

BODAN:

Ihr lobt euren Chicorée mit dem Zusatz „aus Erdtreiberei“ aus. Ist das nicht ganz normal?

Hanno Willasch:

Es ist im Gegenteil die absolute Ausnahme! Seit etlichen Jahren wachsen im konventionellen Anbau alle Chicorée-Kulturen in einer Wasser-Nährstofflösung. Selbst im Biobereich ist die Kultivierung in Wasser heute der Standard. Wir bei Rengoldshausen sagen aber: Chicorée ist keine Wasserpflanze, sondern sollte mit dem Boden zu tun haben.

BODAN:

Wie viele Biobetriebe gibt es denn, die den Anbau aus Erdtreiberei betreiben?

zeln, die wir für die Treiberei benötigen, lassen wir von Demeter-Vertragsanbauern aus der Nachbarschaft produzieren. Andere Betriebe haben sich die Wurzeln aus Holland besorgt. Aber seit die Vermarktungsstrukturen sich dort verändert haben, fragen diese Betriebe Wurzeln an, aber leider ist bei uns die Wurzelproduktion im Sommer auch schon der Engpass.

BODAN:

Wie erfolgt denn die Produktion?

Hanno Willasch:

Im Mai wird Chicorée im Freiland ausgesät. Die Ernte erfolgt zwischen September und November, also etwa nach fünf Monaten. Es ist dabei essenziell wichtig, den richtigen Zeitpunkt abzapfen: Denn die Wurzeln müssen lange genug auf dem Feld stehen, um bestimmte Zuckerfraktionen in einem bestimmten Verhältnis auszubilden. Gerade die letzten zwei, drei Wochen sind dabei von entscheidender Bedeutung. Das erfordert auch schon bei unseren Vertragsanbauern viel Hingabe und Aufmerksamkeit. Die Wurzeln werden nach Ernte um 0 °C im Kühlhaus eingelagert und nach und nach im Gewächshaus aufgestellt. Unter völligem Lichtabschluss, bei 16,5 °C und hoher Luftfeuchte bilden sie dann bereits nach zwei Tagen Sprossen aus, die nach drei Wochen erntereif sind.

BODAN:

Und was passiert, wenn die Chicorée-Wurzel zu früh geerntet wird und noch nicht so weit war?

Hanno Willasch:

Vieles kann passieren: Die Pflanze bildet keinen festen Spross aus, und die Blätter fallen tulpenartig auseinander, sind für Krankheiten anfällig oder haben nicht genug Triebkraft, um überhaupt einen

Spross hervor zu bringen. Das kann den Ertrag im Extremfall halbieren. Deshalb müssen wir unsere Wurzelanbauer jeden Herbst motivieren, mit der Ernte der Wurzeln bis sie reif sind, zu warten.

BODAN:

Was ist für euch noch das Spannende am Chicorée-Anbau?

Hanno Willasch:

Man weiß im Grunde genommen nie genau, wie sich die Pflanze entwickeln wird. Und das, obwohl wir seit etlichen Jahren Aufzeichnungen über die Kulturen führen, unter welchen Bedingungen sie sich wie entwickeln. Ich kann sehr viel von der Pflanze lernen, weil ich bei der Ernte Blattsporn und Wurzel gleichzeitig sehe und somit auch beurteilen kann, wie eine Wurzel aussieht, aus der eine schöne Pflanze entsteht. Außerdem hat die Arbeit mit Chicorée eine große soziale

Komponente: Wir arbeiten in größeren Teams – das lässt viel Raum für Gespräche und Ideen.

BODAN:

Was zeichnet das Hofgut Rengoldshausen sonst noch aus?

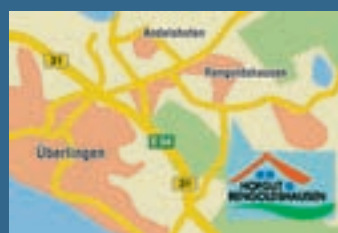
Hanno Willasch:

Zuerst einmal die lange Tradition: Auf „Rengo“ wird biologisch-dynamischer Anbau seit 75 Jahren betrieben. Rengoldshausen ist einer der ganz wenigen Betriebe, die Demeter-Vorzugsmilch – eine Trinkmilch, die nur filtriert, aber nicht erhitzt (pasteurisiert/ultra-hocherhitzt) wird – anbieten. In Fragen der Energieversorgung habe ich mir geschworen, nicht eher in Rente zu gehen, bevor wir nicht unseren gesamten Energiebedarf auf regenerative Energien umgestellt haben.

