

Schokoladen- minze in Sauer

Ein Gemüsegärtner
findet völlig neue Wege,
seine Überschüsse zu vermarkten,
und krempelt ganz nebenbei
die Essgewohnheiten
seiner Kunden um.
Das Zauberwort heißt Fermentation

ü

Über den Feldern wabert der letzte Frühnebel. Rote Äpfel hängen schwer an den Bäumen. Der Duft von Fenchel und Sellerie liegt in der Luft. Noch blüht so einiges. Fette Henne, Kapuzinerkresse, Astern oder Moschus-Malve sorgen für Farbtupfer neben dem ersten bunten Laub der Bäume am Rande der Gemüsebeete.

Olaf Schnelle schaut zu Boden. Von den Rettichblättern vor seinen Füßen tropft noch die Feuchtigkeit der Nacht herunter. »Morgens ist alles schön frisch, das ist die beste Zeit zum Ernten«, sagt der Gemüsegärtner. Dann hält er kurz inne, um dem Trompeten der Kraniche zu lauschen. Olaf Schnelle lächelt. »Das ist unser Fluglärm hier.«



Dafür, dass seine Felder voll sind mit reifem Gemüse, Kräutern und Blüten, und er jetzt dringend Platz schaffen muss für die Gründüngung und nachfolgende Kulturen, wirkt der 55-Jährige erstaunlich gelassen. Kein Wunder, der Gemüsebauer hat eine sehr erfolgreiche Methode gefunden, die reiche Ernte ohne Verluste haltbar zu machen und zu vermarkten: Fermentation. »Als Gemüsegärtner bringt man vom Markt gut und gerne mal 200 Kilogramm wieder mit zurück, die auf dem Kompost oder im Schweinetrog landen.«

Um beständig liefern zu können, bauen er und seine Kollegen eigentlich zu viel an. Andererseits muss der Wechsel auf den Beeten rechtzeitig erfolgen, um die Wirtschaftlichkeit der Flächen zu gewährleisten.

Für jede Kultur gibt es Zeitfenster. »So hat man eigentlich immer mit Überschüssen zu kämpfen.« Auch Olaf Schnelle hatte früher im Schnitt rund zehn Prozent Ernteverluste. Zu viel für seinen Betrieb sowie für Umwelt und Klima. Schließlich zählt die Verschwendung von Lebensmitteln zu einem der größten Verursacher von Klimagasen. Sie verbraucht zudem unnötig Wasser, Nährstoffe, Arbeitszeit und Böden. Einkochen wollte Olaf Schnelle seine Überschüsse wegen des Energieaufwandes und des Verlustes an Inhaltsstoffen auch nicht. Dann hatte er die Idee mit der Fermentation.

Steinaltes Betriebsgeheimnis

Am späten Vormittag, nach der Ernte am Morgen, überquert Schnelle gemeinsam mit zwei seiner Mitarbeiterinnen die schmale Dorfstraße im mecklenburgischen Fleckchen Grammdorf. Auf der anderen Seite der Straße beginnen sie in einem flachen Neubau mit der Herstellung fermentierter Produkte. Was ist eigentlich Fermentation? Die Haltbarmachung von Rohstoffen mithilfe von Mikroorganismen ist eine jahrtausendealte, biologische Methode. Sie kommt ohne chemische Konservierungsstoffe oder gar Bestrahlung aus. Wir alle kennen sie vom Sauerkraut. Milchsäurebakterien wandeln den Zucker des Krautes in Milchsäure um. Das schützt vor dem Befall mit anderen Mikroorganismen, die es verderben würden.

Die Milchsäuregärung sorgt darüber hinaus für ein pikant säuerliches Aroma. Auch verändern →

sich Textur und Festigkeit. Nährstoffe gehen nicht verloren. Im Gegenteil: Milchsäure begünstigt die Aufnahme der Nährstoffe im Verdauungstrakt, baut toxische Verbindungen ab und sorgt für eine gesunde Darmflora. Deshalb erfreut sich die Fermentation zunehmender Beliebtheit unter Gourmets, gesundheitsbewussten Verbrauchern und Küchenchefs. Das international renommierte Sterne-Restaurant »Noma« in Kopenhagen beschäftigt zum Beispiel eigens einen Naturwissenschaftler und Koch, der sich ausschließlich mit der Fermentation unterschiedlichster Lebensmittel befasst.

