



Mehr als siebenzig Passagiere werden von Slow Food Deutschland geschützt, um nicht in Vergessenheit zu geraten – alles vom Verschwinden bedrohte, regional wertvolle Lebensmittel. Nutztierarten wie das neu aufgenommene Coburger Fuchsschaf gehören dazu, ebenso Kulturpflanzen wie die alte Grünkohlart Lippische Palme. **Gerhard Schneider-Rose** und **Anita Idel** aus der Arche-Kommission stellen die zwei Neuen vor.

Neue Passagiere an Bord

Lippische Palme und Coburger Fuchsschaf

Brauner Grünkohl

Der 71. Passagier in der Arche des Geschmacks aus Deutschland ist mit der Lippischen Palme eine der alten norddeutschen Grünkohlvarianten, die alle eine große regionale Bedeutung für traditionelle Grünkohllessen im Winterhalbjahr haben. Der Antrag wurde erarbeitet von Agnes Sternschulte (Mitarbeiterin des Freilichtmuseums Detmold des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe), unterstützt von Slow Food Südlicher Teutoburger Wald.

Die Lippische Palme (auch Lippischer Braunkohl oder Ziegenkohl genannt) ist eine hochstämmige Grünkohlart aus der Region Westfalen-Lippe, sie wird etwa 1,60 Meter groß. Die Pflanze hat einen violetten Stängel und grün-violette, gekrauste Blätter. Die unteren fünf bis sechs älteren Blätter verwelken im Laufe des Pflanzenwachstums oder können nach und nach als Viehfutter gepflückt werden.

Die Kohlsorte hatte in der Region eine große Bedeutung als Gemüse- und Futterpflanze, wobei alle Teile der Pflanze verwendet wurden: die Wurzeln als Heizmaterial, die unteren Blätter und der Strunk als Viehfutter vor allem für Ziegen, die Blattrosette mit den zarten Pflanzenteilen ergibt ein delikates Kohlgericht.

Die Blätter sind insgesamt süßer und milder im Geschmack als die der klassischen niedrigen Grünkohlarten. Wegen der geschmacklichen Milde wird die Lippische Palme besonders zubereitet: Während beim klassischen Grünkohl die Blätter abgestreift werden, verwendet man auch die feinen Blattrippen und sogar etwas von dem Mark. Dies gibt den Gerichten einen kohlrabiähnlichen Geschmack.

Anbau nur in Privatgärten

Bereits 1626 zeigt ein Kupferstich die Lippische Palme (hier als »Brauner« bezeichnet) als Wappendarstellung zur Mitgliedschaft des Grafen Otto zur Lippe in die »Fruchtbringende Gesellschaft« zur Pflege der deutschen Sprache und des Gemeinns. Die Pflanze hatte in Lippe für den »kleinen Mann« eine große Bedeutung. Im 19. Jahrhundert gingen viele Männer als Ziegeleiarbeiter auf Wanderschaft. Die Frauen blieben mit ihren Kindern zurück und versorgten sich mit Gartenfrüchten und mit den Produkten des Kleinviehs, vor allem den Ziegen. Wenn die als



Arche des Geschmacks®

Saisonarbeiter tätigen Männer im Winter nach Hause kamen, wurde zum Festessen ein Tier geschlachtet. Dazu wurde der Braune Kohl serviert. Die Kultur des Braunkohlens in den Wintermonaten war in der Region Lippe weit verbreitet und hat heute noch eine identitätsstiftende Bedeutung. Nach wie vor gibt es die traditionellen »Braunkohlens«, allerdings meist nicht mehr mit der hochstämmigen Sorte.

Der Anbau von Grünkohl hat heute noch eine große Bedeutung für die Region, es gibt große Anbauflächen und ein Produzent von Kohlkonserven ist in der Region ansässig.

Die hochstämmigen Pflanzen werden für den gewerblichen Anbau nicht genutzt. Moderne Erntemaschinen können sie nicht ernten, unter anderem auch wegen der Inhomogenität, außerdem ist der Ertrag geringer. Auch die Verwertung als Viehfutter spielt heute so gut wie keine Rolle mehr.

Die Lippische Palme ist offensichtlich nie züchterisch bearbeitet worden, sondern hat sich in verschiedenen Linien als relativ inhomogene »Hofsorte« erhalten. Einst gängige und überall in der Region Lippe verbreitete Gemüseart, wird der Braunkohl heute nur noch von wenigen Kohlliebhabern in ihren Privatgärten ver-

mehrt. Als Saatgut ist er bei den großen Saatgutfirmen bzw. im gängigen Samenhandel nicht zu kaufen, nur Arche Noah und Dreschflegel bieten die Lippische Palme an. Das LWL-Freilichtmuseum Detmold vermehrt derzeit 14 verschiedene Herkünfte der Lippischen Palme, die in Patenschaften zur Erhaltung an interessierte Gärtner weitergegeben werden.

