



# El jardinero

Text – DOMINIK FLAMMER / Bild – TINA STURZENEGGER

Seine Heimat kultiviert Salvador Garibay im wörtlichen Sinne. In einer alten Gärtnerei baut er mexikanische Spezialitäten und Raritäten an und beliefert damit auch die Spitzengastronomie.



**WEGGIS** – Einen seiner ersten Jobs in der Schweiz erhielt Salvador Garibay bei einem landwirtschaftlichen Forschungsinstitut, bei dem er Maiskolben zu kontrollieren hatte. Wobei er insbesondere jene mit Maisbeulenbrand, einem geschwürartigen und parasitischen Brandpilz, aussortieren musste. Ein anspruchsvoller und spannender Job für den studierten Agronomen aus Guadalajara. Was sein Arbeitgeber allerdings nicht wusste: Dieser Pilz, in der Schweiz damals nur als Schädling bekannt, gilt unter dem Namen Huitlacoche in der mexikanischen Heimat Garibays als absolute Delikatesse. Die befallenen Kolben werden dort im Frühstadium geerntet, noch bevor die Sporen reif sind. Kurz mit etwas Knoblauch angebraten, wickelt man sie mit etwas Käse in frische Tacos. «In dieser Zeit habe ich dank der Arbeit auf Schweizer Maisfeldern wohl mehr davon gegessen als während meiner ganzen Jugendzeit auf den Bauernhöfen meiner Onkel im Hinterland von Guadalajara», erzählt Garibay und gerät dabei ins Schwärmen. Nach zahlreichen Stationen quer durch die Schweizer Landwirtschaftsbranche arbeitet er nun seit bald zwanzig Jahren für das Forschungsinstitut für biologischen Landbau im aargauischen Frick als Berater für tropische Bio-Kulturen.

Allzu häufig findet er seinen Lieblingsspilz heute nicht mehr, zu sehr ist er mit anderem beschäftigt. Zwar kann er auf seinen beruflichen Reisen als Berater und auch als Beschaffungsexperte für Bio-Produkte oftmals

die lateinamerikanischen und vor allem mexikanischen Spezialitäten regelmässig geniessen. Dennoch begannen ihm vor ein paar Jahren in seiner neuen Heimat insbesondere die typischen Gemüsespezialitäten aus Mexiko zu fehlen. «Viele Chilisorten wie Jalapeño, Habaneros, Poblano oder Chili de Arbol habe ich früher nur getrocknet kaufen können. Andere Gemüse wie Nopales, Tomatillos oder auch schwarzen Tortillamais gab es hierzulande überhaupt nicht», erzählt Garibay. Also begann er einen Platz zu suchen, an dem er nicht nur beratend, sondern vor allem experimentell tätig sein konnte. Vor fünf Jahren wurde er fündig. In Weggis erlaubten ihm die Besitzer einer stillgelegten Gärtnerei mit einigen Treibhäusern den Platz für seine Anbauversuche zu nutzen.

Und das macht Garibay seither mit viel Leidenschaft: Zwar sind ihm die Feigenkakteen im vergangenen Winter wegen heftiger Sturmschäden an den alten Treibhäusern erfroren, doch von den Tomatillos, Okraschoten, Honigmelonen und unzähligen Chilisorten hat er so viel ernten können, dass er längst nicht mehr nur den eigenen Haushalt damit versorgen kann, sondern mittlerweile auch zahlreiche Spitzenköche. Vier Jahre lang hat er fast wöchentlich den Starkoch Nenad Mlinarevic beliefert, der während seiner Zeit im benachbarten Vitznau ausschliesslich auf in der Schweiz produzierte Produkte setzte, bis er im vergangenen Herbst nach Zürich übersiedelte und sich neuen

Experimentierfreuden: Auch Tomatillo sind in Weggis zu finden.



Heimat im Topf: Salvador Garibay in seinem Gewächshaus in Weggis.



Ernte: Garibay kultiviert auch unterschiedliche Kartoffelsorten.



Ein Stück Mexiko: Mit Mais begann Garibay seine Arbeit in der Schweiz.



Trends zuzuwenden begann. In die Bresche sprang das Kräuterhotel Edelweiss mit seinem Abendlokal Regina Montium, hoch oben auf der Rigi, das schnell zu einem der wichtigsten Abnehmer Garibays geworden ist. Für dessen Chef- und Sternekoch Benjamin Just baut er heute zahlreiche Kartoffelsorten an, ausgefallene Kräuter und spezielle Tomaten. Und seit diesem Jahr auch Süsskartoffeln. Knollen, die er zwar auf den Märkten auch aus Schweizer Anbau findet, doch längst nicht in der Vielfalt seiner Heimat. «In Mexiko gibt es fast in jedem Dorf eine andere Varietät der camotes, wie man sie dort nennt.»

