



Scharfe Wurzel

Im luzernerischen Willisau hat die Meerrettich-Ernte begonnen. Das Gemüse wird bis im März nach und nach aus dem Boden geholt. Frischer gehts nicht!

TEXT DEBORAH LACOURRÈGE FOTOS DANIEL DESBOROUGH

Es ist Erntezeit. Willy Schmid (57) fährt mit seinem Traktor und dem angehängten Schüttelgraber am Rand des mit Meerrettich bepflanzten Feldes entlang. Ganz langsam fährt er voran, denn er weiss: Ist er zu schnell unterwegs oder gräbt er nicht tief genug, verletzt er die Meerrettichwurzeln. Seine Frau Lucia (53) geht hinter der Maschine her und betrachtet die gelockerten Wurzeln mit kritischem Blick. Schliesslich zieht sie

die erste aus der Erde und freut sich: «Schau mal, Willy, wie schön gross sie geworden sind. Die Fächser können wir gut brauchen und diese Mertu, ja die mögen wir ganz besonders!»

Was für den Laien zunächst wie Latein klingt, ist Luzerner respektive Willisauer Dialekt. Fächser sind Wurzelableger, aus denen im nächsten Jahr neue Meerrettichwurzeln entstehen. Und «Mertu» sind besonders grosse, dicke

Regenwürmer. Das Bio-Bauernpaar schätzt deren Arbeit sehr, denn sie lockern den Boden auf, was das Wachstum der Meerrettichwurzeln fördert.

Die Ernte dauert in der Regel von Oktober bis März. Doch dieses Jahr konnten die Schmidts erst zwei Wochen später beginnen. Schuld sind, vermuten sie, der trockene Sommer und der warme Herbst. Denn der Meerrettich braucht Kälte und Frost, damit sich das Blatt-



Das Bauernpaar Schmid überprüft, ob die Wurzeln zur Ernte bereit sind (oben). Mit viel Handarbeit werden die Wurzeln für den Verkauf aufbereitet (links).

werk zurückbildet und sich die Wirkstoffe der Pflanze mit all den Vitaminen, Spurenelementen und den typischen Senfölen in die Wurzeln einlagern können.

Eine Besonderheit

Mit dem Meerrettich-Anbau stehen die Schmidts allein auf weiter Flur. Lange Zeit waren sie sogar die Einzigen in der Schweiz. Einfach mal schnell beim Kol-

legen nachfragen, welche Maschine sich für die Ernte am besten eignet oder wie man Mausfrass verhindert, geht nicht. «Wir tüfteln ständig herum», sagt Lucia Schmid, «aber genau das ist es ja, was uns am Bauern Spass macht.» Und weil die Schmidts so gerne tüfteln und sie die Jungpflanzen seit 14 Jahren selber ziehen, wurde ihr Meerrettich im letzten Jahr als eigene Sorte anerkannt: der «Schlossere-Meerrettich», benannt

nach ihrem Hof Schlossermatt. Die langjährige Pionierarbeit wurde 2018 mit dem Gütesiegel von Pro Specie Rara ausgezeichnet.

Dinge ausserhalb der Norm tun, Risiken eingehen, das war schon immer der Weg des Bauernpaares. Als sie den Hof im Napfgebiet vor 24 Jahren übernahmen, stellten sie zunächst auf biologische Landwirtschaft um. Gleichzeitig suchten sie nach

→ Seite 38



➔ einem zusätzlichen Standbein neben der Milchwirtschaft und fanden dieses im Anbau von Kräutern. Hauptsächlich von solchen, die sich als Wurzeln züchten liessen: «Wir sind in einem Hagelgebiet, deshalb ist für uns alles von Vorteil, was unter der Erde wächst», erklärt Willy Schmid. Von den Kräutern war es nur ein kleiner Schritt bis zum Meerrettich. Vor rund 15 Jahren fuhr Bauer Schmid ins süddeutsche Freiburg. Per Handschlag versprach er dem Kollegen, keine Meerrettichpaste für Tuben oder Gläschen herzustellen, um nicht das Eigenfabrikat des Kollegen zu konkurrieren. Dafür bekam Willy Schmid die ersten Meerrettichfächser für den Eigenanbau.

