



ARTISCHOCKEN AUS DEM DOMLESCHGER BIOGARTEN

Andreas Caminada vom Schloss Schauenstein schwört auf sie, ebenso Sven Wassmer, die Igniv-Köche in St. Moritz und Bad Ragaz und viele andere Spitzen- sowie Hobbyköche. «Sie», das sind die Bio-Artischocken von Marcel Foffa und Mathias Riedi aus dem Domleschg. Bündner Artischocken sind eine Rarität.

Marcel Foffa sieht grün. Von seinem Bürofenster, das eigentlich ein staubiges Scheunenfenster ist, schaut er direkt auf seinen grossen «Biotisch». Es sind die Felder, die er seit 17 Jahren zusammen mit Mathias Riedi bewirtschaftet. Riedi ist gelernter Gemüsegärtner. Foffa kam auf Umwegen zur Biolandwirtschaft. 40 Gemüsesorten bauen die beiden auf knapp sieben Hektaren an. Den ersten Artischockenversuch mit 200 Pflänzchen starteten sie 2015.

Artischocken aus dem Gebirgskanton Graubünden? Man mag es kaum glauben, aber auf den biologisch bewirtschafteten Äckern in Pratval gedeihen sie gut. Das Domleschger Mikroklima allein ist es nicht, das die Artischocken so gut wachsen lässt. «Wichtig ist die ganze Kulturführung, die mit der richtigen Sortenwahl, den richtigen Jungpflanzen und den richtigen Biodüngergaben beginnt und mit dem richti-

gen Erntezeitpunkt und der Lagerung endet», erklärt Marcel Foffa. Eine weitere wichtige Voraussetzung für höchste Qualität ist, dass die beiden Biogemüsebauern ihre Kulturen aus dem «effeff» kennen.

GUTES TIMING

Die Pflanzzeit ist massgebend, die Bodenbeschaffenheit, die Wassergaben, aber auch das Wissen darum, wie man Schädlinge vermeidet oder im Griff behält. «Jäten ist im biologischen Gemüseanbau ebenfalls ganz wichtig», schiebt Marcel Foffa nach, genauso wie das Timing der einzelnen Pflanz- und Arbeitsschritte, dann der Erntezeitpunkt und die Lagerung. Zudem achten die Gemüsegärtner genau auf die Fruchtfolge. «Die Böden müssen sich vollständig regenerieren können.»

DIE ERSTEN SETZLINGE

Auf den Feldern von Foffa und Riedi gedeihen Auberginen, Zucchetti, Blumenkohl, Salate, Tomaten und vieles mehr. Die Idee, es einmal mit Artischocken zu probieren, hatten sie schon vor längerer Zeit. Realisiert haben sie den Anbau dann vor drei Jahren, als Andreas Caminada Artischocken nachfragte. «Wir mussten uns aber zuerst mit den Pflanzen auseinan-

← Die Artischocke ist eine Mittelmeerpflanze, gedeiht aber auch im Mikroklima des Domleschg. Sie bleibt jedoch eine Rarität in Graubünden.



dersetzen, mit dem Boden, den Krankheiten und der Sortenwahl. Zum Glück durften wir auf die Erfahrungen von Daniel Reutimann zurückgreifen. Reutimann bewirtschaftet im Zürcher Weinland Artischocken. Und so wagten wir einen ersten Pflanzversuch mit 200 Setzlingen.»

Die ersten Erfahrungen waren gut, Caminada, der wie andere Spitzenköche auch oft auf den Feldern anzutreffen ist, war begeistert. In diesem Jahr pflanzten Foffa und Riedi bereits über 600 gesunde, resistente Setzlinge direkt ins Freiland auf eine spezielle, selbst verrottende Bio-Folie. Anfang August werden sie die ersten Artischocken ernten. Dann findet man sie – zubereitet auf verschiedenste Arten – auf den Tellern der Spitzenköche. Weil die Biogemüsebauern ihre Gemüse auch auf dem Churer Wochenmarkt anbieten und wöchentlich 300 Gemüsepakete meist an Private verschicken, kommen die Artischocken ausserdem in vielen Privathaushalten auf den Tisch.

