu erreichen, wird bereits beim Anbau der Grundstein gelegt. Lucia und Willy Schmid hatten vor 15 Jahren nicht nur als Erste in der Schweiz damit begonnen, Meerrettich in grösserem Stil zu kultivieren. Sie pflanzten ihn auch gleich nach den Regeln von Bio Suisse an. Die Wurzeln der Ernte 2021 werden sie sogar mit «Demeter in Umstellung» bezeichnen dürfen. Denn neuerdings bewirtschaften sie ihre 11 Hektaren Land auf der

Burger vom Schlosskarpfen mit Senf-Meerrettich-Sauce und Rotkabissalat

FÜR 4 PERSONEN (8 PERSONEN FÜR APÉRO/VORSPEISE)





Kaki

WINTERLICHE GÖTTERSPEISE

Im Tessin liebt man die Früchte des Kakibaums: als leuchtende Zierde des Gartens in der trüben Jahreszeit. Einzig ein Bauernhof in Biasca unterhält eine Kakiplantage. Eine Geschichte mit bösem Zwischenpiel und erquicklichem Ausgang.