Meerrettich hat im Winterhalbjahr Saison. Sprich: Geerntet und verkauft wird von Oktober bis März. Die Schmidts ernten jeweils kleine Mengen, sodass das Gewürz stets frisch erhältlich ist. «Wenn

die Wurzeln zu lange an der Luft oder am Licht sind, werden sie gummig», erklärt Lucia Schmid. Um sie länger aufzubewahren, rät sie, den Meerrettich in kaltes Wasser einzulegen oder, in kleine Stücke geschnitten, einzufrieren.

Die Meerrettich-Ernte verlangt viel Handarbeit. Meist machen dies die Schmidts zu zweit, manchmal kommen ihre fünf Kinder sowie ihre Freunde zu Hilfe. Und die Schüler aus Lucia Schmidts heilpädagogischer Klasse – sie unterrichtet einige Stunden pro Woche – sind regelmässig für die Ernte im Einsatz. Nach der Ernte ist vor dem Pflanzen. Bereits im März werden die Fächser respektive die Meerrettich-Ableger auf einem neuen Feld gepflanzt.

Vielfältig in der Küche

Zurück auf dem Hof: Lucia Schmid rüstet den Meerrettich. Die Hauptwurzel packt sie ein, die Fächser legt sie für das

spätere Einpflanzen zur Seite, die unschönen Stellen und das übrige Kraut bekommen die Kühe. Das Braunvieh reisst sich geradezu darum. «Bis auf eine, die mag Meerrettich überhaupt nicht», sagt die Bäuerin und lacht.

Ein Teil des Meerrettichs landet frisch in ihrer Küche. Sie raspelt ihn über Suppen (siehe Rezept rechts), in den Kartoffelstock, in den Frischkäse oder reicht ihn als Beilage zum kalten Plättchen. Meerrettich passt überall, wo es das gewisse Etwas braucht, eine Schärfe, die so wunderbar in die Nase steigt.

Meerrettich ist die Leidenschaft der Schmidts. Dereinst möchte der zweitjüngste Sohn den Bio-Landwirtschaftshof übernehmen. «Aber er ist ja erst 23 Jahre alt, er muss sich nicht beeilen. Wir wollen schon noch einige Jahre unseren Hof bewirtschaften, denn es macht uns richtig viel Freude», sagt Lucia Schmid und strahlt. ●



Die Meerrettichwurzel wird zunächst von Hand geputzt und dann auf dem Hof gewaschen (r.). Auch die 14 Kühe bekommen regelmässig Meerrettich-Überresten (oben). Die Tiere reissen sich geradezu darum – nur eine einzige Kuh mag die Wurzel nicht.



Meerrettich-Suppe mit Birne

Aktive Zeit: **35 Min.**

Gesamtzeit: **1 Std.**

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN:

- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 1 EL Bratbutter
- 2 Kartoffeln, mehligkochend, in kleinen Würfeln
- 2 reife Birnen (Gute Luise), ungeschält, in kleinen Würfeln
- 100 g frische Meerrettichwurzel, fein gerieben
- 1 dl trockener Weisswein
- 1,2 l Gemüsebouillon
- 1 Prise Zucker
- 50 g frische Meerrettichwurzel, fein gerieben
- 1 dl Vollrahm
- 1 EL Sauerrahm
- Salz und Pfeffer nach Belieben
- 1 Birne nach Belieben
- Kerbel, Petersilie, Majoran nach Belieben

UND SO WIRDS GEMACHT:

Zwiebel in Bratbutter kurz andünsten. Kartoffeln und Birnen begeben, weiterdünsten. Dann den Meerrettich hinzugeben, ebenfalls kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen, einkochen lassen. Bouillon und Zucker dazugeben, ca. 25 Min. zugedeckt auf tiefer Stufe kochen lassen. Sobald die Kartoffel- und Birnenstücke zerfallen sind, alles mit dem Pürierstab zu einer cremigen Suppe verarbeiten. Den frischen Meerrettich mit dem Vollrahm vermengen. Vor dem Servieren den Meerrettich-Rahm und den Sauerrahm der Suppe begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren: Suppe mit fein geschnittenen Birnenschnitzen oder frischen Kräutern wie Kerbel, Petersilie oder Majoran dekorieren.