



Neue Passagiere

Pfirsich und Feldsalat an Bord

Die erste deutsche Pfirsichsorte und ein robuster Feldsalat sind die jüngsten Neuzugänge in der Arche des Geschmacks. Mit diesen beiden aus dem Rheinland gibt es aktuell 58 deutsche Passagiere, die zum internationalen Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität gehören. Es fördert Pflanzensorten, Tierrassen und traditionelle Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind. **Gerhard Schneider-Rose** von der Arche-Kommission stellt die Neuen vor.



AUS NORDRHEIN-WESTFALEN: WASENBERGER SÄMLING

EIGENSCHAFTEN Für verlässlich hohe Erträge bei Pfirsichen ist das Klima in Deutschland kaum geeignet. Die Sorte Wassenberger Sämling macht da eine Ausnahme. Besonders für sie ist die Sämlingsvermehrung, diese Pfirsichsorte muss nicht veredelt werden. Der Baum ist von starkem Wuchs und bildet eine langlebige, frostwiderstandsfähige, breit ausladende Krone, und kann als Busch oder Halbstamm erzogen werden. Die pelzige, mittelgroße bis große Frucht reift von Ende August bis Mitte September. Bei Pflückreife ist sie grünlich, später weißlich-gelb, dazu hat sie auf bis zu zwei Dritteln eine tiefrote Deck-

farbe. Trotz des festen Fruchtfleisches ist der Pfirsich nicht lagerfähig. Der Wassenberger Sämling eignet sich deshalb besonders für die Weiterverarbeitung, hier hatte er zu Zeiten der Selbstversorgung mit Obstkonserven seine besondere regionale Bedeutung.

WARUM SCHÜTZENSWERT Wurde der Höhepunkt des Pfirsichanbaus in der Region in den 1960er-Jahren mit 20 Plantagen und einem Ertrag von bis zu 7500 Zentnern pro Jahr erreicht, sind diese seit den 1990er-Jahren zunehmend aus dem Stadtbild verschwunden. Die Bevölkerung

weiß jedoch um die einstige Bedeutung des Sämlings und hält die Erinnerung wach, z.B. mit dem Maskottchen »Samy, der Sämling«. Außerdem bekommt jeder Neubürger der Stadt einen Pfirsichbaum für den Hausgarten geschenkt.

GESCHMACK Das grünlich-weiße, um den Fruchstein dunkel gerötete und saftreich-schmelzende Fruchtfleisch hat ein prickelnd-feinherbes, säuerliches Aroma, das erst in Verbindung mit Zucker voll zur Entfaltung kommt: durch das Einkochen ganzer Früchte, als Saft oder als Marmelade.

Fotos: Cornelia Collin, Redaktion Heinsberger Woche




Arche des Geschmacks

AUS DEM KÖLNER VORGEIRGE: KÖLNER PALM

EIGENSCHAFTEN Feldsalat wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts am südlichen Vorgebirge häufig angebaut. Eine der Hauptsorten war der Kölner Palm. Er wurde auf freierliegenden Parzellen ab Ende Juli den ganzen Herbst über eingesät als Nachfrucht von Bohnen, Gurken, Tomaten oder Spätkohl. Eine weitere Einsaat konnte dann bereits wieder im frühen Frühling erfolgen als Vorfrucht u.a. von Möhren, Kohlrabi oder Kopfsalat. Die Blattrosetten des Kölner Palm wachsen am Anfang schwächer als herkömmlicher Feldsalat, holen das aber bis zur Ernte auf. Seine Blätter sind ungewöhnlich hellgrün, länglich, hasenohrförmig. Er ist win-

terhart und geht um drei Wochen später in Blüte als normaler Feldsalat, damit eignet er sich ideal für eine Erntezeitverlängerung.

WARUM SCHÜTZENSWERT An kaum einer Kulturpflanze lässt sich die Intensivierung des Anbaus mit allen ihren Folgen so drastisch nachvollziehen wie beim Feldsalat. Noch bis Anfang des 18. Jahrhunderts wurde Feldsalat ausschließlich als Wildbegleitkraut auf den Äckern gesammelt. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts gab es dann sowohl Gartenkultur wie Wildsammlung, die heute wegen der gespritzten Felder in der Regel nicht mehr empfehlenswert ist.

Heute werden die Jungpflanzen maschinell vorgezogen und gepflanzt, vielfach im Gewächshaus. Die durch die Intensivkultur und entsprechende Düngung viel größeren Pflanzen sind leichter zu ernten, haben aber mit dem Ur-Feldsalat nicht mehr viel gemein.

GESCHMACK Der Kölner Palm ist im Vergleich zu den heute im Gewächshaus angebauten und stark gedüngten Feldsalatsorten deutlich geschmacksintensiver. Die Blätter sind robuster, bissfester, weniger »lappig« und daher widerstandsfähiger in einer Vinaigrette. Seine Herkunft als Ackerwildpflanze ist schmeckbar. ●

Die einen nennen es

ZEITVERSCHWENDUNG,

wir



Sorgfalt.



MOUNT HAGEN.
Kaffee für Fortgeschrittene.

