



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Kesselheimer Zuckerbse

Süße Schoten aus Koblenz-Kesselheim

Arche Passagier seit 2013

Unterstützt von Slow Food Rhein-Mosel

Beschreibung des Passagiers

Die Kesselheimer Zuckerbse, auch Kesselheimer Zucker genannt, ist die bisher einzige belegbare Sorte dieses Gemüses aus dem Koblenzer Raum. An das lokale Klima und die Böden angepasst, wurde sie früher in großen Mengen als Frischgemüse für den lokalen Markt produziert. Da die Stadt bereits vor den Preußen eine stetig wachsende Garnisonsstadt war, wurden die dortigen Märkte von den breiten Bürgerschichten rege besucht. Ein Absatz der frischen Schoten war damit gesichert. In den Koblenzer Stadtteilen und auf der Rheininsel Niederwerth hat sich der Gemüseanbau bis heute gehalten. Auf den Markt kommen die Zuckerschoten im Frühsommer, zeitgleich mit Spargel, zarten Möhrchen und Frühlingszwiebeln. Ihre Saison ist im Gegensatz zu anderen Gemüsen relativ kurz: Sie sind nur vier bis sechs Wochen zu haben.

Die Schoten der Kesselheimer Zucker sind knackig, fast fadenlos, und süß. Sie verfärben sich beim Blanchieren nur wenig und bleiben bissfest. Ebenso lassen sie sich gut einfrieren, ohne ihre Konsistenz und Farbe zu verlieren. Zur Anlage einer Erbsenbeete eignet sich ein eher humoser, dunkler Boden. Die Pflanze benötigt aber über die gesamte Kulturdauer relativ viel Wasser.

Gefährdung des Passagiers

Obwohl sich die Sorte immer noch starker lokaler Beliebtheit erfreut, wird sie wegen des hohen Arbeitsaufwandes wie viele andere Gemüsearten in Gärtnereien nicht mehr angebaut. Sie vor allem in Privatgärten älterer Koblenzer angebaut. Ihre Zukunft ist durch diese Umstände fraglich. Sie wird in der Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen aufgeführt.

Vermarktung des Passagiers

Samen der Kesselheimer Zuckererbse sind über die Leitung des Conviviums Rhein-Mosel erhältlich. Die Vermarktung von Frischgemüse über regionale Gärtnereien ist in Vorbereitung.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Die Sorte wird traditionell im Koblenzer Raum in Rheinland-Pfalz angebaut, vor allem im Koblenzer Ortsteil Kesselheim und auf der Insel Niederwerth.

Geschmack des Passagiers

Ihr typischer Erbsengeschmack ist ausgeprägter als bei den meisten modernen Sorten.

Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Die traditionelle Anzucht der Kesselheimer Zucker ist relativ aufwendig gestaltet. Getrocknete Erbsen aus dem Samenbestand wurden Mitte Februar vorgequollen. Anhand des Quellverhaltens wurde die Keimfähigkeit überprüft bzw. die gleichmäßige Keimung sichergestellt. Die angekeimten Samen wurden dann in Holzkisten, die mit Erde gefüllt waren, flach eingestreut und anschließend wieder mit 8cm Erde übererdet/aufgefüllt. Die gefüllten Kisten wurden in den Stall gebracht, wo die Körperwärme der Tiere eine gleichmäßige Keimtemperatur sicherstellten. Sobald die Witterung es zuließ wurden die 8-10cm hohen Jungpflanzen, die bereits Rankenansätze ausgebildet hatten, zum Abhärten rausgestellt.

Zur Kultur der Kesselheimer Zucker wurden Maschendrahtreihen in einer Höhe von 1,25 – 1,50 aufgesetzt, wobei die Reihen selber einen Abstand von 30 - 50cm hatten. Zur Anlage der Erbsenbeete wurde ein eher humoser, dunkler Boden bevorzugt. Startdünger wurde keiner gegeben.

Wenn die Witterung es zuließ, wurden die Erbsen umgehend ins Freiland gepflanzt. Hierbei wurden immer 3 Jungpflanzen zusammen als Tuff im Abstand von 25cm auf beiden Seiten des Maschendrahtes versetzt gepflanzt. Dies stellte die optimale Ausnutzung des Platzes im Beet dar.

Sie benötigen über die gesamte Kulturdauer relativ viel Wasser, daher waren Lagen in der Nähe der Wassertanks und – Hähne bevorzugt.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/kesselheimer_zuckerbse

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.



Slow Food[®]
Deutschland

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