

Sou schmaacht Lëtzebuerg (30)

# Alte Sorten und Exoten

Fleischige Tomaten, feine Blattsalate, duftende Kräuter und scharfe Chillies: Die Auswahl der Gemüsegärtnerei Kirsch lässt keine Wünsche offen. Auf dem städtischen Wochenmarkt sind ihre Erzeugnisse erhältlich, mit denen sich der Familienbetrieb der Kampagne „Sou schmaacht Lëtzebuerg“ der Landwirtschaftskammer angeschlossen hat.

## Steckbrief

### Lëtzebuenger Geméis

#### FAMILIE NIKI, JOSÉE UND CLAUDE KIRSCH

301, rue des Sept Arpents  
1149 Luxembourg  
Telefon: 43 35 79  
Fax: 42 21 36

E-Mail: [apium@pt.lu](mailto:apium@pt.lu)  
[www.letzebuergergemeis.lu](http://www.letzebuergergemeis.lu)

Mittwochs und samstags morgens hat die Gemüsegärtnerei Kirsch ihren Stand auf dem städtischen Wochenmarkt in Luxemburg auf dem Knuedler. Wer sich für den Betrieb interessiert, kann mit einer Gruppe von zehn bis 20 Personen die Gärtnerei mittwochs ab 16 Uhr besuchen. Anmeldungen unter der Telefonnummer 621 14 61 10.

Außerdem beteiligt sich die Familie Kirsch an dem Programm APFAPL im Rahmen des „Tellus“-Schulprojektes, das Kindern und Jugendlichen Einblick in die Landwirtschaft gibt.

**S**tau. Stress. Hektik. Ein typischer Morgen auf der Luxemburger Autobahn. Und dann... Alles wie weg geblasen, kommt man in die Einfahrt des „Néien Dudenhaff“, der Gemüsegärtnerei von Familie Kirsch. Alles wirkt ruhig und friedlich, nur die gleichmäßigen Geräusche der Bewässerungsanlage und Vogelgezwitscher sind zu hören. Direkt führt Niki Kirsch in das Gewächshaus neben dem Hof, in sein Reich – die Kräuteraufzucht. „Die Kräuter sind mein Hobby“, meint der ehemalige Firmenchef, der den Betrieb vor sieben Jahren an seinen Sohn Claude übergeben hat, schmunzelnd. Dann fährt er sanft mit den Handinnenflächen über verschiedene Sorten Basilikum, Rosmarin, Currykraut, Kerbel, Minze, Ananassalbei oder Olivenkraut, um den Duft der einzelnen Pflanzen – 55 Sorten insgesamt – in einer Wolke zu konzentrieren.

Plötzlich stieben einige weiße Fliegen aus einem Beet hoch. „Das ist unser größtes Problem“, sagt er, „früher gab es diese Fliegen hier gar nicht, sie kamen mit dem Import tropischen Zimmerpflanzen aus Südamerika nach Mitteleuropa und haben sich über die Jahre perfekt unseren klimatischen Verhältnissen angepasst.“ Chemiekeulen sind nicht die Sache von Familie Kirsch und so fährt Niki alle 14 Tage nach Frankreich, um dort kleine Boxen mit Nützlingen zu kaufen. Schlupfwespen, Raubwanzen und Marienkäfer etwa lieben die Parasiten und ihre Eier und tragen so zum Schutz von Tomaten und Gurken im Gewächshaus bei.

**Biodiversität groß geschrieben.** In der fünften Generation hat Claude Kirsch nach seinem Gartenbau-Studium in Hannover die Gärtnerei vor sieben Jahren übernommen. Davor fand der Anbau in Müllenbach statt, doch das Areal war nicht mehr groß genug, die Anlage veraltet. Also entschied man sich, zwei Kilometer entfernt in der Nähe des Bamesch den Aussiedlerhof zu bauen. Auf vier Hektar Außenflächen und 3000 Quadratmetern Gewächshausfläche pflanzen Niki, Josée und Claude Kirsch mehr als 100 verschiedene Kulturen an. Diese Vielfalt ist eine Seltenheit heutzutage, sind doch spezialisierte Betriebe mit zwei, drei Kulturen Normalität.

„Wir schätzen die Biodiversität, wechseln die Felder ganz klassisch in Vier-Jahres-Intervallen“, erklären die Inhaber, die beim Neubau eine komplett mit Holzhackschnitzeln betriebene Heizanlage und ein 3000 Kubikmeter großes Regenwasserauffangbecken integriert haben. Vier Vollzeit- und eine Teilzeitbeschäftigte arbeiten derzeit auf dem Dudenhaff, der auch als Ausbildungsbetrieb fungiert. Claude Kirsch führt

durch das Gelände und zeigt die relativ kleinen Felder mit Roter Bete, Mangold, weißem, orangenem, grünem und violettem Blumenkohl, Mais, Bohnen, Erbsen... Sofort geht man im Kopf durch, was man damit alles Leckeres kochen könnte.

