

ZUCCHINI WACHSEN AUCH MITTEN IN DEUTSCHLAND

Italienische Momente

Mit der Begeisterung für die mediterrane Küche kam die Zucchini hierzulande auf den Speiseplan. Und die Pflanze fühlt sich auf heimischen Feldern sehr wohl, Experten einer Öko-Genossenschaft erklären, warum. Ein Besuch in der Soester Börde – da, wo die Bio-Helden von PENNY wachsen.

Blaue Himmel. Ein paar Schönwetter-Wolkenfetzen ziehen vorbei. Weites, leicht welliges Land. Große Felder, umsäumt von Baumreihen in der Ferne. Kein Haus, keine Straße stört die Idylle. Ein bisschen fühlt es sich an wie in der Toskana. Aber wir stehen mitten in der Soester Börde. Fruchtbare Boden zwischen Sauerland und Teutoburger Wald. Um uns herum schier unendliche Reihen Zucchini-pflanzen. Petra Widmayer und Carsten Scholle vom nahegelegenen Hof Rosenau in Bad Sassendorf lassen ihre Blicke schweifen. „Wir haben hier zwei Felder mit jeweils fast fünf Hektar Fläche“, erklärt die Agrar-Ingenieurin, „angepflanzt in zwei unterschiedlichen Sätzen.“

ZWEI SÄTZE FÜR EINE LÄNGERE ERNTE

Das bedeutet: Die Felder wurden Anfang April mit vorgezogenen Jungpflanzen bestückt, aber mit einem zeitlichen Versatz von rund zwei Wochen. Mit diesem Vorgehen kann die Erntezeit für die heimische Zucchini entsprechend gestreckt werden. Anfang Juni ging es los, und bis in den September hinein kann auf den Feldern geerntet werden. Und das fast täglich. Petra Widmayer zeigt an einer einzelnen Pflanze, wie das Wachstum der Früchte abläuft. Gleichzeitig befinden sich an dem Gewächs frische, gelbe Blüten und heranreifende Zuccinifrüchte in unterschiedlichen Wachstums- bzw. Reifephasen. Bei den kleineren Früchten hängt die vertrocknete Blüte noch an der Spitze. Mit der Zeit fällt sie ab, wie ältere, größere Zucchini an der Pflanze zeigen. Diese Gleichzeitigkeit von verschiedenen Reifestadien sorgt dafür, dass wirklich täglich geerntet werden muss. Die erfahrenen Erntehelfer schneiden die Zucchini mit einem Messer eng am Stielansatz ab und legen sie in die Transportkisten auf dem Erntewagen, der in langsamen Schrittempo durch die Reihen fährt.

Alles reine Handarbeit. Und es kommt auf den richtigen Erntezeitpunkt an. Wenn die Zucchini zwischen 14 und 21 Zentimeter lang sind, schmecken sie am besten. Werden sie dann nicht geerntet, wachsen sie immer weiter. Dann können sie ihre Verwandtschaft mit anderen Gartenkürbissen nicht mehr verleugnen.

VON MEXIKO ANS MITTELMEER

Die Zucchini stammt wohl ursprünglich aus Mittelamerika und wurde dort von den indianischen Ureinwohnern angebaut. Christoph Kolumbus soll sie dann mit nach Europa gebracht haben. Hierzulande wurde sie erst nach dem Zweiten Weltkrieg populär. In dem

Nicht Gurke, sondern Kürbis:
Auf den ersten Blick ähneln Zucchini herkömmlichen Salatgurken. In Wirklichkeit ist sie eine spezielle Züchtung des Gartenkürbisses.



STECKBRIEF

Petra Widmayer (xx) kümmert sich als Agrar-Ingenieurin um die Qualität der angebauten Früchte. Das Unternehmen, die „Genossenschaft der Öko-Bauern“ betreibt in der Nähe von Soest in Westfalen einen eigenen Gemüsebauernhof. Zuständig für den Kontakt zu den Kunden ist **Carsten Scholle (xx)**. Er sorgt außerdem dafür, dass die Zucchini stets frisch vom Feld möglichst schnell zu PENNY gelangen können.



Reine Handarbeit:
Wenn sie die optimale Größe von 14 bis 21 Zentimeter erreicht haben werden die erntereifen Früchte einzeln von der Pflanze geschnitten.



DE-ÖKO-006



Maße, wie sich die Deutschen zunehmend für Italien als Reiseland begeisterten, stieg auch das Interesse an der mediterranen Küche und ihrer Zutaten, wie eben der Zucchini. „Die Pflanze wächst auch bei uns sehr gut“, sagt Petra Widmayer. Allerdings vertragen sie keinen Frost, deshalb werden die vorgezogenen Setzlinge auch erst nach der letzten Frostperiode im Freiland ausgepflanzt. Über die Sommermonate verteilt produziert eine einzige Pflanze rund drei Kilogramm Zucchini Gemüse.

SCHONENDE BEWÄSSERUNG

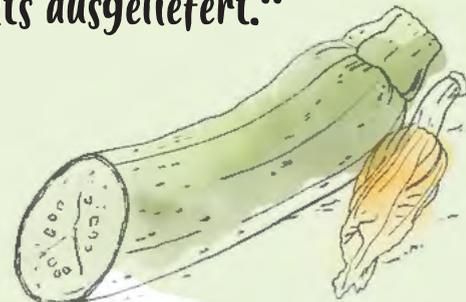
Mit einem einfachen Trick sparen sich die Bio-Bauern den Einsatz von Pestiziden zum Schutz der Pflanzen. Sie wachsen auf kleinen, mit Folie bedeckten Erdwällen – anhäufeln nennen das die Fachleute. So können Blätter und Früchte unbehindert von Beikräutern gedeihen. Die verwendete, spezielle Mulchfolie ist komplett kompostierbar und daher für die Umwelt unbedenklich.

