

BUONVICINI AG

INFOLETTER

Der Fleck auf dem Blumenkohl

Man kann ihn nicht übersehen. Inmitten eines weissen Knospenmeeres zieht er das Auge magisch an und stört die Harmonie des Bildes. Wie kommt es nur, dieses grau-braune Etwas, auf dieses sonst so reine Gemüse? Wie lange ist es schon da und was hat es da zu suchen? Kann man es essen oder ist es gar giftig?

Unser tragischer Hauptdarsteller, nennen wir ihn Cavolfiorino, wurde im März während einer Qualitätskontrolle bei der Warenannahme eines Grossverteilers, der hier anonym bleiben möchte, entdeckt.

Heute werfen wir einen genauen Blick zurück auf die Geschichte und den Werdegang dieser einzigartigen Gemüsesorte.

Die Ahnengeschichte von Cavolfiorino geht weit zurück. Italienische Kreuzfahrer haben bereits im 16. Jahrhundert die Samen des Blumenkohls aus Asien nach Europa gebracht, wo er zuerst in Italien und bald auch in Frankreich angebaut wurde. Der Anbau ist ziemlich anspruchsvoll und erfolgt bei milderem Klima im Freiland, wo es ein humoser Boden benötigt.

Unser Cavolfiorino war von klein auf verwöhnt: nur das Beste war gut genug für ihn. Er benötigte zahlreiche Nährstoffe, denn er galt als ein ausgesprochener Starkzehrer. Schon bevor der Samen in die Erde kam, musste der Boden in eine Wohlfühloase umgewandelt, das heisst, gehackt, mineralisiert und gut gewässert werden. Ein Pflanzabstand von 50 cm war unabdingbar, denn er und seine Nachbarn brauchten Freiraum, wenn es nicht Ärger geben sollte auf dem Feld.

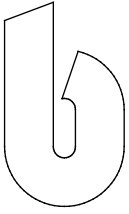


Während der Wachstumsphase brauchte Cavolfiorino eine besonders sorgfältige Pflege. Der Boden musste mehrmals gedüngt werden, am besten mit leichtem Kalkstickstoff, damit er stets genügend Nährstoffe bekam. Auch musste auf eine gute Bewässerung geachtet werden, denn nur diese garantierte ein regelmässiges Wachstum. Allzu nass durfte es aber auch nicht werden, wenn Cavolfiorino sich wohlfühlen sollte.

Als Cavolfiorino in die Pubertät kam, nach 20 Tagen etwa, musste man ihn vor Krankheiten und Schädlingen schützen. Die ersten von diversen kostspieligen Behandlungen wurden durchgeführt.

Hundertzwanzig Tage nach der Saat war es endlich soweit. Cavolfiorino hatte die richtige Reife erreicht: er war erwachsen geworden und kam endlich zum Schnitt. Zum Zeitpunkt der Ernte bedeckten noch lange Aussenblätter seine ganze Blume. Sie sorgten für den nötigen Schutz und einen schneeweissen Blütenkopf.





BUONVICINI AG

INFOLETTER

Cavolfiorino fühlte sich mit dem vielen Blattgemüse ein bisschen als Hippie. Es dauerte aber nicht lange, bis er auf einem Förderband landete, wo ihm bis auf einen kleinen Kranz sämtliche Aussenblätter entfernt wurden. Dies sei notwendig, um der erforderlichen Norm zu entsprechen, sagte man ihm. Er liess es geschehen.

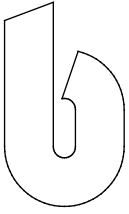


Dann passierte der tragische Unfall. Frisch abgerüstet balancierte er in seinem jugendlichen Übermut auf dem Förderband, verlor dabei das Gleichgewicht und schlug den Kopf an dem harten Metall der Packmaschine an. Er verlor kurz das Bewusstsein, konnte sich aber rechtzeitig wieder in Position bringen auf dem Förderband. Niemand hatte etwas gemerkt, und auch äusserlich war ihm nichts anzusehen. So durchlief er die verschiedenen Verarbeitungsstufen als wäre nichts geschehen. Cavolfiorino war allerdings bedrückt, denn er spürte, dass etwas sich in ihm veränderte.



Am gleichen Tag trat Cavolfiorino seine Lebensreise an. Zuerst wurde er sorgfältig in ein grünes Gebinde gelegt, wo er zusammen mit etwa 10 seiner „Kohlegen“ auf den Transport vorbereitet wurde. Anschliessend wurde es kühl und dunkel, es rumpelte kurz und der Lastwagen fuhr los. Achtzehn Stunden und über 1000 km in völliger Dunkelheit lagen vor ihm.





BUONVICINI AG

INFOLETTER

Nach einer Fahrt ohne Unterbruch wurde es auf einmal hell. Die gesamte Fracht wurde abgeladen und auf ihre Qualität geprüft. Es war ihm etwas mulmig zumute, denn sein Unfall auf dem Förderband hatte eine unschöne Druckstelle verursacht, die sich während dem Transport dunkel verfärbt hatte. Aber er war guten Mutes, denn schliesslich fühlte er sich gesund und erfüllte jegliche ihm auferlegte Normvorschrift. Die Stichprobenkontrolle auf der Zwischenplattform erwischte ihn nicht. So wurde er mit den anderen „Kohlegen“ umgeladen: Weiter ging die Reise.

Nur ein paar Stunden später wurde es wieder hell und schon wieder stand eine Qualitätskontrolle an. Diesmal wurde er entdeckt. Er ging durch mehrere Hände, wurde gedreht und gewendet, von allen Seiten fotografiert und sehr genau begutachtet. Dann wurde er wieder in das Gebinde gedrückt und beiseite geschoben. Er wusste, er war verloren. Nach einer Weile wurde es wieder dunkel, es rumpelte wieder und nach ein paar Stunden war er wieder dort, wo er zwischen-gelandet war. Mit einem roten Zettel gekennzeichnet wurde er erneut beiseitegeschoben.

Niedergeschlagen von der Ablehnung des Kunden verlor Cavolfiorino seinen Lebenswillen und begann zu verblühen. Er sah sich schon als Kompost an einem einsamen Ort verfaulen, als er plötzlich von einer Hand vorsichtig hochgehoben und begutachtet wurde. Dann ging alles sehr schnell. Er wurde gewaschen, in Stücke geschnitten und ins warme Wasser gelegt. Er fühlte sich gut dabei! Die Fürsorge, die er während Monaten auf dem Feld genossen hatte, war nicht umsonst gewesen.

So konnte er seine Bestimmung doch noch erfüllen. Trotz seines Fleckens durfte er als kostbares, gesundes Gemüse der Ernährung des Menschen dienen.

Er ist Leben.



**Freundliche Grüsse
Cari saluti
BUONVICINI AG**