**Gemüse, das nach Gemüse schmeckt.** „Da wir auf dem Wochenmarkt eine sehr große Auswahl anbieten, pflanzen wir kleine Felder satzweise an. So gibt es immer frisches, reifes Gemüse, das noch nach Gemüse schmeckt“, erklärt der Gartenbau-Ingenieur. Allein 30 verschiedene Salate haben die Kirschs im Angebot. Von den Klassikern über fremde und neue

Sorten wie Salanova oder die asiatischen Senfblätter bis hin zu alten Sorten wie Gartenmelde, Zuckerhut oder Eiskraut. Auch Claude Kirsch hat sein Hobby: Chillies. „Ich liebe scharfes Essen. Aber die Schoten, die es im Supermarkt gibt, kann ich so auf dem Brot essen“, sagt er lachend und präsentiert seine Sorten, die es in sich haben. Gut passen könnten sie zu der schwarzen Kohlart aus Sizilien... „Mit Knoblauch und Olivenöl“, fügt der Gemüse-Experte hinzu, der auch an seinem Stand auf dem Wochenmarkt gerne Tipps zur Zubereitung seiner leckeren Vitaminbomben gibt.

Auf 3000 Quadratmetern Gewächshausfläche zieht Familie Kirsch ihre schmackhaften Kräuter und das junge Gemüse groß.

Allein 30 verschiedene Salatsorten bauen Claude und Niki Kirsch auf dem „Néien Dudenhaff“ an. Auf dem städtischen Wochenmarkt bieten sie auch leckere Mischungen an.

Fotos: Marc Wilwert



Wéi schmaacht Lëtzebuerg?

„aroma{DËSCH}“

„r{EE}gional“

„{SPECK}takulär“

Liste des restaurants adhérant à la campagne:  
Domaine du Moulin d'Asselborn, Asselborn | Restaurant Steinmetz, Bech | Wäistuff A Possen, Bech-Kleimacher | A Guddesch, Beringen | Les Ecuries du Parc, Clervaux | Manoir Kasselstey, Clervaux-Roder | Hostellerie de la Basilique, Echternach | La Rameaudière, Ellange-Gare | Hôtel-Restaurant Comte Godefroy, Esch-sur-Sûre | L'Étage (Simon's Plaza), Grevenmacher | Hôtel-Restaurant L'Ernz Noire, Grundhof | Restaurant Guddé Kascht, Hüller | De Pefferkär, Huncherange | Äppel a Biren, Ingeldorf | De Bräiläffel, Kleinbettingen | Am Tiirmschen, Luxembourg-Centre | Kniddelkinnek, Luxembourg-Centre | FirwatNet, Luxembourg-Cents | Casa Fabiana, Luxembourg-Gare | Ems, Luxembourg-Gare | La Coquille, Luxembourg-Kirchberg | La Perla, Luxembourg-Kirchberg | Réimerwee, Luxembourg-Kirchberg | Beim alen Tuurm, Mersch | Restaurant Joël Schaeffer, Mertes | Naturata Restaurant, Munsbach | Lounge Foxy, Oberpallen | Métropolitain (Pallcenter), Oberpallen | Restaurant-Brasserie Wax, Pétange | L'Escate (Caves du Sud), Remerschen | Restaurant Lohengrin, Remich | Luxlounge Vitarium, Roost-Bissen | Schweebacherbréck, Schwebach | Brasserie Walfer, Walferdange | Café-Restaurant Campill, Walferdange | Aux Anciennes Tanneries, Wiltz | Aa Kremesch, Wormeldange-Haut.

[www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu](http://www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu)



LUXEMBOURG  
À LA CARTE  
**Sou schmaacht  
Lëtzebuerg**

Les restaurants adhérant à la campagne «Sou schmaacht Lëtzebuerg» vous proposent des plats élaborés à base de produits issus de l'agriculture, de la viticulture et de l'horticulture luxembourgeoise. Si vous partagez notre passion pour les produits de qualité, venez découvrir ces plats qui font preuve d'un double savoir-faire, celui des différents chefs et celui des producteurs luxembourgeois!

Chambre d'Agriculture  
Chambre Professionnelle  
des Agriculteurs, Viticulteurs  
et Horticulteurs Luxembourgeois

LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Agriculture,  
de la Viticulture et de la  
Protection des consommateurs