

## Treuer Begleiter seit Generationen

Die Hellgrüne Gartenmelde – Kurt Horvath über den Kaiserspinat. Von Marion Schwarz

Schon von der Straße sehe ich über den ganzen Horvathschen Gemüsegarten verstreut hellgrüne Flecken. Nach dem Eintreten in den Garten entdecke ich prachtvolle Einzelexemplare: Hier markiert eine niedrigere, buschige Melde die Ecke des Komposthaufens, dort tummelt sie sich mit Purpurglöckchen und Löwenmaul im Zierbeet. „Ich hab’ ja eh schon so viel ausgrissen, aber die kommt ja immer wieder“, erklärt Herr Horvath seinen Gartenmeldenreichtum. Bei ihm gibt es um diese Jahreszeit auch keine Samen der leuchtend hellgrünen Gartenmelde abzuholen. Denn er setzt auf die umfangreiche Selbstaussaat der Pflanzen, und seit Jahrzehnten gibt ihm der Erfolg einfach nur Recht. Wo die Melden ursprünglich herkamen, ist nicht mehr nachvollziehbar. Den Garten der Familie Horvath im niederösterreichischen Berndorf haben sie jedenfalls vor zwei Generationen mit Herrn Horvaths Großmutter erreicht, und seitdem gehen sie immer wieder auf, Jahr für Jahr.

Vor 10 Jahren hat Kurt Horvath dann doch einmal Samen geerntet und sie an das ARCHE NOAH Sortenarchiv geschickt. Angesteckt von der ARCHE NOAH Philosophie, sollte die Berndorfer Melde auch hier erhalten und verbreitet werden. Aufgrund der besonderen Qualitäten dieser speziellen Melde wurde die Sorte auch in einem ARCHE NOAH Projekt eigens vermehrt, und 2010 und 2011 war Bio-Saatgut in ganz Österreich unter der Marke Ja!Natürlich erhältlich. So hat der Kaiserspinat eine Chance, zukünftig auch in vielen anderen Gärten wieder seine Samen zu verbreiten...

### Des Kaisers Leibgericht?

Nicht, dass der Name Kaiserspinat nicht genug Assoziationen auslösen würde. Aber hat Kaiser Franz Josef von seinem Oberstküchenmeister wirklich Spinat aus Grüner Melde serviert bekommen? Oder war er in-

kognito bei der Horvath’schen Großmutter zu Gast und befahl danach, diesen feinen hellgrünen Spinat auch in die kaiserliche Rezeptesammlung aufzunehmen? Auch Herr Horvath kann über diesen Lokalnamen der Melde nur spekulieren, ihm ist er einfach von Kindheit an geläufig. Es ist das besonders große, feine, fleischige Blatt mit seinem stark an Spinat erinnernden Geschmack. In Öditz bei Berndorf werden daraus Meldenrouladen gezaubert. Die Idee stammt aus der Horvath’schen Verwandtschaft, eine Cousine bekocht damit den Konvent des Stiftes Klosterneuburg. Und was den Mönchen schmeckt, kann auch durchaus dem weltlichen Volk munden. Vorstellen darf man sich das Gericht in Füllung und Beilage ähnlich wie Krautrouladen. Bei Horvaths verschwindet ein kleiner Teil der Melden im Kräutertopfen, ein weit größerer wird jedoch zu hellgrünem Spinat verarbeitet.

### Kultur & Selbstaussaat

Kulturtechnisch verfährt Kurt Horvath mit der Melde, wie auch mit allen anderen selbst-aufgehenden Kulturen, recht pragmatisch. Alle, die sich aus des Gärtners Sicht einen guten Platz ausgesucht haben, dürfen bleiben, die anderen kommen auf den Kompost, grobe und große Stängel werden gehäckselt. Nicht nur die Melde darf sich ganz autonom das beste Platzl zum Wachsen suchen. Auch Petersilie, Kerbel, Käsepappel – übrigens auch noch aus Großmutterzeiten – Karotten, Bohnenkraut, roter Eichblattsalat und natürlich Florales wie Ringelblume, Akelei, Schleifenblume, Kosmeen, Echinacea, Spinnenpflanze, Löwenmäulchen... sie alle wandern nach Belieben durch den Garten. „Na, das ist ja kommod, wenn sich alles selber aussät, bleibt auch nirgends Platz für Unkraut!“, sage ich, die Meere von Ringelblumen, Petersilie und natürlich Melde im Blick. Das verneint Herr Horvath, stie-

felt zielgerichtet in eine Ecke des Gartens, zieht ein Hälmchen aus der Erde und meint: „Klar hab ich auch Unkraut, sehen Sie doch selbst!“

Wer aber glaubt, hier regiert nur der Zufall, der irrt. Klare Wege umrunden die Beete, hier und da gibt auch Ausgepflanztes (etwa Kohlrabi) oder Ausgesätes den Ton an (zum Beispiel Markerbse und Palerbse auf kleinen Spalieren). Überhaupt ist er charmant, der Garten im „Tannenbachtal“: Die verschiedenen Niveaus vom Haus bis runter zum kleinen Bach, die zahlreichen Pflanzbereiche wie eingefasste Beete, der höherliegende und der geschützte Gemüsegarten, die Blumenwiesen-Böschung... und vor allem die spontane und üppige Mischung aus Zier-, Heil- und Gemüsepflanzen. Zu jeder davon weiß Herr Horvath übrigens auch einen Pflanztipp, eine Heilwirkung oder zumindest eine gute Geschichte!

