

Rettet das Stielmus

Manfred Weniger von Slow Food und der Werdener Koch Patrick Jabs werben für ein fast vergessenes Gemüse

Von Julia Bodlin

Erinnern Sie sich an ihr letztes Ma(hl)? An das letzte Mal, dass Sie Stielmus gegessen haben? Wenn ja, dann gehören Sie eindeutig zur Minderheit. Stielmus findet nämlich nur noch sehr selten Verwendung in der heimischen Küche.

Dabei ist das Gemüse älter als die Kartoffel. Erstmals fand das Gewächs 1532 Erwähnung im Kräuterbuch von Otto Brunfels. Erst über 200 Jahre später, im Jahr 1763, sorgte Friedrich der Große dann für den großflächigen Anbau von Kartoffeln.

Die Kartoffel setzte sich durch

Die Kartoffel setzte sich durch, das Stielmus verlor immer mehr an Bedeutung, was auf die damalige, umständliche Verarbeitung zurückzuführen ist: Die Blätter des Kohlgewächses eigneten sich nicht zum Verzehr, da sie viel zu bitter und zu hart waren. So mussten diese in mühevoller Kleinstarbeit entfernt werden. „Heutzutage muss in der Küche ja alles schnell gehen“, sagt Manfred Weniger vom Verein Slow Food Essen über die Fast-Food-Generation. Heute gibt es, laut Weniger, neue Züchtungen, bei denen die Bitterstoffe aus den Blättern herausgezüchtet wurden, sodass die

se mitgegessen werden können.

Slow Food möchte jetzt dazu anregen, den Stielmus verstärkt wieder auf den Teller zu bringen. Und nicht nur das, sondern auch, ihn wieder vermehrt anzubauen. „Es ist uns wichtig, dass Traditionen und besondere Gemüsesorten erhalten bleiben. Dazu gehört auf jeden Fall das Stielmus“, erklärt Manfred Weniger.

Den ersten Schritt in diese Richtung unternahm nun Patrick Jabs, Inhaber der Kochschule „Lecker Werden“. In dem kleinen Garten

hinter seiner Kochschule an der Ruhrtalstraße legte er ein knapp 15 Quadratmeter großes Beet an, in dem er jetzt sieben verschiedene Sorten Stielmus anbaut. Außerdem mietete der Koch ein Feld am Schuirweg an, auf dem gegebenenfalls zukünftig noch mehr angebaut werden soll.

Vielleicht, so fragt der Slow Food-Convivialleiter Manfred Weniger (Convivium - Gastmahl/Anmerk. d. Redaktion), hat ja der ein oder andere noch Stielmus-Samen im Keller oder in der Garage liegen.



Der Koch Patrick Jabs (l.) und Manfred Weniger, Convivialleiter bei Slow Food Essen, werben für das Stielmus.

FOTO: SEBASTIAN KONOPKA

„Die Samen sind bis zu sechs Jahre keimfähig“, weiß Weniger. Alte Stielmus-Samen seien nur schwer zu bekommen, die neueren Sorten mit den exotischen Namen wie Nomenia, Hymenia F1 oder Cima di rapa seien dagegen bei gut sortierten Händlern erhältlich.

Für Patrick Jabs heißt es jetzt zunächst einmal, ein paar Wochen zu warten, um zu erfahren, wie sich das Gemüse entwickelt. Die Wachstumszeit ist extrem kurz. Anfang Juni wird der Hobbygärtner sicher schon ernten können.

Und dann? Der Koch empfiehlt, das Gemüse mit Kartoffelpüree zu kombinieren. Der Kartoffel-Stielmus-Stampf eignet sich hervorragend sowohl zu Fisch als auch zu Fleischgerichten. In diesem Sinne wünschen wir guten Appetit.

HINTERGRUND

Frühstarter

Stielmus ist gesund und lässt sich vielseitig verwenden. Zudem stellt das Gemüse beim Anbau nur sehr geringe Ansprüche an Boden und Klima. Es ist eines der ersten Freilandgemüse und kann meist schon ab Ende April geerntet werden.