

15.05.2021 17:05 Uhr

Wie traditionelle Lebensmittel bewahrt werden können

Viele traditionelle Lebensmittel verschwinden, weil sie nicht perfekt aussehen. In einer Arche des Geschmacks werden sie bewahrt - auch aus Sachsen.



Ziehen aus Samen die in Vergessenheit geratene Bautzener Kastengurke: Heike Quendt und Horst-Hartmut Freter von Slow Food Dresden. © Thomas Kretschel

Von Katrin Saft

7 Min. Lesedauer

Wenn Oma früher eine Gurke anschnitt, begann sie am Stielende und kostete. Schmeckte es bitter, schnitt sie es weg oder sortierte manchmal sogar die ganze Gurke aus. Heute ist das nicht mehr nötig, denn die Bitterstoffe wurden weggezüchtet. Das geschieht durch Selektion, indem nur von bitterfreien Exemplaren Samen genommen und vermehrt werden. Die Gurken, die heute in den Läden liegen, sind schlank, lang und bitterfrei.

Was verbraucherfreundlich klingt, hat einen entscheidenden Nachteil: Traditionelle einheimische Sorten, die nicht diesem Idealbild entsprechen, verschwinden von unseren Tellern. So wie die Bautzener Kastengurke, eine in der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts beliebte Freilandgurke. Sie wurde, wie der Name sagt, im Kasten gezogen und galt als sehr ertragreich. Doch das bauchig, grünlich-gelbe Gemüse neigte in heißen Sommern zur Bitterkeit und wurde dann irgendwann nicht mehr angebaut.

Damit ist die Gurke nicht allein. Viele regionale Lebensmittel deutschland- und weltweit werden nicht mehr produziert, weil sie nicht perfekt erscheinen, keine maximalen Erträge bringen oder nur aufwendig herzustellen sind. Das führt dazu, dass nach und

nach die biologische Vielfalt und damit auch ein kulinarisches Erbe verloren geht. Denn regionale Sorten wie die Kastengurke sorgen für Abwechslung im Geschmack und Aroma, was sich in traditionellen Rezepten und Bräuchen widerspiegelt. Gleichzeitig ermöglichen Sorten, die an regionale Klimabedingungen und Böden angepasst sind, eine nachhaltige Landwirtschaft oft ohne Kunstdünger, Herbizide und zusätzliche Bewässerung. Der Verlust der nur 30 bis 40 Zentimeter kleinen Gurke von Züchter Oskar Röpke aus Bautzen wird damit Teil des großen Klimaproblems.

„Das wollen wir verhindern“, sagt Horst-Hartmut Freter. Der 66-Jährige leitet die Dresdner Gruppe von Slow Food, ein Verein, der sich ehrenamtlich und mit Leidenschaft für gutes, sauber und fair hergestelltes Essen einsetzt. Die vier sogenannten Convivien in Sachsen eint das Ziel, die regionale Geschmacksvielfalt zu bewahren und Konsumenten zu zeigen, welchen erheblichen Einfluss die Wahl ihrer Lebensmittel hat. Ein sehr konkretes Projekt dabei ist die Arche des Geschmacks.

Über Aufnahme entscheidet eine Kommission

Die Arche reist seit nunmehr 25 Jahren um die Welt und sammelt fast vergessene, handwerkliche Qualitätserzeugnisse ein. Das können nicht nur regional bedeutsame Lebensmittel sein, die kaum noch hergestellt werden, sondern auch schützenswerte Nutztierarten, Kulturpflanzen oder traditionelle Zubereitungsarten. Weltweit zählt die Arche heute etwa 5.200 Passagiere aus mehr als 80 Ländern. 76 Passagiere kommen aus Deutschland und drei davon aus Sachsen – so wie die Bautzener Kastengurke. „Indem wir die Geschichte und die verbliebenen Erzeuger der Passagiere bekannt machen, wollen wir die Nachfrage neu entfachen“, sagt Heike Quendt, Leiterin der Arche-Gruppe Sachsen. Getreu dem Motto: Essen, was man retten will!

Über die Aufnahme in die Arche entscheidet eine von Slow Food Deutschland eingesetzte Expertenkommission. Die bedrohten Passagiere müssen strenge Kriterien erfüllen – beispielsweise einen charakteristischen Geschmack haben, der mit lokalen Traditionen und Nutzweisen verbunden ist.

