



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Wassenberger Sämling

Ein starkwüchsiger Pfirsich aus dem Rheinland

Arche Passagier seit 2016

Unterstützt von Slow Food Düsseldorf

Beschreibung des Passagiers

Am Rande des Naturparks Schwalm-Nette, zwischen Heinsberg und Wegberg, liegt das alte Städtchen Wassenberg, das dem Wassenberger Sämling seinen Namen gab. Eine Legende besagt, dass eine Baroness einige Pfirsichsteine aus Italien mitgebracht und dann am Wasserschloss Elsum eingepflanzt habe. Eine andere erzählt, dass ein Auswanderer aus Wassenberg, der später zurückgekehrt sei in heimische Gefilde und den man im Volksmund den „Amerikaner“ genannt habe, das Steinobst bekannt machte.

Der Wassenberger Sämling ist eine langlebige und für lockere, sandige Böden empfehlenswerte Pfirsichsorte aus dem Rheinland. Das Besondere an der im Heinsberger Raum einst sehr häufigen Sorte ist die Sämlingsvermehrung: Der Baum muss nicht veredelt werden. Der Wassenberger Sämling ist von starkem Wuchs und bildet eine langlebige, frostwiderstandsfähige, breit ausladende Krone. Er kann als Busch oder Halbstamm erzogen werden. Die Reifezeit ist etwas uneinheitlich und folgernd, etwa von Ende August bis Mitte September. Die Frucht ist mittelgroß bis groß. In der Vorderansicht ist der Pfirsich rundlich oval mit starker Bauchnaht, die die Frucht etwas ungleichmäßig teilt – teils mit eingeschnittener Rückenfurche, in der Seitenansicht ist er tennisballähnlich rund. Bei Pflückreife ist die Grundfarbe grünlich, später weißlich gelb. Die tiefrote Deckfarbe findet sich auf einem Viertel bis zwei Dritteln der Frucht, teils etwas gesprenkelt. Die Stielgrube ist tief, eng und zu Bauch und Rücken eingeschnitten. Der Stempelpunkt ist klein, teils auf kleinem, in einer Furche sitzendem Spitzchen. Der Wassenberger Sämling hat einen sehr kurzen, knopfartigen Stiel. Das Fruchtfleisch ist grünlich weiß, um den Fruchstein dunkel gerötet und saftreich-schmelzend. Im Geschmack hat er deutliche Säure und ist etwas herb. Er ist gut steinlöslich. Die Schale ist filzig. Trotz des festen Fruchtfleisches ist der Pfirsich nicht lagerfähig.

Der Wassenberger Sämling eignet sich besonders für die Weiterverarbeitung, dort entfaltet er sein einmaliges Aroma. Eingesetzt werden kann er in vielen Bereichen: halbiert in Einkochgläsern, verarbeitet in Marmeladen und Gelees, gepresst als Saft. Der Wassenberger Sämling ist äußerst kalorienarm, 100 Gramm haben nur etwa 40 Kilokalorien. Reif

geerntetes Obst und Gemüse enthält viele Vitalstoffe. Diesen Vorteil bietet auch der regional vermarktete Pfirsich gegenüber importierten Früchten.

Gefährdung des Passagiers

Die Gründe für das weitgehende Verschwinden des Wassenberger Sämlings liegen nicht nur im Untergang der Einmach- und Marmeladenkultur. Der gewerbliche Anbau dieser Pfirsichsorte ist auch riskant: Der Baum trägt unzuverlässig und ist zudem als Frühblüher in vielen Jahren ein Opfer später Fröste. Um die Ernte zu retten, zündeten die Obstbauern früher sogar Feuer unter den Pfirsichbäumen an, wenn es zu kalt wurde.

