

Presseberichte zum Ebenraintag 2018

bz vom 3. September 2018: Vom Blatt bis zur Wurzel – wie sich vom Gemüse mehr essen lässt

Ebenraintag 2018

Vom Blatt bis zur Wurzel - wie sich vom Gemüse mehr essen lässt

Am Ebenraintag 2018 stand am Sonntag das Gemüse im Mittelpunkt. Unter dem Titel «Von Blatt bis Wurzel» wurde gezeigt, wie man vom Gemüse mehr essen kann, um dabei weniger wegzuerwerfen. Das Thema und der Bauernmarkt lockten über 6500 Besucherinnen und Besucher nach Sissach ins Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung, teilte der Ebenrain in einer Medienmitteilung mit.

Diese zitiert Ebenrain-Chef Lukas Kilcher: «Wer sich im Supermarkt an den vollen Gemüseregalen mit glänzenden Topprodukten bedient, kann sich nicht vorstellen, wie gross die Mühen, Rüstarbeiten und Verluste mit all jenen Produkten sind, bis sie es ins Regal geschafft haben.» Kilcher forderte deshalb spezielle Wertschätzung für regionale Nahrungsmittel und Solidarität mit den Bauern.

Am Ebenraintag kochte die Künstlerin und Köchin Sandra Knecht vom temporären Basler Gasthaus Chnächt Mais von Haar bis Blatt. Julie Jaberg, Küchenchefin im Gasthof Neubad in Binningen, verarbeitete Radieschen bis zur Wurzel. Die Autorin und Ge-



Kochshöw mit Gemüse.

ZVG

müsescout Esther Kern zeigte «am Beispiel Kohlrabiblattchips oder kandierte Fenchelstängel, dass die Verarbeitung spezieller Gemüseteile keine Hexerei ist».

Mit dabei waren auch Gemüseproduzenten wie Pascal Benninger. Er koordiniert sei 2018 auf dem Ebenrain die «Gmüserei Sissach», die Gemüse im Abo für seine Genossenschafterinnen anbietet. Direkt von seinem Hof kam Dieter Weber, der bekannt ist für seine Kürbisse, die auf seinem Hofgut Obere Wanne in Liestal wachsen. «Er erzählte, wieso man sich bei manchen Kürbissen die Arbeit mit dem Schälen sparen kann.» (BZ)

BaZ vom 3. September 2018: Kohlrabi und Radieschen sind von Blatt bis Wurzel geniessbar

Kohlrabi und Radieschen sind von Blatt bis Wurzel geniessbar

Am Ebenraintag in Sissach wurde gezeigt, wie Gemüse ganzheitlich verwertet werden kann



Mehr Solidarität mit Bauern gefordert. Esther Kern, Pascal Benninger, Dieter Weber und Lukas Kilcher (v.l.n.r.) wollen die Wertschätzung für regionale Produkte steigern. Fotos Tomasz Sikora

Von Tomasz Sikora

Sissach. Fenchelblatt, Radieschenblatt und Co – diese wenig beachteten Gemüsebestandteile, die oft ungenutzt im Abfallimer landen, waren die Stars am gestrigen Ebenraintag 2018 am gleichnamigen Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung in Sissach.

Nachdem der Ebenraintag im letzten Jahr unter dem Motto «Von Nase bis Schwanz» aufzeigte, wie wenig beachtete Teile von Tieren verwertet werden können, hat sich das Zentrum dieses Jahr der pflanzlichen Ernährung gewidmet. Auf praktische Weise haben Gemüseexperten gezeigt, wie es möglich ist, ganzheitlich zu verwerten, mit weniger Abfall dem Food Waste entgegenzuwirken und dabei erst noch Pflanzenteile geschmacklich kennenzulernen, die gemeinhin als ungeniessbar gelten und oft im Abfall landen.

Der diesjährige Sommer brachte Hitze- und Dürrekorde mit sich, wie sie in Zukunft aufgrund des fortschreitenden Klimawandels häufiger zu erwarten sind.

«Aufgrund des sich ändernden Klimas ist es schon heute fast unmöglich, Gemüse ohne Bewässerung anzubauen», sagte Lukas Kilcher, Dienststellenleiter des Ebenrain-Zentrums am gestrigen Ebenraintag.

