

Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 13 (2006)
Heft: 151

Artikel: Knollen & Zapfen
Autor: Stieger, Johannes
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-885210>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Altes Gemüse *zusammengestellt von Johannes Stieger (Text) und Claudia Blum (Illustrationen)*

Teltower Rübchen

Goethe liess sich über den Klassiker aus Brandenburg aus: «Zu unserer Danknehmigkeit sind die köstlichen Rübchen angelangt; sie behaupten auch diesmal ihre alte Tugenden.» Aber auch im Land von Bocuse sorgte das Rübchen für Furore. Selbst Napoleon wurde es als Delikatesse serviert. Im letzten Jahrhundert stagnierte die Produktion, zu aufwändig ist die Ernte.



Eiszapfen

Trotz des kühlen Namens mag es das Eiszäpfchen sonnig. Und vermutlich ist es das robusteste Radieschen überhaupt – ganz im Widerspruch zu seiner Bezeichnung. Vor zwei Jahren wurde es von der Migros aus dem Angebot gekippt. Mit der Begründung, der Eiszapfen sei ein Randartikel und bringe zu wenig Umsatz.



12

Knollen

Stachelgurke

In den neunziger Jahren boomte die Stachelgurke. Im Thurgau wurde sie unter dem Namen Delicano zu Tonnen aus der Erde gezogen. Mittlerweile ist es ruhig geworden um die seltsame Gurke. Vermutlich liegt es daran, dass sie sich vor allem zum Dekorieren oder Schweine-Füttern eignet.



Spargelerbse

Die Spargelerbse, auch Spargelklee oder Spargelbohne genannt, blüht in den Monaten Mai bis Juni. Dieses Gemüse sollte nicht gewürzt werden, da es sonst den delikaten Eigengeschmack verliert. So zart der Name tönt, hat die Spargelerbse doch eine Schattenseite: Die unterirdischen Teile entwickeln einen unangenehmen Geruch.

Wirz Paradiesler

Der Paradiesler ist eine winterharte Sorte, die in der Ostschweiz angebaut wird und ihren Ursprung im Konstanzer Quartier mit gleichem Namen hat. Das Aussterben ist vorprogrammiert: Die Züchter werden altershalber aufgeben und dazu kommt, dass die Holländer und Franzosen erfolversprechendere Züchtungen anbauen: Sie sind in Wuchs, Form, Farbe und Reifezeit ausgeglichener. Eine weitere regionale Eigenart wird verschwinden.



Erdbeerspinat

Ob Popeye Freude an diesem Gemüse hätte? Spinat und Erdbeer? Die in den Blattachsen wachsende rote Frucht kann gegessen werden. Der Erdbeerspinat wurde vom heute üblichen Spinat verdrängt und war bis zum ersten Weltkrieg ein allgemein gebräuchliches Gemüse, das in den mitteleuropäischen Gärten wuchs.



& Zapfen

13



Kardy

Den Genferinnen und Genfern kommt nur eine Sorte Kardy in die Pfanne: der silbrige von Plainpalais, der mit den unzähligen Dornen. Sein Geschmack erinnert an Baumnuss und Butter. Dieses Blattstielgemüse wird 1.5 Meter hoch und kommt in Genf traditionellerweise im Dezember zur Escalade auf den Tisch.

Ochsenherz

Sie ist das Schwergewicht unter den Tomaten und nimmt es im Gewichtskampf locker mit einer Büchse Pelati auf: Bis zu einem halben Kilo wiegt diese druckempfindliche Fleischtomate, die es in einer Unzahl von Formen und Farben gegeben hat. – In unseren super Märkten hat es nur Platz für maximal zwei Sorten.

