

Medienmitteilung, 7. Januar 2021

Seite 1/2

## Pastinake 'Halblange Turga' – die Erdverbundene mit Charakter

Optisch kein ausgesprochener Hingucker, kann unser Winter-Liebling dafür mit inneren Werten und einer langen Familientradition punkten.



Wer einmal eine aus der 'Halblangen Turga' zubereitete Suppe geniessen durfte, wird sie lieben. Unser Winter-Liebling hat eine ausgeprägte, ungewohnte Süsse mit einer nussigen Note, die einem positiv in Erinnerung bleibt. Aber auch als Ofengemüse, als Beigabe im Kartoffelstock oder gar als Süssspeise (und nicht zu vergessen als Babybrei!) macht sie sich bestens (die dazu passenden Rezepte finden Sie unter [www.prospecierara.ch/rezepte](http://www.prospecierara.ch/rezepte) ).

Die wilde Form der Pastinake bildet sehr lange, riesige Wurzeln aus. Das macht sie nicht nur im Anbau kompliziert, sondern bringt oftmals auch schwammiges Fleisch mit sich. Deshalb wurde



Schweizerische Stiftung  
für die kulturhistorische  
und genetische Vielfalt  
von Pflanzen und Tieren

Fondation suisse pour  
la diversité patrimoniale  
et génétique liée aux  
végétaux et aux animaux

Fondazione svizzera  
per la diversità socio-  
culturale e genetica dei  
vegetali e degli animali

**Medienmitteilung, 7. Januar 2021**

Seite 2/2

in der Zucht auf kürzere Wurzeln gesetzt. Der Namenszusatz «Halblange» ist also ein Qualitätsmerkmal, das die Pastinake auszeichnet.

### **Eine hoffentlich unendliche Geschichte**

In den letzten Jahren hat sie es langsam wieder zurück in unser Bewusstsein geschafft. Dass sie überhaupt weg war, ist erstaunlich, ist die Pastinake doch eine der schon am längsten verwendeten Gemüsearten in Mitteleuropa. Funde aus jungsteinzeitlichen Siedlungen am Bodensee belegen, dass sie bereits damals genutzt wurde. Unter dem Römischen Kaiser Tiberius (ca. 42 vor unserer Zeitrechnung bis 37 u. Z.) erlebte sie einen wahren Boom. Tiberius liess sie extra aus Germanien einführen, um seine Gäste bei Hofe zu verköstigen. Um 1845 wird jedoch berichtet, dass die Pastinake mehr und mehr durch die Kartoffeln verdrängt wurde, bis sie schliesslich ab 1938 nicht mehr in der Anbaustatistik des Bundes auftaucht.

### **Tierisch beliebt**

Verglichen mit Karotten haben Pastinaken einen viermal höheren Gehalt an Fasern, Kalium und Vitamin C und müssen nur halb solange gekocht werden bis sie weich sind. Im Frühling gesät, können Pastinaken im Spätherbst oder gar den ganzen Winter über frisch vom Beet geerntet werden – es sei denn, man hat Wühlmäuse im Garten. Auch diese haben die Vorzüge von Pastinaken längst entdeckt.

Die Pastinake 'Halblange Turga' gibt es ungefähr von September bis Mai in ausgewählten Coop Supermärkten, in Hof- und Bioläden oder auf Wochenmärkten.

[www.prospecierara.ch/saison-lieblinge](http://www.prospecierara.ch/saison-lieblinge)