Gespritzt wird in den Treibhäusern übrigens kein Tropfen an Pestiziden, auch eine Heizung fehlt gänzlich. Garibays Experimentiergarten ist biozertifiziert, verpflichtet fühlt er sich den Grundsätzen der Demeter-Betriebe. Von denen unterscheidet er sich nur insofern, als dass er selber nicht genügend Kompost produziert und gelegentlich bei einem Bauern davon etwas zukaufen muss.

Samen bringt Garibay regelmässig von seinen Reisen nach Lateinamerika mit nach Hause. Gelegentlich findet er aber den einen oder anderen längst in Europa heimischen lateinamerikanischen Exoten auch in der Schweiz. Auf einem Spaziergang hinauf zu den Ruinen des Schlosses Tourbillon in Sion fand er kleine, verwilderte Feigenkakteen. Diese ursprünglich amerikanische Kakteenart ist heute zwar im ganzen Mittelmeerraum sowohl verwildert als auch kultiviert zu finden und in Regionen wie etwa Sizilien erntet man von den süßen Kaktusfeigen heute hunderte von Tonnen. Doch dass diese heute bereits nördlich der Alpen in freier Natur zu finden sind, war für Garibay doch überraschend. Nun sind diese Walliser Jungkakteen, die in einem seiner Treibhäuser in den nächsten Jahren wieder zu stattlichen und ertragsreichen Gemüsepflanzen heranwachsen sollen. Nicht der Früchte wegen, die interessieren Garibay nur am Rande. Sondern wegen der dicken, saftigen Blätter. Sie sind als Nopales eines der beliebtesten mexikanischen Gemüse. Die feinen Stacheln werden mit einer Bürste oder einem Messerchen abgerieben, bevor die Kakteenblätter in feine Streifen geschnitten, mit Gewürzen angebraten und mit Rührei vermischt werden.

In der Haupterntezeit seines Gartens ab August kommt Garibay mit der Ernte kaum mehr nach. Und wenn er genau in dieser Zeit wieder einmal beruflich für einige Wochen im Ausland unterwegs ist, erhalten Freunde und Bekannte nach seiner Rückkehr auch mal kistenweise fussballgrosse Salatköpfe. Oder kiloschwere russische Gurken und kübelweise Chilischoten, so viele, dass es für das Volksfest einer mexikanischen Kleinstadt ausreichen würden. Genau das aber gefällt

Garibay, dessen Weggiser Garten zu grossen Teilen quasi einer Permakultur gleichkommt. Zwischen Honigmelonen liegen Zucchetti und unbekannte Gurkengewächse, dazwischen klettern die Tomaten-, Chili- und Auberginenranken in die Höhe und einige Stangen weiter teilen sich verschiedene Bohnensorten die eine oder andere Spalierstange. «Die Vielfalt macht mir Freude und auch die neuen Erfahrungen, welche Pflanzen am besten miteinander auskommen und wie sie voneinander profitieren können», so Garibay.

So sind seine Pflänzchen hie und da wirklich auf sich allein gestellt, der eine oder andere Helfer versorgt sie dann gelegentlich mit Wasser. Zeit bleibt für den Gemüsegarten wenig, weil Garibay nebst einem Vollzeitjob und seiner Gärtnerei auch leidenschaftlich imkert. Einige Dutzend Völker hegt und pflegt er an verschiedenen Standorten und neuerdings versucht er es an und auf der Rigi auch mit neuen Völkern der heimischen dunklen Landbiene. Viel Arbeit, und die Bienen lassen sich im Gegensatz zum Gemüse nicht lange verträsten.

