

## Medienmitteilung

Liestal, 2. September 2018

### **Ebenraintag 2018: Vom Blatt bis zur Wurzel – Die Neuentdeckung von Fenchelkraut, Radieschenblatt und Co.**

**Wir hauen weg, wir rüsten ab, bis nur noch das Filet da ist. Beim Gemüse ist das kaum anders als beim Fleisch. Dabei bietet Gemüse mehr als die Filetstücke, die wir üblicherweise im Supermarkt kaufen. Der Ebenraintag vom 2. September 2018 hat unter dem Titel «Von Blatt bis Wurzel» gezeigt, wie man vom Gemüse mehr essen kann, um dabei weniger wegzuworfen. Das Thema und der vielfältige Bauernmarkt haben über 6500 Besucherinnen und Besucher an den Ebenrain gelockt.**

Der Sommer 2018 bot neue Rekorde an Hitze und Dürre. Im Zeitalter des Klimawandels ist Gemüsebau praktisch nur noch mit Bewässerung möglich. Dazu kommen neue Schädlinge wie die aus Asien eingeschleppte Marmorierete Baumwanze, welche Gemüse, Obst und Beeren ungeniessbar macht. „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“, erklärt Lukas Kilcher, Leiter des Ebenrain-Zentrums für Landwirtschaft, Natur und Ernährung. Kilcher fordert deshalb gerade jetzt spezielle Wertschätzung für regionale Nahrungsmittel und Solidarität mit den Bauern. Aus diesem Grund engagiert sich auch der Ebenrain dafür in seiner Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit. Trotz den Mühen sieht Lukas Kilcher viel Potenzial für regionalen Gemüsebau, denn Gemüse gehört zur gesunden Ernährung. Kilcher sieht auch Potenzial für Gemüse, welches nicht nur bis auf das letzte edle Stück abgerüstet wird, aber dazu brauche es Aufklärung und Information.

Nachdem sich der Ebenraintag 2017 dem Thema «Nose to Tail» angenommen hat und das Fleisch im Zentrum stand, war dieses Jahr das Tagesthema dem Gemüse gewidmet. Der Ebenraintag hat auf praktische Weise gezeigt, wie man vom Gemüse mehr essen kann, um dabei weniger wegzuworfen, so zum Beispiel Maishaar, Rüblikraut und Fenchelstängel. Der Ebenrain hat dazu Esther Kern eingeladen, Autorin, Gemüsescout und Initiatorin der Aktion «Leaf to Root» ([www.leaf-to-root.com](http://www.leaf-to-root.com)), bei der es darum geht, Wissen und Rezepte für spezielle Gemüseteile zu sammeln. Mit dabei waren auch Julie Jaberg, Küchenchefin vom Gasthof Neubad ([www.gasthofneubad.ch](http://www.gasthofneubad.ch)) in Binningen, und Sandra Knecht, Künstlerin und Köchin, die mit ihrem temporären Gasthaus «Chnächt» in Basel ([www.sandraknecht.ch/chnaecht](http://www.sandraknecht.ch/chnaecht)) und verschiedenen anderen Aktionen nationale und internationale Aufmerksamkeit erhält.

Am Ebenraintag kochte Sandra Knecht Mais von Haar bis Blatt, mit einem süssen Maisgericht. Julie Jaberg verarbeitete das Radieschen von Blatt bis Wurzel. Und Esther Kern zeigte den Besucherinnen und Besuchern am Beispiel Kohlrabiblattchips oder kandierte Fenchelstängel, dass die Verarbeitung spezieller Gemüseteile keine Hexerei ist. Die Botschaft am Ebenraintag: Gemüse hat viel mehr zu bieten, als allgemein bekannt. „Wir zeigen am Ebenraintag Konsumentinnen und Konsumenten, wie vielfältig Gemüse zubereitet werden kann und wo die Trends bei pflanzlichen Nahrungsmitteln hingehen“, sagte Esther Kern.

Wer Gemüse von Blatt bis Wurzel essen möchte, braucht auch Gemüseproduzenten, die ein offenes Ohr haben für dieses Thema. Mit dabei am Ebenraintag war auch Pascal Benninger. Seit 2018 koordiniert er auf dem Land des Ebenrain die «Gmüeserei Sissach», die Gemüse im Abo für seine Genossenschafterinnen anbietet. Direkt von seinem Hof kam Dieter Weber, bekannt 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. Und Andreas Eschbach von 2Bfresh stellte seine Microleaves vor, die Spezialität des Jahres der Baselbieter Genusswochen 2018.

Pascal Benninger kultiviert nicht nur Gemüse, sondern auch einen regen Austausch unter den Genossenschafterinnen auf dem Feld. Die Konsumentin als Mitarbeiterin im Garten hat ihren eigenen Blick auf die Pflanzen: Sie will möglichst nichts Essbares fortwerfen. Pascal Benninger hört immer wieder von seinen Genossenschaffern: Diese jungen Blätter am Fenchel wegschneiden, wie schade, sie sind so köstlich zu essen. „Mit der Beobachtung, wie GenossenschafterInnen nach dem vereinzeln von Rettich oder Karotten die ausgerissenen Pflanzen mit Laub als Delikatesse mit nach Hause nehmen, wird klar, dass auch Gemüseproduzenten umlernen müssen“, fordert Pascal Benninger. Die Gmüeserei gibt deshalb unerwartete Gemüseteile mit ins Abo, begleitet mit Rezepten und Ideen. So können „Ernteabfälle“ verkocht und spannende Geschmackserlebnisse entstehen, mit Pflanzen von hier.

*Für Rückfragen: Lukas Kilcher, Leiter Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung, VGD, 079 567 67 34 (erreichbar am 2. September bis 19.00 Uhr)*

Bilder:

*Ebenraintag1\_Fenchelkraut Nicoletta Stalder: Legende: Statt wegwerfen lässt sich dieser Fenchelstängel kandieren und als süsse Knabberei geniessen. Auch die wertvolle Schwalbenschwanz Raupe weiss, was gut ist: Sie liebt Fenchel- und Rüeblkraut. Bild: Nicoletta Stalder*

*Ebenraintag2\_ Kochshow Blatt zur Wurzel. Legende: Kochshow „vom Blatt zur Wurzel“ unter der Leitung von Esther Kern mit Sandra Knecht (links) und Julie Jaberg (rechts) am dampfenden Herd. Bild: zVg Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung*

*Ebenraintag3\_ Berührendes am Ebenraintag Legende: Gross und Klein kommen auf ihre Kosten am Ebenraintag. Bild: zVg Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung*