

AKTUELL GASTROSUCHE

«LINDENBLÄTTER SIND UNGLAUBLICH DELIKAT»

Interview: Esther Kern. Aktualisiert am 12.03.2014

Maurice Maggi war Zürichs erster Guerillagärtner und pflanzte unzählige Malven.

Nun hat der Koch ein Buch über essbare Stadtpflanzen geschrieben. Uns sagt er, wo es diese gibt.



1/4 Fürs Buch lud Maurice Maggi zur Tavolata bei der Autobahnauffahrt.

KALENDER

<<		April 2014					>>>
M	D	M	D	F	S	S	
31	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	1	2	3	4	

EVENTS ANMELDEN

eventbooster* Hier könnt ihr eure Konzerte, Partys, Aufführungen und Ausstellungen anmelden und Promotionen buchen.

FRISCHKOST UND GEBRAUCHTES



Gemüsemärkte

Frisch vom Hof: Wo Bauern aus der Region Früchte, Gemüse und andere Leckereien verkaufen.

Flohmärkte

Wo Liebhaber nach coolen Secondhand-Kleidern, raren LPs oder allerlei anderem Krimkrams stöbern.



Maurice Maggi.

Welche Pflanze können Stadtjäger jeweils als Erstes ernten?

Schlüsselblumen. Und meist etwa eine Woche später Bärlauch.

Bärlauch erlebte ja in den letzten Jahren ein Revival, ist mittlerweile auch bei Grossverteilern erhältlich.

Schlüsselblumen werden die wenigsten schon gegessen haben. Was machen Sie damit?

Essig beispielsweise, ich lege dafür die Blumen drei Wochen ein. Oder ich aromatisiere Wein, den ich dann für Risotto verwende.

Noch mehr staunen werden viele, wenn sie in Ihrem Buch sehen, dass man auch Blätter von Linden, Ahorn, Buche essen kann. Wie sind Sie auf den Laubbaum gekommen?

Etwa vor zehn Jahren besuchte ich einen Kurs bei Steffen Guido Fleischhauer, der Wildpflanzenkoryphäe im deutschsprachigen Raum. Er machte auf die Laubbäume aufmerksam.

Essbare stadt – Wildwuchs auf dem Teller, Vegetarische Rezepte mit Pflanzen aus der Stadt

Kochbuch von Maurice Maggi, mit Bildern von Juliette Chrétien und Illustrationen von Mira Gisler. AT-Verlag, 304 Seiten, ca. 49.90 Franken. www.at-verlag.ch

Kochshow an der Giardina, Donnerstag bis Sonntag

Dreimal täglich (eher abends) kocht Maurice Maggi an der Gartenschau, Messe Zürich, Wallisellenstrasse 49. www.giardina.ch

Wildpflanzenmenü, 4./5. April. Maurice Maggi kocht einen Viergänger aus seinem Buch. Jeweils ab 19 Uhr. 65 Franken/Person. Fabrikbeiz, Einsiedlerstr. 33, 8820 Wädenswil. Infos/Voranmeldung: www.gmtparty.ch

Karl's Kühne Gassenschau, ab Mai 2014. Maurice Maggi kocht seit Jahren auch im Rahmen von Karl's Kühne Gassenschau. Heuer wird es dort nach Möglichkeit stets ein Wildpflanzengericht geben. www.karliskuehnegassenschau.ch

Anfangs war ich skeptisch. Dann merkte ich, dass vor allem Lindenblätter unglaublich delikater sind.

Wie kann man diese geschmacklich einordnen?

Am ehesten vergleichbar sind Lindenblätter mit Kopfsalat, sie sind sehr zart, haben fast keine Bitterstoffe. Man isst sie nur ganz jung, später werden sie zäh und sind dann schwer verdaulich.

Wie setzen Sie die Blätter in der Küche ein?

Man kann sie wie Spinat kurz in Öl anziehen. Oder am Schluss einem Risotto begeben.

Was sagen Sie zu den Bedenken, Gemüse und Früchte aus der Stadt seien ungesund?

Das ist immer eine der ersten Fragen. Es ist verrückt: Im Grossverteiler hinterfragen die Leute nichts, kaufen etwa vorgeschnittenen Salat, obschon Tests darin immer wieder auch Fäkalbakterien nachweisen. Sobald man aber selber entscheiden kann, was man isst und was nicht, entzieht man sich der Verantwortung. Das hat wohl auch damit zu tun, dass einen im Grossverteiler niemand komisch anmacht, wenn man Schnittsalat kauft.

