

Neu

Die Bohne, das Huhn und der Salat



Arche des Geschmacks

Insgesamt 54 Passagiere und damit zu rettende Lebensmittel beherbergt die Arche des Geschmacks von Slow Food seit Dezember.

Zu den drei neuen gehören als erste Salatpflanze das Kassel-Strünkchen, als erste Buschbohnenrasse die Paas Lintorfer Frühe und das Sundheimer Huhn als dritte Hühnerrasse in der Arche. **Gerhard Schneider-Rose** von der Arche-Kommission stellt die drei Neuzugänge vor.



AUS NORDHESSEN: KASSELER STRÜNKCHEN

EIGENSCHAFTEN Das Kassel-Strünkchen wird auch als Sommerdwie oder Schlobberkohl bezeichnet. Diese nordhessische Salatsorte vereint die Eigenschaften der Romana- und der Stängel-salate. Von jüngeren Pflanzen werden die unteren Blätter gepflückt und als Salat verwendet. Die besonders dick wachsenden Stängel werden kurz vor dem Öffnen der Blüten geerntet und mit den restlichen Blättern zu Gemüse verarbeitet. Die Blätter des Strünkchens sind blasig, ziemlich spitz und grau-grün gefärbt, teilweise mit zarten, roten Verfärbungen an den Blätträndern. Ansonsten ähnelt die Pflanze anderen Romanasalaten.

chens durch die Ausweitung des Spargelkonsums: Spargel lässt sich wesentlich schneller schälen und hat das Image einer edlen, modernen Kost. 2012 ist das Strünkchen unter dem Namen »Kassel« (*Sativa convar. Sativa var. Longifolia*) in die Rote Liste der gefährdeten heimischen Nutzpflanzen in Deutschland aufgenommen worden.

GESCHMACK Als Salat unterscheidet sich das Kassel-Strünkchen kaum von anderen Romanasalatsorten. Der gekochte Strunk erinnert geschmacklich an Spargel und Kohlrabi. Traditionell wird Schlobberkohl in einer Mehlschwitze oder in einer Schmandsauce angerichtet.

Fotos: Dirk Esser, Wilfried Albrecht, Raimund Günster

AUS DEM RHEINLAND: PAAS LINTORFER FRÜHE

EIGENSCHAFTEN Die Paas Lintorfer Frühe ist eine grüne, fadenlose, runde, ovale Buschbohne mit weißer Blüte und weißen Samen. Im Anbau ist sie anspruchslos und wächst, sie kann unter optimalen Bedingungen 55 bis 65 Zentimeter hoch werden. Die Bohnensorte wurde 1944 als Züchtung der Firma Paas & Co. in Lintorf bei Düsseldorf als Hochzuchtsaatgut anerkannt. Sie war bundesweit im Handel. Mit dem Konkurs der Samenhandlung im Jahr 1972 endete die Saatgutproduktion und die Sorte geriet

in den alten Bundesländern in Vergessenheit.

WARUM SCHÜTZENSWERT Die Bohnensorte hat nur deshalb überlebt, weil das Leibniz-Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung (IPK) in Gatersleben in Sachsen-Anhalt sie über die Jahre kontinuierlich weitervermehrte. Das jetzt verfügbare Saatgut stammt aus den dortigen Beständen. Es wird vom Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V. (VEN) als Patensorte ange-

boten und von einigen Sorten-Paten angebaut. Auf Nachfrage werden Samen weitergegeben. Unter anderem wird die Paas Lintorfer Frühe seit 2009 im VHS Biogarten Düsseldorf betreut. Es gibt erste Versuche, die Sorte wieder in Gartenbaubetrieben zu etablieren.

GESCHMACK Die Paas Lintorfer Frühe hat einen feinen, milden Bohnengeschmack. Sie lässt sich zu Bohnengemüse, Salaten und Suppen verarbeiten.

AUS BADEN: SUNDHEIMER HUHN

EIGENSCHAFTEN Das Sundheimer Huhn wurde ab 1850 in Sundheim am Rhein gezüchtet, Ziel war ein leicht mästbares Fleischhuhn. Nach dem Ersten Weltkrieg geriet züchterisch mehr die Legeleistung in den Fokus, sodass das heutige Zweinutzungshuhn entstand. Die Hähne wiegen bis zu 3,5, Hennen bis zu 2,5 Kilogramm. Sundheimer kommen ausschließlich im Farbschlag weiß-schwarz-columbia vor. Der waagrecht getragene Kumpf ist voll, breit und tief. Die Aufenseiten der breitstehenden Läufe sind leicht befiedert bis über die Außenhaken. Sundheimer sind frühreif, schnellwüchsig und von leichter Mästbarkeit mit sehr feinem Tafelfleisch.

Hühner ist Rassegeflügelzüchtern zu verdanken, deren züchterische Ziele auf die Kriterien der Geflügelausstellungen ausgerichtet sind. Dementsprechend sind die Fleisch- und Legequalitäten der Rasse in den letzten Jahrzehnten vernachlässigt worden, konnten aber wieder verbessert werden. Das wachsende Interesse an Alternativen zur tierqualitatlichen Geflügelzucht gibt einem hochwertigen Zweinutzungshuhn wie dem Sundheimer neue Chancen.

GESCHMACK Untersuchungen zu besonderen rassebedingten, geschmacklichen Qualitäten des Sundheimer Huhnes stehen bisher aus.

Die Essenz

**Wir glauben, Olivenöl muss neu erfunden werden.*
Wir glauben, Nachhaltigkeit muss neu definiert werden.**
Deshalb machen wir es ja.**

* Oliviers müssen sein wie gute Winzer: Sie produzieren unverwechselbare, authentische Öle, aus denen Sorte, Herkunft und Handwerk sprechen. Solche Öle gibt es bei artefakt.

** Neben Sozialem, Ökologie und Ökonomie gehört für uns zur Nachhaltigkeit auch die Ästhetik. Nachhaltige Lösungen sind immer elegant. An solchen Lösungen arbeitet artefakt.

Native Olivenöle und mehr. www.artefakt.eu



arte Fakt
Olivenölkampagne

