

Karotten : unbekannt bei den Hottentotten

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **62 (1989)**

Heft 12

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-519519>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Karotten – unbekannt bei den Hottentotten

Karotten und die weiteren Wurzelgemüse wie Pfälzer Rüebli und Pastinaken, aber auch Randen, Bodenkohlrabi, weisse Räben, Sellerie usw. sind typische Nordland-Gemüse.

(SGU/ik) Zwar ist die Urpflanze der Karotte im Mittelmeerraum zu suchen. Es werden dort jedoch nur wenige Wurzelgemüse angepflanzt, wahrscheinlich, weil das Klima schon früh im Jahr erlaubt, Feingemüse anzupflanzen. Vor der Einführung von Treibhäusern durch den Sonnenkönig Louis XIV. im 17. Jahrhundert in Frankreich und die Ausbreitung derselben auch für das «gemeine Volk» blieben den Nordländern (von der Schweiz aus bis in den hohen Norden) nur die widerstandsfähigen Gemüsearten. Kohl war eine davon, daneben aber auch alle bekannten Wurzelgemüse wie Randen, Bodenkohlrabi, weisse Räben, Pastinaken, Sellerie und die beiden Karottenarten – die orangen «normalen» Karotten und die gelben Pfälzer Rüebli. Es scheint, dass sich für letztere – im Rahmen des saisonalen Konsumierens – eine Renaissance vorbereitet.

Andere Länder – andere Wurzeln

Karotten sind in der Schweiz die nach Tomaten zweitwichtigste Gemüseart. Ihre ideale Lagerfähigkeit macht es möglich, dass sie beinahe das ganze Jahr aus frischer Ernte respektive den Lagerhäusern erhältlich sind (für die Militärküche übrigens in den praktischen 10-kg-Säcken).

Spezialitäten – und mehr Luxus denn Notwendigkeit – sind die kugelrunden Pariser Karotten und die kleinen Baby-Karotten (beide Sorten in Dosen und tiefgekühlt allein oder gemischt erhältlich). Für viele Völker der Welt sind aber Wurzeln und Wurzelgemüse wichtige Bestandteile ihrer Ernährung. Im fernen China werden delikate Gerichte aus den Lotuswurzeln – eine Wasserpflanze – zubereitet. Nicht direkt eine Wurzel, sondern die frischen neuen, aus den Wurzeln aufsteigenden Triebe sind die Bambussprossen.

Bei den Hottentotten, einem Urvolk in Südwestafrika, war die Jamswurzel bekannt (Hottentottenbrot). Noch heute sind die verschiedenen Arten der Jamswurzel in Afrika und in Asien eminent wichtige Nahrungspflanzen. Die Jamswurzeln sind beinahe eine Art Konserven, können

doch die Wurzeln dieser Schlingpflanze solange im Boden bleiben, bis sie gebraucht werden (oder könnten – die Jamswurzeln sind oft von den Monokulturen wie Kaffee, Tee, Baumwolle usw. verdrängt worden). Weltweit von grosser Bedeutung ist zudem die stärkehaltige Maniokwurzel, die in Südamerika als Yuca bekannt ist. Ergänzt werden die im Boden gewachsenen Gemüse durch die seit ihrer Entdeckung durch die spanischen Eroberer weltweit verbreitete Kartoffel. Diese haben bei uns eine andere Knolle, den Topinambur, fast ganz von den Speisezetteln vertrieben.

Ideal für Eintöpfe

Egal, ob Knollengemüse oder Wurzeln – all diese festkochenden Gemüse eignen sich hervorragend für Eintopfgerichte. In einem Fleisch- oder Wursteintopf nehmen sie das Aroma von Fleisch und Sauce in sich auf. Aus verschiedenen Wurzelgemüsen, gekocht zusammen mit Kartoffelwürfeln, entstehen währschafte und allgemein beliebte Suppen (mit Muskat abschmecken).

Für die Menüplanung im Januar:

Kochgemüse:

Karotten, Randen, Sellerie, Bodenkohlrabi, Rosenkohl, Rot- und Weisskabis, auch Sauerkraut und Sauerrüben, Wirz, Lauch, Zwiebeln.

Salatgemüse:

Nüssli- und Endiviensalat, Radiesli, Chicorée, Chinakohl, Zuckerhut, Rettich, Sellerie, Randen und andere Kochgemüse.

Rezepthinweise

- | | | |
|--------|-----|------------------------------------|
| Rezept | 139 | Erbsen mit Rüebli |
| | 140 | Erbsen mit Rüebli an weisser Sauce |
| | 152 | Rüebli gedämpft |
| | 154 | Rüebli gedämpft mit weisser Sauce |
| | 189 | Rüebli-salat gekocht |
| | 190 | Rüebli-salat roh |