Vermeehrt fremde Schädlinge

Mit der zunehmenden Globalisierung treten ausserdem vermehrt fremde Schädlinge in der Landwirtschaft auf, die die Bauern immer wieder vor neue Probleme stellen.

«Nachdem wir im Baselbiet in der Vergangenheit mit der Kirschesigfliege zu kämpfen hatten, ist es dieses Jahr die aus Asien eingeschleppte Marmorierete Baumwanze, die Gemüse, Obst und

Beeren ungeniessbar macht», sagte Kilcher. Dazu kommt, dass der Markt und somit die Grossverteiler bei Obst und Gemüse sehr wählerisch sind. Der durchschnittliche Konsument im Supermarkt kann sich beim Blick auf die Produkte in den Gemüse- und Obstregalen kaum vorstellen, wie viel Arbeit nötig und wie viel Aussortierung und Rüsten damit verbunden ist, dass er ein optisch ansprechendes Rüebli im Supermarkt vorfindet.

«Aus all diesen Gründen und auch weil Gemüse zu einer gesunden Ernährung gehört, ist es wichtig, dass regionale Nahrungsmittel mehr Wertschätzung und die Bauern mehr Solidarität erfahren», forderte Kilcher.

Dass Unterstützer der Ernährungssouveränitäts-Initiative, über die das Stimmvolk Ende September abstimmen wird, gerade an einem derartigen Anlass präsent waren und auf Stimmen-

fang gingen, überrascht nicht. Um den zahlreich erschienenen Besuchern des Ebenraintags zu zeigen, wie der «Von Blatt bis Wurzel»-Gedanke in der Praxis umgesetzt werden kann, waren einige Experten anwesend.

Abfall sparen

So auch Esther Kern, Autorin und Initiatorin der Initiative «Leaf to Root», die es sich zum Ziel gemacht hat, Wissen und Rezepte rund um die Zubereitung von speziellen Gemüseteilen zu sammeln. Sie zeigte anhand von Kohlrabiblattchips und kandierten Fenchelstängeln, wie man vermeintliche Gemüseabfälle verwerten kann.

Julie Jaber, Küchenchefin vom Gasthof Neubad in Binningen, demonstrierte, dass auch Radieschen von Blatt bis Wurzel geniessbar sind. Und die Künstlerin und Köchin Sandra Knecht, die das temporäre Gasthaus Chnäch in

Basel leitete, führte vor, wie man aus Mais, von Haar bis Blatt, ein süsses Gericht zaubert. Anwesend war aber am gestrigen Ebenraintag nicht nur die Seite der Verwerter, sondern auch jene der Produzenten.

Pascal Benninger, Koordinator der «Gmüeserei Sissach», die Gemüse im Abo für Genossenschafter anbietet und sich auf dem Land des Ebenrain-Zentrums befindet, sagte: «Immer wieder höre ich zum Beispiel von Genossenschaftern der Gmüeserei, dass es schade sei, geniessbare Teile wegzuworfen.» Deshalb gebe man nun auch unerwartete Gemüseteile mit ins Abo.

Dieter Weber, Kürbisexperte und Betreiber des Hofguts Obere Wanne in Liestal, erklärte, welche Kürbisse man nicht zu schälen braucht. Denn auch bei Kürbissen kann man mittels ganzheitlicher Verwertung nicht nur Zeit, sondern auch Abfall einsparen.

Volksstimme vom 4. September 2018: «Nose to Tail» auch beim Gemüse

«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 Kulinariik-Expertin, Buchautorin und Journalistin Esther Kern gibt es praktisch keine Gemüseabfälle. An ihrem Stand am diesjährigen Ebenraintag in Sissach regt sie an, gleiche Gemüseteile in der Küche zu verarbeiten und möglichst nichts wegzuerwerfen. Bei ihren vielen Besuchen bei Spitzenköchen, Landwirten und in verschiedenen Ländern bemerkte sie nämlich, wie aus den vermeintlichen Abfallprodukten höchst genussliche 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 Kohlrabiblätern 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 Gemüseriegalen 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 erfuhren, 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 «Müschterli».



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-Gemüsebäuerin, 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 Bonninger 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 Ufer 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 Holzriesenrad 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.



Bilder vs 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.