

Revival des Gemüsecaffees



Tipp von Esther Kern



Kaffee aus Übersee galt früher als Luxusgut. Also imitierte man ihn mit einem Getränk, das man aus geröstetem Bittergemüse aufgoss. Als Kaffeeersatz wurden unzählige Gemüse eingesetzt, beispielsweise Dahlienknollen, Traubenkerne oder sogar Spargelsamen. Klassiker für Gemüsecaffee aber ist die Chicoréewurzel, die einen hohen Bitterstoffgehalt hat. Der Kaffee, der daraus gewonnen wird, erlebt gerade ein Revival. Der Ekkharthof im Kanton Thurgau etwa hat einen hausgemachten Chicoréekaffee im Sortiment. Dies bietet sich an, ist doch der Ekkharthof spezialisiert darauf, Brüsselersalat auszutreiben. Die Wurzeln, die nach dem Austreiben übrig blieben, wurden jahrelang alle an die Kühe verfüttert. Dann besann man sich aber auf die alte Kaffeetradition zurück und forschte zwei Jahre lang, wie die ideale Zubereitung dafür ist. «Ich habe die geraspelten Wurzeln anfangs in einem Kachelofen mit Restwärme geröstet», sagt Paula Fohmann vom Ekkharthof. «Mal war er dann süsslich, dann eher bitter.» Sie fand heraus, dass die Süsse erst bei Temperaturen um die 180 Grad freigesetzt wird. «Röstet man das Gemüse aber zu heiss, wird der Kaffee bitter.» Mittlerweile bereitet der Ekkharthof den Gemüsecaffee natürlich nicht mehr im Kachelofen auf, sondern in der Profiküche. Man kann ihn Online (Ekkharthof) oder im Hofladen kaufen. Die gerösteten Wurzelflocken kocht man beispielsweise zehn Minuten in Wasser auf oder man bereitet sie wie Filtercaffee zu. Neu gibt es vom Ekkharthof auch ein Chicoréewurzel-Pulver.



Dieses leistet gute Dienste beim Kochen. Beispielsweise kann man damit Saucen aromatisieren und so ein Gleichgewicht schaffen zwischen süß, sauer, salzig und: bitter.