Und der Klimawandel? „Wärme mögen die Pflanzen, aber wegen der immer trockener werdenden Sommer müssen wir für Bewässerung sorgen“, erläutert die Agrar-Ingenieurin. Das geschieht auf den Feldern der Öko-Genossenschaft nicht mit Beregnungsanlagen, sondern in Form der sogenannten Tröpfchenbewässerung. In jeder der langen Reihen auf den Zucchinifeldern liegen Schläuche, die das benötigte Wasser zielgenau direkt an die Wurzeln abgeben. Manche Hausbesitzer kennen das aus dem eigenen Ziergarten; in der Landwirtschaft funktioniert das im XXL-Format. Diese Methode ist wesentlich effizienter und damit ressourcenschonender als das Gießkannenprinzip von oben.

MORGENS GEERTET, ABENDS VERPACKT

Neben der Bio-Qualität spielt die Regionalität eine wichtige Rolle, um die Zucchini frisch zu den Kunden

„Hier wird morgens geerntet,
nachmittags sortiert und abends
bereits ausgeliefert.“



Rezept: StockFood



Wenig Verpackung:
Mit Banderolen werden die PENNY Bio-Helden auf die Reise in die Filialen geschickt.



bringen zu können. „Hier wird morgens geerntet, nachmittags sortiert und abends bereits ausgeliefert“, sagt Carsten Scholle. Vom Feld geht es für die gerade geernteten Zucchini in den grünen Mehrweg-Klappkisten per Trecker zur nahegelegenen Sortierstation der Genossenschaft.

Hier werden die Früchte gereinigt und noch einmal auf Qualität gecheckt. Die empfindliche Schale darf zum Beispiel nicht beschädigt sein. Wie bei der Ernte ist auch beim Sortieren und Verpacken viel Handarbeit angesagt. Mit geschultem Auge und flinken Händen werden die Zucchini dann zu 500-Gramm-Pärchen zusammengelegt und schließlich mit einer Banderole versehen.

SOGAR DIE BLÜTEN SIND ESSBAR

Dass das Gemüse mit dem italienischen Touch in Deutschland immer beliebter wird, ist kein Wunder, blickt man auf seine inneren Werte: Eiweiß, Calcium, Vitamin C – alles drin, und das bei wenigen Kalorien. Jeder Haushalt verbraucht mittlerweile rund 1,7 Kilogramm Zucchini pro Jahr.

Petra Widmayer jedenfalls schätzt die Frucht auch persönlich. „Die schönen gelben Blüten sind ebenfalls essbar; sie gelten sogar als Delikatesse“, schwärmt sie. Und als sie uns ihr Lieblingsgericht verrät, schweiften die Gedanken schon wieder Richtung Italien und Mittelmeer: „Zucchini-Fetakäse-Gratin“, das klingt nach Sonne und Genießen: Buon appetito! ●

ZUCCHINI-FETA-BRATLINGS mit Rote-Bete-Joghurt

⌚ Zubereitungszeit: ca. 30 Min. | Ruhezeit ca. 15 Min.
🍽️ Pro Portion: 772 kcal | 3.237 kJ | 47 g K | 52 g F | 26 g E

Zutaten für 4 Personen. Für den Rote-Bete-Joghurt: 300 g Rote Bete, vorgekocht | 3 EL Sonnenblumenöl | Salz, Pfeffer | 1 Knoblauchzehe | 220 g Joghurt | 80 g Schmand | 2 EL Zitronensaft **Für die Bratlinge:** 650 g Zucchini | Salz | 1 Bd Frühlingszwiebeln | 2 EL gehackte glatte Petersilie | 1 EL edelsüßes Paprikapulver | 3 Eier | 200 g Feta | 150 g Mehl | Olivenöl zum Braten

1 Für den Rote-Bete-Joghurt die Rote Bete waschen und in Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Inzwischen den Knoblauch schälen und grob würfeln. Die Rote Bete halbieren und mit dem übrigen Öl, Joghurt, Schmand, Zitronensaft, Salz und Pfeffer im Mixer fein pürieren. Den Rote-Bete-Joghurt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Für die Bratlinge die Zucchini waschen, putzen und grob raspeln. Die Zucchini in ein Sieb geben, mit Salz bestreuen, gut vermengen und ca. 15 Minuten ziehen lassen, dann abbrausen, gut ausdrücken und trocken tupfen.

3 Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und nur den hellen Teil fein hacken, das Grün anderweitig verwenden. Die Zucchini in einer Schüssel mit den gehackten Frühlingszwiebeln und der Petersilie vermengen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Eier verquirlen und untermischen. Den Feta fein zerbröseln, abwechselnd mit dem Mehl untermischen und alles gut vermengen.

4 In einer großen beschichteten Pfanne 2-3 EL Öl erhitzen. Aus der Zucchini-Feta-Masse Bällchen formen und im heißen Öl ringsum in 8-10 Minuten goldbraun braten. Die Bratlinge herausnehmen, auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Anschließend nach Belieben mit etwas Rucola und dem Rote-Bete-Joghurt servieren.