

## Maiwirsing

### Der wohlschmeckende Frühlingsboote

Arche Passagier seit 2008

Unterstützt von Slow Food Bonn und Slow Food Köln

### Beschreibung des Passagiers

In alten Zeiten wurde der Maiwirsing, *Brassica oleracea* convar. *Capitata* var. *sabauda* cv. Bonner Advent, im Köln - Bonner Raum als Frühlingsbote von Jung und Alt ungeduldig erwartet, löste er doch das Lagergemüse der Winterperiode ab. Sein Erscheinen auf den Wochenmärkten der Region bedeutete: Der Winter ist vorbei, Felder und Gärten liefern wieder frisches Gemüse.

Der Maiwirsing ist eine sehr helle und zarte Form des Wirsingkohls mit lockerer Kopfbildung und weniger krausen Blättern als andere Wirsingsorten. Er hat eine geringe Schossanfälligkeit. Der Maiwirsing hat hochstehende Blätter, damit ist er unempfindlicher gegen Fäulnis und Krankheiten und benötigt wenig Pflanzenschutz. Er ist schneefest, benötigt aber Standorte mit milden Wintern, da er nur bis Temperaturen von  $-8^{\circ}\text{C}$  frostunempfindlich ist. Im August wird er auf Saatbeete gesät, die Jungpflanzen werden dann im Herbst auf den Acker gepflanzt, verbleiben im Winter auf dem Feld und können, je nach Witterung, von Ende April bis in den Mai hinein in mehreren Gängen geerntet werden.

Die Vorgebirgsebene im Alfterer bzw. Bonner Raum bietet für den Anbau ideale klimatische Voraussetzungen. Für die Bauern aus dem Vorgebirge war er über lange Zeit die erste Einnahmequelle im Jahr.

### Gefährdung des Passagiers

Im Laufe der Zeit hat sich der Verbrauchergeschmack durch Tiefkühlkost, die Importe anderer Gemüse aus südlichen Ländern und den zunehmenden Unterglasanbau stark verändert. Tomaten, Gurken, Salat, Bohnen liegen zu jeder Jahreszeit in den Supermärkten aus. So ging viel Bewusstsein für Saisonalität und Regionalität von Lebensmitteln verloren und die Nachfrage nach dem guten alten Maiwirsing ging stetig zurück.

Es gibt heute nur noch wenige Betriebe, die ihn mit eigenem Saatgut anbauen. Der Nutzpflanzengarten in den Botanischen Gärten der Universität Bonn hat die Sorte „Bonner Advent“ des Maiwirsings in seine Sammlung bedrohter regionaler Nutzpflanzensorten aufgenommen und versucht die Sorte zu erhalten. Wer weiß, vielleicht sind kommende Generationen froh, ein so leckeres, regionales Gemüse ganz „unplugged“ anbauen zu können.

### **Vermarktung des Passagiers**

Der Erwerb des Maiwirsings ist derzeit nur über die Erzeuger (Direktvermarktung) oder in einzelnen EDEKA-Einzelhandelsgeschäfte in NRW möglich.

### **Regionale Bedeutung des Passagiers**

Das Hauptanbaugebiet des Bonner Advent lag im Vorgebirge von Bonn-Poppelsdorf über Dransdorf bis nach Alfter, heute besonders um Oedekoven herum. Von den ursprünglichen Flächen ist heute vieles überbaut, sodass sich der Anbau nach Oedekoven verlagerte.

Das Vorgebirge ist eine Landschaft, die die Kölner Bucht westlich begrenzt und zwischen Köln und Bonn liegt. Es ist Teil des Höhenzugs der Ville. Mächtige äolische Lössablagerungen aus dem Quartär machen es so fruchtbar. Das Vorgebirge ist deshalb seit etwa 200 Jahren durch intensiven Gemüse- und Obstanbau gekennzeichnet.

In verschiedenen Samenkatalogen, so 1937 bei der Firma Samen-Schmitz, einer alten Bonner Samenhandlung oder 1956 bei der Firma Mohr, wird der Maiwirsing „Bonner Advent“ als in ganz Mitteleuropa bekannte Weltmarke bzw. als Bonner Spezialsorte von Weltruhm angepriesen. Man kann daraus schließen, dass er auch in anderen Gegenden mit milden Wintern angebaut wurde.

### **Geschmack des Passagiers**

Seine zarten Blätter zeichnen sich im Gegensatz zur winterlichen Lagerware durch einen sehr milden, angenehmen Kohlgeschmack aus und liefern ein frisch-grünes Gemüse.

So wurde der Maiwirsing traditionell zubereitet: Kopf halbieren, Strunk und Stiele entfernen, in mundgerechte Stücke rupfen und in Salzwasser gar kochen; separat eine Mehlschwitze herstellen, mit Salz und Muskat würzen, Gemüse hinzugeben. Wir empfehlen eine zeitgemäßere Variante: einfach in wenig Wasser gar dünsten, ein Stich gute Butter und Gewürze nach eigenem Geschmack dazu - fertig.

