



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Bremer Scheerkohl

Zartes Grün in gemüsearmen Monaten

Arche Passagier seit 2013

Unterstützt von Slow Food Bremen

Beschreibung des Passagiers

Als Scheerkohl bezeichnet man in Bremen und Ostfriesland eine lokale Varietät des Rapses. Der Name leitet sich vom Scheren ab, dem Abschneiden der jungen Blätter der noch nicht in Stängel geschossenen Rapspflanzen. Dieses Gemüse wird auch als Blattkohl, Schnittkohl, Schwarzkohl, Federkohl, Sprutenkohl, Sprossenkohl, Rape und Schnittreps bezeichnet. Bis in die 1960er-Jahre handelte es sich um ein populäres Frischgemüse, preiswert und im Garten einfach anzubauen, das in gemüsearmen Monaten mehrfach in der Woche auf dem Tisch stand. Danach ist es aus der Mode gekommen, so dass die zahlreichen regionalen Schnittkohlsorten verschwanden. Beim Bremer Scheerkohl handelt es sich um eine der wenigen überlebenden Schnittkohlsorten. Der Bremer Scheerkohl ist auf die klimatischen Bedingungen der Region mit den relativ geringen Temperaturschwankungen im Jahresverlauf und der Seltenheit starker Fröste eingestellt und in seinem Wachstum darauf angewiesen. Nur bedingt frosthart kann er von Februar (Gewächshaus) bis Juli ausgesät werden, die Erntezeit ist vier bis acht Wochen später. Der Scheerkohl ist das erste frische Gemüse des Jahres aus der Region. Eine späte Aussaat ab September ist möglich. Geerntet wird er dann bis zu den ersten starken Frösten. Die Herbstsaat erfolgt leider kaum noch.

Gefährdung des Passagiers

Durch das große und ganzjährige Angebot an importiertem Gemüse verschwand frisches Früh- oder Spätgemüse aus der heimischen Produktion. Außerdem lässt sich der Scheerkohl, obwohl im Anbau unproblematisch, nur circa zwei bis drei Tage nach der Ernte vermarkten.

Vermarktung des Passagiers

Mittlerweile hat er durch die Aktivitäten des Slow Food Conviviums Bremen eine gewisse Renaissance erfahren. Von lokalen Kleinbauern und Gemüsehändlern wird der Scheerkohl wieder als ein absatzstarkes Frühgemüse gesehen. Auf Bremer Wochenmärkten ist er erhältlich.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Der Scheerkohl war ein alltägliches Produkt in der Region. Er war ein fester Bestandteil der Bremer Küchentradition und gehörte zur regionalen Esskultur. Dass er in Bremen stärker als anderswo verwurzelt war, hat dort sein Überleben gesichert.

Geschmack des Passagiers

Der Geschmack des Bremer Scheerkohls ist im jungen Stadium mild bis süßlich, zwischen Rauke und Grünkohl. Die federartig eingeschnittenen Blätter und Stiele sind sehr zart und eignen sich besonders für Salate. Bei den älteren Pflanzen erhöht sich der Gehalt an Senfölen, wodurch sie einen deutlich kohlantigen Geschmack und eine dezente Schärfe entwickeln. In diesem Stadium sind die Blätter nicht mehr so zart, so dass man sie klein hacken sollte.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/bremer_scheerkohl

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

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

info@slowfood.de