

Bonner Beste und Poppelsdorfer Schwarze

Regionale Nutzpflanzen
in den Botanischen Gärten





Liebe Besucherinnen und Besucher,

willkommen in den Botanischen Gärten in Bonn! Willkommen in der Vielfalt!

Die biologische Vielfalt, der Reichtum an Pflanzen, Tieren und Lebensräumen, ist die Lebensgrundlage unseres Planeten und der Menschheit. Im Mai 2008 kommt die UNO-Vertragsstaatenkonferenz zur Biologischen Vielfalt nach Bonn. Es geht um den Erhalt bedrohter Vielfalt und um globale Gerechtigkeit im Umgang mit ihr.

Städte sind die mit Abstand größten Abnehmer von Rohstoffen und Nahrung aus der Natur. Verbraucher entscheiden durch ihre Nachfrage darüber, ob Nutzpflanzenarten verschwinden, weil sie weniger transport- oder lagerfähig sind. Oder sie sorgen dafür, dass regionale, standortangepasste Arten ihren Stellenwert behalten oder zurückgewinnen.

Die Botanischen Gärten der Universität Bonn widmen sich in besonderer Weise dem Erhalt regionaler Nutzpflanzensorten und machen Vielfalt für uns erfahrbar. Ich wünsche Ihnen eine spannende Entdeckungsreise und viele Anregungen für Einkaufszettel und Speiseplan.

Bärbel Dieckmann

Oberbürgermeisterin der Bundesstadt Bonn



Biodiversität schützen durch nützen

„Pflanzenvielfalt erforschen, erhalten und erleben“ ist das Leitmotiv der Botanischen Gärten der Universität Bonn, die mit rund 150.000 Besuchern pro Jahr zu den beliebtesten Besucherattraktionen in Bonn zählen.

Pflanzen ernähren und kleiden uns, produzieren Sauerstoff und stabilisieren unser Klima. Pflanzen sind verantwortlich für die Qualität der Welt, in der wir leben. Der Mensch hat sich die Pflanzen seit je her zu Nutzen gemacht.

Das bezeugen die zehntausenden von traditionellen Arten und Sorten von Nutzpflanzen. Doch davon werden heute in der intensiven, technisierten Landwirtschaft nur noch wenige genutzt. Die Vielfalt unserer Nutzpflanzen ist bedroht, die biologische Globalisierung fordert ihren Preis.

Global denken, lokal handeln - dies ist auch eine Verpflichtung für die Bonner Gärten. Nutzpflanzen spielten hier schon immer eine besondere Rolle:

Der Nutzpflanzengarten ist mit über 1.000 verschiedenen Arten und Sorten ein bedeutender Teil unserer Sammlungen. Dazu gehören auch einige Spezialitäten aus Bonn und Umgebung. Sie wurden schon vor dem Ersten Weltkrieg von der Firma Samen-Schmitz in der Innenstadt vertrieben. Eine lange lokale Tradition haben z.B. die Tomate „Bonner Beste“ oder die Süßkirsche „Poppelsdorfer Schwarze“. Es gilt, die Vielfalt unserer regionalen Nutzpflanzen zu erhalten - dieser Falblattführer ist ein Baustein dazu.

Prof. Dr. Wilhelm Barthlott

Direktor Botanische Gärten
der Universität Bonn

Poppelsdorfer Schwarze und Möschebonne

Auf den Märkten und in den Geschäften werden zu jeder Jahreszeit die unterschiedlichsten Obst- und Gemüsearten angeboten. Die vollen Regale täuschen jedoch darüber hinweg, dass die Sortenvielfalt, welche der Mensch in den letzten Jahrhunderten durch Selektion und gezielte Zucht geschaffen hat, verloren geht. Sie fällt mehr und mehr der uniformen, industriellen Lebensmittelerzeugung zum Opfer. So kommt es, dass z.B. von den weltweit verzeichneten 20.000 Apfelsorten nur immer die gleichen wenigen Sorten angeboten werden.

Dabei sind vor allem die regionalen Sorten für den Gärtner in aller Regel unproblematisch. Sie sind relativ anspruchslos und an die heimischen Bedingungen gut angepasst.

Damit nun die alten Obst- und Gemüsesorten nicht völlig verschwinden, hat sich vor Jahren unter Anderen der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt – VEN gegründet, zu dessen rd. 450 Mitgliedern seit 2003 auch die Botanischen Gärten der Universität Bonn gehören. Der VEN beschäftigt sich intensiv mit dem Auffinden und Erhalten von regionalen Sorten unserer Kulturpflanzen. Dies geschieht durch die Vergabe von Patenschaften mit der Aufgabe die entsprechende Sorte über mindestens 5 Jahre anzubauen, zu bewerten, zu vermehren und an andere Interessierte weiterzugeben.

