



Slow Food®

Deutschland e.V.

Internationales Jahr der Hülsenfrüchte: Bescheidene Früchte von großer Bedeutung

PRESSEINFORMATION – Berlin, 26. Januar 2016

Linsen, Kichererbsen, Bohnen und andere Hülsenfrüchte enthalten viel Eiweiß und gedeihen auch auf kleiner Fläche und kargen Böden. So sind sie ein wichtiger Teil der Ernährung für viele Gemeinschaften, vor allem im Globalen Süden. Aber auch bei uns bieten Hülsenfrüchte viel – nicht zuletzt eine Alternative zu tierischen Produkten, und damit eine schmackhafte Möglichkeit, unseren Fleischverzehr zu vermindern, der in seinem derzeitigen Umfang nicht mehr lange tragbar sein wird. Nicht zuletzt spielen diese Pflanzen auch in der Landwirtschaft eine wichtige Rolle, denn sie binden Stickstoff in die Erde zurück und tragen damit maßgeblich zu einem gesunden, fruchtbaren Boden bei.

Die Vereinten Nationen haben das Jahr 2016 zum [Internationalen Jahr der Hülsenfrüchte](#) ausgerufen, um die Bedeutung dieser bescheidenen Früchte für die globale Ernährungssicherung und eine ökologisch nachhaltige Lebensmittelerzeugung zu unterstreichen, und uns wieder auf den Geschmack dafür kommen zu lassen.

„Das internationale Jahr der Hülsenfrüchte erinnert uns an die Bedeutung der Vielfalt für eine Ernährung, die gut und gesund für uns persönlich, aber auch für unseren Planeten ist,“ so Dr. Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland e. V.

Auch Slow Food möchte die Gelegenheit nutzen, um das Augenmerk der Verbraucher wieder auf diese besondere, oft vernachlässigte Lebensmittelkategorie zu richten: *„In den Küchen der Mittelmeerländer, in Südamerika, Afrika und Asien nehmen Hülsenfrüchte seit jeher einen wichtigen Platz ein. In Deutschland dagegen haben traditionelle Gerichte mit Hülsenfrüchten wie Linseneintopf, Erbsensuppe und Bohneneintopf ein negatives Image als „Arme-Leute-Essen“ bekommen und sind immer mehr vom Speiseplan verschwunden. Im Hinblick auf die Notwendigkeit zur fleischreduzierten Kost gewinnen sie als alternative Eiweiß-Lieferanten wieder zunehmend an Bedeutung. Wir sollten daher auch unsere einheimischen Sorten fördern und durch neue Rezeptideen wieder hoffähig machen,“* so Dr. Hanns-E. Kniepkamp, Leiter der Slow Food Archekommission.

Obwohl Hülsenfrüchte in der deutschen Küche vielerorts nicht im Vordergrund stehen, gibt es in Deutschland so einige autochthone Sorten. Die **Slow Food Arche des Geschmacks** hat vier Hülsenfrüchte an Bord: die [Alblinse](#) (Baden-Württemberg) und die Trockenbohnenorte [Ahrtaler Köksje](#) (Nordrhein-Westfalen) aus dem Köln-Bonner Raum, sowie die [Paas Lintorfer Frühe](#) (Nordrhein-Westfalen), eine Buschbohne aus dem Rheinland, als auch die [Kesselheimer Zuckerbse](#) (Rheinland-Pfalz), die beide im Sommer genutzt werden können.

Die **Alblinse** wurde auf der Schwäbischen Alb bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts angebaut. Die niedrigen Erträge und der große Arbeitsaufwand bei Ernte und Reinigung waren Ursachen für das völlige Verschwinden dieser uralten Nahrungspflanze in ganz Deutschland. Zwei noch in den fünfziger Jahren aufgeführte Alblinsen-Sorten sind dabei verschollen. Seit 1985 baut zunächst nur der Bioland Hof Mammel, eine Erzeugergemeinschaft, auf der Grundlage der Du Puy Linse, Sorte Anica, die Alb-Leisa wieder an.