Auch das ist ein wichtiger Grund, weshalb Garibay auf seine Permakulturen setzt. «Müsste ich von dem Garten leben, würde der wahrscheinlich etwas anders aussehen. Aber so als Experimentiergarten hat er sich ziemlich gut in mein Leben eingefügt.» Und zu Hause fehlt es auch nicht mehr an mexikanischen Spezialitäten. «Wenn meine Frau und meine Töchter gelegentlich mal was anderes möchten, müssen sie in den Küchenschränken erstmal die Gläser mit eingemachten Chilis oder Tomatillos zur Seite schieben.» ●

Rezept «SCHWARZE MAIS-TOSTADAS & MOLE POBLANO MIT WOLLSCHWEIN-ZUNGE» – S. 80

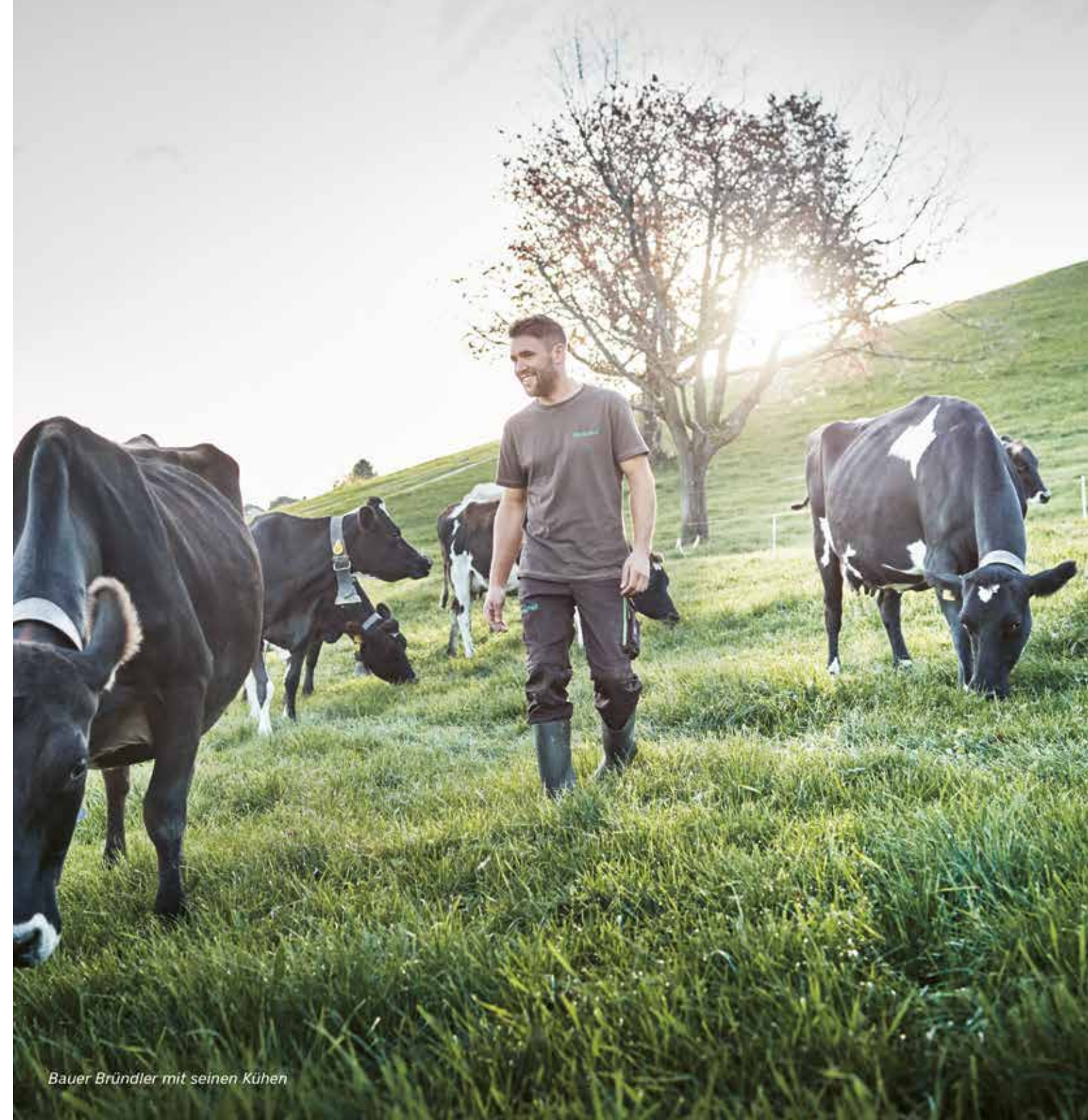
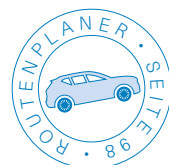
## Auf einem Spaziergang zu den Ruinen des Schlosses Tourbillon fand er kleine, verwilderte Feigenkakteen.

