

WURZELECHT UND STIELSICHER

UM ROBERT BRODNJAKS UND CLAUDIA DETZ' GEMÜSE REISSEN SICH DIE BESTEN KÖCHE – UND DAS VÖLLIG ZURECHT. DESWEGEN LOHNT ES SICH FÜR ALLE ANDEREN UMSO MEHR, AM SAMSTAGMORGEN BESONDERS FRÜH AUFZUSTEHEN UND DEN WIENER KARMEILTERMARKT AUFZUSUCHEN.



Wer einmal bei Robert Brodnjak in Großmugl war, weiß: Es gibt sie, diese Felder, auf denen das Gemüse über sich selbst hinauswächst. Das tut es natürlich nicht einfach so, sondern weil Brodnjak, seine Frau Claudia Detz und Tochter Saskia Detz in ihrer Marktgärtnerei namens „Krautwerk“ genau wissen, worauf es ankommt, wenn man auf gerade mal einem Hektar mehr als 300 (!) Gemüsesorten anbaut – biologisch, versteht sich. Auch jetzt, im Winter, gehen die Sortenvielfalt von Sellerie, Karotten, Endivie und Co. an ein paar ausgewählte Restaurants nach Wien.

Dass das Steirereck zu den enthusiastischsten Abnehmern all der Krautwerk-Raritäten gehört, versteht sich von selbst: Heinz Reitbauer und Robert Brodnjak verbindet die obsessive Neugierde auf den echten Geschmack der Gemüsevielfalt, was mittlerweile auch die gemeinsam ausgeheckten Erntepläne widerspiegeln. Wer besagte Gemüsevielfalt selbst sehen, riechen, kosten und kaufen will, kann das übrigens jeden Samstag auf dem Wiener Karmelitermarkt direkt am Krautwerk-Stand. Tipp: Früh zu kommen lohnt sich.

*Krautwerk-Gemüsevielfalt selbst erleben:
immer samstags von 7 bis 13 Uhr
auf dem Karmelitermarkt, 1020 Wien*