Der Blick in Olaf Schnelles 130 Quadratmeter großes Fermentations-Labor verdeutlicht, dass da weit mehr geht als Sauerkraut. Im gekühlten Lager stehen große Einweckgläser mit Mischungen aus Sellerie und Schokoladenminze, Salzquitten und Radieschen, Sellerie und Gundermann (das Kraut, nicht der Liedermacher!), Weißkohl und Wacholder, Fenchel und Chilli oder Karotten und Holunderblüten. »Das bringt Himmel und Erde zusammen wie das gleichnamige Gericht«, schwärmt Olaf Schnelle über letztere Kombination. Heute will er zusammen mit zwei Mitarbeiterinnen fermentiertes Letscho ansetzen, aus Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Tomaten. »Ich brauche jetzt den Platz im Folientunnel, deshalb haben wir Tomaten und Paprika geerntet.«

Schnelle zieht einen weißen Kittel an, streift Schuhüberzieher und ein schwarzes Haarnetz über. »Ihr könnt das Gemüse ruhig in große Stücke schneiden, bitte, wir machen ja alles immer anders als die anderen.« Er schmunzelt. Die beiden Mitarbeiterinnen schnippeln, schneiden und hacken schnell einen ansehnlichen Berg zusammen, den Olaf Schnelle mit einer langen Pfeffermühle würzt. Die Melange verschwindet in großen Eimern. Mit der Zugabe von Salz wird ein Milieu gebildet, das die Bildung von Milchsäurebakterien fördert. Ein Deckel mit Ventil lässt Kohlendioxid aus dem Behälter, aber keinen Sauerstoff hinein.

So weit klingt das einfach. Fermentation wird deshalb häufig in privaten Küchen für den Eigenver-

»Mein Ziel habe ich erreicht: Es gibt in meinem Betrieb keine Überschüsse mehr«



Herr Schnelle aus der anderen Liga

Große Stücke – Eimer – Letscho



zehr betrieben. Olaf Schnelle aber, der sich schon seit sehr vielen Jahren mit Fermentation beschäftigt, experimentiert in einer anderen Liga. Nicht nur durch die ständige Neukombination außergewöhnlicher Zutaten von sehr hoher Qualität, die er sorgfältig dokumentiert, um sie jederzeit nachvollziehen oder verändern zu können. Er erzielt auch so besondere Ergebnisse, weil er die Fermentation durch Temperatursteuerung in einem Klimaraum beeinflusst. Details allerdings verrät er nicht. »Das ist Betriebsgeheimnis.« Bevor sechs Wochen Gärzeit um sind, wird bei ihm zudem kein Eimer geöffnet. Und dann meist wieder verschlossen – und noch einmal zum mehrwöchigen Nachsitzen geschickt.

Neugeborener Geschmack

Bei aller Experimentierfreude sind es letztlich 15 fermentierte Produkte, die hauptsächlich gekauft werden. »Die Herausforderung liegt nicht darin, Abgefahrenes zu produzieren, sondern Leute an den speziellen Geschmack des Fermentierten heranzuführen.« Schnelle entwickelt und veröffentlicht deshalb Rezepte auf seiner Homepage, die Fermentiertes in die Alltagsküche integrieren.

Veganer Anbau? Klappt doch!



Ein Viertel seines Umsatzes erzielt er mittlerweile mit fermentiertem Gemüse. Schon längst gären in seinem Labor nicht mehr nur Ernteüberschüsse. Für Kreationen rund um Sauerkraut oder Kimchi muss er Kohl aus Dithmarschen dazukaufen, der auf den Böden dort besser wächst. »Dafür brauche ich mich nicht zu schämen, mein Ziel habe ich erreicht: Es gibt in meinem Betrieb keine Überschüsse mehr.« Sogar die Überschüsse seiner Lieferanten vermarktet Schnelle über die Fermentation.

Und noch viel mehr hat sein Betrieb zu bieten. Vor allem sind es essbare Blüten sowie eine Vielzahl zum Teil seltener Kräuter, die seit langem bei Spitzengastronomen in Berlin und Hamburg sehr begehrt sind. Wer hat schon Franzosenkraut, Giersch, Hopfenblüten oder die der Vogelmiere auf der Karte. Zudem schätzen Küchenchefs die besondere Qualität seines Gemüses.