Gerne wurde er auch mit zerstampften Salzkartoffeln als „Wirsing untereinander“ serviert.

### **Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers**

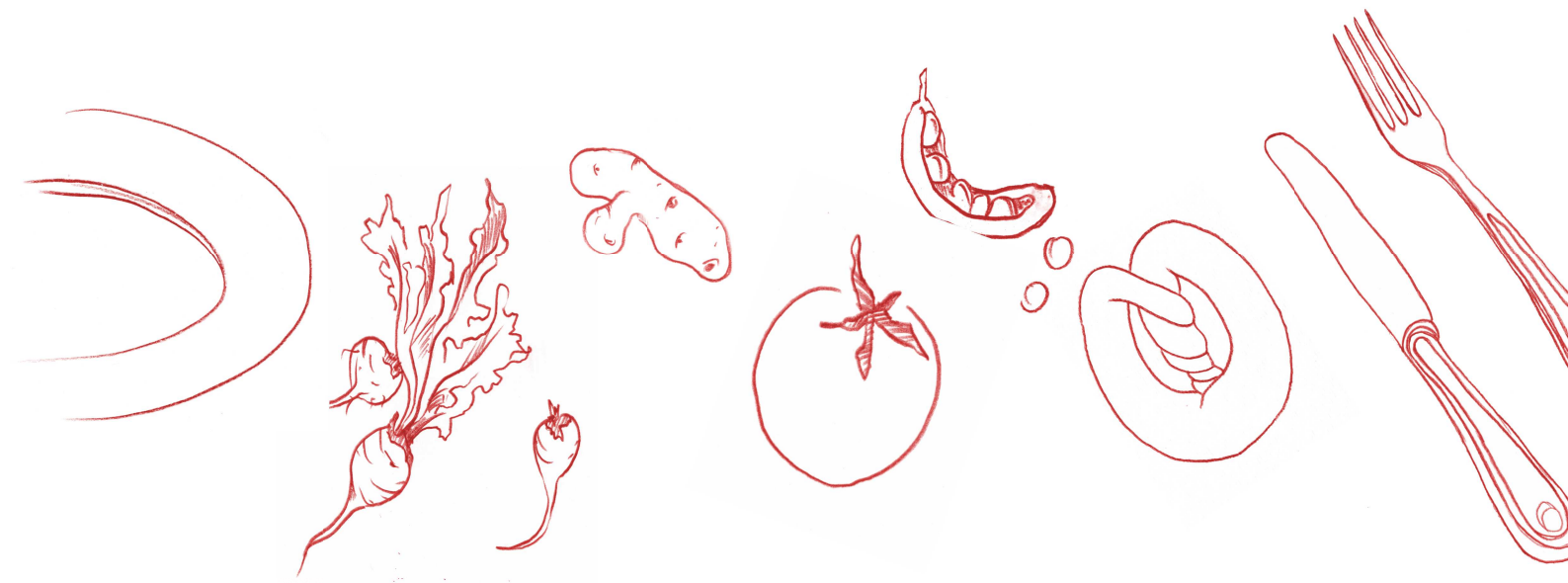
Die Aussaat erfolgt in der zweiten Augushälfte in Saatreihen, die Jungpflanzen werden im Oktober auf die Felder gebracht, der Pflanzabstand beträgt ca. 50 x 50 cm. Die Pflanzung erfolgt vorzugsweise in vertiefte Rillen zum Schutz der Jungpflanzen. Die Pflanzen verbleiben im Winter auf dem Feld und können, je nach Witterung, von Ende April bis in den Mai hinein in mehreren Gängen geerntet werden.

Die Saatgutproduktion erfolgt heute bei den wenigen verbliebenen Gemüsebauern, welche die Sorte noch anbauen. Einige gut entwickelte Pflanzen werden dazu bei der Ernte markiert, ausgegraben und an geeigneter Stelle erneut ausgepflanzt. Hier wachsen sie weiter, um im darauf folgenden Jahr zu blühen und zu fruchten. Wichtig ist, dass zu diesem Zeitpunkt keine anderen Kohlarten in der Nähe blühen, um eine Kreuzung mit dem Maiwirsing zu vermeiden. Das heranreifende Saatgut muss vor Vogelfraß geschützt werden. Die Ernte der reifen Samen erfolgt im Sommer.

### **Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen**

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

[www.slowfood.de/maiwirsing](http://www.slowfood.de/maiwirsing)



Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutztierassen, Kulturpflanzen und Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind, und trägt so zur Rettung unseres kulinarisch-kulturellen Erbes bei.



**Slow Food**<sup>®</sup>  
Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt.

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food  
Deutschland e. V.:**

[www.slowfood.de/service/kontakt/](http://www.slowfood.de/service/kontakt/)

Slow Food Deutschland e.V.  
Geschäftsstelle  
Luisenstr. 45  
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0  
Fax (030) 2 00 04 75-99

[info@slowfood.de](mailto:info@slowfood.de)