



Rainer Schäfer  
Radikale Weine

## Das Weinmatriarchat im Wienerwald

Enthusiastisch war Birgit Pferschy-Seper, als sie vor ein paar Jahren auf einer Weinmesse in Wien ihre ersten biologisch zertifizierten Weine angeboten hat. Aber die Besucher gingen schnell vorbei, niemand nahm sich die Zeit, die Weine wenigstens zu verkosten.

Das Vorurteil, das ihr entgegenschlug, sei eindeutig gewesen, sagt Pferschy-Seper: „Eine Frau und bio, das kann nichts sein.“ Beirren ließ sich die Winzerin nicht. Das Weingut Pferschy-Seper, das sie seit 2004 führt, zählt heute zu den anerkannten Bio-Weingütern in der österreichischen Thermenregion, südlich von Wien gelegen.

Sich durchsetzen, das mussten auch schon die anderen Frauen in der Familie: Das 300 Jahre alte Weingut wird schon in der vierten Generation von Winzerinnen geführt. Das ist eine große Ausnahme in der immer noch von Männern dominierten Branche. Den Anfang machte die Urgroßmutter Josefina, die Birgit Pferschy-Seper als „sehr dominante Persönlichkeit“ beschreibt. Sie scherte sich nicht um Konventionen und beschloss, vom Weinbau zu leben.

Das Weingut blieb auch danach in Frauenhand, erst in der von Großmutter Maria, dann in der von Mutter Margarete, beides „innovative Winzerinnen“, sagt Birgit Pferschy-Seper. Heute komme es nur noch selten vor, dass jemand sie ignoriere und „nach dem Chef verlange“. Selbstbewusst zeigt die Winzerin ihre Stärken: „Wir Frauen arbeiten mit viel Gefühl und setzen weniger auf Technik“, sagt sie.

Zu ihren liebsten Rebsorten zählt der rare Rotgipfler, eine Kreuzung aus Traminer und Rotem Veltliner, die nur in der Thermenregion angebaut wird. Die autochthone Rebsorte sei „etwas in Vergessenheit geraten“, deshalb beschloss Pferschy-Seper vor fünfzehn Jahren, wieder Rotgipfler zu pflanzen, in einer warmen Steillage an den Hängen des Wienerwaldes, auf Lehmboden mit hohem Kalkanteil.

Der Duft des Rotgipflers nach Mango, Pfirsich und Zitronengras ist animierend. Am Gaumen zeigt er eine ausgewogene Struktur mit feiner gelber Frucht und einer harmonischen Säure. Er ist ein Weißwein, der sich bestens zu asiatischen Gerichten, Fisch, Meeresfrüchten und Hartkäse macht.

Drei Töchter hat Birgit Pferschy-Seper. Sie geht davon aus, dass eine von ihnen das Weinmatriarchat in der fünften Generation weiterführt.



Rotgipfler 2016, 12,40 Euro, Bezug über www.pferschy-seper.at  
Foto: Adrian Almasan

### schöner müll

## Abkühlung dank Winterwolle

Heiß, heißer, am heißesten. Kühl, kühler, am kühleren. Ich habe die Lösung für die menschengemachte Hitze nicht, ich habe nur Abhilfe. Dafür braucht man keinen neuen überbeuerten Ventilator, dafür genügt ein Blick in den Schrank.

Bei den Winterklamotten liegen die Pulswärmer, von freundlichen Menschen gestrickt, da liegen die Wollsocken und die Stirnbänder. Man muss sie nur nass machen, und aus Pulswärmern werden Puls Kühler, aus Stirnbändern werden Kühle-Kopf-Bänder, aus Wollsocken werden kalte Wadenwickel. Die ziehen die Hitze raus. Auch mit Stulpen lässt sich nass hantieren, nur rutschen die oft.

Ressourcenschonung, Recycling – unbedingt. Altes muss neu gedacht werden. Denn unsere Konsumgewohnheiten sind Teil des Problems. Sowieso, und kaum zu fassen, sind Puls Kühler aus echter Winterwolle super. Weil Wolle mehr Wasser aufsaugt als Baumwolle und länger nass bleibt. Wer keine Pulswärmer hat, schreibt sie am besten schon jetzt auf den Weihnachtswunschzettel. Jemand wird stricken können.

