

Kasseler Strünkchen

Ein vielseitiges Blattgemüse aus Nordhessen

Arche Passagier seit 2014

Unterstützt von Slow Food Nordhessen

Beschreibung des Passagiers

Das Kasseler Strünkchen ist eine Variante des Romana- oder Bindsalates (*Lactuca sativa* var. *Longifolia*). Seine Besonderheit ist es, dass der beim Treiben eines Blütenstandes („Schießen“) entstehende kräftige Strunk sehr spät holzig und hohl wird. Die frischen, graugrünen Blätter sind ziemlich spitz und mäßig zart. Vornehmlich an den Blatträndern gibt es eine schwache Rotfärbung.

Das Kasseler Strünkchen weist eine große Ähnlichkeit mit der Salatsorte Chicon des Charentes auf, wobei die französische Verwandte weniger blasige und graue Blätter hat, etwas kleiner ist und später schießt.

In Nordhessen wird dieser Romanasalat traditionell als Zweinutzungspflanze verwertet: Die jungen Blätter werden nach und nach von unten her geerntet und als Salat angerichtet. Nach dem Schießen wird der Strunk mit den restlichen Blättern als Gemüse verarbeitet. Dieses wird in der Region auch Sommerendivie, Schlobberkohl oder Schlupperkohl genannt. Der Name des Gerichtes im Dialekt lässt sich auf die Verben schlobbern, schlawuern oder schluppern zurückführen, die im nordhessischen Dialekt die Bedeutung der hochsprachlichen Verben schlürfen und kleckern haben.

Gefährdung des Passagiers

Das Kasseler Strünkchen wurde bis weit in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts regelmäßig in nordhessischen Hausgärten angebaut. Es wurde roh als Salat und gegart als Gemüsegericht gegessen. An den Rand der Bedeutungslosigkeit gebracht wurde die Gemüsevariante durch die Ausweitung des Spargelkonsums. Spargel lässt sich wesentlich schneller schälen und hat das Image einer edlen, modernen Kost. Als eine von vielen Romanasalatsorten ist das Kasseler Strünkchen heute noch bei mehreren Saatgutherstellern erhältlich. Trotzdem wissen auch in Nordhessen heute nicht mehr viele Menschen, dass man das Strünkchen auch zu einem schmackhaften Gemüsegericht verarbeiten kann.

Vermarktung des Passagiers

Jungpflanzen und ausgewachsene Gemüsepflanzen sind in einigen Gärtnereien und auf Märkten rund um Kassel erhältlich. Der Samen ist bei einigen Saatgutfirmen im Sortiment.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Das traditionelle Anbauggebiet des Arche-Passagiers ist Nordhessen, vor allem in der Stadt Kassel und ihrer Umgebung. Besonders bei älteren Menschen der Region ist das Gemüse beliebt und mit Kindheitserinnerungen verknüpft.

Das älteste Kasseler-Strünkchen-Rezept findet sich im „Hessischen Kochbuch“ aus dem Jahr 1840. Traditionell werden die kleingeschnittenen und gekochten Strünke und Blätter in einer Soße auf Basis einer Mehlschwitze zubereitet. In neueren Rezepten wird die Mehlschwitze mit ausgelassenem Speck oder Zwiebeln angereichert und die Soße anstelle von Kochwasser ganz oder teilweise mit Milch oder Brühe hergestellt.

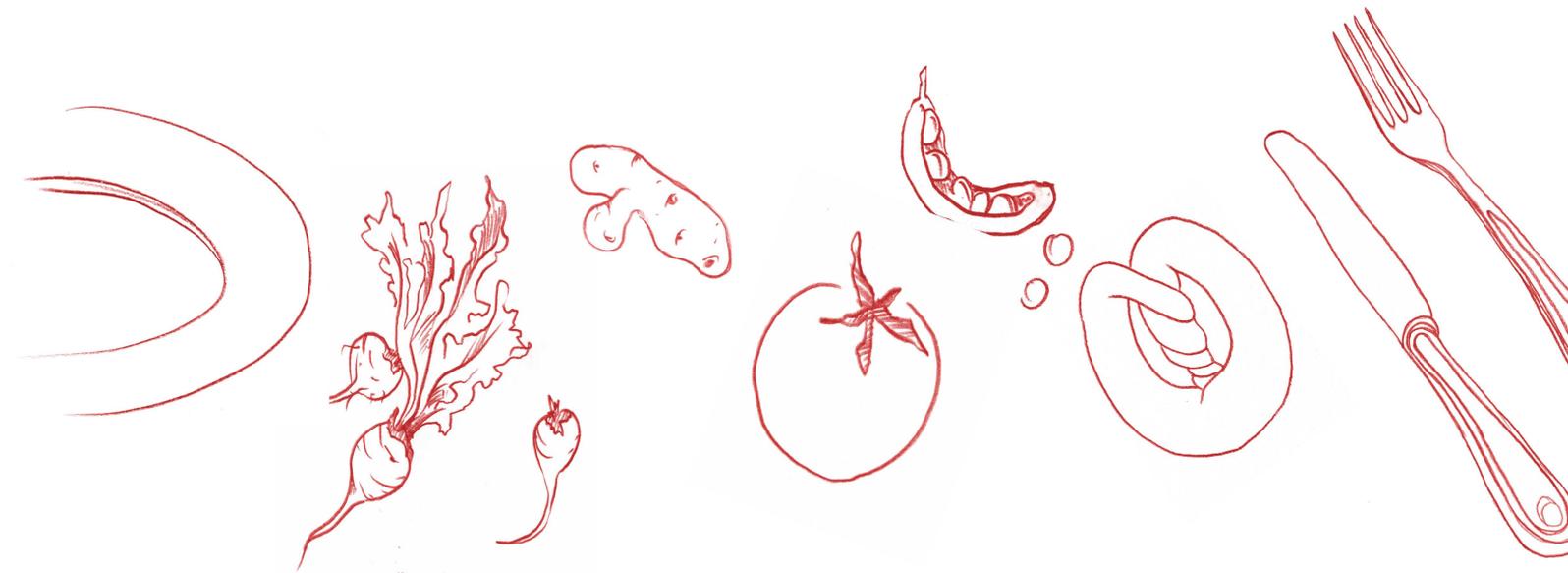
Geschmack des Passagiers

Geschmacklich erinnert das zubereitete Kasseler Strünkchen an jungen Kohlrabi und an Spargel.

Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/kasseler_struenkchen



Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutztierassen, 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