Das Interview führte Andreas Schur vom Bio-Großhändler BODAN

Hofgut Rengoldshausen

Rengoldshauer Straße
88662 Überlingen
Tel.: 0 75 51/91 58 10
Fax: 0 75 51/91 58 12
hofgut@rengo.de
www.rengo.de



Anbauverband:

Demeter, seit 1932 biologisch-dynamischer Landbau

Personal: Bis zu 20 Personen in der Gärtnerei, darunter 1 Agraringenieur, 4 Gärtnermeister, 5 Gesellen, 4 bis 5 Azubis

Kulturen: Feldbau: Möhren (ca 10 ha), Sellerie, Rote Bete, Kartoffeln (ca. 10 ha), Zwiebeln (ca. 3 ha), Getreide (Dinkel, Weizen, Gerste, ca. 22 ha), Feldfutterbau: Klee- und Luzerne-gras-Gemenge
Gewächshaus: Feldsalat, Kopfsalat, Petersilie, Schnittlauch, Kresse, Postelein, Kohlrabi, Radieschen und Rettich, Tomaten, Paprika, Stangenbohnen, Gurken, etc.

Tierhaltung: 40 Milchkühe (Vorzugsmilch!) und deren Nachzucht

(Rinder und Ochsen) – insgesamt 90 Tiere

Hofladen: Dienstag und Freitag jeweils 11-13 und 15.30-18.30 Uhr

Wochenmärkte: Überlingen auf der Hofstatt: Mittwoch und Samstag jeweils 7.30-13.30 Uhr

Gemüse-Abo: „Grüne Kiste“, Tel.: 0 75 51/91 58 11 oder gruenekiste@rengo.de

Sonstiges: Hofführungen nach Absprache möglich; Ausbildungsbetrieb; „Landwirtschaftliches Grundjahr“ (einjähriger Einführungskurs in ökologischen Landbau und Gärtnerei; Kontakt: Hanno Willasch: Tel.: 0 75 51/91 58 13 oder grundjahr@rengo.de)



Hanno Willasch:

Bio-Betriebe, die den Chicorée-Anbau in größerem Umfang, also in Vermarktungsstrukturen über die Direktvermarktung hinaus betreiben, gibt es sechs in Deutschland. Wir sind aber der einzige von diesen, der dies in Erdtreiberei macht.

BODAN:

Woher wisst Ihr das?

Hanno Willasch:

Wir treffen uns alle zwei Jahre zum Erfahrungsaustausch. Eine weitere Besonderheit: Die Wur-



Wussten Sie schon, dass...

- ... sich das im Chicorée enthaltene Inulin positiv auf die Darmflora (Bifidus-Bakterien) auswirkt?
- ... Chicorée nicht nur als Rohkost, sondern auch gedünstet eine Delikatesse ist?
- ... Sie Chicorée auch zu Hause nicht zu lange und dunkel lagern sollten, damit er nicht zu bitter wird?
- ... Sie bei der Zubereitung die Bitterkeit durch Sahne oder Orangen mildern können?
- ... Chicorée-Anbau eigentlich zwei Kulturen beinhaltet: Wurzelanbau im Freiland (wie Möhren), dann Sprossenwachstum im abgedunkelten Gewächshaus. Daher hat qualitativ hochwertiger Chicorée aus Erdtreiberei auch seinen Preis.



Chicorée – belgischer Mythos in dreierlei Gestalt

Ganz egal, welcher Entstehungsgeschichte des Chicorées man glauben möchte: Alle Herkunftsgeschichten gehen auf das Belgien des 19. Jahrhunderts zurück:

1. Mitte des 19. Jahrhunderts soll der oberste Gartenbauer des Botanischen Gartens in Brüssel Chicorée angebaut haben. Zum Sprossen verpackte er sie jedoch lichtdicht, damit sie möglichst wenig Bitterstoffe ausbildeten. Dabei blieben sie auch sehr bleich, weil sie kein Chlorophyll (Blattgrün) bildeten.
2. In Geschichte Nr. 2 sollen Bauern um 1870 nach einer sehr großen Ernte die Wurzeln der Zichorie eingewickelt haben. Später, während des Winters, entdeckten sie kräftige Knospen.
3. Variante Nr. 3 geht auf das Belgien im Jahre 1830 zurück: Damit die Zichorien-Wurzeln, die für die Produktion von Ersatzkaffee bestimmt waren, in den revolutionären Zeiten nicht verloren gingen, wurden diese mit Erde abgedeckt. Durch Zufall entdeckte man die wohlschmeckenden weißen Blätter.

