

VERWURZELT UND INNOVATIV: DIE **KAROTTEN-KULTUR.**

Eigentlich ganz einfach: Von der Aussaat bis zur Reife ist das Rübli wenig anspruchsvoll und sehr ergiebig. Wie man jedes Jahr 95 Prozent Ernte-Effizienz anpeilt und woher man die Energie nimmt, mit Karotten in vier Farben bei Köchen zu punkten, haben wir im Rüblikanton Zürich erfahren.



Erstaunlicherweise kommt aus dem Kanton Zürich jährlich das grösste Kontingent Karotten für den Schweizer Markt, neben den Kantonen Aargau, Bern, Fribourg und Waadt sowie dem St.Galler und Churer Rheintal. «Dies obwohl wir hier gar keinen idealen Sandboden haben, sondern einen eher schweren Untergrund», bemerkt Martin Schärer aus Oberweningen. Der gelernte Gärtner weiss diesen sogenannten Nachteil für seine gefragte Karottenqualität zu nutzen. Er kennt seinen Boden, hat die Erfahrung des Vaters und seinen eigenen Pioniergeist, um das Maximum herauszuholen.

Weltweit das beliebteste Gemüse.

Der Markt verlangt ein feines, glattes, makellores und möglichst preiswertes Rübli. Grosse Monokulturen nach holländischem Vorbild erfüllen diese Voraussetzungen, und dennoch kann man seine eigene Marktnische finden: «Unsere Rübli wachsen langsamer heran, was für Geschmack und Konsistenz von Vorteil ist», verrät Martin

Schärer. Ein ideales Rübli definiert sich neben knackigem Biss und süssem, saftigem Aroma auch durch den Zusammenhalt von Aussenrinde und Herz. Diese zwei andersartigen Teile müssen möglichst gut zu einer Einheit zusammenwachsen, damit in der Küche die Weiterverarbeitung zu Stäbchen, Rondellen, Julienne etc. auch problemlos klappt.

Trend heisst wieder: Back to the Roots.

«Wir wollen in einem klar abgesteckten Preisfeld noch mehr Geschmack erzielen. Und wir betreten gerne Neuland: mit alten Sorten und wiederentdeckten Farben», fasst der Sohn von Heinrich Schärer zusammen. Aus dieser Leidenschaft für Mehrwert entstand die Idee, violette, tiefrote, weisse und gelbe Rübli zu einem Set zusammenzustellen und anzubieten. Auch die Bodenpflege wird grossgeschrieben, denn 28 Hektaren oder ein Viertel der Felder werden jährlich mit Rübli bebaut. Um Schädlingen vorzubeugen, werden auf den Feldern zwischen zwei

Rüeblierten mindestens drei andere Sorten gepflanzt: Abwechslung in den Kulturen wird z.B. so praktiziert: Nach den Rüebli kommen Randen, dann Kopfsalat, später Weizen oder Gerste und erst dann wieder Karotten.

«Mein Lieblingsrüebli: direkt aus dem Boden gezogen.»

Das Karottenjahr beginnt im Dezember/Januar mit dem Studium der Bodenanalysen und der dementsprechenden Bestellung von Nährstoffen und Düngern, daraus folgen die Wahl der Saaten und die Planung des Anbaus. Mitte April wird zum ersten Mal angesät und im Herbst zum letzten Mal, damit noch für die Winterlagerung geerntet werden kann. Während des Reifens ist eine ausge-



glichene Wasserverfügbarkeit von grosser Wichtigkeit. Das heisst: Wässern während der Trockenperioden und vor langen Regenperioden, damit die Karotten die Wassermengen besser aufnehmen können. Während des Wachstums von drei Monaten braucht es eine Person zur Aufsicht, zum Ernten sind es zwei, und für das Waschen und Aufbereiten sind drei Angestellte im Einsatz. Wenn morgens um neun die Bestellungen aus Zürich aufgegeben werden, kann noch innert Tagesfrist geerntet, gewaschen und sogar poliert werden. Die Bestellungen werden mit dem eigenen Lieferwagen nach Zürich zum Engrosmarkt gefahren. «In den Ferien habe ich in Thailand und Australien auf dem Markt frische, gewaschene Gewächse probiert. Am besten schmeckt mir immer noch ein frisches Rüebli direkt aus dem eigenen Boden», bekennt Martin Schärer.

Nach einem Gespräch mit Martin Schärer von Schärer Gemüsebau, Oberweningen, Kanton Zürich. Im Bild mit Bund Rüebli: Heinrich Schärer (rechts) und Martin Schärer.

KRAUT UND RÜBEN: WISSENSWERTES RUND UM DIE ORANGEROOTE WURZEL.



Purple Rain oder Küttiger?

Das Farbspektrum der Karotten geht von den fast weissen Küttiger Möhren über die gelben Pfälzer zu den klassischen orangen Wurzeln. Exotische Sorten sind die rote Züchtung Nutri-Red mit extra viel Betacarotin und die dunklen Purple-Varianten mit orangem Herz oder ganz violett.

Bittere Überraschung: Wer im kühlen Lagerraum zum Beispiel Äpfel neben Karotten lagert, kann geschmacklich bitter enttäuscht werden. Da Äpfel während des Nachreifens Äthylen absondern, beschleunigt dies auch das Reifen der Rüebli: mit bitteren Konsequenzen.

Gute Augen, aber nur mit Öl:

Karotten sind hervorragende Lieferanten für Vitamin A, welches die Sehkraft verstärkt. Das in der orangen Wurzel enthaltene Betacarotin kann aber nur vom Körper aufgenommen und zu Vitamin A umgewandelt werden, wenn man gleichzeitig Öl oder Nüsse dazu isst. Karottenstäbchen zum Dippen in einer Olivenölsauce sind eine ideale Kombination.

Wer hats erfunden? In Moosseedorf, Kanton Bern, wurden Rüebliisamen in Pfahlbauten gefunden, die aus der Zeit von 2000 bis 1000 v. Chr. stammen. Wildformen wachsen heute noch in Südeuropa sowie in Asien und auf unseren Wiesen. Das lateinisch «daucus carota» genannte Gemüse gehört zur Familie der Doldenblütler.