

Aus der Region.

# Knackiges Grün im Miniformat

Essbare Keimblätter von Gemüse und Kräutern, kurz **Micro Leaves**, gehören in Restaurants schon eine Weile auf den Teller. Gemüsegärtner Andreas Eschbach aus Füllinsdorf baut die winzigen Köstlichkeiten als Erster in der Schweiz im grossen Stil an.

Text und Bilder: Moritz Weisskopf



**R**anden, Erbsen, Radieschen, Kohl, Karotten und vieles mehr. Alles in einem Gewächshaus, nur sehen tut man das Gemüse nicht. Dafür einen dichten Blätterteppich, der einen Meter über dem Boden fast das ganze 3500 Quadratmeter grosse Gewächshaus in Beschlag nimmt und es in verschiedenste Grün- und Rottöne taucht. «Bei diesen Blättern handelt es sich um **Micro Leaves**», erklärt **Andreas Eschbach**, «das sind Kräuter, Salate und Gemüse, die noch im Keimblattstadium geerntet werden.» Der Baselbieter Gemüsegärtner und Geschäftsführer der 2Bfresh Eschbach AG ist der Erste, der in der Schweiz Micro Leaves im grossen Stil anbaut.

Rund 25 verschiedene Sorten kultiviert er aktuell auf seinem Hof in Füllinsdorf. Darunter sind exotische Namen wie Mizuna, Sakura oder Wasabi Senf, aber auch altbekannte Küchenkräuter wie Basilikum, Koriander und Thymian. Einem Laien fällt es schwer da noch den Überblick zu behalten. Nicht so Andreas Eschbach. Er geht zu einem Kasten, hebt ihn an, schneidet zwei Blätter ab und reicht sie zum Degustieren. «Das ist eine Sauerampfer, die schmeckt säuerlich-frisch. Die rote Ader im hellgrünen Blatt macht diese Sorte auch optisch

sehr ansprechend.» Doch die winzigen Blätter sind nicht einfach nur Dekoration. Da die Pflanzen in diesem frühen Wachstumsstadium besonders viele Vitamine und Mineralstoffe entwickeln, sind sie auch gesund und aromatisch. Jede Sorte hat ihren eigenen Geschmack. Mal scharf, mal süsslich, mal sauer, mal mild. Schon beim ersten Biss ist bereits zu erkennen, um welchen Pflanzensprossling es sich handelt. So haben Basilikum und Erbse, wenn auch noch klein, schon ihren typischen Geschmack.

## Nicht nur für Restaurants

1888 verkaufte Andreas Eschbachs Ur-Urgrossvater seine Kühe und stieg auf Gemüse und Beeren um. Anfangs waren es nur Salate und Erdbeeren, doch von Jahr zu Jahr wuchs der Betrieb und wurde jeweils an die nächste Generation weitergegeben. Der Entscheid, Micro Leaves zu kultivieren, fiel bei Andreas Eschbach, der das Unternehmen nun in der fünften Generation führt, vor rund zwei Jahren an der Fruitlogistica Messe in Berlin. Dort hat er seine heutigen Partner kennengelernt. «Sie haben ihre israelischen Micro-Leaves-Produkte ausgestellt, und für uns war sofort klar: Genau das wollen wir», erinnert sich Eschbach.

Man habe sich ein paar Mal getroffen und sich schnell gefunden. 2016 wurde dann das gemeinsame Unternehmen 2Bfresh, das sich auf den Anbau von Micro Leaves fokussiert, ins Leben gerufen.

## Wachstumszeit zwischen 10 und 60 Tagen

Kresse, quasi das Ur-Micro-Leaf, hat Andreas Eschbach vor über 25 Jahren angebaut. «Das gab uns die teilweise nötige Erfahrung sowie den Mut, uns an die Micro Leaves zu wagen», erklärt er, «aber viel Wissen und Erfahrung haben wir auch im Austausch mit unseren Partnern gewonnen. Und wir lernen laufend dazu.» Zwischen 10 und 60 Tagen, je nach Sorte und Jahreszeit, wachsen die Micro Leaves in Eschbachs Gewächshaus, das sich gleich neben seiner anderen Firma, der Eschbach Gemüsebau, befindet, bevor sie geschnitten und verpackt werden.

In der Gastronomie setzt man schon lange auf Micro Leaves. Sei es zur Verfeinerung oder als dekorative Hingucker. Sie bringen Farbe auf den Teller und sind auch geschmacklich eine tolle Ergänzung. Seit Andreas Eschbach sie im grossen Stil anbaut, sind sie nun auch in der Migros für die private Küche erhältlich. **MM**





**1** Andreas Eschbach führt die Eschbach Gemüsebau in der 5. Generation sowie seit 2016 die Micro-Leaves-Firma 2Bfresh AG.

**2** Micro Leaves enthalten besonders viele Vitamine und Mineralstoffe.

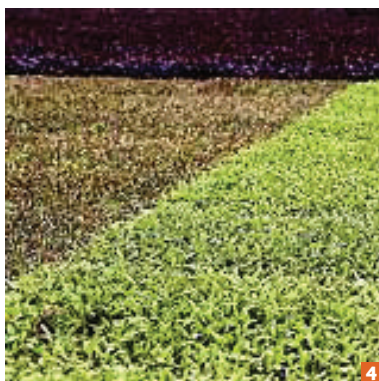


**Jubiläum**

**Happy Birthday Migros Riehen und Arlesheim**

Gleich zwei Migros-Filialen feiern am **4. und 5. Mai Geburtstag**. Die Migros Arlesheim wird 20 und die Migros Riehen stolze 50 Jahre alt.

Aus diesem Anlass kann sich die Kundschaft an diesen zwei Tagen über **10 Prozent Rabatt auf das gesamte Sortiment** sowie auf verschiedene frühlingshafte Überraschungen vor Ort freuen.



**3** Die Kresse, das Ur-Micro-Leaf, baut Andreas Eschbach bereits seit über 25 Jahren an.

**4** Über 25 Sorten Micro Leaves werden im Gewächshaus in Füllinsdorf kultiviert.

**5** Noch sind sie winzig klein, doch in ein paar Tagen kann man sie schon ernten.

