

VON DA WIES'N...

IM KISTERL...

- Stangensellerie "Tall Utah"

Stangen roh im Salat oder gedünstet; Blätter als Suppenwürze verwenden

- Mangold "Roter Vulkan"

Stiele etwas länger dünsten; sollte nicht roh gegessen werden

- Karotten "Ochsenherz" (kurz, breit), "Purple Dragon" (außen rot-violett), "Maruschka" (weiß), "Jaune de Doubs" (gelb), "Nantaise 2 Milan" Karottengrün in Suppen oder Salaten verwenden, auch gut für Füllungen

- Kartoffeln "Bionta", "Husar" mittelfest & festkochend

- Ronen "Rote Kugel" & "Ochsenblut"

Blätter und Stiele wie Mangold zu essen - am besten gleich gemeinsam zubereiten!

- Zwiebeln "Red Baron" & "Gelbe Laaer"

- Essbare Blüten

Ringelblume, Mauretanische Malve

Zur freien Entnahme:

- Chilis/Pfefferoni: "Sarit Gat" (gelb); "Mexikanischer" (Jalapeño, rot oder grün), "Ziegenhorn", "Crocanti Rossi" (mild), "Elephant"

- Äpfel verschiedene Sorten

Nein, natürlich meinen wir nicht das Oktoberfest. Sondern das, was das Flair des Südburgenlandes ausmacht: die Streuobstwiesen.

Diese alte Form der Obstkultur ist leider in den letzten Jahrzehnten ganz aus der Mode gekommen. Typisch dafür sind nämlich einzeln auf einer Wiese verstreute Hochstamm-Obstbäume – viel zu unwirtschaftlich für „moderne“ Obstproduzent*innen. Heute setzt mensch auf Plantagen mit Spindelbäumen, die ähnlich wie Wein auf Drähten als Spalierobst gezogen werden. Oder zumindest kleine und niedrige Bäumchen in dichten Plantagenbeständen, denn in Zeiten der Massenproduktion will niemand mehr auf eine Leiter steigen müssen. Das kostet nämlich Zeit, und Zeit ist ja bekanntlich Geld.

Das ist sehr schade, denn Streuobstwiesen haben auch einen ökologischen Mehrwert. Nicht nur, dass sie die südburgenländische Landschaft prägen, sie beherbergen auch viele Tierarten, die mit dem Verschwinden der Streuobstwiesen zunehmend selbst vom Verschwinden bedroht sind. Zum Beispiel der Wiedehopf, der in natürlichen Baumhöhlen oder in verlassenen Spechthöhlen brütet – besonders in *alten* Obstbäumen, da der Baum für eine Höhle ja auch dick genug sein muss. Deswegen sind Streuobstwiesen mit zunehmendem Alter immer wichtiger für diese Tierarten.

„Moderne“ Anlagen bieten diesen Tieren hingegen nichts. Klein gehalten, überdüngt und auf Höchstleistung getrimmt, ist es oft wirtschaftlicher, die gesamte Anlage nach einigen Jahren, wenn die Höchstertragsleistung überschritten ist, zu roden und neu aufzupflanzen.

Besonders alte Streuobstwiesen sind auch eine Quelle für alte und seltene Obst-Sorten, die es wiederzuentdecken gilt. Seit einigen Jahren bemüht sich daher der Verein „**Wieseninitiative**“ um den Erhalt dieser besonderen Natur- und Kulturgüter. So soll die Verarbeitung von Obst aus Streuobstwiesen wieder belebt werden. Seit einem Jahr gibt es daher auch das eigens entwickelte „**Streuobstwies**n“-Siegel, um auf die Herkunft und Besonderheit der Produkte hinweisen zu können.

Bestimmt ist die Pflege einer alten Streuobstwiese aufwändig - alle Arbeiten an den Bäumen, vom Schnitt bis zur Ernte, erfordern Leitern. Aber sie entschädigen mit hervorragendem Obst, oft in besonderen Sorten, und meistens sind sie Bäume von weit besserer Gesundheit als jene in Plantagen. Und sie sind darüber hinaus ein Stück Natur, Kultur und burgenländische Identität.

Wer so eine alte Streuobstwiese geerbt oder erstanden hat, und sie erhalten will, kann über die Wieseninitiative Kurse zu Baumschnitt oder Veredelung, aber auch Mistelschnitt-Workshops besuchen, und auch unbekannte Obstsorten lassen sich über den Verein bestimmen. Wenn das alles zu viel Arbeit ist, lohnt es sich auf jeden Fall, mal beim Verein nachzufragen, ob das Obst für andere interessant sein könnte! Hier die Adressen: www.streuobstwiesn.at und der Verein www.wiese.at Wer noch Obst sucht, wird vielleicht bei www.mundraub.org fündig. Hier können frei und für alle zugängliche Obstbäume registriert und gesucht werden (derzeit liegt der Fokus aber noch auf den großen Städten).



APFEL-SELLERIE-SALAT

- Stangensellerie
- 1 Apfel
- Olivenöl
- Weißweinessig oder Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- Sesam

Unser Lieblingssalat im Herbst: Stangensellerie in Scheiben schneiden. Apfel vierteln, Kerngehäuse wegschneiden und die Viertel ebenfalls in Scheiben schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Öl und Essig/ Zitronensaft marinieren und Sesam darüberstreuen.

