



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

Arche des Geschmacks

Passagier: Ahrtaler Köksje

Kurzantrag basierend auf dem Antrag vom März 2011, welcher der Kommission vorliegt:

1. Gebräuchlicher Name, falls zutreffend Name im Dialekt, wissenschaftlicher Name

„Ahrtaler Köksje“, Stangenbohne (*Phaseolus vulgaris* L. ssp. *vulgaris*)

2. Nahrungsmittelkategorie

Hülsenfrucht

3. Wie ist der Passagier in der Region verankert?

Das Köksje ist die bisher letzte regional nachgewiesene Bohne mit einer traditionellen Nutzung als reine Trocken- oder Körnerbohne als Suppenbohne im Bereich des Kreises Ahrweiler (Rheinland-Pfalz) mit einer Verbreitung in den Köln-Bonner Raum (Nordrhein-Westfalen) hinein.

Ihre Spur lässt sich der mündlichen Überlieferung gemäß bis zur französischen Besatzungszeit im Rheinland zurückverfolgen.

1794 eroberte das revolutionäre Frankreich die linksrheinischen Gebiete, die 1801 Napoleon von annektiert wurden. Systematisch wurden sie an die rechtlichen, administrativen und politischen Gegebenheiten Frankreichs angeglichen.

Da die Franzosen in weite Teile des Handels eingriffen, förderten sie als Gourmets den Anbau von besonders schmackhaften französischen Sorten, hier z.B. der Cocos de Prague-Bohnen, die als Stammeltern der heutigen Köksje gesehen werden können. Von der Cocos-Bohne wurde vermutlich auch die Bezeichnung Köksje abgeleitet.

Da der Rheinländer als solcher lange Name immer verkleinert, wurde aus dem langen, umständlichen französischen Sortennamen schlicht Köksje, zumal die runde Bohne auch noch an einen kleinen runden Hut erinnert, der im Rheinland ebenfalls Köksje heißt.

4. Warum ist der Passagier in der Existenz bedroht?

In den letzten Jahren haben der Tausch und die Weitergabe der Samen durch die Nachbarschaften einen Rückgang erfahren, da die Anbauer mit der Zeit stark überaltern.

Viele Gärten fielen daher brach und Samenbestände blieben in den Gartenhäuschen liegen. Zudem hat sich durch das professionelle Saatgut, vor allem der Borlotti-Bohnen der Firma Kiepenkerl, eine Durchmischung der ursprünglichen Bestände ergeben. Es sind daher nur noch wenige typische Stränge erhalten, die unbedingt gesichert werden müssen.

Abgrenzung zu anderen Sorten ist nötig, da es hier bereits Vermischungen gegeben hat. Eine Schwesternsorte zum Köksje sind die „Möscheeier“ (rheinisch für Spatzeneier),



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

die als Stangenbohne ebenfalls aktuell noch im Bereich der Bonner Ville / Vorgebirgsraum angebaut wird. Auch hier ist der Anbau stark rückläufig. Diese optisch sehr ähnliche Sorte unterscheidet sich vom Köksje in der Doppelnutzung, da sie sowohl als grüne Hülse wie auch als Suppenbohne genutzt wird. Sie lagert daher erst deutlich später eine pergaminartige Schicht in die Hülsen ein, was zu einer längeren Nutzungsdauer als Fitsch- oder Schnibbelbohne führt. Diese Sorte wird auch von der Universität Bonn in der botanischen Nutzpflanzen Sammlung erhalten.

5. Ist der Passagier noch käuflich erwerbbar?

Zurzeit wird das Köksje nur in Privatgärten über den gesamten Kreis Ahrweiler und die angrenzenden Regionen bis weit in den Bonner Raum hinein angebaut. Die ehemalige wirtschaftliche Bedeutung des Köksje lässt sich an verschiedenen Faktoren ablesen. Zum einen wurde es über kleine regionale Samenhändler bis in die 60 er Jahre erfolgreich gehandelt. Weiterhin gab es aktuelle Anfragen nach verfügbarem Saatgut dieser Sorte. Auch einige Gastronomen zeigen starkes Interesse an der regionalen Sorte.