Bei verarbeiteten Produkten muss eine Rezeptur vorliegen, die den Qualitätskriterien von Slow Food entspricht. So hat es jetzt die Skudde in die Arche geschafft, ein kleines Heideschaf aus dem Norden, dessen Fleisch sich durch zarten Wildgeschmack auszeichnet. Ebenso eine Schnecke von der Schwäbischen Alb, die früher eine beliebte eiweißreiche Fastenspeise war.

Mit dem Würchwitzter Milbenkäse wiederum bewahrt die Arche eine über 300-jährige traditionelle Art der Käseherstellung im Altenburger Land. Der Käse lagert viele Wochen lang in Kisten mit Millionen von speziellen Milben, die ihn fermentieren. Er gilt als Trüffel unter den Käsesorten, war aber durch den Rückgang bäuerlicher Strukturen fast ausgestorben.

Ein Medizin-Apfel?

„Jedem neuen Passagier geht eine meist mehrjährige Recherchearbeit voraus“, sagt Heike Quendt. „Denn es reicht nicht, den Kandidaten und seine Bedeutung zu beschreiben.“ Es müsse auch gesichert sein, dass man ihn kaufen kann. Bei der Bautzener Kastengurke war das zunächst nicht mehr der Fall. Sie steht auf der Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen. „Doch wir konnten zwei Samenzüchter und mit dem Lausitzer Höfeladen in Nebelschütz einen Direktvermarkter gewinnen“, so Quendt. Als Ernährungswissenschaftlerin ist sie sehr froh darüber. „Denn die Bitterstoffe haben auch eine positive, sogar heilende Wirkung. Sie regen nicht nur den Appetit an. Ihnen wird auch eine entzündungshemmende und blutreinigende Wirkung zugesprochen.“

Dass die anderen beiden Arche-Passagiere aus Sachsen gleich zwei alte Apfelsorten sind, dürfte an der intensiven Vorarbeit der hiesigen Pomologen liegen. Nach dem Lausitzer Nelkenapfel kam in diesem Jahr noch der Schöne von Herrnhut dazu. Beide wuchsen einst auf Streuobstwiesen und wurden von den Standardsorten verdrängt, die heute auf intensiv bewirtschafteten Niederstamm-Plantagen wachsen.

Slow-Food-Mitglied Georg Schenk, der sich in seiner Zeit als Betreiber der Spezialitätenbrennerei „Augustus Rex“ in Dresden viel

mit regionalen Apfelsorten beschäftigt hat, bedauert das. „Der grünelbe Schöne von Herrnhut ist ein saftig süßer Apfel mit feiner Säure und dezent fruchtigem Aroma“, sagt er. „Er zeichnet sich durch einen hohen Gehalt an Polyphenolen aus.

Es wird vermutet, dass diese sekundären Pflanzenstoffe Allergene im Apfel unschädlich machen und entzündungshemmend wirken.“ Viele neu gezüchtete Sorten hätten dagegen bewusst weniger Polyphenole. Denn diese sorgen auch dafür, dass der Apfel beim Anschneiden schneller braun wird. Schenk: „Das gilt heute leider als Makel.“ Dank der Geschmacks-Arche sind die zwei bedrohten Sorten nun wieder in Baumschulen zum Nachpflanzen im Garten und im Herbst als frische Früchte erhältlich. Schenk: „Der Schöne von Herrnhut eignet sich besonders zur Herstellung von Saft und feinen Destillaten.“ Wer noch einen alten Baum im Garten habe, möge Fotos an dresden@slowfood.de schicken.

Neue Anwärter werden gesucht

Arche-Chefin Heike Quendt hält in Sachsen bereits nach neuen Passagieren Ausschau. Eine heiße Anwärterin: die Dresdner Platttrunde – eine würzige Speisezwiebel, die um 1850 gezüchtet worden sein soll. Und auch der Bautzener Dauerkopf darf sich Chancen ausrechnen. Der Kopfsalat soll 1925 aus Bautzen gekommen und bis in die 1960er-Jahre in vielen Gegenden Europas angebaut worden sein. „Obwohl er sehr aromatisch und nährstoffreich ist, hat er gegen die stark gedüngten Salatsorten mit ihren transportfesten Blättern verloren“, so Quendt.

