



Neue Passagiere an Bord

Schöner von Herrnhut und Binkelweizen

Gleich zwei neue deutsche Passagiere wurden vor Kurzem in die Slow Food Arche aufgenommen: der Apfel Schöner von Herrnhut – vom Hochstamm – und die traditionelle Getreidesorte Echter Binkelweizen. **Gerhard Schneider-Rose** und **Herbert Steiner** aus der Arche-Kommission stellen die beiden Neuen vor.



Sechste Apfelsorte in der Arche

»Schöner von Herrnhut« heißt die traditionelle Apfelsorte aus der Oberlausitz, deren Aufnahme in die Arche als 79. deutscher Passagier von Slow Food Dresden und Slow Food Lausitz unterstützt wurde. Namensgeber ist der Ort Herrnhut, wo er als Zufallssämling 1880 durch den Baumschulbesitzer A. Heintze entdeckt und vermehrt wurde.

Es ist ein ausgesprochener Herbstapfel, der ab September reif ist und bis Januar, Februar gelagert werden kann. Die Schale ist grüngelb bis leuchtendrot mit dunkelroter Deckfarbe, die Frucht selbst ist relativ klein. Holz und Blüten sind beachtlich frostwiderstandsfähig, damit ist die Sorte auch für raue, windige Standorte und den Anbau in Extrem- und Höhenlagen empfehlenswert. Sie gilt als guter Tafel-, Saft- und Wirtschaftsapfel, vom Geschmack

her süßsauerlich und aromatisch. Der Saft des »Schönen« hat eine honiggelbe Farbe und ein leichtes Birnen- sowie Quittenaroma.

Sein hoher Gehalt an Polyphenolen – aromatische Verbindungen, die zu den sekundären Pflanzenstoffen gehören – ist der Grund für das Aroma des Apfels. Jedoch haben Äpfel mit hohem Polyphenolgehalt nicht immer eine perfekte Form und das Fruchtfleisch verfärbt sich beim Anschneiden schnell braun. Solche »Makel« sind heute unerwünscht, und so enthalten viele neu gezüchtete Sorten weniger Polyphenole als ihre Vorgänger. Dabei wird vermutet, dass diese Polyphenole die allergenen Stoffe im Apfel unschädlich machen.

Zum Reinbeißen und Trinken

Die Apfelsorte war in der Oberlausitz und ganz Sachsen ein beliebter Baum für Straßenränder, Streuobstwiesen und Gärten. Noch ist er verbreitet, wird aber zunehmend durch neue Sorten verdrängt, weil die allgemeine Entwicklung weg vom extensiven Hochstammobstbau als Teilbereich des landwirtschaftlichen Betriebs und hin zu spezialisierten Obstbaumbetrieben mit intensiv gepflegten Niederstamm-Plantagen geht.

Auch heute noch ist der Schöne von Herrnhut in fast allen Baumschulen in der Oberlausitz und in auf alte Obstsorten spezialisierten Baumschulen erhältlich. Frische Äpfel sind in der Erntezeit unter anderem in der Apfelscheune Cannewitz im Angebot oder direkt online bestellbar. Seit einigen Jahren gibt es Lohnmostenereien in Rietschen, Oderwitz, Wittichenau und Cannewitz, bei denen man sortenreinen Apfelsaft vom »Herrnhuter« kaufen kann. Für die Freunde von Obstbränden bieten die Spezialitätenbrennereien »Augustus Rex« in Moritzburg und die »Sächsische Spirituosenmanufaktur« in Kirschau die Möglichkeit, ein sortenreines Destillat vom Schönen von Herrnhut zu kaufen.

Gerhard Schneider-Rose

Ab September ist Erntezeit für den Schönen von Herrnhut, auf Streuobstwiesen finden sich dann auch viele vom Baum gefallene Äpfel.



Echter Binkelweizen

Der Binkelweizen ist eine ca. 3 000 Jahre alte, eigenständige Weizenart der Gattung *Triticum* (*aestivum* ssp. *compactum*), die in Süddeutschland, Schweiz, Österreich (Tirol) und Norditalien

Arche des Geschmacks®

angebaut wurde. Im alpinen und voralpinen Raum war das noch bis zum 20. Jahrhundert sporadisch der Fall, dann wurde er durch Hochzuchtsorten vollständig verdrängt.

