Heft 8 August 2019 Deutschland € 11,90

DER FEINSCHMECKER

www.feinschmecker.de

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN • ESSEN • TRINKEN

FRANKREICHS TRENDZIEL

Marseille

Junge Köche, tolle Bistros: mediterran und multikulturell

F

Alle Hotels & Restaurants getestet und bewertet

KOCH DES MONATS

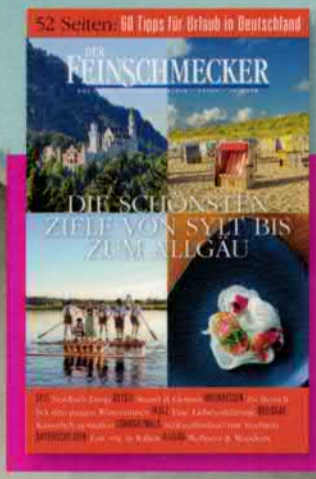
Jonathan Zandbergen, Hollands neuer Star

SOMMERGEMÜSE

Rezepte voller Frische

FRANCIACORTA

Italiens schönstes Prickeln



Extra

52-Seiten-Heft: Die besten Tipps für Ihre Sommerferien in Deutschland

TOP TEN Casual Dining Düsseldorf

Ausgabe 8/2019 August
A 12,40 € CH sfr 23,40 I 15,50 € F 15,50 € F (cont.) 15,50 € DK 129,95 DKR
4 191752 711903 08

Bei Olaf Schnelle gibt es keinen Abfall: Von seinem Gemüse verwertet er alles – von der Wurzel bis zum Samen

DER MANN FÜRS GRÜNE

Olaf Schnelle liefert sein Gemüse aus Vorpommern an Spitzenköche in ganz Deutschland: Dank akkurater Pflege und Naturdünger schmecken die Bodenschätze herrlich intensiv

TEXT: STÉPHANIE SOURON, FOTO: MARIA SCHIFFER

Man muss mit Olaf Schnelle zu Boden gehen, um das Verhältnis zu verstehen, das er zu seinem Gemüse pflegt. Der 53-Jährige mit Sechstagebart und Wolljacke hat sich in die dunkelbraune Gartenerde gekniet; von oben wärmt die Sonne, in der Ferne schnattern Enten. Er greift nach dem Trieb einer Roten Bete und streicht über die Blätter. Dann nickt er zufrieden. In dem Beet wachsen eigentlich Fingermöhren, von denen allerdings noch nichts zu sehen ist. Doch der einzelne Rote-Bete-Trieb verrät Schnelle, dass unter der Erde der Durchbruch kurz bevorsteht: „Rote Bete keimt ja immer genau einen Tag vor den Möhren."

Es ist der akribische Umgang mit solchen Details, der aus dem Gemüse von Olaf Schnelle eine Delikatesse macht. Denn wenn die Rote Bete keimt, ist für Schnelle der Moment gekommen, das Unkraut im Karottenbeet abzuflämmen und so dem zarten Grün der Möhre den Weg ans Licht freizumachen. „Manches hier ist schon präzise Arbeit", sagt er, richtet sich wieder auf und lässt seinen Blick über den riesigen Acker neben seiner Gärtnerei schweifen. Dort gräbt ein Landwirt gerade mit dem Traktor den Boden um. „Es kommt gar nicht darauf an, was du anbaust", sagt Schnelle, „sondern, wie du es machst."

Der Gemüsegärtner Olaf Schnelle macht es mit Kopf, Hand und Herz. Er ist studierter Gartenbauingenieur und nennt sich selbst „Handwerker". Aber er ist noch viel mehr. Er steht jeden Tag hier draußen in seinen Beeten am Rande des 500-Seelen-Orts Grammendorf in den Weiten des Landkreises Vorpommern-Rügen und behandelt sein Gemüse ebenso eigenwillig wie liebevoll. Er zieht seine Samen entweder selbst heran oder bestellt sie bei ausgesuchten Gärtnereien auf der ganzen Welt. Er düngt seine Beete nur mit Gras, nicht mit Chemikalien – und verzichtet trotzdem auf das Biosiegel. Das sei nämlich bloß „Lullifax", solange es auch auf Heidelbeeren aus Südamerika klebe. Schnelle erntet saisonal, von April bis Oktober, und sein Grünzeug schmeckt so grandios, dass viele der besten Köche Deutschlands bei ihm bestellen.