Die Botanischen Gärten haben im Nutzpflanzengarten auch erste Patenschaften übernommen.

Wir haben großes Interesse weitere Sorten mit einem regionalen Bezug zu Bonn und Umgebung zu kultivieren und zu erhalten. Wenn Sie also in Ihrem Garten noch alte Sorten haben, wenden Sie sich bitte an uns, Sie können zum Erhalt der Vielfalt unserer Nutzpflanzen beitragen!

Botanische Gärten Universität Bonn (2007)

Text: Dr. Wolfram Lobin & Josef Manner

Bilder: Dr. C. Löhne, Dr. W. Lobin, Samen-Schmitz mit freundlicher Genehmigung. Titelbild: *Brassica oleracea* cv. Bonner Advent

Meckenheimer Allee 171, 53115 Bonn

Tel.: 02 28-73 55 23, Fax.: 02 28-73 90 58

e-mail: botgart@uni-bonn.de

www.botgart.uni-bonn.de

Grafik: Presseamt der Stadt Bonn

Gedruckt auf Recycling-Papier aus 100% Altpapier (Blauer Engel)

Dieses Faltblatt wurde anlässlich der 9. Vertragstaatenkonferenz zum Erhalt der biologischen Vielfalt in Kooperation und mit Unterstützung der Stadt Bonn, Amt für Umwelt, Verbraucherschutz und Lokale Agenda, erstellt.

www.bonn.de



EINE NATUR • EINE WELT • UNSERE ZUKUNFT
UN-Naturschutzkonferenz Bonn 2008

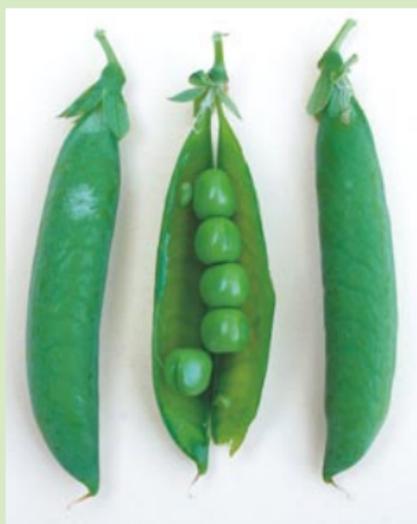


***Pisum sativum* cv. Kleine Rheinländerin** **Erbse**

Die Erbsensorte cv. Kleine Rheinländerin ist heute noch im Handel erhältlich, wird aber, im Gegensatz zu früher, nur noch wenig angebaut. Früher war sie im Rheinland und vermutlich auch darüber hinaus weit verbreitet und beliebt. Sie wurde, wie z.B. im Vorgebirge, auf Feldern erwerbsmäßig kultiviert, aber auch in den meisten Hausgärten war die Kleine Rheinländerin zu finden.

Es handelt sich um eine niedrigwüchsige Schalerbse (ca. 50 cm hoch), die ohne Stützen angebaut werden kann. Das aufwendige Aufstellen von Rankhilfen in Form von Buchenzweigen aus dem Wald und später von Draht konnte daher entfallen.

Die Aussaat erfolgt im März in Reihen, die Jungpflanzen werden einmal angehäufelt, um die Stabilität der Pflanzen zu erhöhen.



***Valerianella locusta* cv. Bonner Markt**

Feldsalat

Der Feldsalat Bonner Markt wurde früher vielfach für den Handel angebaut, er war die Hauptsorte in Bonn und Umgebung, die darüber hinaus auch in fast jedem Privatgarten zu finden war. Denn die kleinblättrigen, dunkelgrünen Rosetten waren geschmacklich den meisten großblättrigen Sorten (z.B. „Holländischer Breitblättriger“) überlegen. Da letztere aber mehr Ertrag brachten, haben sich diese Sorten bei uns ebenfalls durchgesetzt und die lokale Sorte vom Markt verdrängt.

Die Aussaat erfolgt, wie bei allen Feldsalaten, im August/September in Reihen oder breitwürfig. Dies erfolgte auch manchmal in die Bohnenfelder, wobei der Feldsalat sich nach dem Abräumen der abgeernteten Bohnen schnell zu kräftigen Pflanzen entwickelte.

Feldsalat ist vollkommen frosthart und kann daher bei frostfreiem Wetter den ganzen Winter über geerntet werden bis die Pflanzen etwa ab Anfang April schießen, d.h. in Blüte gehen und Samen produzieren.

