



Drei der vier Neuen: Alpines Steinschaf (links), Bremer Scheerkohl (rechts oben), Kesselheimer Zuckererbse (rechts unten).

Arche des Geschmacks

Die Neuen in der Arche

Die älteste deutsche Schafrasse und drei vom Aussterben bedrohte Nutzpflanzen sind in die Arche des Geschmacks von Slow Food aufgenommen worden. Mit ihnen bereichern 40 deutsche Passagiere die Vielfalt des internationalen Projekts der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Martina Hasewinkel von der Arche-Kommission stellt sie vor.

AUS DEM SÜDEN ALPINES STEINSCHAF

EIGENSCHAFTEN

Feingliedrig, klein bis mittelgroß ist das Alpine Steinschaf, dessen gerader Kopf ein leicht gebogenes Nasenbein kennzeichnet. Sein mischwolliges Vlies kommt in allen Wollfarben und Farbzeichnungen vor. Markenzeichen eines Großteils der männlichen Tiere ist das ausgeprägte Schneckengehörn. Weibliche Tiere zeigen sehr gute Muttereigenschaften. In der Regel sehr zutraulich, eignen sie sich für die Haltung in kleinen Beständen, u. a. auch für Schulbauernhöfe.

WARUM SCHÜTZENSWERT?

Das Alpine Steinschaf stammt vom Torfschaf der Jungsteinzeit, 4000 v. Chr., ab und ist die ursprüngliche Bergschafrasse der Ostalpen mit historisch weiter Verbreitung in den Bayerischen Alpen und größeren Beständen im Berchtesgadener Raum. Mit seinen außergewöhnlich harten Klauen, seiner Trittsicherheit, Genügsamkeit und der Wetterhärte ist es bestens ans raue Hochgebirge angepasst. Da es

extreme Hochlagen nutzen kann, leistet es einen wichtigen Beitrag für den Erhalt traditioneller Almlandschaften. Das Verfestigen der Grasnarbe schützt vor Bodenerosionen. 1985 waren nur noch Restbestände des Alpines Steinschafs vorhanden, die die Grundlage heutiger Zuchten bilden und seit 1991 mit eigenem Herdbuch geführt werden. Es ist die am stärksten bedrohte deutsche Schafrasse. Die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustier-

rassen (GEH) hat das Alpine Steinschaf als extrem gefährdet eingestuft.

GESCHMACK

Bei artgerechter Haltung zeichnet sich das feste und doch zarte Fleisch durch einen wildartigen Geschmack aus. Einzelne Züchter der Arbeitsgemeinschaft des Alpines Steinschafs, erfolgreich mit einem Almweideprojekt sowie der Vermarktung der Wolle und Wollprodukten, planen Aktionen mit Spitzenköchen der Region.

AUS RHEINLAND-PFALZ KESSELHEIMER ZUCKERERBSE

EIGENSCHAFTEN

Erbsen wurden im Koblenzer Raum, dem Hauptverbreitungsgebiet der Kesselheimer Zuckererbse, in großen Mengen für den lokalen Markt produziert. Vor allem auf der Insel Niederwerth und in Kesselheim, dem Koblenzer Stadtteil, der Namensgeber der Zuckererbse wurde, hat sich der Gemüseanbau bis heute gehalten. Zuckerschoten sind ein Frühlingsgemüse, das mit Spargel, ersten

Möhrrchen und Frühlingszwiebeln auf Märkten angeboten wird.

WARUM SCHÜTZENSWERT?

Erbsen zählen zu den ältesten Kulturpflanzen. Fast 4 000 Jahre reicht die Anbautradition der Acker- und Gartenerbsen in Deutschland zurück. Zuckererbse fristen heute nur noch ein Schattendasein im Hausgarten wie im Erwerbsanbau. Die Kesselheimer Zuckererbse ist

die einzige belegbare regionale Erbsensorte aus dem Koblenzer Raum. Aufgrund der aufwendigen, händischen Kultur ist sie aus dem gewerblichen Anbau gefallen. In lokalen Privatgärten wird sie bis heute geschätzt und angebaut. Wie das Ahrtaler Köksje ist sie in die Rote Liste der gefährdeten einheimischen deutschen Nutzpflanzen aufgenommen und sichert das Gemüsesortenprojekt »Rheinland (+) Pfalz« das Saatgut.

