

# REGIONALES FELDGEMÜSE

**Knackiges und saisonales Gemüse aus der Nachbarschaft: Das klingt nicht nur durchaus verlockend, sondern kommt ab sofort direkt aus Schruns und begeistert die Gastronomie.**

Unterhalb des Klosters Gauenstein in Schruns befindet sich der Bauernhof der Familie Schrottenbaum. Die Brüder Bernhard und Manuel bieten sowohl tierische Produkte als auch Produkte pflanzlicher Natur an. Seit Mai wird neben der Herstellung von Süßmost auf rund tausend Quadratmetern auch unterschiedlichstes Gemüse angebaut. Zu den Feldfrüchten zählen verschiedene Salate und Gurken, aber auch Zucchini, Lauch, Sellerie, Radieschen, Rettich, Zwiebeln, Kraut, Kohlrabi und Knoblauch. Beim Anbau und der Pflege der Gemüsesorten kommen Handwerkzeuge zum Einsatz. Auf Chemie wird gänzlich verzichtet. Die „Gauensteiner Feldfrüchte“ werden vorerst nur an die Gastronomie verkauft, sollen aber bei anhaltendem Erfolg in Zukunft auch Privatpersonen genießen können.



Koch Wilfried Marlin aus dem Betriebsrestaurant des Illwerke Zentrums Montafon hat sich der Küche mit regionalen landwirtschaftlichen Produkten verschrieben.

## Gemüseauflauf

Zutaten für ein großes Blech

Dauer: Garzeit 1 Stunde

Zutaten für Sauce Béchamel

2,5 Liter Milch

2 Zwiebel

500 g Butter

500 g Mehl

Kartoffeln

Kohlrabi

Karotten

Broccoli

Karfiol

Lauch

Zucchini

Salz, Pfeffer, frische Kräuter

1. Kochtopf erhitzen, Butter darin zergehen lassen und die fein würfeligen Zwiebeln glasig anschwitzen.
2. Mehl dazu geben und kurz anrösten. Unter ständigem Rühren die Milch dazu aufgießen und leicht köcheln lassen. Zusätzlich würzen und abschmecken!
3. Das Gemüse in einem Topf kurz in heißem Wasser kochen. Lauch und Zucchini können roh dazugegeben werden.
4. Die Sauce Béchamel mit dem Gemüse vermengen und ein geöltes Blech mit der Masse befüllen.
5. Anschließend mit Montafoner Bergkäse bestreuen und rund eine Stunde backen.

