



Pressemitteilung

Tolle Knolle für feine Genussmomente: Kohlrabi kommt jetzt frisch auf den Tisch

Die Deutschen sind nicht nur im Fußball, sondern auch beim Kohlrabiverzehr Weltmeister. In keinem anderen Land ist das Gemüse so beliebt wie bei uns. Gut 68.000* Tonnen der runden Knollen wurden hierzulande 2014 geerntet – ein Plus von 4 Prozentpunkten gegenüber dem Vorjahreszeitraum. Tendenz: weiter steigend.

Berlin, 18. August 2015. Frischer Kohlrabi lässt sich an der geschlossenen Knolle und den knackig-grünen Blättern erkennen. Wer ihn nicht direkt verarbeiten will, sollte ihn im Gemüsefach des Kühlschranks verstauen. „Dort kann er ungefähr eine Woche aufbewahrt werden“, erklärt Andi Schweiger, Betreiber eines Münchner Sternerrestaurants und Botschafter der Kampagne „Deutschland – Mein Garten. „Am besten das Blattgrün direkt nach dem Kauf abzupfen. So bleibt der Kohlrabi länger saftig-frisch.“

Volle Vielfalt in Farbe und Geschmack

Die deutschen Erzeuger bauen rund 50 verschiedene Kohlrabisorten an. Wichtigste Unterscheidungsmerkmale sind Form und Farbe. Die Knollen können kugelig, plattrund oder oval sein. Das Farbspektrum reicht von zart-grün bis bläulich-violett. Das Fruchtfleisch ist bei allen Sorten weiß. Es schmeckt süßlich-nussig und enthält viele lebenswichtige Vitamine und Mineralstoffe.

Vor der Zubereitung des Gemüses zunächst den Wurzelansatz entfernen. Anschließend die Knollen vom unteren Ende zum Blattansatz hin schälen. Dafür am besten einen Sparschäler verwenden. Die holzigen Stellen immer gründlich entfernen. Danach den geschälten Kohlrabi waschen und je nach Zubereitungsart raspeln oder in mundgerechte Stücke schneiden.

Kohlrabi ist eine kulinarische Allzweckwaffe

In der Küche ist Kohlrabi, dessen Name sich vom lateinischen Wort für „caulis“ – Kohl – und „rapum“ – Rübe oder Wurzelknolle ableitet –, vielfältig einsetzbar. „Kohlrabi passt nicht nur zur klassischen Mehlschwitze, sondern kann aufgrund seines tollen Aromas viel mehr. Er schmeckt in Aufläufen und Suppen, kurz angebraten oder einfach roh – als Snack zwischendurch oder im Salat“, erklärt „Deutschland – Mein Garten.“-Botschafter Andi Schweiger.

Hier verrät der Sternekoch seine beiden Lieblings-Rezepte: „Im Sommer serviere ich sehr gern Kohlrabi-Suppe, verfeinert mit Thymian und Petersilie. Ein herrlich frisches Geschmackserlebnis. Allen, die es bissfester mögen, empfehle

ich paniertes Kohlrabi-Cordon bleu mit herzhafter Emmentalerfüllung. Das passt wunderbar zum fein-nussigen Aroma der Kohlrabiknollen.“

Schon gewusst?

- In Deutschland liegen rund 60 Prozent der europäischen Kohlrabi-Anbauflächen.
- Erzeuger Nummer 1 unter den Bundesländern ist Nordrhein-Westfalen, gefolgt von Rheinland-Pfalz und Niedersachsen.
- 550 Gramm Kohlrabi kaufte jeder Deutsche im Schnitt im Jahr 2014 – ein Zuwachs von 14 Prozent gegenüber dem Vorjahreszeitraum.

* Quelle: Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI) 2015

Rezepte für das ganze Jahr

Die Gastronomen Andi und Franzi Schweiger sind die Botschafter der Verbraucherkampagne „Deutschland – Mein Garten.“. In ihrem Münchner Sterne-Restaurant legen die Köche Wert auf heimische Produkte und eine hohe Qualität der Ware. Die Gastronomen haben exklusiv für die Kampagne Rezepte entwickelt, die das ganze Spektrum der heimischen Obst- und Gemüseerzeugnisse abdecken.

Rezept-Tipp: Gebratener Kohlrabi mit glasierten Zwiebeln und Rucola-Öl



Personen: 4

Stufe: Leicht

Dauer: 60 min.

Gebratener Kohlrabi:

500 g	Kohlrabi, ungeschält
40 ml	Olivenöl
	Meersalz
¼ Bund	Schnittlauch

Den Kohlrabi schälen und mit einem Gemüsehobel gleichmäßig ca. 2 mm dick hobeln. In Olivenöl anbraten und salzen.

Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden und über die Kohlrabi-Scheiben streuen.



Rucolaöl

70 g	Rucola
60 g	Petersilie ohne Stiel
100 ml	Traubenkernöl
100 ml	Olivenöl
	feines Meersalz

Alle Zutaten mit einem Stabmixer zerkleinern.

Rucolafrit

20 Blätter	Rucola
100 ml	Pflanzenöl
1 Prise	Salz

Den Rucola waschen, sehr gut trocknen und in 145°C heißem Öl frittieren. Auf ein Küchentuch geben, um das überschüssige Fett aufzufangen. Leicht salzen.

Glasierte Zwiebelchen:

20	kleine Zwiebeln
100 g	Zucker
20 g	Butter
100 g	Weißwein
2 Prisen	Meersalz

Die Zwiebeln schälen. Den Zucker in einen Topf geben und erhitzen bis er zuerst flüssig und schließlich goldbraun wird, dann die Butter zugeben. Anschließend die Zwiebeln zugeben, leicht salzen und mit Weißwein ablöschen. Die Zwiebeln in der Flüssigkeit schwenken.

Den gebratenen Kohlrabi wie ein Carpaccio anrichten. Die Zwiebeln gleichmäßig auf dem Kohlrabi mit etwas Soße anrichten. Mit einem Löffel das Rucolaöl um den Kohlrabi verteilen. Am Schluss den frittierten Rucola zuoberst zugeben.

Über „Deutschland – Mein Garten.“

„Deutschland – Mein Garten.“ ist eine Verbraucherkampagne, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist es, Verbrauchern die heimischen Produkte, deren Saison und ihre Vorzüge näher zu bringen. Initiator der Kampagne ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e. V. (BVEO).



Über die BVEO

Die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e. V. (BVEO) ist ein Zusammenschluss von 40 Mitgliedern (30 Erzeugerorganisationen und zehn Einzelunternehmen) der deutschen Obst- und Gemüsebranche. Der Verband vertritt die politischen Interessen seiner Mitglieder, organisiert Messe- und Kongressauftritte und steuert PR- sowie Marketingmaßnahmen.

Kontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

Marleen Peter

Tel. 0221-56938-124

Fax 0221-56938-201

Email: presse@deutsches-obst-und-gemuese.de

<http://www.deutsches-obst-und-gemuese.de>