

schaft

ossen



Mündungsgebiet zum

CHRISTOPH RUCKSTUHL / NZZ

richtungen und ver-
das Beobachten von
werden.

Verkauf von Land
laut dem Awel
iste Land wird vom
der es wiederum den
naftern verpachtet.
könne der Kanton
ndigungsforderungen
Hochwasser vermei-
gen Verträge enthal-
träge für eine exten-
ng des Landes in der
Noch nicht gelöst ist
lem in Ellikon bei
verkehr; zudem ver-
ausflugsort über kei-
len öffentlichen Ver-
war diskutiert, sagt
äsident der Begleit-
e aber noch keine

bleme gelöst

t Gisler. Nun müsse
g beobachten. Skep-
i Rolf Spaltenstein,
vor zehn Jahren ganz
u umstellte. Ein Teil
s liegt ausserhalb des
ne, die gemäss Re-
t regelmässig über-
s jetzt konnte er erst
fte des Landes, das
verloren geht, geeig-
nen. Ungelöst ist laut
die Bewässerung. Im
et ist die Wasser-
r nicht mehr erlaubt.
Konzessionen laufen
pstation ist geplant,
n wird sie aber kaum.

FRISCH VOM MARKT

Wildwuchs

Von Bärlauch bis Waldmeister

sm. · Sie sind buchstäblich in aller Munde: Löwenzahn, Lavendel, Holunder und Co. dürfen heutzutage auf keiner gehobenen Speisekarte fehlen. Bücher über essbare Wildpflanzen haben mittlerweile das Zeug zu Bestsellern. Von den vielen wildwachsenden Pflanzen sind tatsächlich etliche essbar. Im Vergleich zu Kulturpflanzen haben sie meist einen intensiveren Geschmack und einen höheren Gehalt an lebenswichtigen Inhaltsstoffen.

Eine, die auf der Suche nach wilden Gewächsen Wälder, Wiesen und Felder durchstreift, ist Gabriele Walter. Die 39-Jährige, die unter anderem als Landschaftsgärtnerin tätig war, hat ein besonderes Flair für Pflanzen. Das notwendige Wissen über die wildwachsenden hat sie sich mit der Zeit angeeignet. Unabdingbar sei natürlich, dass eine Pflanze essbar, das heisst nicht giftig sei, erklärt sie. Bei der Robinie zum Beispiel sei alles giftig ausser der Blüte.

Die gesammelten Blätter, Blüten und Früchte werden unter dem Label «wild und edel» weiterverarbeitet: So finden sich im Sortiment liebevoll etikettierte Fläschchen und Gläser mit Öl, Essig, Likör, Konfitüre, Gelee oder Chutney: Fliederblüten-Sirup etwa, in Essig eingelegte Bärlauch-Knospen oder Baumnuss-Ketchup. Letztgenann-



Adrette Mitbringsel.

ADRIAN BAER / NZZ

tes, so versichert uns Gabriele Walter, passe hervorragend zu kräftigen Terrinen, Saucen und Fleischfondues – aber auch zu Desserts.

Ausprobieren und nochmals ausprobieren, so lautet bei «wild und edel» die Devise. Wenn sich Holunder zu Gelee verarbeiten lässt, weshalb sollte das nicht auch mit Lavendel funktionieren? Die Produkte eignen sich übrigens hervorragend als Mitbringsel. Die Preise sind abhängig von Klima und Wetter und variieren dem tatsächlichen Arbeitsaufwand entsprechend.

«Wild und edel», Spezialitäten-Markt am Hauptbahnhof Zürich, Mittwoch 10–20 Uhr.