Rezept

5 Eßl. Süße Sahne, 1 Eßl. Essig, 2 Eßl. Öl, 1 kleine, feingehackte Zwiebel, Salz, weißer Pfeffer

Aus den angegebenen Zutaten eine Salatsoße zubereiten und mit dem gut gewaschenem Feldsalat vermischen.

***Valerianella eriocarpa* cv. Kölner Palm**

Wollfrüchtiger Feldsalat

Dieser Feldsalat ist bei auf alte Sorten spezialisierten Firmen wieder erhältlich. Die Benennung ist etwas umstritten, möglicherweise hat diese Sorte mehrere Namen, z.B. Doppel-Palm. Dieser Feldsalat wurde mehr im Kölner Raum (Ville) angebaut. Er hat längliche, hellere Blätter und geht später in Blüte als der übliche Feldsalat, wobei er die gleichen Kulturansprüche stellt. Besonders gut geeignet ist er für den Überwinterungsanbau.

***Lycopersicon esculentum* cv. Bonner Beste** **Tomate**

Der Nutzpflanzengarten der Botanischen Gärten erhielt Saatgut aus der größten deutschen Genbank, dem Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung (IPK Gatersleben). Die Sorte war schon in den 30er Jahren des letzten Jahrhunderts bekannt und wurde häufig angebaut. Interessant ist, dass noch in den 20er Jahren Leute etwas schief angesehen wurden, wenn sie Tomaten anbauten, diese waren ja auch unter dem Namen Liebesäpfel bekannt. Bei der Sorte Bonner Beste handelt es sich um eine früh reifende, allerdings dann weich werdende rote Stabtomate.

Der Anbau von Tomaten erfolgte grundsätzlich im Freiland, wobei Hagel oder starker Regen die Früchte platzen ließen und häufig die Ernte gefährdeten. Die meisten Tomatenfelder erstreckten sich ab Alfter/Oedekoven bis ins Vorgebirge hinein. Tomaten benötigen eine Anzucht der Jungpflanzen unter Glas ab Mitte März. Das Auspflanzen auf dem Acker erfolgt dann Mitte Mai nach den Eisheiligen, wobei jede Pflanze eine Stütze erhält und im Laufe des Sommers mehrmals entgeizt (d.h. Entfernen der Seitentriebe) werden muss. Ab Juli reifen dann die ersten Früchte.

Der Nutzpflanzengarten konnte 2007 bereits reichlich Saatgut ernten. Daher werden die Botanischen Gärten diese Sorte in ein Erhaltungsprojekt aufnehmen und 2008 Jungpflanzen abgeben.

***Lycopersicon esculentum* cv. Rheinland's** **Ruhm** **Tomate**

Bei dieser Sorte handelt es sich um eine Rote Stabtomate, deren reife Früchte aber fest bleiben. Es wurde den Botanischen Gärten berichtet, dass diese Sorte von der Firma Frembgen in Niederdollendorf als eine Verbesserung der Tomatensorte Bonner Beste gezüchtet wurde. Ältere Gartenmitarbeiter erinnern sich noch gut daran, dass die Sorte Rheinland's Ruhm bis weit nach dem zweiten Weltkrieg sehr beliebt und der Anbau weit verbreitet war.

Leider ist diese Sorte gegen die Tomatenkrankheit Grünkragen recht anfällig; bei dieser Krankheit bleibt die Frucht im oberen Bereich grün und fest.



***Lactuca sativa* cv. Bonner Beste**

Kopfsalat

Diese Sorte wird seit langer Zeit nicht mehr angebaut. Der Bonner Nutzpflanzengarten hat vom Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN) Saatgut erhalten und auch die Patenschaft für die Sorte übernommen.

Der Kopfsalat cv. Bonner Beste wird im März ausgesät und später auf Endabstand gepflanzt. Ab Mai kann der kleinköpfige, frühe Salat geerntet werden. Lässt man den Salat jedoch stehen bildet sich ein länglicher Blütenstand mit kleinen, gelben Blüten; im Volksmund heißt es, der Salat schießt.

Die Botanischen Gärten konnten 2007 bereits reichlich Saatgut im Nutzpflanzengarten ernten. Daher werden wir diese Sorte in das Erhaltungsprojekt aufnehmen und 2008 Jungpflanzen abgeben.

Weitere regionale Kopfsalate in unserer Sammlung sind die Sorten cv. Rhenania und cv. Rheingold.