DIE ARTISCHOCKE

Artischocken zählen zu den alten Pflanzkulturen. Sie wurden bereits im 1. Jahrhundert nach Christus in Mittelmeerländern angebaut. Geerntet werden die Blütenköpfe, wenn sie noch geschlossen oder schon leicht geöffnet sind. Essbar sind die fleischigen Blätter und die Blütenböden. Die Blütenköpfe werden gebraten, gekocht (in Salzwasser mit Zitronensaft) oder sogar frittiert. In Italien wird aus Artischocken der Cynar hergestellt.

DER RICHTIGE ERNTEZEITPUNKT

Bevor Foffa die Artischocken abschneidet, schaut er sich ganz genau die dicken Stile an. «Sind die Stile noch gummig, also elastisch, dann warten wir noch ein paar Tage zu. Sind sie fester, dann ernten wir.» Nach der ersten Ernte haben die Biogemüsegärtner die Pflanzen in den Boden eingearbeitet. Nach der zweiten Ernte liessen sie die abgeernteten Pflanzen dann einfach stehen, da diese während drei bis vier Jahren Erträge bringen. Das geht dann gut, wenn es im Winter nicht allzu kalt wird. 30 Prozent der Pflanzen sind letztes Jahr erfroren. Auch dieses Jahr sind längst nicht alle durchgekommen.

«Artischocken lieben es warm, aber nicht zu heiss und nicht zu trocken. In heissen Sommern müssen wir sie ausgiebig wässern.» Die knospigen Blütenstände, so wie wir sie essen, sind bei der Ernte noch geschlossen. Sie ragen aus den grossen gezahnten und durchaus dekorativen Artischockenblättern hervor.

Bei «Biotisch», wie das Gemüseunternehmen von Foffa und Riedi heisst, hat man sich bewusst für eine Pflanzensorte entschieden, die grössere Artischockenböden bildet. Diese wachsen am Haupttrieb und an drei bis vier oberen Seitentrieben. An den unteren Seitentrieben bilden sich die kleinen, ebenfalls äusserst schmackhaften Carcofini. Sie entwickeln bei zeitiger Ernte kein Heu und können so als Ganzes verwendet werden. «Wichtiger als die Grösse ist die Qualität und damit der Geschmack», findet Foffa.

Bleibt die Pflanze aber über den Erntezeitpunkt hinaus einfach auf dem Acker stehen, bildet sie diese wunderschönen intensiv leuchtenden blau-violetten Blüten aus. «Man kann sich wochenlang an ihnen in der Vase erfreuen.» Die Artischocke zählt zur Familie der Korbblütler.



4



5

NEUE PFLANZVERSUCHE

Die innovativen Gemüsebauern aus dem Domleschg wagen immer wieder neue Pflanzversuche. Am Anfang wissen sie nicht, ob sie gelingen. Sie arbeiten auch hier sehr eng mit den Spitzenköchen zusammen. «Caminada, Wassmer und die anderen Gourmetköche sind ständig auf der Suche nach Neuem. Wir unterstützen sie dabei, machen Versuche mit ganz neuen Gemüsen und mit den Reifestadien, ernten Mini-Sellerie, Mini-Fenchel, Mini-Kohlrabi... Wir stellen auch fest, dass sogar nicht ausgereifte Gemüse je nach Verarbeitungstechnik genussvoll schmecken können. Entdeckt haben wir auch verschiedene Gemüsewurzeln. Sogar aus Spinatwurzeln kreieren Caminada, Wassmer oder Germann in ihren Küchen besondere Gerichte.» Foffa redet sich ins Feuer. «Für uns ist es eine grosse Herausforderung, die Wünsche der Spitzengastronomen zu erfüllen, aber es ist für uns eben spannend, Anbauversuche zu machen und die Weiterverarbeitung mitzuerleben.»