DOMINIK FLAMMER liebt Geschichte, Geschichten und gutes Essen – alles zusammen hat er im Buch «Das kulinarische Erbe der Alpen» zu einem reichhaltigen Menü verarbeitet. [publichistory.ch](http://publichistory.ch)

TINA STURZENEGGER ist Fotografin aus Zug. Gutes und vielseitiges Essen mag sie nicht nur auf der Gabel, sondern auch vor der Linse. [tinasturzenegger.com](http://tinasturzenegger.com)

### REISETIPP

Viele von Salvador Garibays mexikanischen Spezialitäten verarbeitet Sternekoch Benjamin Just im Restaurant Regina Montium beim Kräuterhotel Edelweiss, Staffelhöweg 61, unterhalb der Rigi. Abends ab 18 Uhr geöffnet, erreichbar von Vitznau aus mit der Rigiabahn bis zur Station Staffelhöhe. [kraeuterhotel.ch](http://kraeuterhotel.ch)



Bauer Bründler mit seinen Kühen

## Natürlich.

Weil es natürlich ist, der Umwelt und ihren Ressourcen Sorge zu tragen. Hier und überall auf der Welt.

## Richtig.

Weil es richtig ist, respektvoll und achtsam mit der Natur und ihren Produkten umzugehen und nachhaltig zu handeln.

## Gut.

Weil es gut ist, sich selbst etwas Gutes zu tun und das Beste der Natur mit gutem Gewissen zu geniessen.

naturaplan



Natürlich. Richtig. Gut.



coop

Für mich und dich.



# Schwarze Mais-Tostadas, Mole Poblano mit Wollschwein-Zunge

REZEPT FÜR VIER PERSONEN

BENJAMIN JUST, Küchenchef im RESTAURANT REGINA MONTIUM, KRÄUTERHOTEL EDELWEISS, RIGI.  
[kraeuterhotel.ch](http://kraeuterhotel.ch)

## MAIS-TOSTADAS

240g schwarzer TORTILLA-MAIS (Vollmehl)	Alle Zutaten bis auf das Weizenvollkornmehl miteinander mischen. Den entstandenen Teig 3 Tage kühl säuern lassen. Den Teig mit dem Mehl glatt kneten und bei mittlerer Hitze in 3 mm dicken Fladen mit etwas Öl oder Butter braten.
20g ROGGENSAUERTEIG	
10g RAPSKERNÖL	
2g SALZ	
200 ml KALTES WASSER	
40g WEIZENVOLLKORNMEHL	

## WOLLSCHWEINZUNGE

3 WOLLSCHWEINZUNGEN	Die Wollschweinzungen im Wasser leicht siedend etwa 4-5 Std. garen, bis die Zungen sehr weich sind. Falls sie beim Garen aufschwimmen, sollte man sie leicht beschweren. Die Zungen am besten warm von der Haut befreien und dann vorsichtig in Fasern und kleine Mucken zupfen. Den Fond für die Mole bereitstellen.
2l WASSER	
SALZ	

## MOLE POBLANO

1 AUBERGINE	Für die Sauce die Aubergine, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Tomatillo in grosse Stücke schneiden und kontrolliert «verbrennen» lassen (entweder in einer Pfanne oder direkt über einer Glut). Die Sonnenblumenkerne bei 160 Grad kurz im Ofen rösten. Den Zucker in einen Topf geben und zu Karamell kochen, mit dem Wollschweinzungenfond bedecken, die «verbrannten Gemüse» dazugeben und weich kochen. Anschliessend alles inklusive der Sonnenblumenkerne mixen und mit etwas Essig, Salz, Zitronenkoriander und Kümmel abschmecken. Im traditionellen Rezept verwendet man zum Verdichten des Geschmacks noch etwas Kakao, ich nehme etwas Beta-Sweet-Rüebli-Pulver. Die gezupfte Zunge mit der Sauce vermengen, auf die gebratenen Tostadas geben und ausgarnieren.
1 PAPRIKA	
2 TOMATEN	
2 TOMATILLO	
1 ZWIEBEL geschält	
3 geräucherte JALAPEÑOS (Chipotle)	
3 Zehen KNOBLAUCH	
40g SONNENBLUMENKERNE	
SALZ	
60g ZUCKER	
WILDER KÜMMEL	
ZITRONENKORIANDERSAAT	
ESSIG (BETA-SWEET-RÜEBLI-PULVER)	

## GARNITUR

Eingelegte Jalapeños, rohe geschnittene rote Zwiebel, Tomatillowürfel, roter Zwiebel-Ketchup und frischer Koriander.



Bild: Tina Sturzenegger