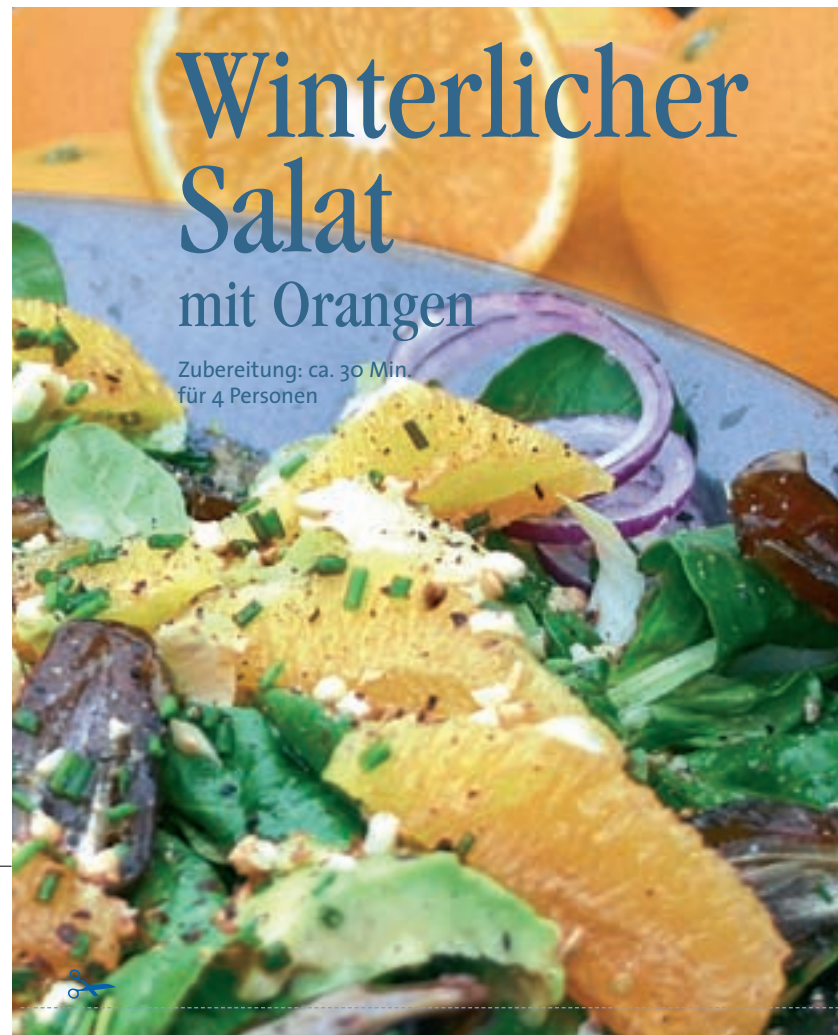


Chicorée-Blatt

Februar 2007

Rezeptideen

REGIONAL
IST 1. WAHL



Winterlicher Salat mit Orangen

Zubereitung: ca. 30 Min. für 4 Personen

Zutaten:

- 100 g Feldsalat
- 2 Chicorée
- 1 kleine Avocado
- 6 frische Datteln
- 3-4 EL geh. Mandeln
- 2 Orangen
- 1 rote Zwiebel

Zitrus-Vinaigrette:

- 1 unbehandelte Orange
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 EL Apfelessig
- 2 EL Honig
- 2 EL Schnittlauch
- 6 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Feldsalat waschen und trockenschleudern. Den Chicorée

halbieren, Strunk heraus schneiden, waschen und in Streifen schneiden. Datteln vierteln und entkernen, Orangen filetieren, Mandeln in kleiner Pfanne anrösten, Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Avocado halbieren und das Fruchtfleisch stückchenweise herauslöfen. Von der Orange und der Zitrone jeweils etwa 2 EL Schale abreiben, dann die Früchte auspressen. Den Saft mit der geriebenen Orangen- und Zitronenschale und den restlichen Zutaten für die Vinaigrette verrühren. Alle Salatzutaten vorsichtig mischen und mit der Vinaigrette übergießen.