→ Fortsetzung auf Seite 29



6

DER BIOTISCH

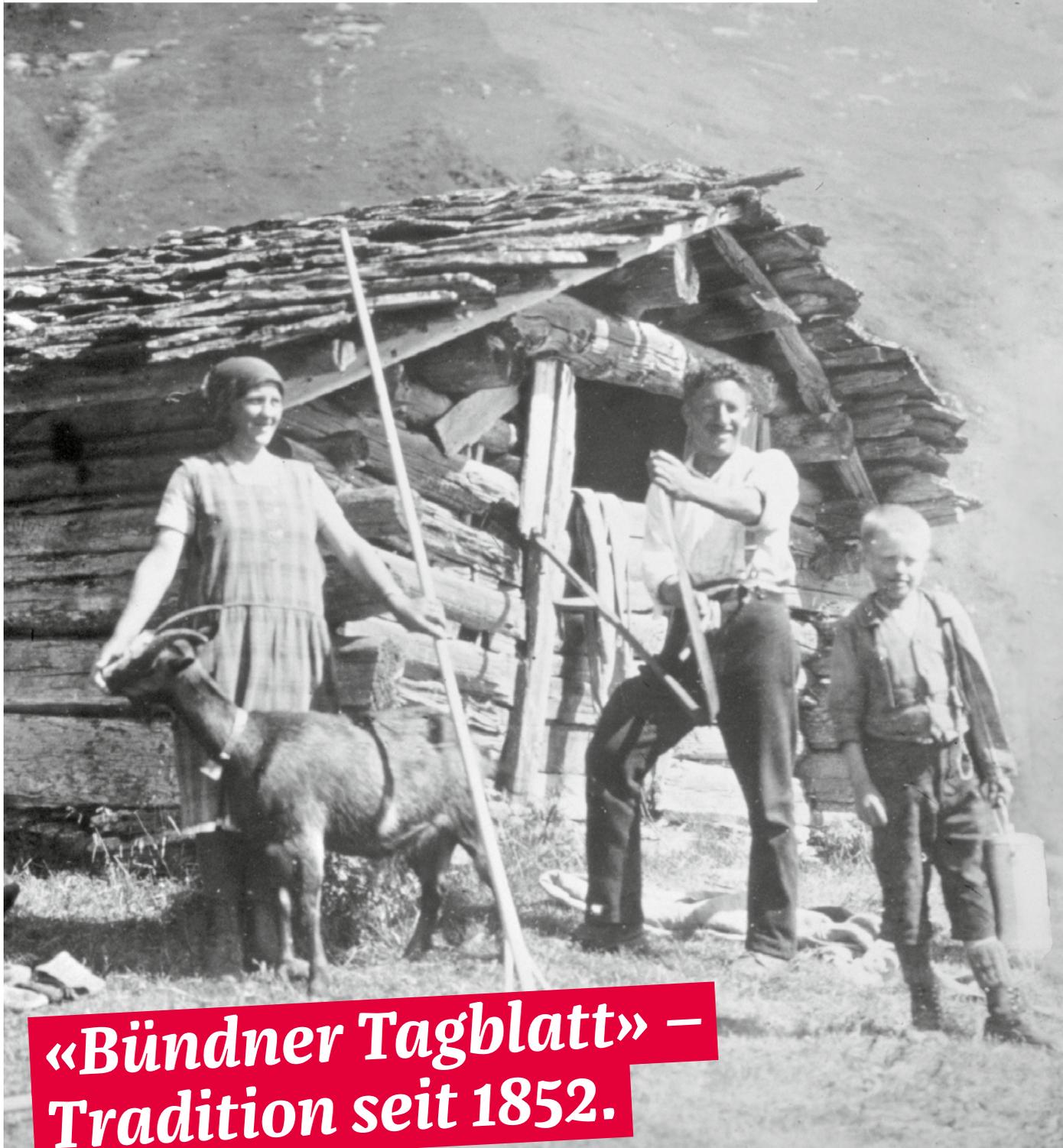
Das Unternehmen «Biotisch» wurde 2001 von Marcel Foffa und Matthias Riedi in Pratval gegründet. Der Zufall wollte es, dass zu diesem Zeitpunkt gerade das Pflanzland zu pachten war. Die «Biotisch»-Äcker liegen inmitten der schönen Domleschger Landschaft. Angebaut werden rund 40 Gemüsesorten, Salate und Kräuter von der Aubergine über Fenchel, Kefen, Melonen, Peperoni, Randen, Spinat, Zuckermais bis Zwiebeln.

