

# Rübisondstübis

Mit Entsetzen musste ich vor Kurzem nach der Heimkehr vom Markt feststellen, dass der Gemüsehändler ungefragt die frischen Radieschen vom Grünzeug befreit und es mir vorenthalten hatte. Normalerweise wissen einem die Verkäufer wenigstens mit einem launigen «mit oder ohne Kraut?» vor ihrem wilden Aktionismus zu warnen. Dieser jedoch war, in der Überzeugung, mir einen Gefallen zu erweisen, kommentarlos zur Tat geschritten. Und so fiel die geplante Vorspeise aus, respektive sie reduzierte sich um einen wesentlichen Teil. Das Rezept zu dieser Vorspeise ginge eigentlich so: «Ein daumengrosses Stück Butter mit dem Messer auf das Radieschen streichen, salzen, dann essen. Das übriggebliebene Grün in eine Schüssel geben und dieses, nachdem die Radieschen verzehrt sind, mit der Vinaigrette anmachen und als wunderbar pfeffrigen Salat verzehren.» Diese so einfache wie grossartige Idee stammt aus Fergus Hendersons Buch «Nose to Tail», welches im englischen Original Kultstatus erlangte und in diesem Jahr erstmals auf Deutsch erschienen ist. Henderson propagiert die Philosophie des Rübis-und-Stübis-alles-vom-Tier-Aufessens seit Jahren lustvoll, äusserst undogmatisch und sehr erfolgreich in seinem Londoner Restaurant St. Johns. Für Henderson ist es schlicht eine Frage des Anstands, ein geschlachtetes Tier von Kopf bis Fuss zu verwerten. Er tut dies, ohne die moralische Keule auszupacken oder eine kulinarische Mutprobe zu zelebrieren, sondern schlicht



und einfach im Namen des Genusses. Dass Rübis und Stübis auch mit Gemüse funktioniert, beweist Henderson unter anderem eben mit seinem Radieschen-Rezept. Das heisst dann halt eher mit Stumpf und Stiel, oder: «Leaf to Root». Schmeckt nicht nur gut, ist auch dringend nötig. Laut WWF werden in der Schweiz jährlich zwei Millionen Tonnen einwandfreie Lebensmittel weggeworfen. Das entspricht pro Kopf und Tag annähernd einer kompletten Mahlzeit. Auf der Website waskochen.ch läuft zurzeit eine Aktion, bei der Köche unter dem Motto «Leaf to Root»

die überraschendsten Verwertungen von Gemüseteilen, die üblicherweise im Abfall landen, vorstellen: Da gibt es dann Pesto aus Karottengrün, Kartoffelschalen-Konfi oder sautierte Federkohlstängel. Und darum hier ein letztes Mal: Finger weg von meinen Radieschenblättern!


**Text und Bild: Sylvan Müller**

Die schönsten Radieschen mit viel Grün: Mark Willmann (Luzerner Wochenmarkt, rechtes Reussufer)  
Kochbuch: «Nose to Tail» von Fergus Henderson  
Mehr zum Thema «Leaf to Root»: [www.waskochen.ch](http://www.waskochen.ch)


 bei trockenem wetter  
täglich von 11:30 bis 24:00  
**huvette**  
 im inselipark


**LOKALES IST PROGRAMM**  
[WWW.MEYERAMBUNDESPLATZ.CH](http://WWW.MEYERAMBUNDESPLATZ.CH)

RESTAURANT • BAR  
**NEUSTADT**  
 Ess- & Weinkultur • Neustadstr. 21 • Tel. 041 210 2371 • Sonntag geschlossen

**B&B Bettstatt**  
 BED AND BREAKFAST NEUSTADTSTRASSE LUZERN  

[WWW.BETTSTATT.CH](http://WWW.BETTSTATT.CH)