

Paas Lintorfer Frühe

Buschbohne aus dem Rheinland mit feinem Geschmack

Arche Passagier seit 2014

Unterstützt von Slow Food Düsseldorf und Slow Food Duisburg-Niederrhein

Beschreibung des Passagiers

Die Paas Lintorfer Frühe wurde in den 40er-Jahren des letzten Jahrhunderts von der Firma „Paas & Co. Samenzucht und Samenhandlung“ aus Ratingen-Lintorf bei Düsseldorf gezüchtet und bundesweit vertrieben. Die als Hochzuchtsaatgut seit Mitte der 1940er-Jahre anerkannte und ertragreiche Bohnensorte hat sich in allen Lagen und Bodenarten bewährt.

Diese bis zu 65 Zentimeter hohe Buschbohne blüht weiß und trägt ab August gerade grüne, circa 16 Zentimeter lange Hülsen mit weißen, nierenförmigen Samen. Im Vergleich zu anderen Buschbohnenarten ist die Paas Lintorfer Frühe etwas anspruchsvoller im Anbau, da ihre Kerne dünnhäutig und daher auf gute Voraussetzungen beim Saattermin angewiesen sind. Das heißt sie brauchen gutes „Bohnenwetter“ mit wenig Niederschlag und einer ausreichenden Bodentemperatur. Die Aussaat erfolgt häufig erst nach dem 20.Mai. Das rasche Jugendwachstum der Bohne holt einen eventuellen Rückstand schnell wieder auf.

Gefährdung des Passagiers

Seit den 1970er-Jahren ist die Paas Lintorfer Frühe nicht mehr am Markt erhältlich. Der Fortbestand dieser Sorte ist über das Engagement des Vereins zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V. gesichert worden. Sie wird von sogenannten Paten angebaut, die das Saatgut weitergeben, verbunden mit der Bitte, die Bohnensorte selbst anzubauen und eigenes Saatgut zu gewinnen.

Vermarktung des Passagiers

Die Paas Lintorfer ist bei einigen Gärtnern der Region wieder im Anbau, Saatgut ist als freie Sorte erhältlich.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Die traditionell im Rheinland nahe Düsseldorf gezüchtete Bohnensorte ist in dieser Region immer noch am meisten verbreitet.

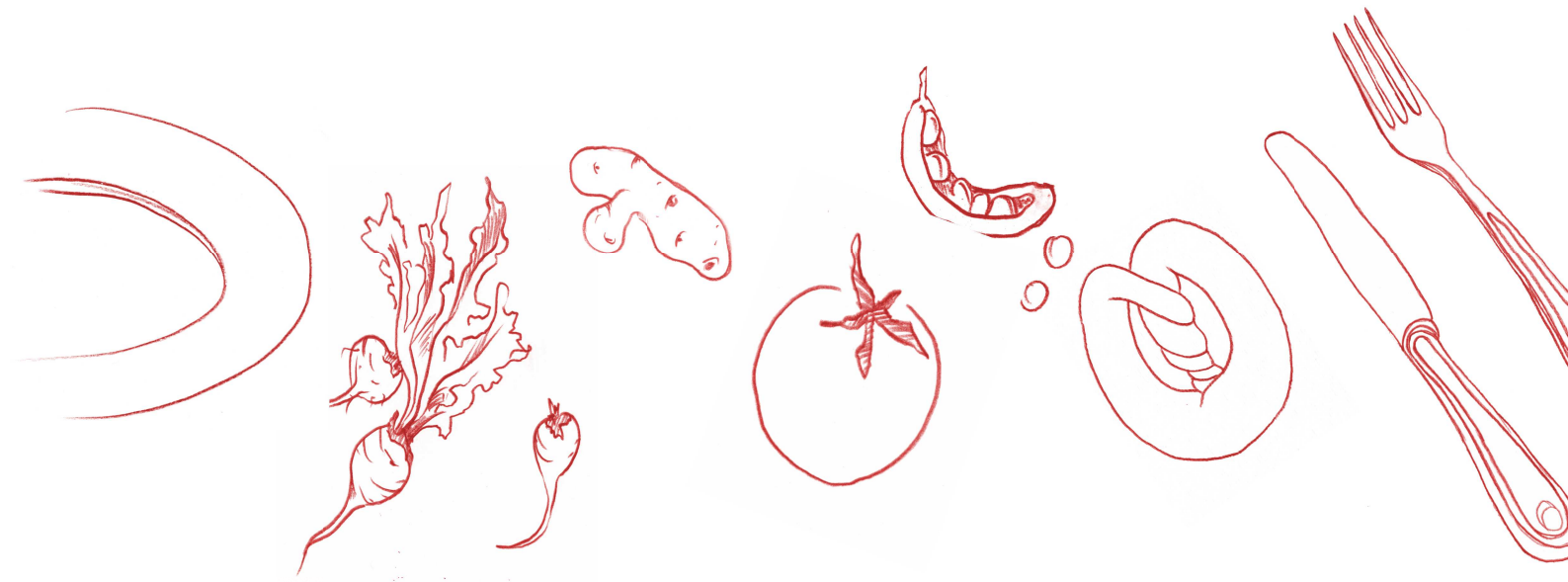
Geschmack des Passagiers

Verwendet wird die Bohne als Grünbohne, da die fadenlosen Hülsen einen feineren und mildereren Bohnengeschmack haben als fädige Bohnen, die sich eher durch einen kräftigen Bohnengeschmack auszeichnen. Sie lässt sich gut zu Bohnengemüse, Salaten und Suppen verarbeiten. Jung und frisch geerntet, in Wasser bissfest gegart, mit Butter ange-dünstet und mit Kräutern wie Petersilie, Bohnenkraut, Thymian, Oregano oder Basilikum zubereitet, entfaltet sie ihren dezenten Bohnengeschmack.

Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/paas_lintorfer_fruhe



Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutzierrassen, Kulturpflanzen und Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind, und trägt so zur Rettung unseres kulinarisch-kulturellen Erbes bei.



Slow Food[®]
Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt.

www.slowfood.de

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food
Deutschland e. V.:**

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Luisenstr. 45
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de