

MAGAZIN

Kochen & Genießen

HAFALOAB



Boomt Bärlauch-Business bald?

KURT BRACHARZ

kbracharz@bracharz.vol.at

Die Frage klingt wagnerianisch und wird in einer Nibelungen-Stadt beantwortet werden, aber wahrscheinlich ohne Alliteration (apropos: Lauch heißt lateinisch „Allium“, nicht „Illium“ wie auf der Website www.baerlauch.biz). Letztere gehört Franz Clemens Waldburg-Zeil, der im Hof des Emser Palastes jüngst seine mit Partnern entwickelte Palette von Bärlauchprodukten vorstellte. Der „Emser Schloßberg-Bärlauch“ wächst in geschützten Steilhanganlagen des Schlossbergs, wird schonend gesammelt und ist laut Produzentenangabe von „außerordentlich hoher Qualität“.

Verkosten konnte man Fleisch und Wurst von der Metzgerei Rainer Schatz (Hohenems), Senf von Bösch in Lustenau, Pesto von der Familie Waldburg-Zeil und einen fertig entwickelten, aber noch nicht auf dem Markt befindlichen Bärlauch-Kräuter-Schnaps der Lustenauer Destillerie Freihof.

Meine ganz subjektiv-schlichten Verkostungsergebnisse: Super-supi: Emser Bärlauch-Weißwurst und Emser Poppa-Braten (Metzgerei Schmuck) sowie das Bärlauch-Kartoffel-Pinien-Pesto „nach alter Palast-Rezeptur“, in dem mir die Kartoffelzugabe vor dem Probieren merkwürdig vorkam, nachher aber nicht mehr. Supi: der Bärlauch-Kräuter-Schnaps (Freihof) und die Schlossberg Grillbratwurst (Schatz). Super: Alles weitere.