

Premiere küchenfertiger Wiesenkräuter fand große Resonanz

Spitzenköche sowie Vertreter der bundesweit größten Frischedienste informierten sich Anfang letzter Woche über den Anbau von Wiesenkräutern auf dem Keltenhof bei Filderstadt-Bernhausen. Als erster Erzeuger in Deutschland bietet der Keltenhof in einem küchenfertigen Mix Wiesenkräuter an, die früher ganz selbstverständlich auf dem Speiseplan standen oder in der Naturkunde Verwendung fanden. Die extrem hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalte sowie sekundären Pflanzenstoffe machen diese Kräuter für die Ernährung so wertvoll.

In seinem Eröffnungsvortrag führte Gerhard Daumüller, Geschäftsinhaber der Keltenhof Frischprodukte GmbH, die Teilnehmer aus Gastronomie und Handel in die Welt der Wiesenkräuter ein. Der engagierte Landwirt beliefert die Spitzengastronomie sowie den anspruchsvollen Frischehandel bereits seit 2000 mit innovativen Premiumprodukten. Dazu gehören Baby Leaf und Micro Leaf Salate, gebleichter Frisée, Baby Spinat und auch Wildkräuter Salat.

Mit dem Anbau von Wiesenkräutern und dem daraus entwickelten küchenfertigen Mix betritt der Keltenhof völliges Neuland. Die Saison der Wiesenkräuter dauert von Mai bis November. Wiesenkerbel, Sauerampfer, Schafgarbe und Kleiner Wiesenknopf werden ganz jung im Alter von 5 bis 8 Wochen geerntet. Nur in diesem Stadium entwickeln sie ihre feinen spezifischen Geschmacksnoten, die von leicht säuerlichen Zitronenaromen bis hin zu herb-bitteren Tönen reichen können.

Auf die hohen gesundheitlichen Aspekte der Wiesenkräuter ging Diplom-Biologin und Wildkräuterspezialistin Dr. Kornelia Marzini in ihrem Vortrag ein. „Während unsere Kulturpflanzen inzwischen immer weniger Inhaltsstoffe aufweisen, strotzen die wilden Verwandten nur so davon“, führte sie aus. So beträgt der Vitamin C Gehalt in mg/100 g essbarem Anteil bei Kopfsalat 13 mg. Im Vergleich dazu weist Gänsefingerkraut mehr als 30-mal soviel, also über 400 mg auf. Darüber hinaus zeichnen sich Wiesenkräuter teilweise durch sehr hohe Gehalte an essentiellen Mineralstoffen wie Kalium, Kalzium, Eisen, Phosphor und Magnesium aus.

Zusätzlich sind in Wiesenkräutern in hohem Maße Flavonoide enthalten, die sehr positive Auswirkungen auf die Gesundheit haben. Diese sekundären Pflanzeninhaltsstoffe unterstützen den Körper durch ihre gefäßverstärkende, entzündungshemmende, antivirale, antioxidative oder anticancerogene Wirkung. Die Besichtigung der Wiesenkräuter im Freiland sowie der Anbau von Micro Leafs und Blüten im Gewächshaus überzeugte Handel und Kochelite gleichermaßen. Sterneköche wie Franz Feckl (Landhaus Feckl, Ehningen, Kreis Böblingen), Gerd Windhösel (Restaurant Hirsch, Sonnenbühl, Kreis Reutlingen) sowie Josef Bauer (Landgasthof Adler, Rosenberg, Ostalbkreis), die bereits seit langem Baby Leaf und Micro Leaf Salate auf ihrer Karte haben, zeigten sich von den Neuheiten begeistert. Selbst eine weite Anfahrt wurde in Kauf genommen, um sich vor Ort zu informieren. So reiste auch Steffen Disch, Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe vom Gasthaus zum Raben in Horben bei Freiburg an. Christian Heß vertrat das Restaurant Goldener Pflug in Heiligkreuzsteinach bei Heidelberg, das vom Gault Millau mit 16 von 20 Punkten ausgezeichnet ist.

Den krönenden Abschluss bildete das Überraschungsmenü von Ralf Jakumeit und Björn Bergmann, Catering- und Eventküche „Rocking Chefs“, in dem die Premium Salate bei dreierlei Fingerfood, die Wiesenkräuter im Hauptgang und Essenzen von Lavendel im Dessert brillierten.



Gerhard Daumüller (zweiter von links) präsentiert den Sterneköchen Gerd Windhösel, Josef Bauer und Franz Feckl (von links) essbare Blüten und Blätter vom roten Klee.



Die Feldbesichtigung der Wiesenkräuter führte immer wieder zu interessanten Gesprächen.



Die „Rocking Chefs“ zauberten dreierlei Fingerfood mit verschiedenen Baby Leaf und Micro Leaf Produkten.