



Neuer Passagier an Bord

Brunnenkresse aus der Erfurter Klinge

Den 65. Arche-Passagier aus Deutschland stellt **Heike Mohr** aus der Convivenleitung Thüringen-Weimar vor. Für ihren Antrag zur Aufnahme wurde sie unterstützt vom Kresseanbauer Ralf Fischer und Dr. Wolf-Dieter Blüthner vom Landesverband Gartenbau Thüringen e.V..

Arche des 
Geschmacks®

Brunnenkresse ist ein wildwachsendes Blattgemüse, das an klaren Bachläufen in den meisten Ländern der Nordhalbkugel verbreitet ist. Sie gehört zu den Kreuzblütengewächsen, ist also verwandt mit bekannten Gemüsearten wie Rettich oder Radies. Ihr botanischer Name ist *Nasturtium officinale* R. Brown. In der Erfurter Mundart wird sie Braunkärsch genannt.

Brunnenkresse ist eine ausdauernde Wasserpflanze mit dunkelgrünen, gefiederten und glatten Blättern. Sie ist kräftig und würzig im Geschmack. Sie kann frisch als Salat oder in verschiedenen Zubereitungen (z.B. Suppen, Omelett, Kräuterbutter) verspeist werden. Durch ihre Zugehörigkeit zu den Kreuzblütlern prägt eine leichte Schärfe den Geschmack. Neben dem kulinarischen Wert wurden in zahlreichen aktuellen Untersuchungen die historisch verbürgten positiven gesundheitlichen Wirkungen der Brunnenkresse nachgewiesen. Brunnenkresse ist ein

gesunder Vitaminlieferant und das im Winter, wenn kaum anderes frisches Gemüse regional verfügbar ist.

Vorreiter im Anbau

Im Dreienbrunnengebiet am südlichen Erfurter Stadtrand begann der Anbau von Brunnenkresse um 1630. Aus der ursprünglichen Sammlung der Brunnenkresse aus natürlichen Wasserläufen entwickelte sich ab 1740 ein geordnetes Anbausystem mit künstlich angelegten Wasserläufen (»Klingen«) und dazwischenliegenden Dämmen (»Jähnen«). Dieses System geht auf den Erfurter Gartenbau-Universalgelehrten Christian Reichart (1685–1775) zurück. Es war das erste Anbausystem dieser Art in Europa und der Welt. In zahlreichen Ländern (Frankreich, England, Schweiz, USA) wurden nach diesem Vorbild ähnliche Produktionssysteme aufgebaut. Ab 1930 wurden in Erfurt die Dämme durch begehbbare Laufstege ersetzt und damit die

nutzbare Produktionsfläche erweitert. Die Wasserversorgung in der Klinge erfolgt durch natürliche Quellen. Eine Wassertemperatur von ganzjährig etwa 11 Grad Celsius ist ideale Voraussetzung für Aufwuchs und winterliche Ernte der Kresse.

Der Anbau erfolgt in Jahresrhythmus. Nach dem Abernten wird im Frühsommer die Klinge gereinigt. Jungpflanzen oder Stecklinge werden bei niedrigem Wasserstand eingesetzt. Nach dem Anwachsen wird der Wasserstand kontinuierlich auf 8–10 Zentimeter angestaut. Die Anbauweise erfordert viel körperliche Arbeit. Die Kresse muss in den Wintermonaten bei strengem Frost mit speziellen Holzpatschen oder -walzen unter die Wasseroberfläche gedrückt werden. Die Ernte des gesunden Kressegrüns erfolgt knieend auf schmalen Holzbrettern mit bloßen Händen im kühlen Quellwasser in den Monaten mit »r«.

Kein Interesse an Kresse

Die Brunnenkresseanlagen im Erfurter Dreienbrunnengebiet gehören zu den wichtigsten Eckpfeilern der Erfurter Gartenbaugeschichte. Dass der Verkauf der Brunnenkressebündel ein lukratives Geschäft war, wird aus der ständig wachsenden Anzahl der Gärtner und dem Zuwachs der genutzten Fläche deutlich. Das beste Jahr 1962 erbrachte 44 000 Kilo auf knapp zwei Hektar Fläche. Fünf auf den Brunnenkresseanbau spezialisierte Gärtnereien gab es damals noch in Erfurt. Die Ware wurde regional verkauft, aber auch eisgekühlt in zahlreiche große Städte Deutschlands frisch verschickt. Auch pharmazeutische Produkte auf Basis der Brunnenkresse waren im Angebot.

Nach der Vergenossenschaftlichung der Brunnenkresse-Gärtnereien im Jahr 1960 durch die DDR-Regierung wurde das historische Anbausystem in Erfurt zwischen 1975 und 1990 vollständig aufgegeben. Die meisten Anbauklingen wurden verfüllt und anderweitig gärtnerisch genutzt. Erst ab 1994 konnte nach der Reprivatisierung eine Klinge der Familie Fischer rekonstruiert werden. Ralf Fischer erfüllte damit seinem Vater und seiner Großmutter einen lange gehegten Traum.

Die sanierte Erfurter Klinge ist heute die einzige ihrer Art. Die Bewirtschaftung erfolgt zur Zeit durch Ralf Fischer und seiner Frau (Foto links) als Nebenerwerbsbetrieb. Das Anbausystem ist der Öffentlichkeit zugänglich. Besuchergruppen können sich mit der Historie und der Produktionsfläche bekannt machen. Auch interessierten potenziellen Anbauern stehen die Erfahrungen aus der langen Produktionszeit offen.

Von September bis April wird Brunnenkresse im Hofladen angeboten. Zahlreiche verarbeitete Produkte können ganzjährig im Internet und in Spezialitätenläden erworben werden. ●

Weitere Informationen

→ www.slowfood.de/brunnenkresse

Kressezucht Fischer

Hochheimer Str. 23, 99094 Erfurt, Tel 0361. 222 02 92

→ www.brunnenkresse-erfurt.de

Gasthaus »Zur guten Quelle«

Hier steht Brunnenkresse häufig auf der Speisekarte.

Marienthalstr. 5–7, 99094 Erfurt-Molsdorf,

Tel 0361. 342 45 55

→ www.gasthaus-zurgutenquelle.de

Buchtipps

»Brunnenkresse. Gesunde Erfurter Delikatesse« von Wolf-Dieter Blüthner, Ralf Fischer und Christel Bosecker, René Burckhardt Verlag 2016. Ausführliche Information zur Geschichte des Kresseanbaus und viele Rezepte für die häusliche Küche.

Mehr Infos
[www.slowfood.de/
biodiversitaet](http://www.slowfood.de/biodiversitaet)



Natürlich besser leben.



Mit dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** und einer einzigartigen Mineralisation. Fein perlend und angenehm im Geschmack wird Staats Fachingen seit jeher von Menschen getrunken, die auf ihre Säure-Basen-Balance achten. Beste Voraussetzungen für unbeschwerter Lebenslust.

www.fachingen.de/hydrogencarbonat

STAATL.
FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.