Einer der Gründe für Schnelles Erfolg ist das präzise Timing: Der Gärtner weiß genau, wann der Erntezeitpunkt optimal ist.

Jeden Freitag schickt Schnelle ihnen eine Mail, in der steht, was in den nächsten Tagen erntereif sein wird: Rote Bete, Gelbe Bete, Ringelbete, Physalis, Erbsen, Chilis, Knollenfenchel, Pastinaken, dazu frische Wildkräuter, die eine Mitarbeiterin an den Ufern der Trebel pflückt. Alles in allem nichts Durchgeknalltes. Aber Nils Henkel vom „Restaurant Schwarzenstein" ist Stammkunde bei ihm, ebenso Eric Menchon vom Kölner „Le Moissonnier" und Micha Schäfer vom „Nobelhart & Schmutzig" in Berlin.

Manchmal kann sich Schnelle den Erfolg seines Gemüses selbst kaum erklären. Sein Fenchel zum Beispiel wird ihm aus den Händen gerissen. „Mensch, das ist doch nur Knollenfenchel", hat Schnelle neulich zu einem Koch gesagt. Der hat geantwortet: „Ja, aber bei dir schmeckt er halt auch wie Knollenfenchel." So etwas freut Schnelle ehrlich.

Denn er hat erlebt, wohin es führen kann, wenn man zu sehr nach Größe und Profit strebt. Mit den „Essbaren Landschaften" hatte er Ende der 90er-Jahre gemeinsam mit dem Koch Ralf Hiener Wildkräutern den Weg in die gehobene Gastronomie geebnet – zu einer Zeit, als diese Pflanzen noch als Unkraut galten. Das Konzept war ein Riesenerfolg. „Aber letztendlich sind wir daran zerbrochen, dass wir uns verzettelt haben", sagt Schnelle jetzt, „wir wollten einfach zu viel." Am Ende habe ein Investor ihn und seinen Kompagnon ausgenommen „wie die Hühnchen".

Früher Bio-Abfall, heute Delikatessen: Erbsenblätter, Karottensamen, Wurzeln – Schnelle nutzt einfach alles.

Schnelle hat dann noch mal ganz von vorne angefangen – mit einem Gemüsegarten hinter seinem Haus in Grammendorf. „Gärtnern", sagt er, „ist das Einzige, was ich wirklich kann." Heute bewirtschaften er und vier Mitarbeiterinnen zwei Gärten, jeder etwa doppelt so groß wie ein Tennisplatz; außerdem hat er noch ein paar Obstbäume hinterm Haus. Und 30 Köche, die regelmäßig bei ihm bestellen. „Das reicht."

Schon wieder kniet er in einem Beet. „Hier, junge Erbsenblätter, probieren Sie mal", sagt er und reicht einem ein basilikumartiges Grün. Es schmeckt wunderbar aromatisch nach Erbsen. „Das Zeug im Salat ist doch der Knaller, oder?" Auch das macht Schnelle so besonders: Er verkauft vom Gemüse nicht nur den gängigen Teil, sondern dazu die Blätter, Früchte, Wurzeln – Borretschblüten etwa oder Karottensamen.

Daneben probiert Schnelle Neues aus: Voriges Jahr hat er bei der Gärtnerei eine „Fermentebude" gebaut. Dort verarbeitet er jetzt alles, was auf den Beeten liegen bleibt, zu neuen Kreationen wie der prickelnd süßsauren „Purpur-Bete mit Waldmeister" oder einem Sauerkraut, dem mitvergorene Tannennadeln eine frische Zitrusnote geben. Im kommenden Jahr will Schnelle Hühner anschaffen, die den Mulch für das Gemüse verbessern werden. Denn das ist ja klar: Alles hängt miteinander zusammen.

Infos und Bezug: www.schnelles-gruenzeug.de