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Sharon Sheets – (030) 200047520 – (0157) 88492505 – s.sheets@slowfood.de
Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – presse@slowfood.de
Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen



Slow Food®

Deutschland e.V.

Das **Ahrtaler Köksje** gehört zu den in Deutschland selten gewordenen Trocken- oder Körnerbohnsorten. Im Gegensatz zu den meisten noch kultivierten Stangenbohnen werden solche Sorten nicht als grüne Hülse in Suppe, Salat oder als Einkochbohne verwendet, sondern ausschließlich getrocknet zur kräftigen Suppengrundlage genutzt. Im Kreis Ahrweiler sowie im Köln-Bonner Raum ist sie die einzige regional nachgewiesene Trockenbohne. Die Bohne ergibt eine sämige, leicht süßliche Suppe, die traditionell von der Ahrweiler Feuerwehr zum jährlichen Feuerfest angeboten wird. Ebenso gut schmeckt sie zum Brotaufstrich verarbeitet oder in einem bunten Salat.

Die **Paas Lintorfer Frühe** wurde in den 40er-Jahren des letzten Jahrhunderts von der Firma „Paas & Co. Samenzucht und Samenhandlung“ aus Ratingen-Lintorf bei Düsseldorf gezüchtet und bundesweit vertrieben. Die als Hochzuchtsaatgut seit Mitte der 1940er-Jahre anerkannte und ertragreiche Bohnensorte hat sich in allen Lagen und Bodenarten bewährt. Seit den 1970er-Jahren ist die Paas Lintorfer Frühe allerdings nicht mehr am Markt erhältlich. Der Fortbestand dieser Sorte ist über das Engagement des Vereins zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V. gesichert worden. Sie wird von sogenannten Paten angebaut, die das Saatgut weitergeben, verbunden mit der Bitte, die Bohnensorte selbst anzubauen und eigenes Saatgut zu gewinnen.

Süße Schoten aus Koblenz-Kesselheim: die **Kesselheimer Zuckerbse** ist die bisher einzige belegbare Sorte dieses Gemüses aus dem Koblenzer Raum. An das lokale Klima und die Böden angepasst, wurde sie früher in großen Mengen als Frischgemüse für den lokalen Markt produziert. In den Koblenzer Stadtteilen und auf der Rheininsel Niederwerth hat sich der Gemüseanbau bis heute gehalten. Auf den Markt kommen die Zuckerschoten im Frühsommer, ihr typischer Erbsengeschmack ist ausgeprägter als bei den meisten modernen Sorten. Obwohl sich die Sorte immer noch starker lokaler Beliebtheit erfreut, wird sie hauptsächlich noch in Privatgärten älterer Koblenzer angebaut.

Das internationale Projekt "Arche des Geschmacks" der Slow Food Stiftung für Biodiversität schützt seit 1996 traditionelle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen und Verschwinden, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen am Markt nicht bestehen oder "aus der Mode" gekommen sind. Die Passagiere der Arche des Geschmacks bringen Abwechslung auf den Teller und erhalten dabei die kulturelle und biologische Vielfalt der Regionen. Schwerpunkt der Arbeit ist das aktive Sammeln, Beschreiben, Katalogisieren und Bekanntmachen der Passagiere. Das Motto lautet: Essen, was man retten will! Denn: Was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden und wird deshalb nicht hergestellt. Weltweit gibt es über 2.000 Arche-Passagiere, in Deutschland sind zur Zeit 56: http://www.slowfood.de/biodiversitaet/arche_des_geschmacks/

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen.

Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Geschäftsstelle in Berlin. Die Slow-Food-Bewegung zählt Mitte 2015 in Deutschland über 13.500 Mitglieder in rund

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Sharon Sheets – (030) 200047520 – (0157) 88492505 – s.sheets@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – presse@slowfood.de

Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

85 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100.000 Menschen in über 150 Ländern.

<http://www.slowfood.de/>

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Sharon Sheets – (030) 200047520 – (0157) 88492505 – s.sheets@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – presse@slowfood.de

Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen