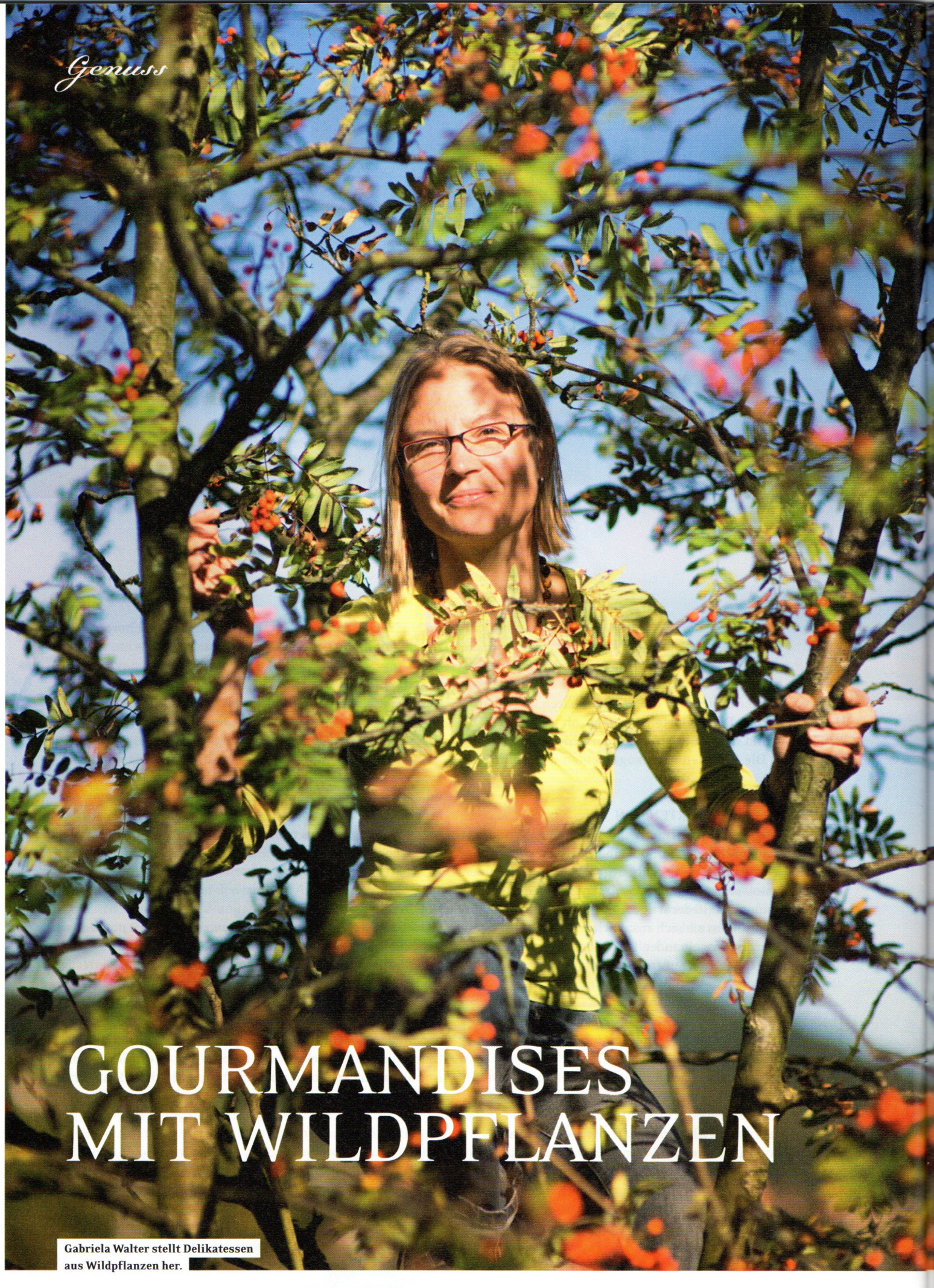

GOURMANDISES MIT WILDPFLANZEN

Gabriela Walter stellt Delikatessen aus Wildpflanzen her.

FOTO: BENEDIKT DITTLI

Lust auf Kornelkirschen-Oliven oder Lavendel-Öl? Oder darf es gar Vogelbeer-Likör sein? Das kulinarische Angebot von Gabriela Walters Manufaktur in Zürich Höngg ist der Traum jeder Geniesserin, jedes Geniessers. Ein Besuch bei der vielseitigen Gartenfachfrau und ihren Köstlichkeiten.

Von Brigitte Stucki

Gabriela Walter erwartet mich am Teich in der Siedlung in Zürich Höngg, wo sie gerade ihre neuen Räume bezogen hat. Ein idyllischer, wildromantischer Platz, unweit von ihrem neuen Domizil gelegen. Dominiert wird dieses von einem ebenerdigen, sonnendurchfluteten Raum mit riesigen Fensterfronten und Blick ins Grüne. Zu ihrem neuen Firmenstandort gehören auch eine Küchennische und genügend Lagerraum. Die zierliche Unternehmerin strahlt – für sie ist ein Traum in Erfüllung gegangen: Erstmals seit es ihre Firma Wild & Edel gibt, hat sie alles unter einem Dach vereint. Abgeschlossen die Ära, als sie an einem Ort kochte, am andern verpackte und am dritten ihre Waren lagerte.

