



Thomas Dietiker kocht auf dem Bächlihof in Jona feine Suppen aus Spargelsaft.

Feine Suppe statt Kompost

Jetzt schon frische Suppe aus Schweizer Spargeln löffeln? Möglich macht das die Hof-Manufaktur der Jucker Farm – und sie vermindert damit erst noch Food Waste.

TEXT PATRICK HÄFLIGER FOTOS NICOLAS ZONVI

Noch schlummern die weissen Stangen friedlich unter den Erdhügeln auf der Jucker Farm in Rafz. Aber nicht mehr lange, dann werden die ersten gestochen und die Schweizer Spargelsaison beginnt.

Die perfekte Einstimmung darauf liefert die Hof-Manufaktur der Jucker Farm auf dem Bächlihof in Jona mit ihrer frischen Suppe aus hofeigenen Spargeln schon jetzt. Wie das geht, erklärt Manufaktur-Leiter Thomas Dietiker (27): «Unsere Suppe kochen wir aus Spargelsaft, den wir letztes Jahr aus Rüstabfällen, Überschussproduktion oder Ware mit optischen Mängeln gepresst haben.» Rund 9000 Liter wurden in der mit Solarstrom betriebenen Tiefkühlanlage des Betriebs in Rafz gelagert. Zehn Tonnen Gemüse sind so nicht in der Bio-Masse-Anlage oder auf dem Kompost gelandet, sondern können in flüssiger Form aus Tellern gelöffelt werden.

Intensiver Geschmack

«Normalerweise wird für die Suppe Spargelsud verwendet», sagt Thomas Dietiker. «Da wir reinen Spargelsaft

nehmen, hat unsere einen intensiveren Geschmack», fährt der gelernte Koch fort, während er im Topf rührt. Darin kochen neben dem namensgebenden Gemüse auch Kartoffeln, Rahm, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Bouillon. Aber keine Konservierungsstoffe. «Kartoffeln sind nahrhaft und geben eine natürliche Bindung, die erst noch glutenfrei ist. Sie stammen übrigens von einem Nachbarbetrieb der Jucker Farm – ganz im Sinne von Nachhaltigkeit und Regionalität.»

Suppen zubereiten hätte er schon während der dreijährigen Kochlehre «cool» gefunden, meint der Manufaktur-Leiter, während er die Flüssigkeit aus dem Topf in Glasflaschen abfüllt. Es sei schön, dass diese wieder mehr im Trend sind. Vielleicht kann seine Spargelsuppen-Kreation diesen noch verstärken. Die Zubereitung geht im Handumdrehen: Einfach den Deckel aufschrauben und in der Pfanne erwärmen. «Wer will, kann sie noch mit frischen Kräutern, Croûtons oder etwas Bärlauchpesto verfeinern», empfiehlt Dietiker. Aber auch pur schmeckt sie richtig gut. ●

GENUSS IN DER FLASCHE

Auch bei Coop

Die Spargelsuppe mit Kartoffeln der Hof-Manufaktur der Jucker Farm finden Sie aktuell in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen der Region Zürich. Die Flaschen mit 48 cl Inhalt stehen im Kühlregal und kosten Fr. 6.90.



Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häfliger