



Mathias Johner und Peter Liem (v. l.) bauen auf ihren Feldern jährlich über 10 Hektaren Kalettes an.

Hipper Kohl aus dem Seeland

Kalettes sind eine Mischung aus Rosen- und Federkohl. Angebaut wird das nährstoffreiche Wintergemüse im Berner und Freiburger Seeland. Die Produzenten Mathias Johner und Peter Liem verraten, was es mit dieser Pflanze auf sich hat.

TEXT MARKUS EHINGER FOTO TOBIAS GERBER

Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Désirée Hofer (Leitung), Tel. 031 980 93 95, E-Mail: coopzeitung.be@coop.ch



KALETTES



Vielfältig verwendbares Gemüse

Kalettes können gebraten, gekocht oder roh gegessen werden. Auf der Kulinarik-Plattform Fooby (siehe Link unten) finden Interessierte feine Rezepte zum Nachkochen. Das typische Wintergemüse ist in allen Coop-Verkaufsstellen der Region erhältlich und wird zum aktuellen Tagespreis verkauft.

 www.fooby.ch

ist. Kalettes sind ein vielseitig verwendbares Gemüse, das gebraten, gekocht oder auch roh gegessen werden kann. So sind die gekrausten Blätter beispielsweise ideal für einen bunten Salat. Peter Liem (46), stellvertretender Betriebsleiter der Lorenz Gutknecht Gemüsekulturen, ist begeistert: «Kalettes sehen toll aus. Das knackige Gemüse bringt Farbe auf den Teller.» Und Mathias Johner verrät: «Wenn ich Nudeln zubereite, füge ich in den letzten paar Minuten Kalettes hinzu. Sie verleihen den Teigwaren eine schöne Farbe und schmecken hervorragend.» Die Garzeit mit rund vier Minuten sei praktisch.

Ernte im Winter

Bei Kalettes handelt es sich um ein Gemüse, welches im Winter in der Schweiz produziert wird. Während anderes Gemüse in dieser Zeit aus dem Lager stammt, können die Kalettes frisch ab Feld geerntet werden. Gleichzeitig bedeutet dies auch die grösste Herausforderung. «Die Kulturzeit bis zur Ernte ist lang», erklärt Peter Liem. Tatsächlich kommen die Kalettes-Setzlinge Mitte April in den Boden, die Ernte beginnt Ende Oktober und endet je nach Sorte im März. Dafür dürfen sich die Kunden in den nächsten Monaten nicht nur über violett leuchtende Felder freuen, sondern auch über ein vielversprechendes Wintergemüse im Coop. ●

Mit ihrer leuchtend violetten Farbe erinnern sie im ersten Augenblick an Lavendel: die Kalettes, eine Kreuzung aus Rosen- und Federkohl. Angebaut wird das nährstoffreiche Gemüse aber nicht etwa in der Provence, sondern im Seeland – seit fünf Jahren durch die beiden Betriebe Lorenz Gutknecht Gemüsekulturen aus Ins und Johner Frischgemüse aus Kerzers. Über 10 Hektaren bauen sie jährlich an, Tendenz steigend. Nicht zuletzt, weil Kalettes auch als Superfood bezeichnet werden. «Kalettes sind milder als Rosenkohl. Ich mag den leicht nussigen Geschmack», sagt Mathias Johner (29), der auf dem elterlichen Betrieb tätig

LAUBERHORN- RENNEN



Ski-Wochenende in Wengen

Vom 18. bis 20. Januar 2019 steht Wengen im Zentrum der alpinen Skiwelt. Die 89. Internationalen Lauberhornrennen begeistern auch in diesem Winter mit einem dreitägigen Rennprogramm.



FOTO ZVG

Die besten Athleten der Welt eröffnen das Ski-Wochenende am Freitag, 18. Januar, mit der alpinen Kombination. Die legendäre Lauberhornabfahrt am Samstag, 19. Januar, gilt als Höhepunkt: Auf der längsten Abfahrt der Tour bewältigen die Skirennfahrer während 4,5 Kilometern nebst Hundschofpf und Haneggsschuss so manch eine Schlüsselstelle. Zum krönenden Abschluss kämpfen die Techniker am Sonntag beim Slalom um den Sieg. Der Vorverkauf für die beliebten Tribünen-Tickets läuft bereits. Dank Partner Coop profitieren Inhaber der Supercard von 25 Prozent Rabatt auf die Tribünen-Tickets vom Sonntag, 20. Januar 2019. Das Angebot ist limitiert und pro Supercard können maximal zwei Tickets bezogen werden. Karten für die Internationalen Lauberhornrennen sind bei Starticket erhältlich. STI

 www.coop.ch/lauberhornrennen