

«Nur der Weg von meinem Garten in die Küche ist noch kürzer.»

Ruth Dietrich, Migros-Kundin



Geschäftsführerin Michaela Gamper (35) führt Migros-Kundin Ruth Dietrich (58) durch ihren Familienbetrieb. Die frischen Chicorée-Wurzeln werden in Kisten gepflanzt. In der Dunkelheit und die weissen Blätter des aromatischen Salats getrieben. Die Chicorée-Köpfe werden von der Wurzel getrennt.

Salat aus dem Dunkeln

Migros-Kundin Ruth Dietrich gewinnt bei Gamper Gemüsekulturen einen Einblick in die Chicorée-Produktion. Die Salate werden unter dem Label «Aus der Region. Für die Region.» verkauft.

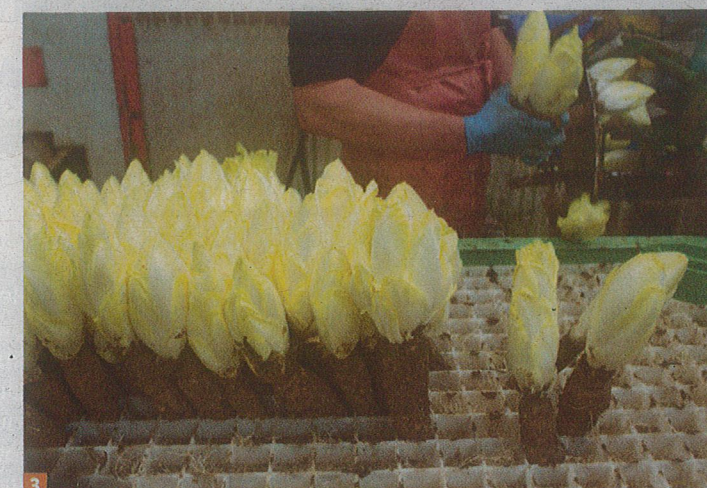
Text: Marc Bodmer Bilder: Nik Hunger

Draussen brennt die Sommersonne auf die Felder der Gamper Gemüsekulturen AG. Doch im Lagerhaus des Familienbetriebs in Stettfurt TG wächst ein kleiner Gletscher. Migros-Kundin Ruth Dietrich aus Lüchingen SG und Gewinnerin des «Aus der Region. Für die Region.»-Wettbewerbs hat so etwas noch nie gesehen: Über dem Eis am Boden stapeln sich Holzkisten, in denen sich Chicorée-Wurzeln im Winterschlaf befinden. «Früher hat man die Chicorée-Wurzeln als Kaffeeersatz im Keller gelagert», erzählt Geschäftsführerin Michaela Gamper. «Als die Wurzeln dann ausschlugen, bemerkte man, dass die Blätter einen bitteraromatischen Salat ergeben.»

Ausgesät wird der Chicorée im April und Mai. Monate später wird das aufschliessende Kraut abgeschlegelt, die Wurzeln werden geerntet und bei einer Temperatur von -1 bis -2 Grad eingelagert. Danach kommen sie in Treibkisten und schlagen bei 15 bis 19 Grad in der Dunkelheit im Treibraum aus. «Sind die Blätter so blass, weil sie im Dunkeln wachsen?», fragt Ruth Dietrich. «Ja, sonst wären sie grün wie bei anderen Salaten. Wir schützen den abgepackten Chicorée mit einer speziellen Verpackungsfolie vor UV-Licht», antwortet Michaela Gamper.

Alle Lieferungen sind rückverfolgbar

Die Migros-Kundin ist von den Mengen, die sich stapeln, beeindruckt. «Im Sommer produzieren wir 20 Tonnen pro Woche, im Winter bis zu 50 Tonnen. Der Chicorée gilt immer noch als Wintersalat, obwohl er ganzjährig gezüchtet wird», sagt Michaela Gamper. Um genügend Chicorée-Wurzeln zu produzieren, arbeitet sie mit diversen Landwirtschaftsbetrieben aus der Region zusammen. «Sämtliche Lieferungen sind codiert und rückverfolgbar.» Darüber freut sich Ruth Dietrich. «Ich möchte wissen, woher mein Gemüse kommt.» Sie schätzt, dass auf den «Aus der Region»-Produkten die Produzentinnen und Produzenten mit einem Foto abgebildet sind. «Ich bevorzuge Schweizer Gemüse und kaufe deshalb auch saisonal ein.» Ein weiteres Plus des lokalen Chicorées sei der kurze Transportweg. «Nur der Weg vom Garten zur Küche ist noch kürzer.» **MM**



Der Tipp von Produzentin Michaela Gamper:

«Ich liebe Chicorée-Schinken-Gratin. Dafür Chicorée kochen, eine Minute in Bouillonwasser kochen, mit Schinken und im Backofen mit Käse überbacken.»



Chicorée Aus der Region 500g
Aktueller Tage



Die Migros gehört zu den regionalen Landwirten. Deshalb fördert sie regionale Landwirtschaft und verkauft Schweizer Gemüse und Käse. In der Schweiz sind über 9000 regionale Produzenten. Die Migros fördert die Produktion von über 10.000 Produkten aus der Region.