



Kardy, oder Kardone

Kardy ist ein mit der Artischocke verwandtes Blattstielgemüse. Im Gegensatz dazu dieser werden nicht die Blütenknospen, sondern die Stiele und die feinen Blätter gegessen. Kardy, auch Kardone genannt, ist ein recht anspruchsloses, robustes Gemüse, das bis zu 2m hoch wird und bis in den Winter hinein geerntet werden kann. Angebaut wird Kardy vor allem in Südeuropa (Italien, Spanien, Portugal). Es ist eine sehr alte Kulturpflanze, die bereits in vorchristlicher Zeit angebaut wurde.

Im Kanton Genf hat Kardy eine besondere Tradition: Im 17. Jh brachten Hugenotten die Pflanze nach Genf, wo sie seither angebaut und weitergezüchtet wird. Vor allem im letzten Jahrhundert wurde viel in die Weiterzucht investiert. Der Genfer Kardy ist auch mit einer Ursprungsbezeichnung geschützt (Cardon épineux genevois). Im Kanton Genf gehört Kardy fast zwingend zum einem guten Weihnachtessen.

Der etwas bittere Kardy schmeckt leicht nussig und erinnert an die verwandte Artischocke. Vor der Verwendung müssen Kardystengel, ähnlich der Rhabarber, geschält werden. Gerüsteter Kardy verfärbt sich schnell und muss deshalb in Milchwasser eingelegt werden. In der Küche ist er vielseitig verwendbar: Als Gemüse als Suppe oder in Gratins zusammen mit Kartoffeln.

Kardy findet man am ehesten im guten Italienerladen.

Ein Rezept:

Kardy mit Fonduta, Tartufata und Rosenkohl