



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Kölner Palm

Hasenohriger, robuster Feldsalat vom Kölner Vorgebirge

Arche Passagier seit 2016

Unterstützt von Slow Food Köln

Beschreibung des Passagiers

Der gemeine Feldsalat ist zusammen mit dem Getreide bereits in der Jungsteinzeit nach Deutschland gelangt. Unsere heutige Bezeichnung Feld- oder Ackersalat kommt nicht daher, dass dieser auf Feldern oder Äckern gezogen wurde, sondern ist die jahrhundertalte Benennung für die Wildpflänzchen, die auf und neben den Feldern und in Weinbergen wuchsen, wo sie als Wildsalat im Herbst, Winter und zeitigen Frühjahr gesammelt wurden. Wahrscheinlich erst nach 1700 wurde der Feldsalat auch in Gärten gezogen und durch Auslesezüchtung in eine mitteleuropäische Kulturpflanze umgewandelt. Die Wildsammlung blieb aber in Deutschland noch lange erhalten. Der Feldsalat Kölner Palm (*Valerianella eriocarpa* Desv. cv. Kölner Palm) ist eine alte Kultursorte von der Ville bei Köln. Dies ist ein Bergrücken, der beim Einsinken der Kölner Bucht übrig geblieben ist. Vor allem am Osthang der Ville zur Rheinebene hin, im sogenannten Vorgebirge, wird – begünstigt durch die Leelage und eine mächtige Lössabdeckung – ein intensiver Gemüse- und Obstanbau betrieben.

Der Kölner Palm, ein Feldsalat mit hellgrünen, länglichen und hasenohrförmigen Blättern, zeichnet sich durch eine geringe Anfälligkeit für Pflanzenkrankheiten wie Mehltau aus. Außerdem geht er drei Wochen später in Blüte als andere Sorten. Dies macht ihn besonders attraktiv für die Frühjahrsnutzung bei Überwinterungsanbau, sowohl für die Direktvermarktung als auch für den Hausgarten.

Gefährdung des Passagiers

Im Erwerbsanbau war Feldsalat lange Zeit eher selten zu finden, weil ihn die arbeitsaufwändige Ernte teuer machte. Heute werden die Jungpflanzen im Gewächshaus vorgezogen und maschinell gepflanzt. Dadurch sind die viel größeren Pflanzen leichter zu ernten. Außerdem sind moderne F1-Hybriden ertragssicherer als samenfeste, alte Sorten wie beispielsweise der Kölner Palm. Diese spielen daher im Erwerbsanbau heute keine Rolle mehr.

Vermarktung des Passagiers

Der Kölner Palm ist zur Zeit nur als Saatgut zu erhalten. Der Demeter-Biohof Bursch in Bornheim trägt sich mit dem Gedanken, den Kölner Palm in sein Sortiment zu übernehmen.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Laut Masterarbeit von Claude Petit von der Agrarwissenschaftlichen Fakultät der Universität Bonn (14.1.2015) wurde der Feldsalat „zu Beginn des 20. Jahrhunderts vor allem am südlichen Vorgebirge angebaut. Dazu wurde er auf frei werdenden Parzellen ab Ende Juli den ganzen Herbst über eingesät. Eine weitere Einsaat konnte dann bereits wieder im beginnenden Frühling erfolgen. Feldsalat war dabei häufig die Vorfrucht von Frühkartoffeln, Erbsen, Möhren, Kohlrabi, Kopfsalat, Mairettich oder Puffbohnen beziehungsweise die Nachfrucht von Bohnen, Gurken, Tomaten oder Spätkohl.“

Geschmack des Passagiers

Die Sorte Kölner Palm ist im Vergleich zu den heute im Gewächshaus angebauten und stark gedüngten Sorten deutlich geschmacksintensiver. Die Blätter sind robuster, bissfester, weniger „lappig“ und daher widerstandsfähiger in einer Vinaigrette. Ihre Herkunft als Ackerwildpflanze ist schmeckbar.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/koelner_palm

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.



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