

# «Nose to Tail» auch beim Gemüse

Sissach | Der Ebenraintag im Zeichen von «Blatt bis Wurzel»

Am Ebenraintag haben die Besucher erfahren, dass auch vermeintliche Gemüseabfälle einen Platz auf dem Teller verdienen. Mit dem vielfältigen Angebot an Ständen und Attraktionen sollte das Fest in erster Linie das Bewusstsein für landwirtschaftliche Produkte und die Arbeit der Bauern schärfen.

Sabri Dogan

Für die Kulinarik-Expertin, Buchautorin und Journalistin Esther Kern gibt es praktisch keine Gemüseabfälle. An ihrem Stand am diesjährigen Ebenraintag in Sissach regt sie an, jegliche Gemüseteile in der Küche zu verarbeiten und möglichst nichts wegzuerwerfen. Bei ihren vielen Besuchern bei Spitzenköchen, Landwirten und in verschiedenen Ländern bemerkte sie nämlich, wie aus den vermeintlichen Abfallprodukten höchstgenussliche Speisen kreiert werden können.

«Praktisch alle Gemüseteile können verwertet werden», sagt Kern mit einem begeisterten Funkeln in den Augen. Kartoffelschalen müssten nicht auf dem Komposthaufen landen. Sie eignen sich als Chips oder auch für Suppen. Mit Melonenschalen liesse sich durchaus auch etwas Leckeres kreieren. Kern zeigte am Ebenraintag in Zusammenarbeit mit Küchenchefinnen von zwei lokalen Restaurants, dass auch aus Kohlrabiblättern Snacks gemacht werden können oder dass das ganze Radieschen – vom Blatt bis zur Wurzel – auf den Teller kommen kann.

### Bewusster konsumieren

Für Lukas Kilcher, Leiter des Ebenrain-Zentrums in Sissach, ist der diesjährige Ebenraintag eine Möglichkeit, der Bevölkerung das Bewusstsein für die Landwirtschaft und insbesondere die Wertschätzung für das Gemüse näherzubringen: «Wer sich im Supermarkt an den vollen Gemüseregalen mit glänzenden Topprodukten bedient, kann sich nicht vorstellen, wie gross die Mühen, Rüstarbeiten und Verluste bei all jenen Produkten sind, bis sie es schliesslich ins Regal geschafft haben», erklärt Kilcher. Er forderte deshalb gerade jetzt spezielle Solidarität mit den Bauern und machte deshalb die ganzheitliche Verwertung von Gemüse zum Thema am Ebenraintag.

Der letztjährige Event ging bereits in diese Richtung. Mit dem «Nose to tail» zeigte der Ebenraintag eindrücklich, wie das ganze Tier verarbeitet werden kann. Kilcher erinnert sich noch genau, als den Besuchern Zwetschgen-Lungen offeriert wurden: «Sie fanden sie köstlich und doch erschrecken sie, als sie erfahren, was



Kräuter, Blätter, Stiele... Am Ebenraintag können sich die Besucher von der Vielfalt verwertbarer Pflanzenteile überzeugen.

Bilder Sabri Dogan



Wer will probieren? Für Interessierte gibt es «Müscherli».



Ein Highlight für die Kleinen sind die Tiere.

es war.» Kilcher erklärt weiter: «Der Ebenraintag soll der Bevölkerung neue Ideen bringen und Brücken schlagen zwischen Landwirtschaft, Natur und Ernährung.» So entstand dieses Jahr eine Zusammenarbeit mit der «Gmüeserei».

Die Genossenschaft bietet nicht wie viele andere Bauern nur Gemüse abos an, sondern lässt Mitglieder ein Soll an Stunden mitarbeiten. Dafür bekommen sie praktisch wöchentlich frisches, selbst angebautes Gemüse. Heinke Torpus, begeisterte Hobby-Gemüsebauern, kann die Qualität richtig herauschmecken und sagt: «Mein Sohn hat letzthin eine frische

Karotte geerntet und gegessen.» Der Geschmack mit einer einer Supermarkt-Karotte sei um Welten besser. Biobauer Pascal Benninger begleitet das Projekt als Fachmann und freut sich auf eine besondere Aktion im Winter: «Im Abo gibt es italienischen Sugo in Gläsern. Eine besondere Abwechslung zum etwas eintönigeren Sortiment im Sommer.»