Würden Sie denn auch so weit gehen und bei einer Autobahnauffahrt Pflanzen sammeln? Fürs Buch haben Sie ja bei einer solchen eine Tavolata veranstaltet (siehe Bild).

Das war mehr eine symbolische Aktion. Die Schwermetalle aus den Abgasen senken sich, und es wäre nicht ratsam, bei einer Autobahnauffahrt Pflanzen zu pflücken.

Wie suchen Sie Ihre Pflückplätze aus?

Kommt auf die Pflanzen an. Holunderblüten etwa, die gerade mal einen Tag offen sind, wenn ich sie ernte, pflücke ich auch an der Seebahnstrasse. Für Holunderbeeren gehe ich aber weiter weg vom Verkehr, weil die ja länger exponiert sind. Und natürlich schaue ich, dass ich nicht gerade an einem Hundeveräberungsplatz ernte. Vor allem lasse ich bei der Auswahl gesunden Menschenverstand walten.

Bekannt geworden sind Sie in Zürich ja nicht wegen der Wildpflanzen, sondern wegen Kulturpflanzen. Sie waren erster Guerillagärtner der Stadt und haben der Öffentlichkeit unzählige Malven geschenkt. Was waren Ihre Beweggründe?

Heuer ist's 30 Jahre her, dass ich anonym zu säen begann. Es war meine Form von Protest, denn damals wurden die Baumkreise braun gehalten, durch Jäten und Spritzen. Weil Blumen etwas Schönes sind, halfen sie, meinen Protest in Watte zu packen. Sehr schnell erhielt die Stadt dann offenbar Anrufe von Menschen, die die Blumenpracht lobten. Darum entschied man sich dann auch, die Blumen bewusst stehen zu lassen.

Sind Sie noch unterwegs in Blumenmission?

Ja, schon, aber meine Blumenpalette hat sich geändert. Ich säe mehr essbare Blumen, wilde Malven etwa, Wegwarten oder Ringelblumen.

Sind denn Ihre grossen Malven nicht essbar?

Doch, auch. Die Blüten sind in vielen Tees als Farbgeber enthalten. Ich habe im neuen Kochbuch sogar ein Winterrezept für einen Risotto mit Malvenwurzel und Bergamotte.

Wenn sich jemand nicht auskennt in der Botanik und nun Wildpflanzen sammeln will: Wie soll er vorgehen?

Ich empfehle, ein Buch mitzunehmen oder Menschen zu kontaktieren, die sich auskennen. Und: Wieso nicht mal zu einem Gärtner? Oder mit einem Korb voll Pflanzen bei Grünstadt Zürich anklopfen, da arbeiten ja vor allem Gärtner.

Für Pilzler gibt es eine Kontrollstelle. Kommt das auch für Wildpflanzen?

Das wäre sicher eine gute Sache. Allerdings muss man auch sagen: Es gibt wenige tödlich

giftige Pflanzen bei uns – und oft ist die letale Dosis sehr hoch, vor allem bei Erwachsenen.

Pilzsucher sind verschwiegen, was ihre Sammelplätze angeht. Sie aber verraten offenherzig, wo welche essbaren Pflanzen wachsen (siehe Box). Keine Angst, dass nichts übrig bleibt?

Nein, und sonst kann die Stadt ja mehr Essbares anpflanzen, statt Zierbäume hinzustellen. Früher etwa gab es sehr viele Linden in Zürich, dafür war die Stadt bekannt. Doch als man in den Fünfzigerjahren begann, den öffentlichen Raum dem Diktat des Autoverkehrs unterzuordnen, hat man viele Linden gefällt, weil Läuse, die darauf hausen, eine Milch ausscheiden, die parkierte Autos verklebt. Heute sind die Ansprüche an den öffentlichen Raum anders.

Sind denn essbare Pflanzen in der Stadt wirklich ein Bedürfnis oder ein Trend, der bald vorbei ist?

