



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

Arche des Geschmacks

Passagier : Kesselheimer Zuckererbse

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

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

Kesselheimer Zucker (Erbse) - *Pisum sativum* L. convar. *axiphium* Alef.

2. Nahrungsmittelkategorie

Hülsenfrucht

3. Wie ist der Passagier in der Region verankert?

Im Koblenzer Raum, dem Hauptverbreitungsgebiet der Kesselheimer Zucker, wurden Erbsen und zwar besonders die Zuckererbsen in großen Mengen für den lokalen Markt produziert. Da die Stadt bereits vor den Preußen eine stetig wachsende Garnisonsstadt war, wurden hier auch von den breiten Bürgerschichten die Märkte intensiv besucht. Ein Absatz der frischen Gemüse war somit gesichert. In den Koblenzer Stadtteilen, vor allem auf der Insel Niederwerth und in Kesselheim, einem Stadtteil von Koblenz, hat sich der Gemüseanbau bis heute gehalten.

4. Warum ist der Passagier in der Existenz bedroht?

Erbsen zählen zu den ältesten Kulturpflanzen und wurden für die Jahre 2009 und 2010 vom VEN e. V. zum Gemüse des Jahres erhoben. Ihre Entwicklungsgeschichte darzulegen und alte und selten genutzte Kulturformen und Sorten wieder in die Nutzung zu bringen, ist ein Anliegen unseres Vereins. Ackererbsen mit ihrer fast 4000 Jahre alten Anbautradition in Deutschland sowie die Gartenerbsen, deren Züchtung bis in jüngste Zeit neue Formen hervorbringt, stehen im Mittelpunkt unserer Recherchen und Rekultivierung ausgesuchter Sorten. Besonderes Augenmerk gilt dabei den Zuckererbsen, die im Hausgarten und im deutschen Erwerbsgartenbau nur ein Schattendasein fristen. (Quelle: http://www.nutzpflanzenvielfalt.de/gemuese_des_jahres_2009-10_erbse)

Die Kesselheimer Zuckererbse ist eine historisch verankerte und bisher die einzige belegbare regionale Erbsensorte aus dem Koblenzer Raum. Als Zuckererbse ist sie eine typische Vertreterin eines begehrten Gemüses, welches aufgrund seiner aufwendigen, händischen Kultur aus dem gewerblichen Anbau gefallen ist. Sie erfreut sich aber weiterhin starker lokaler Beliebtheit, was sich im bis heute andauernden, flächigen Anbau in Privatgärten dokumentiert. Ihre Zukunft ist durch das hohe Alter der bisherigen Erhalter fraglich, daher müssen umgehend Maßnahmen zur Sicherung der Sorte eingeleitet werden. Als geschmacklich hoch interessantes Gemüse ist sie ein Paradebeispiel für die Qualitäten alter Sorten. Eine Aufnahme in die Arche des Geschmacks würde sich daher unmittelbar und vor allem



Slow Food®

Deutschland e.V.

auch langfristig zur Sicherung der Sorte und deren genetischen Potentials auswirken. Der Erhalt und die Wiederaufnahme der gewerblichen Vermarktung können so gestärkt werden.

Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland 2010,
BLE, Version 24.06.2010

Fruchtart / Gattung:	Erbse
Genus	Pisum sp.
Akzessionsname:	Kesselheimer Zucker oder Kesselheimer Zuckererbse
regionale Bedeutung:	Rheinland-Pfalz
ex situ erhalten:	ja
ID-Nr.:	577 und 578

5. Ist der Passagier noch käuflich erwerbbar?

Bisher als Weitergabe über den Gartenzaun, in Zukunft aber vor allem durch die regionalen Direktvermarkter, die den Raum Koblenz beschicken

Der offizielle Verkauf wird im Jahr 2014 erstmalig ermöglicht werden. Hierzu gibt es Kontakte mit einem lokalen Anbauer aus der Region Kesselheim. Dieser wird voraussichtlich das im Jahr 2011, 2012 und 2013 entstandene Saatgut verwenden und die Hülsen dann vermarkten.

6. Worin liegt die Charakteristik des Geschmacks?

Als typisches Gemüse für den ausschließlichen Frischverzehr besticht die Kesselheimer Zuckererbse durch ihre knackige, fast fadenlose, leicht süßliche Hülse, die sich beim Blanchieren nur wenig verfärbt. Sie ist durch ihre grünliche Farbe optisch attraktiv und bleibt bissfest. Ihr typischer Erbsengeschmack ist ausgeprägter als bei den modernen Sorten. Sie ist daher ein hervorragender Repräsentant für den feinen Geschmack traditioneller Gemüsesorten, die die authentische Basis für regionale Gerichte bilden.

