



Slow Food®

Deutschland e.V.

Kölner Palm und Wassenberger Sämling: Zwei neue Arche-Passagiere aus dem Rheinland in der Slow Food Arche des Geschmacks

PRESSEINFORMATION – Berlin, 27. Juli 2016

Rettungsring für zwei seltene Spezialitäten aus dem Rheinland: Die **geschmacklich intensive Feldsalatsorte Kölner Palm** und die **langlebige Pfirsichsorte Wassenberger Sämling** wurden kürzlich in die Arche des Geschmacks von Slow Food aufgenommen. Die Slow-Food-Arche schützt traditionelle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Aussterben und erhält damit die lokale kulturelle und biologische Vielfalt. Insgesamt gibt es derzeit **58 Arche-Passagiere in Deutschland**. Auch der Maiwirsing „Bonner Advent“, der Nieheimer Käse, die Bohnensorten Paas Lintorfer Frühe aus dem Düsseldorfer Raum und das Ahrtaler Köksje sowie die Burger Brezel aus dem bergischen Land gehören zu den geschützten regionalen Lebensmitteln.

Der Kölner Palm

Der Gemeine Feldsalat ist eine Ackerwildpflanze, die mit dem Getreide bereits in der Jungsteinzeit nach Süddeutschland gelangt ist. Er wurde über Jahrhunderte hinweg an Ackerrändern und Weinbergen als Wildsalat gesammelt. Neben der Wildsammlung bildete sich nach 1700 eine in Gärten gezogene Kulturpflanze heraus. Der Kölner Palm ist eine **alte Kultursorte aus der Ville bei Köln**. Der Feldsalat der Sorte "**Kölner Palm**" ist in der **Roten Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland** (BLE 2013) und erfüllt somit den Nachweis der Bedeutsamkeit als pflanzengenetische Ressource der deutschlandweit bekannten Gemüseanbau-Region Vorgebirge (Rheinland). Die Blätter sind hellgrün, länglich und hasenohrförmig. Er ist resistent gegen die Phoma-Fäule und den echten wie falschen Mehltau. Er ist winterhart und blüht er sehr viel später als andere Sorten. Dies ermöglicht noch eine gute Ernte im Frühjahr. Das macht ihn besonders für die Direktvermarktung und den häuslichen Gemüsegarten geeignet. Sein Geschmack ist deutlich intensiver als die modernen Sorten.

Der Wassenberger Sämling

Der Wassenberger Sämling ist eine langlebige Pfirsichsorte aus dem Rheinland, die aus Sämlingen vermehrt wird. Die filzige Schale der Frucht ist weißlich gelb mit teilweise tieferer Deckfarbe. Das Fruchtfleisch ist grünlich weiß, um den Fruchtkern dunkel gerötet und saftreich-schmelzend. Im Geschmack hat er deutliche Säure und ist etwas herb. Trotz des festen Fruchtfleisches ist der Pfirsich nicht lagerfähig. **Der Wassenberger Sämling eignet sich besonders für die Weiterverarbeitung als Konserve und Marmelade, dort entfaltet er sein Aroma**. Auf den lockeren, sandigen Böden rund um Wassenberg wurde er in zahlreichen Obstplantagen angebaut, heute gibt es nur noch eine kleine Plantage und Restbestände in Hausgärten. Der starke Rückgang im kommerziellen Anbau hat seine Gründe im Niedergang der Einmach- und Marmeladenkultur in privaten Haushalten und in der Frostempfindlichkeit von Pfirsichen, die den Anbau in südlichen Ländern zuverlässiger machen.

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 er-

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Anke Klitzing – (030) 609 886 761 – (0152) 23297384 – a.klitzing@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.

halten 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. Die Arbeit von Slow Food stützt sich weltweit auf den Einsatz vieler engagierter Mitglieder, die es Slow Food durch ihre Mitgliedschaft ermöglichen, Projekte zum Schutz der Biodiversität und zur Ernährungs- und Geschmacksbildung voran zu treiben und Kampagnen und Events zu organisieren. Viele der Mitglieder und Convivien engagieren sich durch verschiedenste Aktivitäten vor Ort. Als **Slow-Food-Mitglied** ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt.

Slow Food Deutschland wurde 1992 gegründet und ist ein eingetragener Verein mit Geschäftsstelle in Berlin. Die Slow-Food-Bewegung zählt Anfang 2016 in Deutschland etwa 14.000 Mitglieder in rund 85 Convivien (lokalen Gruppen), weltweit sind es mehr als 100.000 Menschen in über 170 Ländern. <http://www.slowfood.de/>

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Anke Klitzing – (030) 609 886 761 – (0152) 23297384 – a.klitzing@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