



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Paas Lintorfer Frühe

Buschbohne aus dem Rheinland mit feinem Geschmack

Arche Passagier seit 2014

Unterstützt von Slow Food Düsseldorf und Slow Food Duisburg-Niederrhein

Beschreibung des Passagiers

Die Paas Lintorfer Frühe wurde in den 40er-Jahren des letzten Jahrhunderts von der Firma „Paas & Co. Samenzucht und Samenhandlung“ aus Ratingen-Lintorf bei Düsseldorf gezüchtet und bundesweit vertrieben. Die als Hochzuchtsaatgut seit Mitte der 1940er-Jahre anerkannte und ertragreiche Bohnensorte hat sich in allen Lagen und Bodenarten bewährt.

Diese bis zu 65 Zentimeter hohe Buschbohne blüht weiß und trägt ab August gerade grüne, circa 16 Zentimeter lange Hülsen mit weißen, nierenförmigen Samen. Im Vergleich zu anderen Buschbohnsorten ist die Paas Lintorfer Frühe etwas anspruchsvoller im Anbau, da ihre Kerne dünnhäutig und daher auf gute Voraussetzungen beim Saattermin angewiesen sind. Das heißt sie brauchen gutes „Bohnenwetter“ mit wenig Niederschlag und einer ausreichenden Bodentemperatur. Die Aussaat erfolgt häufig erst nach dem 20.Mai. Das rasche Jugendwachstum der Bohne holt einen eventuellen Rückstand schnell wieder auf.

Gefährdung des Passagiers

Seit den 1970er-Jahren ist die Paas Lintorfer Frühe nicht mehr am Markt erhältlich. Der Fortbestand dieser Sorte ist über das Engagement des Vereins zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V. gesichert worden. Sie wird von sogenannten Paten angebaut, die das Saatgut weitergeben, verbunden mit der Bitte, die Bohnensorte selbst anzubauen und eigenes Saatgut zu gewinnen.

Vermarktung des Passagiers

Die Paas Lintorfer ist bei einigen Gärtnern der Region wieder im Anbau, Saatgut ist als freie Sorte erhältlich.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Die traditionell im Rheinland nahe Düsseldorf gezüchtete Bohnensorte ist in dieser Region immer noch am meisten verbreitet.

Geschmack des Passagiers

Verwendet wird die Bohne als Grünbohne, da die fadenlosen Hülsen einen feineren und milderem Bohnengeschmack haben als fädige Bohnen, die sich eher durch einen kräftigen Bohnengeschmack auszeichnen. Sie lässt sich gut zu Bohnengemüse, Salaten und Suppen verarbeiten. Jung und frisch geerntet, in Wasser bissfest gegart, mit Butter angedünstet und mit Kräutern wie Petersilie, Bohnenkraut, Thymian, Oregano oder Basilikum zubereitet, entfaltet sie ihren dezenten Bohnengeschmack.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/paas_lintorfer_fruhe

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