Die lange Erhaltungszeit über die Jahrzehnte hinweg spricht für ihre geschmacklichen Qualitäten und ihre regionale Verbreitung belegt klar, dass sie den Geschmack der Kesselheimer trifft,!

Sie ist daher auch ein typisches Beispiel für eine alte, regionale Sorte. Auf den Markt kommen die Zuckerschoten heutzutage im Frühling, zeitgleich mit Spargel, zarten Möhrchen und Frühlingszwiebeln. Ihre Saison ist im Gegensatz zu anderen Gemüsen recht kurz. Frische Zuckerschoten aus den europäischen Anbaugebieten sind nur zwei bis drei Monate zu haben und sind dabei ein recht hochpreisiges Gemüse.

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

Die traditionelle Anzucht der Kesselheimer Zucker ist relativ aufwendig gestaltet. Getrocknete Erbsen aus dem Samenbestand wurden Mitte Februar vorgequollen. Anhand des Quellverhaltens wurde die Keimfähigkeit also solche überprüft bzw. die gleichmäßige Keimung sichergestellt. Die angekeimten Samen wurden dann in Holzkisten, die mit Erde gefüllt waren, flach eingestreut und anschließend wieder mit 8cm Erde übererdet/aufgefüllt. Die gefüllten Kisten wurden in den Stall gebracht, wo die Körperwärme der Tiere eine gleichmä-



Slow Food®

Deutschland e.V.

Bigge Keimtemperatur sicherstellten. Sobald die Witterung es zuließ wurden die 8-10cm hohen Jungpflanzen, die bereits Rankenansätze ausgebildet hatten, zum Abhärten rausgestellt.

Zur Kultur der Kesselheimer Zucker wurden Maschendrahtreihen in einer Höhe von 1,25 – 1,50 aufgesetzt, wobei die Reihen selber einen Abstand von 30 - 50cm hatten. Zur Anlage der Erbsenbeete wurde ein eher humoser, dunkler Boden bevorzugt. Startdünger wurde keiner gegeben.

Wenn die Witterung es zuließ, wurden die Erbsen umgehend ins Freiland gepflanzt. Hierbei wurden immer 3 Jungpflanzen zusammen als Tuff im Abstand von 25cm auf beiden Seiten des Maschendrahtes versetzt gepflanzt. Dies stellte die optimale Ausnutzung des Platzes im Beet dar. Ab einer Entwicklungshöhe von ungefähr 1m machen die Kesselheimer Zucker einen Wachstumsschub bis zur Endhöhe von 1,80m.

Sie benötigen über die gesamte Kulturdauer relativ viel Wasser, daher waren Lagen in der Nähe der Wassertanks und – Hähne bevorzugt.

8. Wie viele Produzenten gibt es noch?

Gemüsesortenprojekt „ Rheinland (+) Pfalz „
Christian Havenith Auf der Esch 24

56653 Wassenach

gemuesesorten@aol.com

9. Erzeugung und Vermarktung (heute und vor xx Jahren, wie wird der Passagier vermarktet?, usw.)

Sicherung vorhandener Saatgutherkünfte, begleiteter Nachbau durch das Gemüsesortenprojekt „ Rheinland (+) Pfalz „, und geschützter Nachbau durch lokale Akteure.

Bei ausreichender Saatgutmenge gezielte , durch das Convivium Rhein-Mosel begleitete Vermarktung durch Vertragspartner auf den regionalen Märkten. Z.B. auf dem Wochenmarkt in Koblenz.

10. Literatur und Photographien

Franke,W.: Nutzpflanzenkunde , Thieme, Stuttgart, New York

Heisteringer et.all : 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

Anbau auf der BUGA2011 in Koblenz im Vielfaltsgarten auf der Festung Ehrenbreitstein



Slow Food[®]

Deutschland e.V.



<http://www.koblenz-kesselheim.de/daten-fakten/kesselheimer-zuckererbse/>

11. Kontaktdetails

Vorname

Martin

Nachname

Fuchs

Emailadresse

rhein-mosel@slowfood.de

Slow Food Mitglied?

Ja

Wenn ja, in welchem Convivium?

Rhein-Mosel

Datum 10. Juli 2013