### Ein Fest fürs Volk

Kilcher ist bescheiden und möchte sich nicht als Trendsetter bezeichnen. Dennoch ist der Ebenrain für Sandra Knecht, Gastronomin und Künstlerin, eine Inspiration gewesen.

In der temporären «Chnächt-Scheune» am Afer des Basler Rheins kocht sie regelmässig an Wochenenden für rund 100 Personen. Jede Woche mit einem anderen Thema und immer mit regionalen Produkten. In Zürich im Kaufleuten hatte sie vergangenes Jahr ein ganzes Galloway-Rind vor den Augen des Publikums verarbeitet und dann in verschiedenen Gängen mit den Gästen verspielen. Ihre Kocheinlagen sind international bekannt.

Der Ebenraintag war aber auch ein Volksfest. Der Anlass wartete mit vielen Attraktionen auf: Von einem kleinen von Hand betriebenen Holz-Riesenrad über die Fütterung von Kü-

hen, Eseln und Ziegen bis zu Schwingerschnupperkursen. So macht es dem Ideengeber Kilcher Spass: Bewusstsein für das Produkt und die Arbeit der Bauern zu wecken, zu informieren und gleichzeitig Gaumenfreuden und Spass für die lokale Bevölkerung anzubieten. Kilcher lässt derweil bereits durchblicken, wie es nächstes Jahr weitergeht: «Die Bildung kommt ins Programm», sagt er und blickt zufrieden in Richtung Kochbühne.

Weitere Eindrücke vom Ebenraintag auf Seite 12.

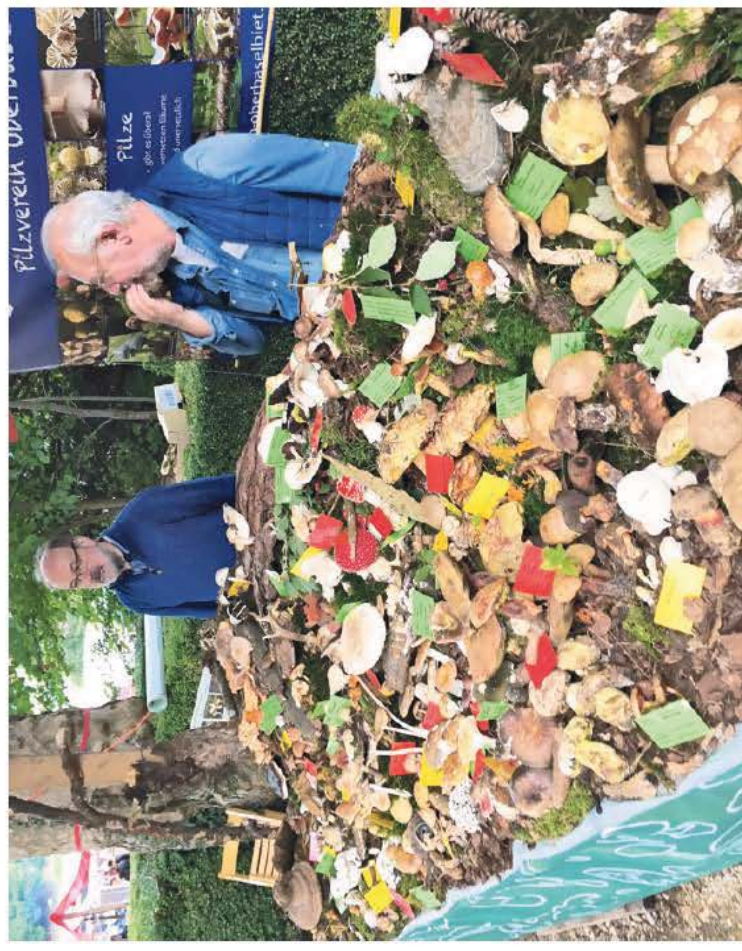


Ob durch Wurstwaren, duftende Kräuter oder einfach nur mit Malstiften: Der Ebenraintag vermag das Interesse seiner Gäste zu wecken.

# Weitere Impressionen vom Ebenraintag 2018



«Paradiesischer Strohberg für Kinder mit überschüssiger Energie.»



Beim Pilzverein erfährt man alles über die grosse Palette an giftigen und geniessbaren Pilzen.



«Äifach härzig, die Chälbli.»



Bienenwabe: Und wo ist die Königin?



Die ersten Schwingversuche ohne Sägemehl.