***Prunus avium* cv. Poppelsdorfer Schwarze**

Süßkirsche

Diese Sorte war früher im Bonner Stadtteil Poppelsdorf weit verbreitet und die Bäume färbten zur Blütezeit im April die Hänge des Venus- und Kreuzberges weiß. Es handelt sich um eine wenig lagerfähige, weichfleischige Herzkirsche, die pünktlich zur Poppelsdorfer Kirmes (Anfang Juli) reifte.

Heute sind nur noch wenige alte Bäume vorhanden. Von einem der Bäume erhielten wir Edelreiser zur Veredlung, hieraus sind schon die ersten jungen Bäume herangewachsen. Auch diese Sorte nehmen die Botanischen Gärten in ihr Projekt zum Bekanntmachen seltener oder verschollener lokaler Sorten auf.

***Prunus persica* cv. Rekord aus Alfter**

Pfirsich

Diese Sorte entstand aus dem Pfirsich „Roter Ellerstädter“, der hierzulande besser als „Kernechter vom Vorgebirge“ bekannt ist. Die Sorte „Rekord aus Alfter“ wurde in den 1930er Jahren durch eine bekannte Baumschule aus Alfter gezüchtet. Der Pfirsichanbau im Vorgebirge wurde immer nur als Nebenkultur betrieben, da die Ernte häufig durch Fröste während der frühen Blütezeit gefährdet war. Heute findet man die Sorte nur noch in Hausgärten.

Der „Rekord aus Alfter“ unterscheidet sich von anderen Sorten durch die frühe Reifezeit, seine Robustheit und den guten Geschmack und Färbung.

***Brassica oleracea* cv. Bonner Advent** **Wirsing**

Eine besondere Spezialität der Bonner Region stellt das so genannte Adventsgemüse dar, welches bis in die heutige Zeit angebaut wird. Früher wurde es in unterschiedlichen Stämmen kultiviert (Endericher Stamm, Poppelsdorfer Stamm), welche sich in der Kulturdauer und im Aussehen leicht unterschieden, heute existiert nur noch der Wirsing „Bonner Advent“.

Im August wird auf Saatbeete gesät, die Jungpflanzen werden dann im Herbst auf den Acker gepflanzt. Anfang Mai des darauf folgenden Jahres liefern diese dann das erste frische, mild schmeckende Kohlgemüse. Aus zur Blüte gelangten Pflanzen kann dann Saatgut zur Erhaltung der Sorte gewonnen werden. Welchen Wert die Pflanzen früher hatten kann man daran sehen, dass erzählt wird, dass die Bauern bei der Ernte der Samenträger „versehentlich“ auf den Acker des Nachbarn gerieten.

Überhaupt spielten die Kohlarten früher in der menschlichen Ernährung eine weitaus größere Rolle als heute. Neben den Sommersorten standen Arten wie Weißkohl, Rotkohl und Wirsing, in Mieten oder Lagerkellern verwahrt, über Winter zur Verfügung; Rosenkohl und Grünkohl konnten auf dem Feld verbleiben und wurden bei Bedarf geerntet.

Der Köln-Bonner-Raum, seit langer Zeit ein wichtiges Gemüseanbauggebiet, hatte eine Vielzahl eigener Sorten wie den „Kölner Markt Wirsing“ oder „Vorgebirgsrosenkohl“. Dies konnte bei der Durchsicht alter Samenkataloge von Bonner Firmen festgestellt werden.



***Brassica rapa* cv. Holländische Weiße** **Stielmus, im Rheinland Rübstiel genannt**

Da es früher kaum Importe von frischem Gemüse aus dem Süden gab und auch großflächiger Unterglasanbau unbekannt war, wurde im Frühjahr jedes frische Gemüse geschätzt. Zu dem ersten Frischgemüse gehört Rübstiel, welches erwerbsmäßig hauptsächlich in Eendenich und in Lengsdorf angebaut wurde. Aber auch in den meisten Privatgärten fand man im Frühjahr dieses Gemüse.

Die Aussaat erfolgt im zeitigen Frühjahr möglichst geschützt in der Nähe von Gebäuden. Nach wenigen Wochen sind die Pflanzen bereits erntefähig. Sie werden mit der Wurzel ausgerissen, gewaschen und gebündelt. Zum Verzehr werden die Blattstiele klein geschnitten.

Verbleiben Pflanzen auf dem Feld, dann entstehen kleine, weiße Rübchen, welche auch essbar sind.

Neuere Sorten vom Stielmus sind heute noch im Handel erhältlich.