ZWIEBELSUPPE

- 3-4 Zwiebel
- 1 EL Butter oder Öl
- etwas Weißwein
- 1 EL Mehl
- Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer

Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Butter/Öl erhitzen und Zwiebeln langsam goldgelb anschwitzen. Mit Mehl anstauben und mit Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe aufgießen und weiter garen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit den Zwiebeln am Anfang auch einige Zehen Knoblauch (fein geschnitten) mitdünsten. Zur Suppe werden mit Käse bestreute und im Backrohr überbackene Weißbrotscheiben gereicht.

DAL MIT MANGOLD

- 250g halbierte, geschälte Mungbohnen (Moong Dal)
- ¼ TL Kurkuma gemahlen
- Salz
- 250g Mangold
- 2-3 Zehen Knoblauch
- ca. 4cm Ingwer
- 4 EL Ghee (= Butterschmalz) oder Öl
- Chilis nach Geschmack
- ½ TL Cumin (= Kreuz-/ Mutterkümmel), ganz
- ½ TL braune Senfkörner
- 2-3 EL Zitronen- oder Limettensaft
- wer hat, eventuell 8 Blätter Curry (vom Currybaum; hat nichts mit dem Curry zu tun)

Bohnen mit 600ml Wasser aufkochen, Schaum abschöpfen. Kurkuma und Salz einrühren und auf mittlerer Hitze zugedeckt 30-40min weichkochen (breiig).

Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Ghee oder Öl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Chilis (fein geschnitten), Cumin, Senfkörner und evt. Curryblätter unter Rühren anrösten. Knoblauch und Ingwer kurz mitrösten. Mangoldstiele klein würfeln, dazugeben und alles miteinander mischen. Mangoldblätter dazugeben und kurz zusammenfallen lassen. Bohnen dazugeben, verrühren, und mit Zitronen- oder Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere 5min zugedeckt bei kleiner Hitze garen lassen. Dazu passen Reis oder indische Fladen.

Leicht modifiziert nach: „Indien Basics“, Tanja Dusy & Sebastian Dickhaut; GU Verlag

GEMÜSE-INFO SELLERIE

Die Kulturform des Sellerie (*Apium graveolens*) begegnet uns in dreierlei Gestalt in der Küche: als Knollensellerie (var. *rapaceum*), als Stangensellerie (var. *dulce*) und als Schnittsellerie (var. *secalinum*). Den Unterschied macht jeweils die Züchtung entweder auf die Knolle, die Stiele (Stangensellerie) oder das Blatt (Schnittsellerie), welches als Gewürzkraut verwendet wird.



Knollensellerie, auch Wurzelsellerie oder Zeller genannt, entwickelt ein halb unterirdisch wachsendes Speicherorgan - also eigentlich eine Rübe. Die gesamte Knolle ist von Ölgängen durchzogen. In dem ätherischen Öl finden sich die für das typische Selleriearoma verantwortlichen Phthalide. Knollensellerie ist ein klassisches Suppengemüse und wird auch gern für Eintöpfe und als Gemüsebeilage verwendet. Als Püree passt er gut zu verschiedensten deftigen Gerichten, sehr lecker finden wir ihn auch als Schnitzel paniert und frittiert. Wusstet ihr, dass Knollensellerie auch roh, bspw. mit Zitronensaft, in Kombination mit Äpfeln oder Zitrusfrüchten und Nüssen gegessen werden kann?



Stangensellerie hat lange, fleischige Blattstiele und eine kleine Wurzelknolle. Verwendet werden die Blattstiele für Salate oder gedünstet, gekocht oder gratiniert als Gemüse. Mit dem Trend zu Salaten und Rohkost hat der Stangensellerie bei uns an Popularität gewonnen. Die Stiele enthalten vergleichsweise hohe Mengen an β -Carotin und zeichnen sich durch ein sehr feines Selleriearoma aus. Wir haben Stangensellerie u.a. auch so gern, weil er so wunderbar crunchy ist ☺ Siehe Rezept „Apfel-Sellerie-Salat“.

Schnitt- oder Würzsellerie, der mit einer nicht oder kaum ausgeprägten Knolle und an Petersilie erinnernden Blättern der Wildform am nächsten steht, dient als Gewürzkraut. Verwendet werden nur die Blätter, die ätherisches Öl mit ca. 60 % Limonen und 10 % Selinen enthalten und ihre Aromastoffe beim Trocknen nicht verlieren.

Die Kulturformen des Selleries gehen übrigens auf die Wildform, den Sumpfsellerie (*Apium graveolens* var. *graveolens*), zurück. Der Name stammt von der Stadt Selinut am Fluss Selinus in Sizilien, in dessen sumpfigen Niederungen große Selleriebestände wuchsen. Die heutigen Sellerie-Sorten gehen auf Züchtungen der Italiener*innen im 17. Jahrhundert zurück, die dem Sellerie die Bitterstoffe wegzüchteten. Im Mittelalter war Sellerie übrigens aufgrund seiner vermuteten potenzsteigernden Wirkung sehr beliebt. Auch wenn diese Wirkung nicht wissenschaftlich erwiesen ist, kann der regelmäßige Genuss dieses Gemüses sicher nicht schaden ;)