Ich denke, je mehr Lebensmittelskandale, umso näher will man an die Produktionskette. Ich gehe seit 51 Jahren auf den Markt. Vor 20 Jahren hatte ich Angst, dass der Markt ausstirbt, weil immer weniger Leute kamen. Jetzt staune ich, wie viele Junge an den Markt gehen. Offenbar ist es ein Bedürfnis, dass man dem Produzenten in die Augen schaut. Und in Zeiten, wo stets verdichteter gebaut wird, ist die Grünflächenplanung in der Stadt einfach ein sehr wichtiges Thema.

Maurice Maggi (59) ist Koch und Gärtner. Bekannt geworden ist er einer grossen Öffentlichkeit als Guerillagärtner: Seit genau 30 Jahren verschönert er Zürich mit Blumen, vor allem mit Malven (www.maurice-maggi.ch). Den «Züritipp»-Leserinnen und -Lesern verrät er einige seiner Liebessammelpplätze für essbare Pflanzen in der Stadt Zürich: Kollerwiese (Schmiede Wiedikon) ; ab März: Primeli, Schlüsselblumen, Bärlauch; Josefwiese April/Mai: Lindenblätter; Seebahnstrasse Mai/Juni: Holunderblüten; Limmatweg ab August: Sanddorn, Schwarzdorn; Bahnhof Stettbach ab September: Weissdorn, Schwarzdorn, Eiben

KOMMENTAR SCHREIBEN

Vorname* Name*

E-Mail-Adresse*

Ihr Kommentar

Verbleibende Anzahl Zeichen: 800

Die Redaktion behält sich vor, Kommentare nicht zu publizieren. Dies gilt insbesondere für ehrverletzende, rassistische, unsachliche, themenfremde Kommentare oder solche in Mundart oder Fremdsprachen. Kommentare mit Fantasienamen oder mit ganz offensichtlich falschen Namen werden ebenfalls nicht veröffentlicht. Über die Entscheide der Redaktion wird keine Korrespondenz geführt.

Bestätigen

8 KOMMENTARE

Walter Koller
16.03.2014, 10:18

Ich biete seit 15 Jahren Kurse an. Es geht dabei darum, Blätter, Rinden, Säfte der Bäume in der Ernährung und zur Gesundheitsvorsorge zu verwenden. In der Schweiz haben die Medien meine Kurse immer als Esoterik und heruntergemacht. In Deutschland rennen mir die Leute (vor allem Junge) die Hütte ein und ich kann hier Fortsetzungskurse anbieten. Junge Blätter der Buche, des Ahorns und vor allem auch der Birke sind für allerlei Leckereien sehr viel interessanter und geschmackvoller als Lindenblätter. "Lindenblätter ... haben fast keine Bitterstoffe", steht da. Dabei bieten gerade Baumblätter und Baumsäfte z.B. in Salaten, Reis- und Fleischgerichten eine natürlich Möglichkeit, wichtige und gesunde Bitterstoffe in die Ernährung zu bringen.

Elisabeth Brunner
14.03.2014, 18:40

An der Strasse wo ich wohne hat meine Stadt, in der ich wohne, schöne Ahornbäume gepflanzt. Damit die Baumscheiben nicht beschädigt werden,

wurden in den Boden graue, viereckige mit viereckigen Löchern versehene Betonsteine verlegt - sieht schlimm aus. Dafür landet aber dort kein Abfall, wie sonst bei den früheren Gitterrosten. Werde also diesen Sommer zur Guerillagärtnerin und versuche dort Wildblumen anzusäen. Drückt mir die Daumen, dass ich Erfolg haben werde.

ben lindemann
14.03.2014, 09:06

@Ruth Tretener: Alle Teile an der Eibe sind tödlich giftig - Ausser der rote Teil der Frucht (Arillus) - Achtung: der Kern im Inneren ist ebenfalls tödlich giftig wenn er im Magen zerfällt. Deshalb bitte Fruchtfleisch in der Hand vom Kern trennen und der roten "Schnudder" ohne Kern essen. Das sieht zwar nicht besonders aus, schmeckt aber Himmlisch ohne dass die Resie dorthin beginnt.... @Maurice: Danke mein Freund dass Du die eisengraue Stadt zu einem lebenswerteren Plätzchen machst. Die weisse Schlange vom tiefen Brunnen ist Dir dankbar! - Ben von druidenwissen.ch

David Keel
13.03.2014, 22:49

Eiben sind sehr giftig. Bereits 100 Gramm der Blätter können tödlich sein. Was jedoch essbar ist: Das Fruchtfleisch der Beeren. Die Kerne hingegen dürfen weder geschluckt noch verbissen werden –auch sie sind giftig. Ich esse das Fruchtfleisch gerne - und vorsichtig, um ja den Kern nicht zu verschlucken oder - beissen.