### Saatgut der Berndorfer Melde

Bestellung bei Hannelore Schörgmaier unter E-Mail: [hannelore.schoergmaier@arche-noah.at](mailto:hannelore.schoergmaier@arche-noah.at) oder T: 02734/8626-16



### Kontakt

Kurt Horvath  
T: 02672/82777

1 Unkraut: gerade bei der Melde zeigt sich die Relativität des Begriffs. Verhält sie sich doch strategisch genau wie eines, und das finden wir dann sogar praktisch. Was Unkraut ist und was nicht, entscheidet also nur die Frage, ob der Mensch die Pflanzen nützlich findet. Weitere kulinarisch nutzbare Unkräuter sind z. B. (Scharbockskraut, Brennessel, Gänsefuß, Giersch). In der Vergangenheit sind auch wichtige Kulturpflanzen wie Hafer und Roggen über diesem Umweg kultiviert worden.

### Gefüllte Teigtaschen mit Roter Melde und Kartoffel



**Für die Füllung:**  
4 Kartoffeln  
1 Zwiebel, mittelgroß  
2 EL Butter  
3 Handvoll Rote Gartenmelde  
Öl zum Braten  
4 EL Joghurt zum Garnieren  
Gartenmeldeblätter zum Garnieren

**Für den Strudelteig:**  
150 g Mehl  
1 Eiweiß  
5 EL Öl  
Mehl zum Bemehlen  
Öl zum Beträufeln und Bestreichen  
4 EL Butter zum Beträufeln

Für den Strudelteig mit der Hand Mehl, Eiweiß und Öl vermengen. Nach Bedarf nach und nach etwas Wasser zugeben und rasch durchkneten, bis alles zu einem weichen Strudelteig verarbeitet ist. Teig mindestens 30 Minuten rasten lassen

Kartoffeln schälen, würfelig schneiden und mit Wasser bedeckt kochen. Fein geschnittene Zwiebel in Butter scharf anrösten, Kartoffel zugeben und abbrennen.

Die gezupften Blätter der roten Gartenmelde zugeben. Die Blattstiele fein schneiden und ebenfalls kurz mitrösten.

Strudelteig auf eine bemehlten Fläche etwas ausrollen. Mit Öl beträufeln, mit der Hand

leicht damit einstreichen, damit er beim Ziehen nicht reißt. Zunächst über den Handrücken in der Luft ausziehen, dann auf einem bemehlten Geschirrtuch ablegen und an den Rändern vorsichtig weiter ausziehen, bis er durchsichtig wird (ca. 40 x 60 cm Fläche).

Teig kurz trocknen lassen, in 12 rechteckige Stücke schneiden. Kleine Häufchen der Füllung auf die Teigstücke setzen. Teigstücke am Rand mit zerlassener Butter beträufeln, zusammenschlagen und gut andrücken.

Teigtaschen in der Pfanne auf beiden Seiten mit etwas Öl goldbraun braten.

Anrichten, mit Joghurt und frischen Gartenmeldenblättern garnieren.

### Grüne Melde mit Honig



**Für die Zubereitung:**  
4 Hand voll Grüne Melde (oberer Teil der Pflanze, 7-8 cm)  
250 g Frischkäse oder Topfen  
1 TL Honig  
Apfelessig zum Marinieren

**Zum Garnieren:**  
Vergissmeinnicht- oder andere Wiesenblumen-Blüten zum Garnieren

### Zubereitung:

Grüne Melde waschen, gut abtropfen lassen. Blätter abzupfen und auf einem Teller anrichten.

Ein paar Meldenstiele fein schneiden und zur Seite stellen. Frischkäse oder Topfen gut verrühren, sodass er cremig wird. In

kleinen Häufchen um die Melde auf Tellern verteilen.

Für die Marinade Honig und Apfelessig gut verrühren. Melde damit beträufeln, die fein geschnittenen Mangoldstiele darüber streuen. Mit Blüten garnieren.

### Rote Melde mit Einkorn



**Zum Kochen:**  
1 Zwiebel, mittelgroß  
Öl zum Anschwitzen  
150 g Einkorn  
Salz

**Zum Garnieren:**  
4 Hand voll Rote Melde  
Zitronensaft zum Marinieren  
Öl zum Marinieren (sehr gut passt Hanföl)

Fein geschnittene Zwiebel in etwas Öl anschwitzen. Einkorn dazugeben und kurz anschwitzen, mit doppelter Menge Wasser aufgießen und gut durchkochen. Zugedeckt ziehen lassen. Nach persönlichem Bedarf salzen.

Rote Melde waschen, abtropfen lassen. Fein geschnittene Stängel und Meldenspitzen in das temperierte Einkorn rühren. Mit Zitronensaft und Öl marinieren.

### Tipp:

Achtung, Getreide darf nicht zu heiß sein, sonst welkt die die Melde sehr schnell.

### Das ARCHE NOAH Kochbuch

Das Buch ist unter <http://shop.arche-noah.at> online zu bestellen, oder direkt bei ARCHE NOAH unter T: 02734/ 8626, [info@arche-noah.at](mailto:info@arche-noah.at)

