



## Kulinarische Premiere

# Menü rund um die Kesselheimer Zuckererbse

Passagier der Arche des Geschmacks ist die alte, vom Vergessen bedrohte Erbsenart seit 2013. Wurde sie bisher im Slow-Food-Garten in Andernach Eich nur zur Saatgutvermehrung angebaut, konnten zum Sommeranfang die ersten Schoten zum Verzehr geerntet werden. Das wurde am 24. Juni mit einem Kesselheimer-Zuckererbsen-Menü von Spitzenkoch Detlev Ueter gefeiert.

Organisiert worden war der Abend mit dem Festessen von Slow Food Rhein-Mosel, dem Convivium, das die Aufnahme der süßen, knackigen Erbsensorte in die Arche auch unterstützt hatte. Getafelt wurde in den neuen Räumlichkeiten des Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz (GBZ) der IHK der Stadt. Spitzenkoch Detlev Ueter, Leiter der Koch- und Serviceschule des GBZ, verhalf der Erbse zu kulinarischen Höhepunkten. Mit dabei waren neben Convivienleiter Martin Fuchs auch Birgitta Goldschmidt, die beim Konzept des Slow-Food-Gartens beraten hatte, und Gärtnermeisterin Katharina Taubert, die mit ihrem Team den Garten betreut.

Die Zuckerschoten wurden zum Einstieg gefüllt serviert, mit einem Lachstatar, Räucheraalmouse und einer Mascarponecreme mit Curry. Zusätzlich wurde ein Zuckererbsen-Smoothie gereicht, abgeschmeckt mit Gin und Tonic. Danach schmeckte eine aus den Zuckerschoten hergestellte Erbsenmousse mit Kichererbsen, Wildkräutersalat und einem confierten Eifelhahn.

Beim Hauptgericht stand die Natürlichkeit der Zuckererbse im Vordergrund, sie wurde nur kurz mit etwas Meersalz gedünstet, dazu ein Möhrenpüree mit einem geschmorten Mittelbug vom Rind, das 48 Stunden bei 72 Grad gegart worden war. Als Dessert wurde ein Erbsen-Matscha-Sorbet gereicht und mit Minz-Joghurt, Lavendel-Aprikosen und Erdnusscrunch serviert.

### Anbau mit viel Arbeit

Die Kesselheimer Zuckererbse, auch Kesselheimer Zucker genannt, ist an das lokale Klima und die Böden im Koblenzer Raum angepasst. Früher wurde sie in großen Mengen als Frischgemüse für den lokalen Markt produziert. Doch wie viele traditionelle Gemüsesorten ist auch die Kesselheimer Zuckererbse aufgrund des erheblichen Arbeitsaufwands aus dem gewerblichen Anbau gefallen, obwohl sie sich im Raum

Koblenz immer noch starker Beliebtheit erfreut – vor allem in Privatgärten älterer Koblenzer. Um den Erhalt der Sorte zu sichern, setzt sich das Slow Food Convivium Rhein-Mosel für den Arche-Passagier ein.

Für Convivienleiter Martin Fuchs ist endlich der Wunsch in Erfüllung gegangen, ein ganzes Menü »Rund um die Zuckerschoten« zu präsentieren. Sein Fazit: »Das Menü hat mich kulinarisch glücklich gemacht!« Aufgrund seines Engagements ist Saatgut jetzt wieder in einer größeren Menge vorhanden und kann vermehrt zurück in die Hausgärten gehen. Bereits in diesem Jahr wurde in der Koblenzer Region viel weitergegeben, sogar Saatgutfragen aus dem Norden und Süden der Republik konnten befriedigt werden.

Leser, die Saatgut bestellen und die Kesselheimer Zuckererbse selber anbauen möchten, können sich an Slow Food Rhein-Mosel wenden: [rhein-mosel@slowfood.de](mailto:rhein-mosel@slowfood.de)

Weitere Informationen zum Arche-Passagier Kesselheimer Zuckererbse  
→ [www.slowfood.de/kesselheimer\\_zuckererbse](http://www.slowfood.de/kesselheimer_zuckererbse)

Arche des   
Geschmacks®



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

**58 Arche-Passagiere** (Stand August 2016)

- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <b>A</b> hrtaler Köksje (Bohnen)<br>Alblinse<br>Albschneck<br>Alpines Steinschaf<br>Alter fränkischer Satz<br>Angler Rind<br>Angler Sattelschwein<br>Augsburger Huhn   | <b>C</b> hampagner-Bratbirne<br><b>D</b> iepholzer Moorschnucke<br><b>E</b> rmstaler Knorpelkirsche<br><b>F</b> ilder-Spitzkraut<br>Finkenwerder Herbstprinz als Hochstamm<br>Fränkischer Grünkern | <b>L</b> ausitzer Nelkenapfel<br><b>M</b> aiwirsing „Bonner Advent“<br>Münchner Brotzeitsemmeln<br>Murnau-Werdenfelser Rind<br>Musmehl<br><b>N</b> ieheimer Käse<br>Nordhessische Ahle Wurst               | Schwäbisch-Hällisches Landschwein<br>Schwarz-Blaue<br>Frankenwälder Kartoffel<br>Schwarze Birne<br>Stuttgarter Geishirtle<br>Stuttgarter Leberkäs<br>Sundheimer Huhn                                       |
| <b>B</b> amberger Hörnla<br>Bamberger Knoblauch<br>Bamberger Rettich<br>Bamberger Spitzwirsing<br>Berliner Weiße<br>Birkenfelder Rotapfel<br>Blauer Frühburgunder<br>Bremer Scheerkohl<br>Buntes Bentheimer Schwein<br>Burger Brezel | <b>G</b> lanrind<br><b>H</b> interwälder Rind<br>Höri-Bülle<br><b>J</b> akob Fischer (Apfel)<br><b>K</b> asseler Strünkchen<br>Kesselheimer Zuckererbse<br>Kölner Palm                             | <b>O</b> riginal Braunvieh im Allgäu<br>Ostheimer Leberkäs<br><b>P</b> aas Lintorfer Frühe (Bohne)<br><b>R</b> amelsloher Huhn<br>Rhönschaf<br>Rotes Höhenvieh<br><b>S</b> chwäbischer Dickkopf-Landweizen | <b>T</b> auberschwarz<br>Teltower Rübchen<br><b>W</b> asserberger Sämling (Pfirsich)<br>Weideochse vom Limpurger Rind<br>Weiße gehörnte Heidschnucke<br>Weißlacke aus dem Allgäu<br>Würchwitzer Milbenkäse |

Die einen nennen es

# ZEITVERSCHWENDUNG,

wir



# Sorgfalt.



**MOUNT HAGEN.**  
Kaffee für Fortgeschrittene.