Helena Rupp
13.03.2014, 13:48

Man sieht nur noch wenig wild wachsende Schlüsselblüemli, mir wäre lieber, die würden stehen gelassen und nicht gegessen. Aber ansonsten finde ich die Idee sehr reizvoll, auch wenn ich mir in der Stadt wegen der vielen Hunde (Füchse und Katzen), Abgase und Abfall Gedanken mache, wo man denn noch einigermaßen sauberes Grünzeug pflücken kann. Bin regelmässig für meine Meersäuli unterwegs und man muss in die Agglomeration raus für gutes Gras :- (Und: EIBEN? Die roten Früchte der Eibe sind giftig (zumindest der Kern) wie auch die Nadeln! Und Bärlauch wird ja immer wieder mit der giftigen Herbstzeitlosen verwechselt, obwohl ich mir das wegen dem Geruch kaum vorstellen kann.

Ruth Tretner
13.03.2014, 13:39

Danke für den interessanten Beitrag. Werde bestimmt einiges ausprobieren. Aber Eiben? Dachte dass die giftig sind?

Ch. Roth
13.03.2014, 10:08

Spannender Artikel! Es freut mich sehr, wenn unsere pflanzliche Umgebung endlich den Stellenwert erhält, den sie eigentlich verdient. Es ist sehr wichtig für die Menschen, dass sie den Bezug zur Natur und zu den Pflanzen nicht verliert. Sie soll geachtet, verantwortungsvoll genutzt aber doch nicht glorifiziert werden. Da schlummern noch viele spannende Geheimnisse... Spannend finde ich vor allem, dass auch die Eibe erwähnt wird, welche ja oft als "Giftpflanze" verunglimpft wird. Das rote Fruchtfleisch ist nämlich geniessbar, nur der harte Samenkern ist giftig.

Philip Santschi
13.03.2014, 02:20

Danke, Maurice Maggi. Ich wusste bis heute nicht, wem wir die plötzliche Blumenpracht in der Stadt vor ~20 Jahren verdankten. "Dunkelgrau Stadt Zürich" hat dank Ihnen dazugelernt, und heute den Namen "Grün Stadt Zürich" schon fast verdient.

Ressorts: [Home](#) · [Kino](#) · [Musik](#) · [Kunst](#) · [Bühne](#) · [Gastro](#) · [Stadtleben](#)

Marktplatz: [Stellen](#) · [Immobilien](#) · [Weiterbildung](#) · [Kooperationen](#)

Tages-Anzeiger: [Abo-service](#) · [Carte Blanche](#) · [Zeitungsarchiv](#) · [Inserieren](#) · [Mediadaten](#) · [Kontakt](#) · [Impressum](#) · [Disclaimer](#)

Partner-Websites: [20minuten.ch](#) · [20minutes.ch](#) · [alpha.ch](#) · [annabelle.ch](#) · [anzeigerkerzers.ch](#) · [automobilrevue.ch](#) · [bantigerpost.ch](#) · [bernerbaer.ch](#) · [bernerzeitung.ch](#) · [berneroberlaender.ch](#) · [capitalm.ch](#) · [car4you.ch](#) · [dasmagazin.ch](#) · [derbund.ch](#) · [eload24.com](#) · [fashionfriends.ch](#) · [finder.ch](#) · [friday-magazine.ch](#) · [fuw.ch](#) · [homegate.ch](#) · [jobsuchmaschine.ch](#) · [jobup.ch](#) · [jobwinner.ch](#) · [murtenbieter.ch](#) · [mytamedia.ch](#) · [piazza.ch](#) · [radio24.ch](#) · [ratschlag24.com](#) · [renovero.ch](#) · [schweizerbauer.ch](#) · [schweizerfamilie.ch](#) · [search.ch](#) · [slothurnerwoche.ch](#) · [sonntagszeitung.ch](#) · [tagblattzuerich.ch](#) · [tagesanzeiger.ch](#) · [telebaern.ch](#) · [telezueri.ch](#) · [thunertagblatt.ch](#) · [tilllate.com](#) · [zattoo.com](#)

© Tamedia AG 2010 Alle Rechte vorbehalten