Chicorée-cremesuppe

Zubereitung: ca. 35 Min. · 4 Personen

Zutaten:

- 150 g Chicorée
- 120 g Karotten
- 50 g Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 1-2 TL Curry
- 50 ml Weißwein
- 600 ml Gemüsebrühe
- 1 Pr. Pfeffer
- 1 Pr. Muskatnuss, frisch gerieben
- 1 Pr. Kräutersalz
- 50 g Sahne
- 2 EL Kräuter, gemischt



Zubereitung:

Zwiebeln grob schneiden und in Butter andünsten. Kartoffeln schälen, grob würfeln und zu den Zwiebeln geben. Curry darüberstreuen und 1-2 Minuten mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Gemüsebrühe zugießen und weich kochen. Die Suppe pürieren und mit Pfeffer, Muskatnuss und Kräutersalz würzen. Chicorée in feine Streifen schneiden, mit der Sahne in die heiße Suppe geben und 10 Minuten ziehen lassen. Mit frisch gehackten Kräutern bestreut servieren.

weitere Rezepte: www.echt-bio.de

IMPRESSUM:

Die Obst- und Gemüseblätter informieren monatlich über verschiedene Erzeugerbetriebe der Region Bodensee-Oberschwaben.

Herausgegeben von:
BODAN Grosshandel für Naturkost GmbH, Zum Degenhardt 26,
88662 Überlingen, Tel. (0 75 51) - 94 79-0

Redaktion:
Andreas Schur: andreas.schur@bodan.de · Entwurf: ZITRUSBLAU.DE

In Zusammenarbeit mit den regionalen Bio-Betrieben:
Hofgut Fischermühle, Spießhaldenhof, Helchenhof, Biohof Höllwangen,
Gartenbau Thomas Kessler, Hofgut Hechelfurt, Gärtnerei am Rösslerhof,
Hofgemeinschaft Heggelbach, Pestalozzi Kinderdorf/Gärtnerei, Gärtnerei
und landwirtschaftlicher Betrieb Hofgut Rengoldshausen, Hofgut Rimpertsweiler, Hofgut Mosisgreut

Chicorée-Blatt

REGIONAL
IST 1. WAHL

Jeden Monat saisonal & regional:
Obst und Gemüse mit Gesicht!



Februar 2007 · Ein saisonales Infoblatt über die frischen Lieferanten von BODAN · gratis in Ihrem Naturkost-Fachgeschäft

Die Kraft, die aus der Wurzel kommt

Hanno Willasch vom Hofgut Rengoldshausen, Agraringenieur und seit 20 Jahren Chicorée-Student

Hanno Willasch betritt mit Taschenlampe das vollkommen abgedunkelte Gewächshaus. In jedem Herbst wird ein Teil des Gewächshauses hier auf dem Demeter-Hofgut Rengoldshausen in Überlingen am Bodensee absolut „lichtdicht verpackt“. Für den Chicorée. Für die Pflanze, die vor zwei Jahrzehnten die Leidenschaft bei Hanno Willasch und Geert Neyrinck entfacht hat und die sie nicht mehr loslässt.

Und dies aus gutem Grund: „Chicorée ist die einzige mir bekannte Pflanze, die unter völligem Lichtabschluss Blätter hervorbringt. Eine unheimlich spannende Kultur, von der ich jedes Mal wieder neu hinzu lerne“, meint Hanno Willasch.

Das Interview auf Seite 2.



- #### Ihr Naturkostladen-Einkaufszettel für die zwei Rezepte auf dieser Seite:
- Chicorée Feldsalat 1 kl. Avocado
 - 6 frische Datteln 3 Orangen 2 rote Zwiebel
 - Mandeln, z. B. von Davert 1 Zitrone
 - Apfelessig, z. B. Voelkel 120 g Karotten
 - Honig, z. B. Allos Schnittlauch
 - Sahne und Butter, z. B. Molkerei Schrozberg
 - Weißwein, z. B. Le Corbeau von Weinimport Peter Riegel
 - Olivenöl, z. B. Naturata Salz, z. B. von Naturata
 - Gemüsebrühe, z. B. von Ernteseegen
 - Kräutersalz, z. B. von Lebensbaum
 - Muskatnuss, z. B. von Lebensbaum
 - Curry und Pfeffer, z. B. von Lebensbaum
 - Kräuter, gemischt frische Kräuter, oder
 - Gewürzblütmischung „Gute Laune“, z. B. von Sonnentor

REGIONAL
IST 1. WAHL