Kräuselkrankheit, Schorf, die Pilzkrankheit Monilia und Gummifluss können beim Wassenberger Sämling standort- beziehungsweise witterungsabhängig auftreten. Schädlingsbefall, Arbeitskräftemangel bei Bodenbearbeitung und Baumschnitt, fehlende Wärme während der Blütezeit mit wenig Bienenflug und die Nutzung früherer Anbauflächen für den Wohnungsbau führten Schritt für Schritt zur Aufgabe größerer Plantagen. Schließlich hatten Billigangebote von ausländischen Pfirsichen in Supermärkten eine sinkende Nachfrage nach dem Wassenberger Sämling zur Folge.

Im Jahr 2014 waren etwa 200 Bäume auf Plantagen und rund 500 Bäume in Privatgärten im Kreis Heinsberg und Rhein-Kreis Neuss zu verzeichnen. Offizielle Statistiken gibt es nicht, aber in Zeitungsberichten ist eine Erntemenge von 150 000 Kilogramm im Jahr 1953 bei einem Baumbestand von 15 000 Exemplaren erwähnt. Daraus kann für den gewerblichen Anbau in einem normalen Erntejahr eine Menge von 8 000 Kilogramm abgeleitet werden.

Vermarktung des Passagiers

Das Anbaugelände betrug im Jahr 2006 nur noch circa vier Hektar. Bis 2014 wurde der Bestand wieder auf etwa fünf Hektar erweitert. In Regionen mit passenden klimatischen Bedingungen werden heute wieder neue Flächen angelegt, unter anderem im Rheinischen Obstgarten auf dem Gelände einer ehemaligen Plantage des Wassenberger Sämlings. Die Stadt Wassenberg und der Naturschutzbund Deutschland (NABU) betreiben im Rahmen eines vom Landschaftsverband Rheinland und den Biologischen Stationen im Rheinland geförderten Projektes den Rheinischen Obstsorten-Garten. Im Rahmen dieses die Biodiversität fördernden Projektes konnten bereits viele verschollene Sorten aufgespürt werden. Diese werden beschrieben im Handbuch „Lokale und regionale Obstsorten im Rheinland – vom Aussterben bedroht!“ Der Pfirsich ist als Frischfrucht noch bei zwei Plantagenzüchtern erhältlich, eine Baumschule hat Pflanzen im Sortiment und in mehreren gastronomischen Betrieben in Wassenberg wird der Sämling verarbeitet.

Regionale Bedeutung des Passagiers

In den 1930er-Jahren wurden vor allem in der Wassenberger Oberstadt und im Stadtteil Birgelen Plantagen angelegt. Der Höhepunkt des Pfirsichanbaus in der Region wurde in den 1960er-Jahren mit 20 Plantagen und einem Ertrag von bis zu 7 500 Zentnern pro Jahr erreicht. Dadurch kam manche Familie zu bescheidenem Wohlstand. Die Plantagen sind seit den 1990er-Jahren zunehmend aus dem Stadtbild verschwunden. Die Bevölkerung weiß jedoch um die einstige Bedeutung des Wassenberger Sämlings und hält die Erinnerung wach. So wurde von einer Karnevalsgesellschaft schon ein „Sämlingsorden“ verliehen und von der Stadt Wassenberg 2014 zur Wiederbelebung des Pfirsichtourismus das Maskottchen „Samy, der Sämling“ kreiert. Außerdem bekommt jeder Neubürger der Stadt einen Pfirsichbaum für den Hausgarten geschenkt. Diese Aktivitäten fördern die Vermarktung des Pfirsichs. Die überaus gute Ernte 2015 ist restlos verkauft worden.

Geschmack des Passagiers

In frischem Zustand schmeckt der Wassenberger Sämling leicht herb, er hat eine deutliche Säure. Sein prickelnd feinherbes, säuerliches Aroma kommt erst in Verbindung mit Zucker voll zur Entfaltung, durch Einkochen ganzer Früchte oder als Marmelade.

Spezielles Know-how zur Erzeugung des Passagiers

Die Bäume werden im Herbst stark zurückgeschnitten, denn nur die neuen Triebe tragen Früchte.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/wassenberger_saemling

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