Waltraud Schwab

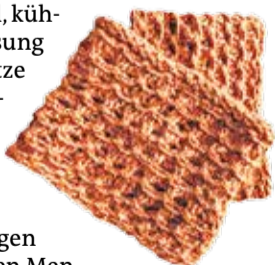


Foto: taz

Wassermelonensalat  
Foto: Patrick Schürmann



## „Kennen Sie Kohlbrocklerl?“

Esther Kern weiß, wie man aus Blättern, Knospen und anderen bisher weggeworfenen Gemüseteilen leckere Gerichte zubereitet

Interview Jörn Kabisch

**taz am wochenende: Frau Kern, warum reicht es nicht, einfach nur Karotten zu essen? Jetzt muss es auch noch das Karottenkraut sein, also das Grünzeug obendran. Esther Kern:** Weil Ihnen geschmacklich etwas entgegen könnte. Wir konzentrieren uns beim Gemüse stark auf das, was ich „Filetstücke“ nenne. Eben das, was traditionell auf den Teller kommt. Aber das andere – die „Second Cuts“ – ist essbar und gut zubereitet auch schmackhaft. Wir verfügen inzwischen über die Technik und hervorragende andere Zutaten, um damit kochen zu können, nicht nur in Restaurantküchen.

**Ab sofort also Karottenkraut in den Salat? Viele halten das für Hasenfutter.**

Für den Salat eignet es sich nicht unbedingt. Das Grün ist recht zäh. Aber im Mixer lässt sich daraus Pesto zubereiten und frittiert schmeckt es auch sehr gut.

**Die Philosophie, vom Gemüse auch Teile zu verarbeiten, die man normalerweise nicht isst, heißt „Leaf to Root“ – vom Blatt bis zur Wurzel. Ihre Erfindung?**

Ich habe den Namen „Leaf to Root“ kreiert, nicht aber die Art, so zu kochen. Ich bin Journalistin, stehe oft bei Spitzenköchen in der Küche, und da war meine Beobachtung über die letzten zehn Jahre: immer mehr verarbeiten spezielle Gemüseteile. Das hat mich nicht mehr losgelassen. Und so habe ich 2014 auf meiner Food-Website waskochen.ch die Aktion „Leaf to Root“ ins Leben gerufen, mit dem Ziel, Wissen über die Essbarkeit und die Verarbeitung von Gemüseteilen zu sammeln.

**Die Bezeichnung erinnert an „Nose to Tail“, also das Bemühen, vom Tier möglichst alles zu verarbeiten und nicht nur die Edelstücke. Beim Fleisch gibt es dafür viele gute Argumente, aber bei Gemüse? Was übrig bleibt, ist doch immer guter Kompost.**

Natürlich, manchmal macht der Kompost Sinn. Mir geht es einfach darum, Leuten zu zeigen, was Gemüse alles kann. Für mich gehört dazu auch, sich mit der ganzen Pflanze zu beschäftigen. Wie sieht beispielsweise der Brokkoli aus, wenn er wächst, gegenüber dem, was wir im Laden als Brokkoli kaufen?

**Wir essen normalerweise nur den Blütenansatz ...**

Genau, wenn man die ganze Pflanze sieht, bekommt man einen neuen Bezug zum Lebensmittel. Das heißt nicht, dass man nichts wegwerfen soll. Wichtig ist, dass es gut schmeckt.

**Gibt es denn Teile vom Gemüse, die viel besser schmecken als das, was wir normalerweise essen?**

Kohlrabiblätter. Daraus kann man Chips machen, und ich habe noch niemanden getroffen, ob Kind oder Erwachsene, die das nicht mochten, auch wenn sie keine Kohlrabifans sind. Kennen Sie Kohlbrocklerl?

**Nein.**

Das ist ein historischer Begriff, in Deutschland sagte man dazu auch Sprutenkohl. Es ist Grünkohl. Wenn der geerntet ist, entwickelt die Pflanze im späten Winter an den Bruchstellen noch kleine Triebe, wie Knospen. Die darf man sich nicht entgegen lassen. Früher wussten das viel mehr Leute als heute. Heute kennen wir Gemüse eigentlich nur noch in einer bestimmten Wachstumsphase. Aber es gibt inzwischen wieder Bauern, die nach der Ernte nicht sofort umpflügen, sondern die Brocklerl ernten.

**Auch die Gastronomie, vor allem Küchen, die sich mit regionalen Zutaten beschäftigen, entdecken „Leaf to Root“. Das sind längst nicht mehr nur Sternelokale.**

Das ist auch meine Beobachtung. Das Schöne daran ist: Es ist alles so exotisch, wächst aber vor der Haustür. Und je mehr ich mich mit dem Thema beschäftige, umso mehr entdecke ich. Es ist endlos – ein großes Abenteuer.