➔ www.biotisch.ch

- 1 Die Artichocke in der Wachstumsphase.
- 2 Reife Artichocke.
- 3 Zauberhafte Artischockenblume.
- 4 Artischocken vom Biotisch in Pratval.
- 5 Auf dem Artischockenfeld: Marcel Foffa mit den Spitzenköchen Andreas Caminada (r.) vom Restaurant Schloss Schauenstein, das zum besten Restaurant Europas (19 GaultMillau-Punkte, 3 Michelin-Sterne) gekürt wurde, und Marcel Skibba vom Igniv at Badrutts Palace, St.Moritz (16 GaultMillau-Punkte).
- 6 Die Domleschger Biogemüseegärtner und Artischockenanbauer Marcel Foffa und Mathias Riedi ernten schmackhaftes Gemüse.
- 7, 8 Auch bei den Spitzenköchen Sven Wassmer, (18 GaultMillau-Punkte, 2 Michelin-Sterne), und Silvio Germann, Igniv im Bad Ragaz Resort (17 GaultMillau-Punkte, 1 Michelin-Stern), kommen die Domleschger Bio-Artischocken in den Kochtopf und auf den Teller. Wassmer kocht noch bis Ende August im Silver Restaurant. Fotos: zVg, Nico Schärer

Jetzt ist genug Heu unten!

Franz Heini / Fotostiftung Graubünden



**«Bündner Tagblatt» –
Tradition seit 1852.**

Phrasendrescherei und Parolenschwingerei gibts doch eigentlich genug. Wer wirklich mitreden will, liest darum am besten das «Bündner Tagblatt». Denn hier gibts echte Geschichten mit solid recherchierten Hintergründen. Auch über das Heuen und Schwingen.

abo.somedia.ch 0844 226 226

Bündner  Tagblatt
Mehr vom Hier.



MELONEN: EINZIGARTIGER GESCHMACK

Vor ein paar Jahren schon hat der «Biotisch» als Ergänzung zum ohnehin breiten Sortiment Melonen angebaut. Sie werden punktgenau geerntet. «Das ist wichtig, denn nur so schmecken sie so unvergleichlich gut. Unsere Melonen sind eine Offenbarung...»

Foffa und Riedi planen bereits im Januar den Anbau der Pflanzen. «Was soll wachsen, was wollen wir neu probieren, was hat sich bewährt? Wir diskutieren auch mit den Köchen, was gut war und was vielleicht weniger gut, was wir ändern wollen und was nicht. Uns ist es wichtig», so Foffa, «dass die Köche mit uns aufs Feld kommen, dass sie erfahren, wie man welche Pflanze anbaut, wie sie wächst, wo sie wächst.»

«Für uns als Gemüsegärtner ist es der grösste Lohn, wenn wir sehen, wie die Augen der Spitzengastronomen leuchten, wenn sie unsere Produkte sehen, in die Hand nehmen und dann glücklich in ihren Küchen verschwinden», erzählt Marcel Foffa, ebenfalls

mit hell leuchtenden Augen... «Es freut uns aber auch, dass vor allem junge Köche wieder vermehrt zur Regionalität zurückkehren und jene Pflanzen schätzen, die vor ihrer Haustüre wachsen.»

Beim Biogemüseanbau kann vieles schiefgehen. «Auch wir lernen immer wieder einmal aus Fehlern. Doch das gehört dazu», lächelt Foffa. Jetzt freut er sich auf die Neuheiten, die er diesen Sommer und Herbst anbieten kann: Auf den Cima di Rapa (Stengelkohl), auf Puntarelle (Spargel-Chicorée oder auch Vulkan-spargel – wer Artischocken mag, wird sicher auch die zart-bittere Puntarelle mögen), ebenso auf Grün-spargel... «Allerdings: grösser werden wollen wir nicht. Wir wollen nicht noch mehr Land bearbeiten. Uns ist wichtig, qualitativ hochstehende Produkte mit viel Geschmack anzubauen. Dafür leben wir und dafür stehen wir während der Hauptsaison von früh morgens bis spät abends oft sieben Tage die Woche auf dem Feld...»

Karin Huber

ARTISCHOCKENREZEPT VON ANDREAS CAMINADA

EINGELEGTTE ARTISCHOCKEN

10 kleine Artischocken (von den Seitentrieben)
50 ml Olivenöl
100 ml Wasser
50 ml Weisswein
1 Thymianzweig
½ Knoblauchzehe
20 g Salz
1 Messerspitze Ascorbinsäure
(in der Apotheke erhältlich)

Den Artischockenboden mithilfe eines Sägemessers herausschneiden. Blätter und Fäden entfernen. Sofort in Wasser mit etwas Ascorbinsäure einlegen. Die restlichen Zutaten aufkochen, die Artischockenböden zugeben und für 5 Minuten kochen. Im Artischockenfond auskühlen lassen.

➤ Unter www.gaultmillau.ch stellt Andreas Caminada jede Woche ein Video-Rezept vor.