



Werden im Keimblattstadium geerntet. Margret und Andres Eschbach inmitten der vitamin- und aromareichen Micro-Leaves-Winzlinge.



Grosses Sortiment. Der in der asiatischen Küche beliebte Pak Choi ist eines der 43 Micro-Leaves-Produkte der 2BFresh Eschbach AG.



Pro Tag etwa 150 Saatschalen. Die Micro-Leaves – im Bild Erbsen – werden sechs Tage die Woche angesät.



Beliebte Spezialität. Die Küchenchefs von verschiedenen Gourmet-Tempeln verwenden die zarten Pflänzchen mit Begeisterung in ihren Gerichten.

Klein, aber oho!

Die Micro-Leaves der 2BFresh Eschbach AG sind winzig-zarte Aromabomben

Von Denise Dollinger (Text) und Pino Covino (Bilder)

Füllinsdorf. Sie sind geschmacksintensiv, stecken voller Vitamine und Mineralstoffe und sind nur gerade sechs bis zehn Zentimeter gross: Die Micro-Leaves der 2BFresh Eschbach AG. Seit gut einem Jahr produzieren Margret und Andres Eschbach die kleinen «Aromabomben» in einem Gewächshaus in Füllinsdorf – mit Erfolg. Küchenchefs von Gourmet-Tempeln wie beispielsweise dem «Schlüssel» in Oberwil, dem «Pullman Basel Europe», dem «Dolder Grand» in Zürich oder dem «Stucki» auf dem Bruderholz verwenden die Winzlinge in ihrer Küche. Und auch bei Grossverteilern wie Coop, Migros und Globus Delicatessa stehen sie in den Kühlregalen. Doch was macht die Kräuter-, Salat- und Gemüsepflanzen so speziell? Wir erfahren es auf einem Rundgang durch das Gewächshaus.

«Wir säen die Micro-Leaves sechs Tage pro Woche an, jedoch nicht jeden Tag dasselbe Produkt. Pro Tag sind das etwa 150 Saatschalen», erklärt Andreas Eschbach, während wir an den verschiedensten Mini-Gewächsen vorbeispielen. Erbsen, Amarant, Zitronen-Basilikum, Rucola, Kapuzinerkresse, Fenchel – sie alle haben das Keimstadium überschritten, bilden jedoch noch keine grossen Pflanzenblätter.

Geschmacksexplosion im Mund

Während Andreas Eschbach erzählt, zupft er hier und da ein Mini-Blättchen einer Pflanze ab und gibt es uns zum Degustieren. Egal was wir probieren: Es ist jedes Mal aufs Neue eine Geschmacksexplosion. Beim Mini-Koriander steckt noch der Samen am Blatt, das zarte Randpflänzchen schmeckt, als würde man in eine ganze, frisch geerntete Rändenknohle beißen.

43 verschiedene Esspflanzen hat das Ehepaar Eschbach derzeit im Sortiment. Eine Anzahl, die ausreicht, wie Margret Eschbach sagt. «Das Sortiment mengenmässig zu erweitern, würde keinen Sinn machen. Wir wechseln die Produkte lieber nach Nachfrage und Jahreszeit aus», erklärt sie. Zu den derzeitigen Bestsellern gehören Erbsen,

Amarant, Mizuna, Rucola und der Red-Power-Rettich.

Damit die aromatischen Winzlinge ihren intensiven Geschmack entwickeln können, braucht es viele kleine Schritte. «Das Verfahren muss von A bis Z stimmen», sagt Andreas Eschbach. «Denn das Produktionsprozedere ist entscheidend für die Qualität, den Geschmack, die Haltbarkeit und die Frische.» Je nach Jahreszeit und Sonnenintensität keimen die Saatlänge zwischen einer Woche und zwei Monaten. «Dank der intensiven Sonneneinstrahlung geht es derzeit schneller», sagt Margret Eschbach. Die Micro-Leaves werden im Stadium zwischen Sprossen und Baby-Leaves, im Keimblattstadium geerntet und nach dem Verpacken sofort in den Kühlraum gebracht. Das Detailwissen über das Verfahren haben die Eschbachs durch den eigenen, jahrelangen Kresseanbau und von einer israelischen Firma, mit der sie eine Joint Venture gegründet haben.

Für die Bewässerung hat Andreas Eschbach eine eigene Sprinkleranlage entwickelt, welche die Winzlinge je nach Bedarf mit einer Mischung aus Wasser und Nährstoffen besprüht. Sowohl dieser Schritt als auch die Planung der Ernte werden über eine speziell entwickelte Software gesteuert.

Die Micro-Leaves haben sich in kurzer Zeit zu einem sehr beliebten Pro-

dukt entwickelt. Eine Tatsache, die das Ehepaar sehr glücklich und dankbar stimmt, den beiden aber einiges abverlangt. «Da die Produktion relativ teuer ist, können wir es uns nicht leisten, etwas zu säen und dann nicht zu verkaufen. Und wir müssen natürlich immer darum bemüht sein, ein Top-Produkt herzustellen», sagt Andreas Eschbach. Kürzlich hätten sie kleine Linsen produziert. «Die sahen zwar sehr dekorativ aus, waren geschmacklich aber viel zu intensiv, sodass wir die Herstellung gleich wieder eingestellt haben», sagt Margret Eschbach.

Spezialität des Jahres

Da sie hauptsächlich für das Marketing zuständig ist, ist sie es auch, die mit den Gastronomen zusammenarbeitet. «Eine zeitintensive und sehr faszinierende Aufgabe. Es ist spannend zu sehen, dass viele der Köche, wenn ich ihnen die Produkte vorstelle, im Kopf gleich ihre Rezepte durchgehen und sich überlegen, wo sie die Micro-Leaves integrieren können. Das bestärkt uns natürlich in unserer Arbeit.»

Die aromatischen Winzlinge haben übrigens bereits eine erste Auszeichnung erhalten: An den diesjährigen Baselbieter Genusswochen werden sie als Spezialität des Jahres präsentiert.

www.2bfresh.ch



Gewächshaus im Grünen. Seit gut einem Jahr werden die unzähligen kleinen Geschmacksbomben in Füllinsdorf produziert.