

Die Erdbirne — ein neues Gemüse in den Wiener Restaurants.

Wir erhalten folgende Mitteilung: „Von verschiedenen Seiten wurde angeregt, die Erdbirne — auch Erdartischoke und Jerusalemartischoke genannt — in Wien in Verkehr zu bringen, da auch jetzt noch Mangel an ausgiebigen, kompakten Gemüsen herrscht. Dieser Anregung folgend, hat die vom k. k. Amte für Volksernährung autorisierte Gemüse- und Obstversorgungsstelle („Geos“) mit ungarischen Produzenten wegen Lieferung von vorläufig kleineren Mengen der Erdbirne Fühlung genommen. Die ersten Sendungen sind bereits vor einigen Tagen in Wien eingetroffen, gelangten in den Magazinen der „Agrumaria“ zum Verkaufe und wurden zunächst nur von Restaurationen gekauft, da dieses Gemüse in Wien wie überhaupt in Oesterreich weniger bekannt ist als in Ungarn und Deutschland, wo die Erdbirne bereits seit langer Zeit ein sehr geschätztes Gemüse ist.“

Die Erdbirne ist eine Sonnenblumenart. Der genießbare Teil dieser Pflanze besteht in der knolligen Wurzelverdickeung. Ihr Gehalt an Kohlenhydraten ist ein ziemlich großer, laut Befund der Lebensmitteluntersuchungsanstalt weit größer als bei den grünen Gemüsen. Im Geschmacke ist die Erdbirne der Schwarzwurzel ähnlich. Die Zubereitung der Erdbirne ist im allgemeinen der bei uns üblichen Zubereitung und Verwendung der Kartoffel gleich, kann also nicht nur als Gemüse in den verschiedensten Arten, sondern auch zu Suppen und als Beigabe zu Saucen verwendet werden. Im allgemeinen empfiehlt es sich, die Erdbirne nur im Dünste, das heißt im Wasserbade zu kochen, um den Nährwert der Kohlenhydrate voll auszunützen.

Die einfachste Art der Zubereitung ist folgende: Die Erdbirnen werden wie heurige Erdäpfel geschabt, in Stücke geschnitten und gesalzen, man kocht sie durch 15 Minuten im Wasserbad und richtet sie mit etwas gehackter grüner Petersilie oder mit Krummel und etwas Fett an.

Die Erdbirne kann auch, ganz so wie dies bei Kartoffeln üblich ist, eingebrannt, gedünstet oder gebraten werden, zur Bereitung von Suppen dienen oder gemengt mit Parabeisern oder Schwämmen auf den Tisch kommen.

Die „Geos“ hat auch bereits ein Merkblatt in Druck legen lassen, das einige erprobte Kochrezepte für die Erdbirne enthält. Dieses Merkblatt ist sowohl für Private als auch für Gemeinschafts- und Kriegsküchen kostenlos erhältlich.

Da die Erdbirne mit Rücksicht darauf, daß sie hier noch wenig bekannt ist, vorläufig nur in geringen Mengen bezogen werden konnte, stellt sich ihr Preis derzeit noch auf zirka 2 K. 60 H. per Kilogramm, doch würde sich dieser Preis um ein bedeutendes ermäßigen, wenn es der „Geos“ möglich wäre, größere Sendungen in Ungarn zu veranlassen. Dies könnte jedoch nur dann geschehen, wenn die Wiener Hausfrauen, Kriegs-, Gemeinschafts- und Betriebsküchen recht bald einen Versuch mit dem für uns neuen Gemüse machen würden. Die Erdbirne würde dann sicher in dieser an wirklich nahrhaften Nahrungsmitteln so armen Zeit auch bei uns rasch Eingang finden.“