Nicole und Alexander Tanner vom Birsmattehof in Therwil BL

Foto: Tanja Hoch

«Eine grosse Gemüsevielfalt ist auch im Winter möglich»

Die Agrico Genossenschaft ist bekannt für ihr Bio-Gemüse-Abo. Nicole und Alexander Tanner, die auf dem Birsmattehof die Gemüseproduktion leiten, verraten, wie der Speiseplan auch im Winter abwechslungsreich bleibt. **Tanja Hoch, Bio Suisse**

Wofür steht die Agrico Genossenschaft und wer sind ihre Mitglieder?

Die Genossenschaft steht für einen intensiven Austausch zwischen Produzierenden und Konsumierenden. Über das Budget, Investitionen und den Anbauplan stimmen wir gemeinsam ab. Unser Gemüse-Abo hat die Agrico von Anfang an geprägt und macht 75 Prozent des Umsatzes aus. Wöchentlich liefern wir 2500 Gemüsekörbe aus, von Kleinbasel bis nach Sissach.

Wieso ist der biologische Anbau wichtig?

Über den Biolandbau kann man in der Direktvermarktung die Verbundenheit zwischen Konsumenten und Produzenten gut herstellen. Die Konsumierenden erfahren aus erster Hand, wie die einzelnen Jahreszeiten verlaufen und welche Auswirkungen das auf die Produktion hat. Unsere Bio-Produkte sind alle unterschiedlich und widerspiegeln den Klimaverlauf in Form und Menge.

Welche Gemüse bauen Sie in der kalten Jahreszeit an?

Bei uns findet man im Winter ein reichhaltiges Angebot. Zuckerhut, verschiedene Zichoriensorten, Endivie, Portulak, Asiasalat in verschiedenen Farben und Formen, Lauch, Federkohl, Rosenkohl, Palmkohl, Wirz und natürlich Nüsslisalat. Aus unserem Lager kommt eine Vielfalt an Kürbissorten, Rot- und Weisskabis, Chinakohl, Karotten im breiten Farbspektrum, Wurzelpetersilie, Pastinaken, Randen in verschiedenen Farben und Formen, Schwarzwurzeln, Sellerie und Kartoffeln.

Wie lagere ich mein Gemüse zuhause am besten: Was gehört in den Kühlschrank, was nicht?

Je blattriger etwas ist, desto besser ist die Aufbewahrung im Plastiksäckchen. So lässt sich die Luftfeuchtigkeit einschliessen. Am besten bringt man Plastiksäckchen mit zum Marktstand, die man eh schon zuhause hat. Kartoffeln, Süsskartoffeln und Zwiebeln gehören nicht in den Kühlschrank. Kartoffeln lagert man am besten im Keller. Viele Leute lagern sie in einer Styropor- oder Kühlbox auf dem Balkon. Bei langen Phasen unter fünf Grad sollte man sie aber reinholen.

Wie kann ich im Winter abwechslungsreich und doch regional und saisonal essen?

Langeweile haben eher Leute, die immer zum Grosshändler gehen und beim Altbekannten bleiben, sich gar nicht an Spezielleres wie Federkohl heranwagen. Mit dem Gemüse-Abo muss man sich fast vielfältig ernähren, kann Neues entdecken und kombinieren. In Italien werden Zichorien beispielsweise gekocht. In der Schweiz sind sie mehrheitlich als Salat bekannt, doch im Winter hat man weniger Lust auf kalte Speisen. Auch Zuckerhut und Portulak kann man kochen. Mit Rahm, Eiern und Karotten ergeben sie feine Quiche-Beläge. Auf die bitteren Gemüse wirken Rosinen, Nüsse und Äpfel ausgleichend. Auch einfach und schmackhaft: Wintergemüse mit Öl und Gewürzen auf einem Blech in den Ofen schieben, bis alles gar ist.

BIOSUISSE

Die Agrico Genossenschaft wurde 1980 von Konsumentenseite gegründet mit dem Ziel, eine selbstbestimmte Versorgung mit einer grossen und qualitativen Auswahl an frischem Bio-Gemüse aus der Region und Einblick in die Produktion zu haben. Die beiden Produktionsstandorte sind der Birsmattehof in Therwil BL und der Markhof in Rheinfelden-Herten.
www.birsmattehof.ch