Die hat vor allem mit den Böden zu tun. Wieder zurück auf der Anbaufläche, hockt Schnelle →

sich hin, greift eine Handvoll Erde aus dem Beet und zerbröseln sie mit den Fingern. Krümelig und locker fällt sie zurück auf das frisch geharkte Beet. Ein satter Duft steigt auf. »Diese Erde ist der Hammer«, sagt er. Umgraben und Schwarzbrache sind Fremdwörter in seiner Gärtnerei. »Unbedeckter Boden bildet keinen Humus, sondern führt zu Verlusten.« Wenn nicht Gemüse und Kräuter auf den Beeten wachsen, dann eine möglichst vielfältige Gründüngung, unter anderem mit Süßgräsern und Leguminosen wie Wicke oder anderen Hülsenfrüchten.

So kommen Kohlehydrate, Stickstoff und Mikroorganismen in die Erde. Wenn nichts wächst, bedeckt Grasmulch aus der eigenen Produktion die Beete. Das Gras hält die Feuchtigkeit und schützt vor unerwünschtem Bewuchs. Vor allem aber fermentiert die reichhaltige Mischung auf dem Beet. So sorgt sie für einen hohen Bestand an Mikroorganismen. Effektive Mikroorganismen sind bei biologisch arbeitenden Gärtnern ein großes Thema. Die

meisten geben teuer gekaufte Mischungen auf ihre Böden. Olaf Schnelle arbeitet mit seinen eigenen, lokal entstandenen Kulturen. Obendrauf gibt er lediglich noch Steinmehl für die Spurenelemente. Hornspäne oder Dung braucht er nicht. Seit drei Jahren betreibt er diesen veganen Anbau. »Ich dachte immer, das geht nicht, doch die Ergebnisse sind überwältigend.«

Verdreifachter Erfolg

Schnelle ist kein Esoteriker. Der gebürtige Erfurter mit den braunen Augen hat noch in der DDR Gärtner gelernt, nach dem Abbruch des Mathe- und Physik-Studiums. »Zur Qual meiner Eltern«, erinnert er sich. Im August 1989 fing er wieder an zu studieren. Diesmal Gartenbau an der Humboldt-Universität, allerdings zu einer nicht einfachen Zeit voller Umbrüche. »Wir bekamen viele Professoren aus dem Westen vor die Nase gesetzt, die uns nicht gerade motiviert haben.« Schnelle verfolgte seinen

Grammendorfs Grünzeugsensation



Alles, was nicht giftig ist und Aromen liefert, kann Genuss bringen. Erlaubt ist, was gut ist

Weg dennoch mit großer Leidenschaft. Lange engagierte er sich neben der Erwerbstätigkeit im Verein für Permakultur. Immer wollte er mit dieser an den Kreisläufen der Natur orientierten Methode eine real existierende Gärtnerei betreiben, mit wirtschaftlich gemanagten Flächen und Arbeitsplätzen für die Region. Das ist ihm gelungen. Fast vier Vollzeitstellen hat er geschaffen, verteilt auf mehrere Teilzeitkräfte. Und das in einem kleinen Dorf weitab vom Schuss, südlich der A20 zwischen Rostock und Greifswald.

Seine Betriebsfläche ist gerade einmal ein Hektar groß, nur 3000 Quadratmeter davon sind Beete. Auf dem Rest wächst überwiegend Gras zum Mulchen. Für den recht hohen Umsatz mit einer so kleinen Fläche ist neben der Fermentation eine sehr vielseitige und zum Teil exotische Produktpalette verantwortlich. Schnelle baut 80 Sorten Kräuter und Gemüse an. Daraus entwickelt er jedoch sehr viel mehr Produkte. Von seinen Fenchelpflanzen zum Beispiel vermarktet er früh im Jahr einen Teil als noch ganz kleine Knollen. Auch wenn die größeren erntereif sind, kommen sie längst nicht alle vom Beet. So kann er dann bis weit in den Herbst hinein die Blüten und Samenschoten anbieten. Auf ähnliche Weise verfährt er mit zahlreichen anderen Sorten.

Das gefällt nicht nur Spitzenköchen. Als ein weiteres sehr wichtiges Standbein hat sich der Direktvertrieb an Endverbraucher entwickelt. »Im ersten Corona-Lockdown ist mein Onlineshop explodiert, der Versand fermentierter Produkte hat sich verdreifacht.« Er fordert die Gaumen seiner Kunden nicht nur mit Kreationen wie Sellerie und Schokoladenminze in Sauer oder unzähligen Kräutern und essbaren Blüten heraus.

Alles, was nicht giftig ist und Aromen liefert, kann Genuss bringen. Erlaubt ist, was gut ist. Wie zum Beispiel Moose, die wie Austern schmecken. Schließlich heißt sein Betrieb Schnelles Grünzeug – und nicht Schnelles Gemüse. ■