Phaseolus vulgaris cv. Möschebonne **Stangenbohne**

Bei dieser Stangenbohnenart handelt es sich um eine Trockenbohne, welche bis in die heutige Zeit in einigen Gärten überlebt hat. Sie wird zur Gewinnung der reifen Samen angebaut, welche unter verschiedenen Namen (z.B. Möscheier, Köksje, Kutzebohne, Dicke, bunte Vogeleier) bekannt sind. Der Sortenname Möschebonne bezieht sich auf den Hausspatz, der im Dialekt Mösch heißt und auf die Ähnlichkeit der reifen Samen mit Spatzeneiern.

Angebaut wird sie an Stangen, hier reichen solche, die für den Anbau der üblichen grünen Bohnen schon zu kurz sind. Aber auch Typen, welche als Buschbohne gezogen werden sind bekannt, diese sind aber weniger ertragreich.

Wie bei anderen Bohnen auch, erfolgt die Aussaat ab Mitte Mai. Bei der Möschebonne dauert die Kultur natürlich länger als bei anderen Sorten, da die Hülsen an der Pflanze ausreifen müssen. Diese werden dann auf dem Speicher verwahrt und bei Bedarf oder wenn Zeit ist im Herbst/Winter gedroschen.

Ein Teil der Samen wird für die nächste Aussaat zurückbehalten, der Rest für wöchentliche Eintöpfe oder Bohnensuppe verwandt.

Rezept (aus: A. Ruge-Schatz & H. Schloßmacher, *Das Kochbuch aus Bonn*, Wolfgang Hölker Verlag 1988, S. 16)

250 g Möschebonne, 125 g Speck, 125 g Zwiebeln, Suppengrün, 500 g Kartoffeln, 4 Schweinefüßchen oder Rippen, Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, Essig

Die Möschebonne über Nacht in $\frac{3}{4}$ l Wasser einweichen, Speck und Zwiebeln in Würfel schneiden und in einem schweren Topf anbraten. Die Bohnen mit dem Einweichwasser in den Topf gießen. Dazu die in Würfel geschnittenen Kartoffeln und das Suppengrün geben. Dann die Schweinefüßchen und das Gewürz dazu. Alles zusammen aufkochen und bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen. Wenn nötig, etwas Wasser nachgießen. Zum Schluss mit Essig abschmecken.



***Phaseolus vulgaris* cv. Ruhm vom Vorgebirge** **Stangenbohne**

Diese Sorte, eine grünhülsige Stangenbohne, ist noch heute im Handel erhältlich. Sie war früher in Bonn und Umgebung sehr beliebt und wurde vor dem 2. Weltkrieg von einem bekannten Bonner Gemüsezüchter aus der Lengsdorfer Speckbohne gezüchtet, möglicherweise durch Einkreuzen einer Wollbohne.

Da die Bohnen dieser Sorte Fäden haben, wurden sie von den Konservenfabriken in Üdorf und Sechtem an Familien abgegeben, wo sie dann in Heimarbeit entfädelt und zur Konservierung vorbereitet wurden.

Stangenbohnen sind sehr wärmebedürftig und können erst ab Mitte Mai ausgesät werden. Der Anbau erfolgt meistens in Sätzen mit ca. 10 Tagen Abstand um über einen längeren Zeitraum frische Bohnen ernten zu können. Das Bohren der Löcher mittels einer speziellen Eisenstange und das Setzen der Stangen, welche der Bohne als Rankhilfe dienen war und ist beim Bohnenanbau eine äußerst mühsame, anstrengende Arbeit.

***Cucumis sativus* cv. Vorgebirgstrauben** **Gurke**

Der Anbau dieser Gurkensorte spielte im Rheinland früher eine große Rolle. In den alten Samenkatalogen, welche in den Botanischen Gärten auf lokale Sorten durchgesehen wurden, ist sie immer wieder zu finden. Sie ist auch heute noch im Handel erhältlich und wird in Gemüsegärten zur Selbstversorgung noch kultiviert.

Die Gurke cv. Vorgebirgstrauben wurde hauptsächlich zum Konservieren angebaut. Zu groß gewordene Früchte wurden aber auch als Salatgurke gegessen und ausgereift für Gurkengemüse und Senfgurken verwandt.

Gurken können als sehr wärmeliebende Pflanzen erst ab Ende Mai ausgesät werden, wobei die Aussaat direkt auf dem Feld in Reihen erfolgt. Zur Ernte der jungen Früchte, welche dem Boden aufliegen, müssen die Bestände regelmäßig durchsucht werden; eine mühsame Angelegenheit.



Einmach-Gurke verbesserte Vorgebirgs-Trauben, als Essig-Gurke 6-7 cm lang