



Fotos © Albrecht Arnold, BESH, Dieter Ruoff, Kirchheim

Neu in der Arche des Geschmacks

Wie süß: drei aus dem Süden

Die erste Süßkirschensorte, eine Birnenrarität und eine alte Landschweinrasse sind in die Arche des Geschmacks aufgenommen worden. Mit ihnen zählen 43 deutsche Passagiere, die regionale Qualität auf den Teller und ins Glas bringen, zum internationalen Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. **Martina Hasewinkel** von der Arche-Kommission beschreibt sie im Kurzporträt.

AUS BADEN-WÜRTTEMBERG ERMSTÄLER KNORPELKIRSCH

Eigenschaften

Ein Frühblüher ist diese Süßkirschensorte, die als Steinobst zur Familie der Rosengewächse zählt. Der starkwüchsige, hochstrebende Baum mit mächtiger Kugelkrone lockt zur Baublüte schon im April ins Ermstal. Die Knorpelkirsche ist als Kulturform der Süßkirsche ein Nachfahre der Vogelkirsche. Bereits in vorchristlicher Zeit gelangten Süßkirschen aus Kerasos vom Schwarzen Meer nach Rom, woraus sich der Name entwickelte: Cerise, Cherry und Kirsche bei uns. Der Baum trägt erst im fortgeschrittenen Alter. Die Früchte reifen

gegen Ende der Saison. Sie sind schwarz, festfleischig und witterungsbeständig.

Warum schützenswert

In einer Schenkungsurkunde aus dem Jahr 1089 an das Kloster Zwiefalten wird diese Region beschrieben: »Das ist ein Land der Verheißung, ein Land reich an Frucht und Wein ... und mit einem Wald an Obstbäumen«. Heute ist der Bestand der Streuobstwiesen und der großkronigen Bäume der Ermstaler Knorpelkirsche aufgrund des hohen Alters der Bäume und fehlender Aktivitäten bei der Nachpflanzung gefährdet.

Geschmack

Die süße, saftige und tiefrote Süßkirsche wird vorrangig ab Hof oder auf Wochenmärkten verkauft und frisch verzehrt. Ihr außergewöhnlich aromatischer Geschmack und hoher Zuckergehalt sowie ihre dunkelrote Farbe ermöglicht die Verarbeitung zu hochwertigen Destillaten, Säften und Backwaren. Der Arbeitskreis Obstbau und Baumwarte im Landkreis Reutlingen e. V. engagiert sich für den Erhalt dieses Kulturbotschafters des Ermstals.



AUS BADEN-WÜRTTEMBERG SCHWÄBISCH-HÄLLISCHES LANDSCHWEIN

Eigenschaften

Die älteste deutsche Sattelschweinrasse, mit ihren typischen Kennzeichen – schwarzer Kopf- / Halsbereich, heller Sattel sowie schwarze Hinterseite bis über beide Oberschenkel – hat chinesische Vorfahren. Die Ost-Indische Handelskompanie führte Maskenschweine aus der chinesischen Provinz Jinhua nach England ein, die 1820 nach Württemberg kamen. Gepaart mit dem heimischen Landschwein beeindruckte die neue Rasse die Bauern der Region Schwäbisch Hall, die zur Namensgebung führte. Entstanden ist eine großrahmige, robuste, fette und fruchtbare Landrasse.

Warum schützenswert

In den 1960er-Jahren, den »fetten« Wirtschaftswunderjahren stieg die Nachfrage nach magerem Fleisch rasant an. Landrassen waren zu speckig, Fleisch- und Schinkenanteil zu gering.

Als die Rasse Anfang der 1980er-Jahre als ausgestorben galt, engagierten sich Hohenloher Bauern für den Erhalt »ihrer« Landschweinrasse. Das Besondere fasste bereits 1844 das »Landwirtschaftliche Correspondenzblatt« zusammen: »... nirgends trifft man die eigentümliche und vorzügliche Rasse von Schweinen an, welche der Hällische Bauer hat«. 1986 gründeten 17 Mitglieder die Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein e. V. Heute zählt die Vereinigung 250 reinrassige Sauen und vier Eberlinien. Die Gesellschaft zur Erhaltung alter Haustierrassen (GEH) stuft die Rasse als stark gefährdet ein. Arche-Passagiere sind ausschließlich



reinrassige Tiere, die im Zuchtbuch der Vereinigung erfasst sind.

Geschmack

Das Fleisch ist dunkelrot, kernig-fest, eine aromatisch kräftig-milde Süße charakterisiert es. Seine Struktur ist gut marmoriert.



AUS BADEN-WÜRTTEMBERG SCHWARZE BIRNE

Landes existiert keine Birnensorte mit diesem Namen. Anspruchslos mit guten Erträgen, gedeiht sie am besten an warmen Hängen im Weinbauklima. Wie bei Streuobstsorten üblich, liefert sie nur alle zwei Jahre einen Vollertrag. Die Früchte sind klein bis mittelgroß. Ihre Reifezeit beginnt Mitte Oktober, oft fallen sie erst nach dem Laub Anfang November. Die großen Bäume mit oval-hoher Kronenform sind markante Sorten der Streuobstwiesenlandschaft.

Warum schützenswert

Der Bestand der traditionell naturnah bewirtschafteten Streuobstwiesen ist stark gefährdet. Von der Schwarzen Birne sind nur noch acht Bäume, deren Alter zwischen 80 und 100 Jahren liegt, bekannt. Sie stehen im Hauptverbreitungsgebiet, dem Neuffener Tal. Den Zenit ihres Lebens haben alle Bäume überschritten und sind

abgängig. Um diese Birnenrarität zu sichern, starteten engagierte Obstbauern ein Vermehrungsprojekt in Zusammenarbeit mit einer Baumschule.

Geschmack

Vollmundig saftig, mit hohem Zuckergehalt, leicht herb im Geschmack ist die Schwarze Birne ein Bodenschatz mit der feinen Mineralität der Streuobstwiesen. Verarbeitet wird sie als typische Koch- und Mostbirne zu Saft und Wein. Für die Region ist der Most aus der Schwarzen Birne durch das ausgeprägte Aroma und den leichten Gerbstoffgehalt legendär. Auch als Grundlage für schmackhafte Birnenbrände besonders geeignet.

Eigenschaften

Die Schwarze Birne ist ein Zufallssämling unbekannter Herkunft vom Nordrand des Schwäbischen Albtraufs. Als Mostbirne für Fruchtweine geschätzt, ist auch die Namensgebung unerforscht. Im Sortenregister des