Die Echten (mit anderen Getreidearten nicht vermischten bzw. gekreuzten) Binkelweizen – es gibt mehrere Varietäten – sind mittellang und winterfest, die Ähre mit kleinen Körnern ist kurz und kompakt. Diese Kompaktähre, ob begrannt oder unbegrannt, ist ein wesentliches Merkmal aller Echten Binkelweizen einschließlich des begrannten Igelweizens. Deshalb wird der Binkelweizen auch Zwerg-, Berg- oder Pfahlbauweizen genannt. Seine Ansprüche an Klima und Anbau sind niedrig, hohe Düngergaben benötigt er nicht. Binkelweizen galten vor allem als Brotgetreide.

Schatzbewahrer

Heute finden sich zahlreiche Varietäten des Binkelweizen nur noch in Genbanken, Museumsgärten und staatlichen Erhaltungsprojekten. Die verfügbaren Mengen an Saatgut sind klein und machen Wiederaanbauversuche zu einer langwierigen Aufgabe. Die Vermehrung erfolgt zunächst auf Kleinstparzellen, um Eigenschaften und Anbaufähigkeit der Sorten zu testen. Interessante Binkelweizen werden dann auf immer größeren Flächen vermehrt, bis die Saatgutmenge den Anbau von wenigstens einem Hektar erlaubt. Darüber vergehen mindestens fünf Jahre.

Mit dem – nach dem schwäbischen Dickkopf-Landweizen – zweiten erfolgreichen Rekultivierungsprojekt von Prof. Jan Sneyd, einem pensionierten Pflanzenzüchter, und dem Bäckerhaus Veit in der Nähe von Stuttgart wurde erstmals seit 100 Jahren in Württemberg ein Binkelweizen für die Verbraucher wieder verfügbar. Es gelang im vergangenen Jahr, eine Ernte von mehr als zwei Tonnen »Samtrot«-Binkelweizen einzufahren und davon Brot zu backen. Das Binkelbrot hat eine rösche Kruste, die Krume ist sehr locker mit einem nussig-kraftigen Geschmack und vielen Ballaststoffen.

Dieses Rekultivierungsprojekt steht nicht allein: Unter der Projektleitung von U. Schulze (Landwirtschaftskammer NRW) wurde dieses Jahr ein »Gelber Igel« nahe Hamminkeln gesät. Und auch bundesweit gibt es unter jungen Ökolandwirten »Schatzbewahrer«, die alte Sorten wieder anbauen. Mit ihrer Genügsamkeit und Robustheit haben sie Eigenschaften, die in Zeiten des Klimawandels wieder gefragt sind. Beispielsweise speichern die längeren Halme mehr Wasser für eventuelle Dürreperioden.

Herbert Steiner

Weitere Informationen

➔ www.slowfood.de/schoener_von_herrnhut

➔ www.slowfood.de/binkelweizen



Komm genießen-Comté

Ob am Stück, als Käsewürfel, geraspelt, gerieben oder überbacken: Es gibt unzählige Möglichkeiten, den COMTÉ zu genießen. Tolle Rezeptideen finden sich unter www.comte.de/rezepte. Wie wäre es zum Beispiel mit Käsehäppchen mit Birnensalsa, Käse-Wein-Suppe mit Roter Beete oder Flammkuchen mit

COMTÉ und Rucola? Viele weitere Rezepte, die die Aromenvielfalt des erlesenen Bergkäses hervorbringen, enthält auch das COMTÉ-Kochbuch – von Fingerfood und Kleinigkeiten über Suppen und Salate bis hin zu speziellen Anregungen zum Kochen und (Über-)Backen. Neben den Rezepten finden sich in dem handlichen Kochbuch wertvolle Informationen über die Herkunft, Herstellung, Reifung und Lagerung des Premium-Hartkäses. Weitere Infos: www.comte.de/rezepte/kochbuch. Gutes Gelingen und „Bon appétit!“



www.comte.de

[www.comte.de/facebook](https://www.facebook.com/comte)

www.instagram.com/comte_kaese