Gerhard Schneider-Rose

Weitere Informationen
Lippische Palme

→ www.slowfood.de/lippische_palme

Die einen nennen es

ZEITVERSCHWENDUNG,

wir



Sorgfalt.



MOUNT HAGEN.
Kaffee für Fortgeschrittene.





Foto: Marius Wittur

Schafe mit »goldenem Vlies«

Coburger Fuchsschafe sind traditionell verbreitet in den kargen Mittelgebirgslandschaften der fränkischen Regionen Bayerns, der gesamten Rhön und im Württembergischen. Mit einer Widerristhöhe von 60-70 Zentimeter gelten sie als mittelgroß. Böcke wiegen 80-90 Kilo, Muttertiere 50-65 Kilo. Sie sind hornlos, haben eine leichte Ramsnase sowie einen langen Schwanz. Ihr besonderes Charakteristikum ist das »goldene Vlies« – ihr leicht rötlich schimmerndes Fell, das auch den Bauch umhüllt. Kopf und Beine sind unbewollt und durch rotbraune Haare bedeckt. Coburger Füchse zählen wegen ihrer einfachen Wolle zu den »schlicht-wolligen« Schafen.

In der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts machten Handelshemmnisse die Haltung von Schafzassen ohne hochwertige Wolle unrentabel. Dennoch waren noch Anfang des 20. Jahrhunderts 60 Prozent des Schafbestandes in der Provinz Coburg fuchsköpfige, schlicht-wollige Schafe. Aber dann führten die auf Reinrassigkeit zielenden »Reichsgesetze zur Förderung der Tierzucht« fast zu deren Ausrottung. Die Rettung kam zeitgleich in Person des schwäbischen Tuchmeisters Otto Strietzel, der sich für die Zucht einheitlich fuchsfarbener Tiere engagierte, aus deren Wolle dann Hausweber im Fichtelgebirge einen einheimischen Tweedstoff herstellten.

Gute Landschaftspfleger

So überlebten die Coburger Füchse, sind aber weiterhin bedroht. Das bayerische

Herdbuch nennt aktuell 80 Böcke und 1851 Muttertiere. Die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH) listet sie in der Vorwarnstufe. Der Inzuchtgrad ist hoch. Deshalb machen sich Züchter wie Marius Wittur, Quittenexperte aus Franken, dafür stark, auch Böcke mit Mähne, die in Bayern nicht beliebt sind, in die Zucht einzubeziehen.

Ebenso wichtig ist, dass die Rasse ihre besonderen Merkmale behält – wie ihre Genügsamkeit und die guten Muttereigenschaften. Die Muttertiere gebären unkompliziert und kümmern sich gut um ihre i.d.R. ein bis zwei Lämmer. Aber in der Zucht dominieren Leistungskriterien wie mehr Zwillinge und Drillinge die Bewertungen der Tiere, und die hängen von Kraftfutterzugaben ab. Die Eignung der Coburger Füchse zur Landschaftspflege ist aber überlebenswichtig. Denn nur, weil sie robust und genügsam sind, können sie auch Gräser magerer Böden gut verwerten. Hinzu kommt ihre Marschfähigkeit, die sie auch für die Wanderschäferrei qualifiziert.

Delikates Fleisch

Das »goldene Vlies« ist auch heute begehrt für verschiedenartige Wollerzeugnisse. Der gleichnamigen Genossenschaft für den Vertrieb von Fuchsschaf-Wolle gehören bundesweit über 70 Genossen an. Das Portal »Genussregion Oberfranken« reklamiert für sich das Coburger Fuchsschaf als typische Spezialität. Noch wird das Fleisch überwiegend von den Schafhaltern direkt vermarktet – an Privatpersonen und interessierte Gastronomen. Vereinzelt vermarkten fleischverarbeitende Betriebe anspruchsvolle Fertigprodukte verschiedener Art. Das Fleisch schmeckt wildbretähnlich delikates, ist feinfaserig und dadurch zart. Es gilt, die wachsende Konsumentenbewegung für diese regionale Spezialität zu sensibilisieren. Anita Idel ●

Weitere Informationen
Coburger Fuchsschaf

→ www.slowfood.de/coburger_fuchsschaf