

Ein Hoch auf die Knollen und Rüben

Möhringen Agraringenieurin Mechthild Hubl wirbt für fast vergessene Gemüsesorten im Selbstversorgergarten. *Von Sabine Schwieder*

Kleine, leckere Knollen, die aussehen wie Insekten, Salatblätter, die nach Senf schmecken: alte Gemüsesorten sind oft für eine Überraschung gut. Mechthild Hubl, Agraringenieurin und Samengärtnerin, ist eine leidenschaftliche Fürsprecherin dieser Gemüsesorten, die von supermarktauglicher Ware verdrängt wurden. Beim jüngsten Treff am Turm im Gemeindezentrum der Möhringer Martinskirche stellte sie einige dieser fast vergessenen Gemüse vor und warb für mehr Vielfalt in Garten und Küche.

„Es gibt auch weiße oder gelbe oder lilafarbene Möhren.“

Mechthild Hubl,
Agraringenieurin

Die Agrarwissenschaftlerin erweiterte ihre Kenntnisse durch die Praxis in ihrem 1600 Quadratmeter großen Selbstversorgergarten. Vor allem der Wunsch nach einer längeren Erntezeit führte sie zu alten Gemüsesorten. Höchsterträge, Gleichförmigkeit, Transportfestigkeit, all das sind Anforderungen, die für Selbstversorger keine Rolle spielen. „Aber es muss schmecken“, sagt Mechthild Hubl über den intensiveren Geschmack und die Vielfalt alter Sorten. Als Samengärtnerin ist es ihr ein Anliegen, dies auch für kommende Generationen zu erhalten.

Für einen vollständigen Selbstversorgerhaushalt brauche man 170 bis 200 Quadratmeter Land, sagte sie, aber auch ein Balkon eigne sich, um weniger auf den Supermarkt angewiesen zu sein. „Die Herausforderung ist nicht nur der Anbau, sondern auch die Verarbeitung. An Möhren klebt eine Menge Dreck“, gab sie zu. Belohnt werde die Mühe mit einer tieferen Beziehung zur Natur: „Man ist dankbar für die Leistungen unserer Vorfahren.“

Zu den Wurzelgemüsen, die sich für den Wintervorrat eignen, gehören zum Beispiel die Schwarzwurzeln. Allerdings sind sie nicht so beliebt, weil ihr Saft die Hände verklebt. Schön anzusehen mit ihren violetten Blüten ist hingegen die Haferwurzel (auch Bocksbart genannt), deren Geschmack an Austern erinnert. Süßlich schmeckt die Zuckerwurzel mit vier bis acht Prozent Zu-

ckergehalt, die püriert oder als Suppe verwendet wird. Und dann die verschiedenartigen Möhren, die keinesfalls alle die gleiche Farbe haben müssen. „Die orangefarbene, saftige und süße Möhre von heute wurde erst im 17. Jahrhundert in Holland gezüchtet“, erläuterte Mechthild Hubl. „Es gibt aber auch weiße oder gelbe oder lilafarbene Möhren.“

Ideal für Babys und Kleinkinder sind die nitratarmen und aromatischen Pastinaken, die einen hohen Ertrag bieten und gut zu lagern sind. Aus eigener schmerzlicher Erfahrung riet Mechthild Hubl aber, im Umgang mit ihnen Handschuhe zu tragen, da die Blätter Entzündungen hervorrufen können. Eine Delikatesse in Frankreich und Japan ist der Knollenziest, dessen Knollen wie Insekten aussehen, aber in Butter gedünstet besonders gut schmecken. Ähnlich ungewöhnlich wirkten die im Publikum herumgereichten Erdmandeln, die sehr nahrhaft und für die Topfkultur geeignet sind.

Für Selbstversorger ist mit dem Ende des Sommers noch lange nicht Schluss. „Der Herbst ist heute spürbar wärmer und länger“, sagte Mechthild Hubl und plädierte deshalb für eine Zweitkultur: Auf Erbsen folgen Buschbohnen im Juli und Chinakohl oder Spinat im August. Asia-Salate wie der dem Chinakohl ähnliche Pak Choi können bis in den Winter hinein geerntet werden und bieten eine geschmackliche Vielfalt von mild bis scharf, von kohl- bis senfartig.

Für ungeübte Gärtner gibt es auch besonders unkomplizierte Gemüse. „Bei Mangold kann man fast nichts falsch machen“, ermutigte die Agraringenieurin auch die Anfänger unter ihren Zuhörern. Das Gleiche gelte für Zwiebeln, zum Beispiel für die Echte Perlzwiebel. Eine weitere Variante ist die Filder-Zwiebel, um deren Erhalt sich Mechthild Hubl kümmert: „Da gibt es kein Saat- oder Pflanzgut im Handel, aber sie ist eine besonders schmackhafte Sorte der Küchenzwiebel, die man gut roh essen kann.“

Bei der anschließenden Verkostung von Tomaten aus dem Hubl'schen Garten stellten die Hobbygärtner fest, dass sie gerne noch mehr von der Agraringenieurin erfahren würden. „Dann soll es darum gehen, wie man eigenes Saatgut herstellt“, wünschte sich eine Zuhörerin.



Schmackhaftere Tomaten, Gemüsevorrat für den Winter: die Agraringenieurin Mechthild Hubl plädiert für mehr Vielfalt in der Küche.

Foto: Sabine Schwieder