6. Worin liegt die Charakteristik des Geschmacks?

Geschmacklich ist diese Bohne ein Kind der Sonne und des Weinbauklimas. Sie ergibt eine sämige, leicht süßliche Bohnensuppe. Sie wird in der traditionellen Suppenform bis heute von der Ahrweiler Feuerwehr als jährliches Suppenessen zum Feuerfest angeboten. Diese Suppe erfreut sich hier einer großen Nachfrage und Beliebtheit.

7. Spezielles Know-How zur Erzeugung des Passagiers oder Rezeptur.

Zeitpunkt der Aussaat ist nach alter Überlieferung „In de Stübb,, d.h. als Wärme liebende Stangenbohne frühestens Ende Mai. Die Bohnenkerne sollten möglichst vorquellen.

Die Aussaat erfolgt immer im Kreis um eine Bohnenstange mit 7,9,11 oder maximal 12 Bohnen. Da die Stangen-Köksje nicht sehr stark wachsen, ist eine Bohnenstange von ungefähr 2,50m Höhe ausreichend. Die früher ebenfalls vorkommenden Busch-Köksje sind zurzeit nicht mehr sicher belegt.

Die Hülsen reifen lange an der Stange ab, teilweise bis zu den ersten Frösten Ende Oktober, was einen Anbau auf die klimabegünstigten Weinbaugebiete des Ahrtals beschränkt. Hier hat sie sich auch in den flachen Auenbereichen des Flusses Ahr mit den eiszeitlichen Lößlehmböden und den angrenzenden Weinbergterrassen halten können.

Die Ernte als Trockenbohne erfordert dann eine möglichst lange Nachreife, um die Bohne in der Hülse ausreichend trocknen zu lassen. Hierzu wurden früher die kompletten Bohnen von der Stange gestreift und auf dem Speicher oder die Scheune gehangen. Zum Schutz vor Mäusen wurden sie manchmal in hängenden selbstgenähten Beuteln immer in der Hülse aufbewahrt. Die Bohnenkerne wurden immer nur in der jeweils benötigten Menge frisch ausgepalt, der Rest verblieb in den Hülsen.

8. Wie viele Produzenten gibt es noch?

Bisher als Weitergabe über den Gartenzaun und über das Gemüsesortenprojekt „Rheinland (+) Pfalz,, Christian Havenith, Auf der Esch 24, 56653 Wassenach.



Slow Food®

Deutschland e.V.

9. Erzeugung und Vermarktung

Sicherung vorhandener Saatgutherkünfte, begleiteter Nachbau durch das Gemüsesortenprojekt „ Rheinland (+) Pfalz „ und geschützter Nachbau durch lokale Akteure. In Zukunft aber vor allem durch die regionalen Direktvermarkter, die den Kreis Ahrweiler und eventuell wieder den Gemüsegroßmarkt in Roisdorf bei Bonn beschicken. Durch die getrocknete Form ist eine Vermarktung über einen Webshop eine optimale zeitgemäße Ergänzung.

10. Literatur und Photographien

Franke, W.: Nutzpflanzenkunde, Thieme, Stuttgart, New York
Heisteringer et.al : 2004, Handbuch Samengärtnerei , Löwenzahn Bozen
Körper-Grohne, U.: Nutzpflanzen in Deutschland, Theis, Stuttgart
Niller, A. : 1990, Der grosse und der kleine Gemüsegarten, Paul Parey, Berlin und Hamburg
Vogel, G. : 1996, Handbuch des speziellen Gemüsebaues, Eugen Ulmer, Stuttgart
Havenith, Chr.: 2012 Gemüse - Die große Vielfalt: entdecken, anbauen und genießen (Aus Liebe zum Landleben), Dort-Hagenhausen-Verlag, München





Slow Food[®]

Deutschland e.V.

11. Kontaktdetails

Vorname

Achim

Nachname

Ziss

Emailadresse

Achim.Ziss@t-online.de

Slow Food Mitglied?

Ja

Wenn ja, in welchem Convivium?

Bonn

Datum 18. August 2013