GESCHMACK

Als Gemüse, das ausschließlich frisch verzehrt wird, besticht die Kesselheimer Zuckererbse geschmacklich durch ihre knackige, fast fadenlose, leicht süßliche Hülse, die sich beim Blanchieren nur leicht verfärbt. Optisch attraktiv über ihre grünliche Farbe, behält sie außerdem eine bissfeste Konsistenz. Ihr typischer Erbsengeschmack ist ausgeprägter als der moderner Sorten.

AUS DEM NORDEN BREMER SCHEERKOHLE

EIGENSCHAFTEN

»Schnittkohl« oder »Scheerkohl« entstand aus dem Brauch, die jungen Blätter der Pflanzen abzuschneiden und zu kochen. Der Bremer Scheerkohl ist eine Varietät des Rapses. Sein Verbreitungsgebiet erstreckt sich von Bremen bis Ostfriesland. Bedingt frosthart, kann er ab Februar bis Juli ausgesät werden. Geerntet wird nach vier bis acht Wochen. Der Scheerkohl ist das erste frische regionale Gemüse

im Frühjahr. Die Herbstsaat ist ab September möglich, mit Ernten bis November.

WARUM SCHÜTZENSWERT?

In der Bremer Region bis in die Mitte des vergangenen Jahrhunderts weit verbreitet, verschwand er in den 1960er-Jahren vom Speiseplan. Beim Bremer Scheerkohl handelt es sich wahrscheinlich um eine der wenigen Schnittkohlsorten, die in

ihrem Ursprungsgebiet überlebt haben. Bedeutsam, da er in der gemüsearmen Zeit des Frühjahrs und Spätherbstes frisch zu ernten, preiswert und auch in Gärten einfach anzubauen ist. Unproblematisch im Anbau, aber nach der Ernte nur zwei bis drei Tage haltbar, ist er schwierig zu vermarkten.

GESCHMACK

Jung geerntet schmeckt der Bremer Scheerkohl mild, leicht süß.

Ein Geschmack, der zwischen Rauke und Grünkohl liegt. Die Blätter und Stiele sind sehr zart und eignen sich besonders für Salate. Je älter er wird, umso mehr erhöht sich der Gehalt an Senfölen in der Pflanze, der zu einem kohlachtigen Geschmack mit dezenter Schärfe führt. Vielseitig verwendbar schmeckt er auch als gedünstete Beilage, Suppe oder regionaltypische Hauptmahlzeit wie einem Bremer Scheerkohlessen mit Pinkel.

AUS RHEINLAND-PFALZ AHRTALER KÖKSJE

EIGENSCHAFTEN

Das Köksje ist die bisher letzte nachgewiesene wärmeliebende Stangenbohne aus der Region des Kreises Ahrweiler mit traditioneller Trocken- oder Körnerbohnenutzung als Suppenbohne. Die Verbreitung reicht bis in den Köln-Bonner Raum. Ihre Spur lässt sich zurückverfolgen bis zur napoleonischen Besatzung des Rheinlandes. Franzosen förderten den Anbau eigener Sorten, wie der Cocos de Praque-Bohnen, die als Stammeltern

der Köksje gelten. Den Namen vereinfachten die Rheinländer zu Köksje, da die Bohne sie an einen regionaltypischen runden Hut gleichen Namens erinnerte.

WARUM SCHÜTZENSWERT?

Bis in die 1960er-Jahre wurde das Köksje über regionale Samenhändler erfolgreich gehandelt. Als diese verdrängt wurden und auch die private Weitergabe über den Gartenzaun weniger wurde, ging der Bestand stark

zurück. Gleichzeitig stieg das Vermischen mit professionellem Saatgut, vor allem der Borlotti-Bohnen. Geführt in der Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen, sind aktuell nur noch wenige ursprüngliche Stränge erhalten, die unbedingt gesichert sowie zu anderen Sorten abgegrenzt werden müssen. Erhalten wird vorhandenes Saatgut über das Gemüsesortenprojekt »Rheinland (+) Pfalz« sowie den geschützten Anbau durch lokale Akteure.

GESCHMACK

Traditionell wird die Bohne mit süßlichem Geschmack und sämiger Konsistenz zu einer Bohnensuppe verarbeitet. In Ahrweiler ist das jährliche Suppenessen auf dem Feuerwehrfest eine Institution.

