

Das Gemüse mehr wertschätzen

Ebenraintag / Wie letztes Jahr beim Fleisch wurde diesmal aufgerufen, auch beim Gemüse möglichst alles zu essen.

SISSACH «Versuchen Sie diese Chips aus Brocoliblättern», ermunterte Esther Kern, Initiantin der Aktion «Leaf to Root», welche zum Ziel hat, von der Wurzel bis zu den Blättern und Samen alles zuzubereiten und zu geniessen. Die Besucher und Besucherinnen des Ebenraintags griffen zaghaft zu, nahmen die dünnen, steifen, dunkelgrünen Blättchen in die Hand, schauten sie rundherum an, steckten sie vorsichtig in den Mund und sagten nichts ausser «mmmh».

Blatt bis Wurzel

Sie forderten auch andere auf, zu probieren, denn das sei nun wirklich fein. «Und sicher gesünder als gewöhnliche Chips», meinte eine Frau. Der Ebenraintag 2018 vom letzten Sonntag stand unter dem Motto «Vom Blatt bis zur Wurzel», womit die Neuentdeckung von Fenchelkraut, Radieschenblatt und Co. gemeint war. «Damit soll nicht nur das Gemüse die ihm gebührende Wertschätzung erhalten», erklärte Lukas Kilcher, Leiter Ebenrain, «sondern auch die Arbeit der Bauernfamilien. Zudem können neue Entdeckungen in der Küche gemacht werden.»

Spezielle Pflänzchen

Sandra Knecht, Künstlerin und Köchin im «Chnächt», Basel, sowie Julie Jaberg, Küchenchefin im Gasthof Neubad, Binningen, zeigten ihre kulinarischen Erfindungen. Diese kreieren sie aus speziellen Pflanzenteilen wie beispielsweise aus Maishaar, Microleaves (Pflanzensprossen), Radieschenkraut und dem Grün der Fenchelknolle. Es ist ein unerschöpfliches Themenfeld. Damit spricht der Ebenrain mit seinem Besuchstag erneut ein



Lukas Kilcher erläutert, dass dieser Fenchel mit Haut und Haar – oder eben mit Stängel, Blättern und Samen genossen werden kann. Der Ebenraintag stand ganz im Zeichen der Wertschätzung landwirtschaftlicher Produkte.

(Bild Benildis Bentolilla)

aktuelles Thema an und verbindet Anliegen der Landwirtschaft mit Anliegen der Konsumenten.

Die Biogemüseproduzenten Pascal Benninger von der «Gmüeserei Sissach» und Dieter Weber vom Hof Obere Wanne in Liestal überbrachten ihre Botschaften als Produzenten. Schliesslich braucht es solche, die offen sind für das Thema und nicht wegschneiden und rüsten,

wie dies der Detailhandel verlangt. Pascal Benninger meinte, bei ihnen gehe eigentlich nichts verloren, weil das Weggeschnittene als Pflanzennahrung auf dem Acker bleibe. Trotzdem begrüsse er den neuen Trend.

Rund 6500 Personen profitierten von einem gemütlichen Sonntag mit einem immer vielfältigeren Speiseangebot, bunten Marktständen, sympathischen

Bauernfamilien und viel authentischer Unterhaltung für Kinder. Wenn es den Ebenraintag nicht schon jahrzehntelang gäbe, müsste man ihn erfinden.

Chips selber machen

Übrigens, die eingangs erwähnten Brocolichips lassen sich ganz einfach herstellen. Einfach Gemüseblätter – es eignen sich auch andere als die von Brocco-

li – von Hand zerkleinern und auf einem Backblech ausbreiten. Nicht übereinanderstapeln. Öl, Salz und andere Gewürze nach Belieben darüber streuen. Bei 120 Grad 15 bis 20 Minuten im Backofen backen. En Guetä.

Benildis Bentolilla

Weitere Informationen:

www.ebenrain.ch