



Mögen Gurken jedweder Größe und Zubereitungsart: Mona und Frank Wiegmann mit den Töchtern Ronja und Lina.

Heller

Zeit für Steinobst und Senfgurken

Einheimisches Obst und viele Gemüsesorten haben jetzt Hochsaison

VON BRITTA BIELEFELD

Northeim / Rosdorf. Sommerzeit ist Einmachzeit. Die Erdbeermarmelade ist bei der Hausfrau bereits unter Dach und Fach, die Ernte einheimischer und europäischer Obst- und Gemüsesorten läuft derzeit auf Hochtouren weiter. „Noch gibt es einige Beeren wie die rote Johannisbeere. Saison aber hat jetzt vor allen das klassische Steinobst“. Das sagt Peter Ewerlin, Marketing- und Vertriebsleiter des Fruchthofs Northeim. Steinobst, das sind beispielsweise Pfirsiche, Aprikosen, Mirabellen und Nektarinen. „Das Steinobst macht derzeit etwa ein Drittel unseres Obstumsatzes aus.“

Heimisches Gemüse gibt es in Südniedersachsen zur Zeit frisch vom Acker – und zwar „eigentlich alles“, so Rolf Osthoff, Seniorchef im gleichnamigen Rosdorfer Gemüseanbaubetrieb. Kohlrabi, Blumenkohl, Broccoli, Grüne Bohnen, Tomaten und Gurken werden derzeit dort ge-

erntet. Die Trockenheit mache den Gemüseanbauern weniger Probleme als den Bauern, die ihr Getreide auf großen Flächen anbauen. „Bei uns läuft die Ernte wie gehabt“, sagt Osthoff.

„Es gibt zur Zeit wirklich alles auf unseren Feldern, außer Paprika, die brauchen noch etwas Zeit“, sagt Claudia Schmalenbach von der Firma Biogemüse aus Dramfeld. Vor allem die Tomaten seien zur Zeit wunderbar aromatisch. Schmalenbach fängt die Aromen des Sommers auch gerne für sich privat ein. Neben Tomaten (am liebsten Fleischtomaten) kocht sie aber beispielsweise auch Johannisbeersaft ein. Derzeit hängen die Büsche im Dramfelder Obstgarten randvoll mit den gesunden, roten säuerlichen Beeren. Johannisbeersaft und Tomaten-Püree einmachen: „Das macht wenig Arbeit aber im Winter, wenn man die Flasche dann öffnet, viel Freude.“

Auch auf dem Gurkenfeld der Wiegmanns in Mengershausen geht es seit Anfang Juli rund.

Von üppigen Schmorgurken über Salatgurken bis hin zu kleinen, feinen Gewürzgurken gibt es bei Wiegmanns alles, was Gurke heißt. Jetzt aber beginnt auf dem Acker, auf dem Feinschmecker ihre Gurken selbst aussuchen und pflücken können, zudem die Saison für Senfgurken. „Senfgurken, das sind Einlegegurken, die länger auf dem Feld bleiben und dadurch länger Sonne bekommen“, erklärt Mona Wiegmann. Wie die gelbe Spezialität eingemacht wird, verrät sie ebenfalls (siehe nebenstehendes Rezept).

Wenn die Gurken und Beersaison in einigen Wochen beendet ist, kommen deutsche Äpfel auf den Markt. „Das ist das beliebteste Obst der Deutschen“, sagt Ewerlin – gefolgt von der Banane. Traditionelle deutsche Obstsorten wie die Stachelbeere oder auch die Quitte seien weniger gefragt. Stirbt die Stachelbeere aus? „Wir verkaufen weniger. Aber in diesem Jahr haben sie besonders gut geschmeckt“, sagt er. Quitten wür-

den heute beispielsweise für die Gastronomie auch bereits als Kompott zubereitet angeboten.