**Wollen Sie in erster Linie verschüttetes Wissen über Gemüse wieder ausgraben? Oder gehört zum „Leaf to Root“-Konzept auch die Experimentierfreude von Köchen, die aus allem etwas Essbares machen wollen?**

Beides. Auch die Technik spielt eine Rolle. Vor hundert Jahren gab es noch keine Hochleistungsmixer. Ich staune aber immer wieder, wie viel Wissen über Gemüse ich in alten Büchern finde. In Asien dagegen ist das Wissen darüber, wie Gemüseteile in der Küche verwertbar sind, viel lebendiger.

**Zum Beispiel?**

Melonenschale. In China macht man damit Salat, in Korea wird sie zu einem Kimchi fermentiert. Für mich sind die Küchen anderer Länder eine unglaubliche Inspiration. Ein weiteres Beispiel sind Kürbistriebe. Ich habe inzwischen das Gefühl, die werden überall gegessen, nur bei uns nicht.

**Kann man auch im Bioladen Zutaten für diese Gemüseküche finden?**

Bioladen ist ein wichtiges Stichwort. Im konventionellen Landbau werden Spritzmittel so eingesetzt, dass die Grenzwerte nur bei den Filetstücken eingehalten werden. Ich empfehle immer, mit einfachen Gemüseteilen anzufangen: Kohlrabiblätter, Rote-Bete-Blätter oder auch das Radieschengrün. Das findet man oft, und kann es einfach in den Salat reingeben. Wenn die Blätter schon etwas welk sind, eignen sie sich noch immer für ein Pesto. Oder die Schale von Zitrusfrüchten. Damit lässt sich auch viel machen.

**Und hat das Radieschengrün auch die typische Schärfe?**

Sie sind nicht ganz so scharf, aber das Radieschenaroma kommt schon raus. Gleichzeitig ist der Geschmack etwas kohlgiger und grüner.

**Ich bekomme den Eindruck, dass eigentlich jedes Gemüse von der Blüte bis zur Wurzel essbar ist.**

Für Kohlgemüse gilt das sicher, auch für Zwiebelpflanzen. Bei Nachtschattengewächsen wäre ich vorsichtig, wie etwa beim Grün der Tomate, von Kartoffeln oder Chilis.

**Sie enthalten oft Solanin.**

Ja, diese Pflanzen sind für uns Menschen unter Umständen nicht bekömmlich. Ich finde zwar immer wieder Rezepte mit ungewöhnlichen Teilen von Nachtschattengewächsen, auf den Philippinen etwa ist Chili ein Gewürz. Aber die Menschen dort haben lange Erfahrung damit. Uns hier fehlt diese vollkommen. Mir auch – noch.

**Esther Kern, 49, ist freie Foodjournalistin und nennt sich „Gemüsescout“. Sie betreibt u. a. den Blog leaf-to-root.com und hat das Buch „Leaf to Root“ (AT Verlag, 49,90 Euro) geschrieben.**

### Salat mit Wassermelonenschale

**Zutaten**

500 g Wassermelonenschale  
1 TL Salz  
1 TL Chiliflocken, scharf  
2 EL Öl (hocherhitzbar, zum Beispiel Erdnussöl)  
4 EL Reissessig  
2 TL Zucker  
2 EL Sesamöl  
Pfeffer  
Salz

**Zubereitung**

Melonenschale schälen, also die dunkelgrüne Haut mit dem Sparschäler ablösen. Die hellgrüne Rinde in feine Scheiben raffeln. In Salz marinieren und ein bis zwei Stunden ziehen lassen. Die Chiliflocken mit hoch erhitzbarem Öl in eine Pfanne geben. Heiß werden lassen, bis es duftet. Absieben und auskühlen.

Die Wassermelonenschalen gut ausdrücken. Reissessig mit dem Zucker und dem Sesamöl vermengen und unter die Schalen mischen. Mit frischem Pfeffer würzen, eventuell nachsalzen. In einer Schüssel anrichten und mit dem Chiliöl beträufeln.

Ein Rezept von Xu Long, Koch in der Großen Halle des Volkes in Peking.



Esther Kern macht auch aus welken Kohlrabiblättern noch ein Pesto  
Foto: Patrick Schürmann