

Gärtnern und Kochen ganz natürlich

Autor(en): **Moser, Rebecca / Ehrismann, Sibylle**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Aarauener Neujahrsblätter**

Band (Jahr): **95 (2021)**

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-905517>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Gärtnern und Kochen ganz natürlich

Rebecca Moser, Gärtnerin und Köchin
Aufgezeichnet von Sibylle Ehrismann, Foto: Sibylle Ehrismann

Rebecca Moser lebt ihre Leidenschaft. Die ausgebildete Gärtnerin verbringt bei schönem Wetter jede freie Minute in ihrem grossen Garten, einem lang gezogenen Streifen Land direkt an der viel befahrenen Mühlemattstrasse entlang der Aare. Diesen Schrebergarten bewirtschaftet sie biologisch, sie lässt die Pflanzen wachsen und vergehen, ohne Gift und mit wenig Bewässerung. Bekannt ist Rebecca Moser als «Kochfrau», seit 2008 betreibt sie den Lieferservice «Rebecca kocht», 2014 wurde sie dafür mit dem Aarauer Umweltpreis ausgezeichnet. Sie erzählt ihre Geschichte bei einem Rundgang durch den Garten:

«Dieser Fingerhut ist zwar schön, aber giftig, und hier versuche ich, erstmals Wasabi zu kultivieren, ein sehr scharfes Gewürz. Die jungen Triebe des Federkohls schmecken wunderbar, und diese grossen Heidelbeeren sind die amerikanischen. Ich liebe auch Heilpflanzen, kenne mich damit aber nicht so gut aus wie die Klosterfrauen. Dort, wo der Katzenschwanz unübersehbar hochschießt, ist der Boden verdichtet. Katzenschwanz verwende ich auch als Mulchmaterial und um den Boden abzudecken, seine Kieselsäure wirkt gegen Pilzkrankheiten.

Kürzlich hat mir mein Sohn dieses Tomatenhaus gebaut. Zwischen den Tomaten setze ich Kapuzinerkresse gegen die Läuse. Und dieser Asthaufen wandert bei mir durch den Garten, zuerst stand er dort hinten quer, jetzt habe ich ihn nach vorne gerollt. Hier nisten Insekten, auch Mäuse, Igel habe ich keine, wohl wegen der Strasse. Und in diesem Heuhaufen ziehe ich Kartoffeln, übrigens auch blaue. Das Heu verrottet wie Kompost.

Für mein Catering nehme ich die Kräuter aus meinem Garten. Meine Deko auf den Platten muss essbar sein, ich muntere meine Gäste stets dazu auf, die Blüten zu essen. Immer am 13. des Monats koche ich für etwa zwölf Gäste bei mir in der Küche, für Gruppen und für Einzelpersonen, mit wem man am gleichen Tisch sitzt, ist immer wieder eine Überraschung. Für das Buffet denke ich mir stets ein Thema aus, ich nehme möglichst viel aus meinem Garten, dazu kommen Bio-Produkte aus der Region.

Kochen tue ich mit derselben Leidenschaft wie Gärtnern. Deshalb bin ich glücklich darüber, dass ich vor drei Jahren den Garagenanbau einer Firma in der Telli mieten konnte. Es ist ein grosszügiger Raum, in den ich eine Gastroküche einbaute. Ich koche meist alleine, wenn's noch jemanden braucht, hilft mir eine Freundin. Für das Catering habe ich ein Transportvelo, damit kann ich sechs Gemüseboxen transportieren oder das Essen für vierzig Personen. Falls der Transport weiter ist als fünf Kilometer, liefere ich per Mobility-Carsharing. Ich koche nicht vor, sondern frisch auf die bestellte Zeit, und ich bringe auch das Gasrechaud mit, um die Speisen vor Ort wärmen zu können.

Schon meine Eltern hatten eine enge Beziehung zum Garten und zu Blumen. Aufgewachsen bin ich in Aarau. Meine Mutter liebt Blumen und hatte viele Sorten. Mein Vater war Architekt, hat sehr gerne gekocht und später auch einen Gemüsegarten angelegt. Beruflich hat er stets auf eine ökologische Umgebung der Bauten geachtet.

Eigentlich wollte ich Floristin werden, lernte dann aber Gärtnerin. Ich machte mich sehr jung selbstständig, mit einer Gärtnerei in der Alten Mühle im Ruedertal. Mein Mann dachte wie ich leidenschaftlich ökologisch und biologisch, viele Randzonen bestückten wir mit einheimischen Pflanzen, und wir arbeiteten ganz ohne Chemie. Leider hat mein Mann gerne über unsere Verhältnisse investiert. Nach unserer Trennung habe ich viele Jahre lang Schulden zurückbezahlt und unsere beiden Kinder alleine aufgezogen. Dafür nahm ich mehrere Nebenjobs an, aktuell arbeite ich zu dreissig Prozent in einer Arztpraxis.»