Marlon Gnauck aus Ottendorf-Okrilla hofft, dass bald auch der Pommersche Dickkopf einen Platz in der Arche findet. Der Bäckermeister verwendet die alte regionale Weizensorte für seine Brote, auch wenn sie ihrem Namen manchmal alle Ehre mache, wie er sagt. Das Mehl ist teurer, und der Teig muss extra lange geknetet werden. „Doch er bekommt so viel Zeit, wie er braucht, damit er reifen und verloren geglaubte Geschmacksnoten entwickeln kann“, sagt Gnauck. Der Pommersche Dickkopf wächst inzwischen wieder im Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft. „Er kommt problemlos mit den sandigen Böden dort zurecht.“

Im Vergleich zur industriellen Massenproduktion von Lebensmitteln ist die Arche noch ein kleines Pflänzchen. Doch es wächst, nicht zuletzt durch die Klimabewegung und ein neues Ernährungsbewusstsein vor allem bei jungen Menschen. Quendt: „Jeder kann für den Erhalt regionaler Vielfalt beitragen, indem er selten gewordene Produkte bekannt macht, kauft und isst.“

Alle Arche-Passagiere: www.sz-link.de/arche

Die drei sächsischen Passagiere



© Thomas Kretschel

Schöner von Herrnhut vom Hochstamm. Eine Apfelsorte, die 1880 in Herrnhut als Zufallssämling gefunden wurde und wichtiger Bestandteil der Streuobstwiesenlandschaft der Oberlausitz war. Er stellt geringe Anforderungen an Boden und Klima. Heute sind nur noch vereinzelt Bäume an Straßenrändern und in Hausgärten zu finden. Der Tafelapfel ist sehr saftig, süß-säuerlich und aromatisch und ab September erntereif.

Bezugsquellen: Bäume über Baumschule Schwartz Löbau, Leutersdorfer Baumschulen Pflanzhandels GmbH, Baumschule Bärbel Wendler Weißenberg. Bezugsquellen Saft: Apfelscheune Cannewitz in Malschwitz, Apfelschmiede Rietschen, Oberlausitzer Saftquell Oderwitz.



Lausitzer Nelkenapfel, Saftmanufaktur Kerstin Lieber, Papsdorfer Dorfstraße 5, 04668 Grimma, OT Papsdorf, Telefon: 0177 2679649, E-Mail: info@saftmanufaktur.de, © Thomas Kretschel

Lausitzer Nelkenapfel. Eine alte, lokale Apfelsorte, die seit mindestens Mitte des 18. Jahrhunderts im Gebiet der Oberlausitz bekannt ist. 2011 wurden noch rund 2.000 Bäume gezählt, die überwiegend 40 bis 60 Jahre alt sind. Das kleine, rotbackige Streuobst schmeckt süß-säuerlich und leicht würzig.

Bezugsquellen: Erzeuger eines sortenreinen Angebots ist der Landschaftspflegeverband (LPV) „Zittauer Gebirge und Vorland“, der auch neue Bäume pflanzt und anbietet. Eine standortgerechte Anzucht wird insbesondere durch die Leutersdorfer Baumschulen, die Baum- und Rosenschule Schwarz in Löbau und die Baumschule Wendler in Weißenberg gesichert.



© Thomas Kretschel

Bautzener Kastengurke. Eine Freilandgurkensorte, die früher im kalten Kasten gezogen wurde und viele Kerne hat. Sie ist „grünbleibend, ca. 40 cm lang, sehr dickfleischig und als Senfgurke im Ertrag unübertroffen,“ schreibt der Erfurter Samenzüchter Ernst Benary 1924. Zucht:

- Topf mit Anzuchterde füllen.
- Samen nicht zu eng einstreuen, leicht mit Erde bedecken, andrücken, gießen.
- Erde feucht halten, Platz mit 15 bis 20 Grad suchen.
- Sind Pflänzchen ca. 10 cm groß, umpflanzen ins Gewächshaus oder Freiland.

Bezugsquellen: Jungpflanzen über Lausitzer Höfeladen Nebelschütz nach Rücksprache. Saatgut über Johannishöhe Tharandt; Samenbau Nordost Kooperative Vierlinden.