ÜBERRASCHUNGSMENÜ MIT FÜNF GÄNGEN

Wild & Edel gibt es seit sechs Jahren, jedenfalls als Idee. Damals war Gabriela Walter als Kundengärtnerin bei Plantago, Fachbetrieb Bioterra, in Basel tätig. Das Unternehmen für Gartengestaltung plante ein Fest, und da die Affinität der jungen Gartenfachfrau zu Wildpflanzen bekannt war, wurde sie mit der Menüplanung beauftragt. Das 5-Gang-Menü, bei dem die Gäste erraten mussten, aus welchen Pflanzen die Gourmandises auf ihren Tellern stammten, war ein durchschlagender Erfolg. Beflügelt machte sich Gabriela Walter an die ersten Firmenkreationen aus dem Wildwuchs vor der Haustür, immer der Jahreszeit entsprechend. Im März und April sammelte sie Bärlauch und Japanischen Staudenknöterich, etwas später Löwenzahn. Im Mai folgten die jungen Triebe der Waldföhre oder Fliederblüten, im Juni die Blüten des Mädesüss und unreife Baumnüsse. Der August brachte Holunderdolden und Kornelkirschen, der September Vogelbeeren. Im Oktober lockten Quitten und Schwarzdornfrüchte und den ganzen Sommer über Pfefferminze und Salbei. Daraus entstanden Sirupe, Liköre, Öl, Essig, Konfitüren, Gelees, Senf, Chutneys, Pestos, eingelegte Knospen und Früchte – Süsses und Pikantes, insgesamt achtzig Produkte. Inspirieren liess sich Gabriela Walter von den Grossen des Fachs, wie dem Spitzenkoch «Chrüter-Oski», Oskar Marti. Ihre Produkte sollten nicht nur wild, sondern auserlesen und kulinarisch exquisit sein, edel eben. Auch stand anfänglich ein Koch beratend zur Seite. Eine befreundete Innenarchitektin war für die Präsentation zuständig. Allerdings stieg diese nach dem ersten Weihnachtsstress aus und der Koch, der eine volle Anstellung hatte, konnte ebenfalls nur beschränkt für die junge Firma da sein.

Vielen Wildpflanzen begegnete Gabriela Walter während ihrer Arbeit in den Kundengärten, das ist bis heute so. «Wenn ich den Lavendel zurückschneiden muss, werfe ich ihn nicht weg, sondern nehme ihn in meine Küche mit», erklärt sie.

Leuchtend rote Versuchung: Süss eingelegte Kornelkirschen.

Auch Holunder, Kornelkirschen und Vogelbeeren stammen aus Gärten, wo die Besitzer froh sind, dass jemand etwas mit den guten Gaben der Natur anzufangen weiss. Allerdings: Auch bei einer besonderen Zuneigung zu essbaren Wildpflanzen ist der Aufwand riesig, bis ein Endprodukt die experimentierfreudige Unternehmerin wirklich befriedigt. Durch Ausprobieren entstanden zum Beispiel die süss eingelegten Kornelkirschen. Hierfür ging die kreative Köchin von einem Rezept für Preiselbeeren aus und wandelte dieses ab, bis das kulinarische Ergebnis mit Kornelkirschen sie befriedigte. Bei Wildpflanzen stellt sich auch die Frage, ob etwas unbekömmlich oder gar giftig ist. Vogelbeeren zum Beispiel enthalten roh giftige Parasorbinsäure. Sie sind sehr bitter und niemand wird sie essen wollen. Beim Kochen wird die Säure zu Sorbinsäure abgebaut und die Beeren werden geniessbar. Mehr noch: Sie sind mit ihrem hohen Gehalt an Vitamin C sehr wertvoll und richtig verarbeitet eine Delikatesse. In Walters Küche spielen sie in vielfältiger Form eine Rolle, mit Zucker und Birnendicksaft süss eingelegt, als Likör, Sirup, Chutney und als Nascherei mit weissem Toblerone-Guss. Auf ihre Schokolade-Kreationen ist die Tüftlerin besonders stolz. In

Die tiefgefrorenen Vogelbeeren setzt Claudia Walter mit Zitronenschalen und Gewürzen zu einem aromatischen Likör an.

«Vogelbeeren, Holunder, Kornelkirschen und Lavendel sammle ich aus Kundengärten, die ich das Jahr durch pflege.»

Bis aus einer Wildpflanze eine Köstlichkeit wird, ist viel Inspiration nötig.

FOTO: BENEDIKT DITTLI

ihrem Assortiment gibt es auch Lavendel-Truffes mit Mohnsamen, Truffes mit Föhrenlikör und gemahlenen Mandeln, Kornelkirschen-Truffes mit Schokoladepulver und als besonderer Hit getrocknete Pfefferminzblätter mit einer Couverture aus schwarzer Schokolade. Natürlich kommt immer Neues dazu. So beinhaltete die Schokokreation auch schon getrocknete grüne Baumnüsse mit Schokoüberzug statt der Vogelbeeren-Bruchschokolade.

VOM BÜRO IN DEN GARTEN

Die eigentliche Firmengründung mit Eintrag ins Handelsregister erfolgte 2008. Ein Meilenstein in einer beruflichen Karriere, die nach verschiedenen Wendungen dahin führte, wo die Kerninteressen von Gabriela Walter liegen. Als Hochbauzeichnerin ausgebildet, liebäugelte sie schon früh mit der Landschaftsarchitektur, entschied sich dann aber für die Technikerschule Hochbau und arbeitete bis 2000 als Bauleiterin in einem Architekturbüro. Doch der Wunsch, ihren Beruf mehr mit der Natur zu verbinden, blieb. Sie arbeitete fortan mehrere Jahre in einem konventionellen Gartenbaubetrieb. Hier eignete sie sich Gartenpraxis an und lernte die Pflanzen kennen. Doch ganz am richtigen Platz war sie dort nicht. Erst der Lehrgang für naturnahe Garten- und Landschaftsgestaltung in Wädenswil, wo sie auf Gleichgesinnte traf, wies definitiv den Weg. Bei der Basler Firma Plantago konnte sie naturnahe Gärten mitgestalten und Lebensräume pflegen. Seit 2010 lebt sie in Zürich als Kleinunternehmerin mit der Alleinverantwortung vom Sammeln des Rohmaterials über die Herstellung, das Abfüllen und Verpacken - bis hin zur Grafik. «Im Moment stimmt das für mich», betont Walter. Ein zusätzliches berufliches Standbein ist ihre Anstellung in einer Freizeitanlage, wo sie die Tiere füttert und die Aussenanlage pflegt. Ausserdem ist sie als Störgärtnerin tätig. Im Unterschied zur Kundengärtnerin bringt sie selbst kein Werkzeug mit, sondern benutzt die vor Ort vorhandenen Utensilien. Sie arbeitet allein oder zusammen mit den Gartenbesitzern in deren Gärten.

EVENTS, MÄRKTE UND KURSE

«Wie viele Stunden hat der Tag für Gabriela Walter?», überlege ich mir, als wir am Tisch sitzen, neben uns die grossen Gläser mit den eingelegten Kornelkirschen, daneben ein angesetzter Likör und hinter uns die Gestelle mit unzähligen Gläsern und Fläschchen. Dabei ist das noch nicht alles: Sie bietet eigene Events an, Degustationen mit Wildpflanzen, Apéros oder ganze Menüs, mit oder ohne begleitende Informationen zu den verarbeiteten Wildpflanzen. Wichtig ist ihr dabei, dass das Angebot ganz individuell auf die Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden ausgerichtet ist. Präsent ist die sehr gut vernetzte Unternehmerin auch an Märkten und sie erteilt Kurse. Ein bei unserem Treffen noch bevorstehendes Highlight ist der Event Slow Wildkräuter & Pilze: Zusammen mit einem Pilzkenner werden Pilz- und Wildpflanzenstandorte erkundet, Fachwissen wird vermittelt und gesammelt. Das Gesammelte dient als wilde Beilage für das experimentelle Festessen, das die Gruppe anschliessend in und über dem Erdofen zubereitet und geniessen wird.

Ein klein bisschen nervös wird Gabriela Walter nach einer Stunde intensiven Gesprächs, ein Seitenblick auf die Uhr: Vor Ladenschluss sollte sie noch im Marktladen Berg und Tal in der Markthalle Im Viadukt vorbeischauen, denn sie hat am nächsten Tag einen Einsatz bis morgens um zwei Uhr. Das zweite Mal steht das Viaduktnacht-Fest an, mit einem grossen kulturellen und kulinarischen Programm. Da hier auch Walters Leckereien verkauft werden, ist sie selbstverständlich mit von der Partie. Nach einem letzten Blick rundum verlassen wir ihre Manufaktur und eilen zur Tramstation. In den nächsten Wochen wird in Zürich Höngg ihr Wildpflanzenladen Gestalt annehmen. Neben den kulinarischen Köstlichkeiten wird Wild & Edel hier auch Pflanzen, Literatur, Flechtwaren, Seifen und Weiteres anbieten. Kein Zweifel: Wild & Edel, www.wildundedel.ch wird eine Zürcher Adresse, um die man nicht herumkommt.

LESERANGEBOT: SPEZIALITÄTEN AUS DER MANUFAKTUR VON WILD & EDEL

Wir bieten unseren Leserinnen und Lesern ausgewählte Produkte von Wild & Edel zum Bestellen an: Ein kleines Geschenkpaket, bestehend aus einem Getränk, einer Vorspeise, einer Hauptspeise und einem Dessert inkl. Rezeptkarten. Überdies Vogelbeer-Likör, Vogelbeer-Sirup, Vogelbeer-Chutney, süss eingelegte Vogelbeeren sowie Schokokreationen.

Bestelltalon Seite 51.