Einleitung

Wer mit offenen Augen in Ostfriesland unterwegs ist, sieht sie noch - die traditionell bewirtschafteten Gemüsegärten. In solchen Gärten gibt es oft noch alte Landsorten, die zum Verzehr und zur Saatgutgewinnung angebaut werden. Manchmal können wir noch blühende ostfriesische Palmen sehen - für viele ein echtes Erlebnis.

Die meisten HausgärtnerInnen, die selber noch Gemüsesaatgut anbauen, sind über 70 Jahre alt. Aus Altersgründen geben immer mehr auf, meist ohne NachfolgerInnen für die Erhaltung der alten Sorten. So droht die regionale Sortenvielfalt allmählich verloren zu gehen.

Noch (!) ist Ostfriesland reich an robusten regionalen Gemüsesorten: Zuckererbsen werden hier noch genauso kultiviert wie Busch-, Trocken- und Stangenbohnen, Schalotten und nicht zu vergessen Grünkohl. Die Vielfalt umfasst sowohl den Formenreichtum als auch den Geschmack. Ein Vergleichsanbau von 74 Gemüsesorten im Jahr 2007 hat gezeigt, dass es allein noch mehr als 33 unterschiedliche Bohnensorten in Ostfriesland gibt - ein Paradies für Gemüsefreunde und Feinschmeckerinnen!

Reinhard Ehrentraut sucht seit 1999 für den Verein Dreschflegel ostfriesische Landsorten, die nun erstmals in der vorliegenden Broschüre mit ihren Eigenschaften umfassend beschrieben werden können. Außerdem werden hier Hinweise zum Samenbau dieser Kulturen gegeben.

Ziel ist es, GemüsegärtnerInnen zu finden, die den guten Geschmack schätzen und Lust auf etwas Besonderes haben. Das Spektrum der gefundenen Gemüsesorten reicht von robusten, ertragreichen Gemüsen bis hin zu Liebhaberspezies. Jede interessierte Person kann sich bei Dreschflegel (Kontakt siehe Seite 30) melden und durch eine Patenschaft alte Sorten zum langfristigen Erhalt übernehmen.
Unser besonderer Dank gilt Bianca de Boer und Lena Heselmeyer für ihren Einsatz im Vergleichsanbau.

Dezember 2007

Susanne Sander-Seyfert und Reinhard Ehrentraut, Rhauderfehn

Bild oben: Reinhard Hüls, Wiesedermeer, bei der Gartenarbeit. Erhalter/Innen sind häufig älter als 70 Jahre.

Bild unten: Am Schautag des Vergleichsanbaus bei Reinhard Ehrentraut auf dem Acker in Collinghorst kamen rund 50 Besucher.

Die Saatgutreinigung ist beim Samenbau wichtig, um langfristig gesundes Saatgut zu behalten.

Bohnen und Erbsen werden in Ostfriesland traditionell für die Samengewinnung als ganze Pflanze getrocknet.

Grundlagen des Samenbaus

In diesem Kapitel werden grundlegende Aspekte des Samenbaus dargestellt. Vertiefende Informationen zu den einzelnen Kulturen werden in den nachfolgenden Kapiteln gegeben.

Ertragreiche Sorten und keimfähiges Saatgut waren über Jahrhunderte die Voraussetzung für den Lebenserhalt: Das Gemüse aus dem eigenen Garten war lebensnotwendig für die Ernährung der Familie. Neben dem Anbau des Gemüses für die Küche gehörte auch die Saatgutvermehrung. Hierfür war eine besondere Aufmerksamkeit bei der Pflanzenauslese, der Samenernte und Saatgutaufbereitung notwendig, um langfristig gesunde und ertragreiche Sorten zu erhalten. Dieses wertvolle Wissen wurde von einer Generation an die nächste weitergegeben.
Heute sind Kenntnisse über den Samenbau weitgehend in Vergessenheit geraten. Daher werden im Folgenden die wichtigsten Grundlagen der Samenvermehrung dargestellt.

Hierdurch können nicht alle Fragen geklärt werden. Manches bleibt dem Versuch und der Sammlung eigener Erfahrungen überlassen, um die eigenen Sorten mit ihren Ansprüchen und die Wuchsbedingungen im eigenen Garten richtig kennen zu lernen.

Die Erhaltung der Sorteneigenschaften

Die eigene Sorte hat Eigenschaften, die der Gärtner besonders schätzt.
Die jeweiligen Auslesekriterien hängen von der vorhandenen Sorte und den Vorlieben der Erhalterin ab. Mögliche Selektionsmerkmale können sich auf den Ertrag, die Pflückreife (früh - spät, gleichzeitig - langer Zeitraum), die Hül-

sen- und Sameneigenschaften (Größe, Farbe) oder allgemeine Eigenschaften wie Pflanzengesundheit oder Wuchshöhe beziehen. Bei der Auswahl der Samenträger ist eine große Aufmerksamkeit geboten.

Außerdem brauchen AnbauerInnen Grundwissen über weitere Zusammenhänge: So ist es für den Abstand verschiedener Sorten einer Gemüseart wichtig, ob die Pflanzen zu den Selbst- oder Fremdberuchtern zählen.

Neben dem Abstand der Sorten zueinander muss auch die Anzahl der Samenträger beachtet werden. Eine artabhängige Mindestanzahl gewährleistet eine langfristig gesunde Sorte ohne nachteilige Inzuchterscheinungen.

Samenernte

Anhand von äußeren Merkmalen läßt sich erkennen, wann das Saatgut erntereif ist. Hülsenfrüchte bleiben an der Pflanze, bis sie trocken und brüchig sind, während die Schoten von Kreuzblütlern geernetet werden, wenn die ersten Schoten trocken sind.

Ist aufgrund von Frühfrösten oder lange anhaltender Feuchtigkeit im Herbst die Samenreife im Freiland noch nicht abgeschlossen, kann eine Notreife herbeigeführt werden. Befinden sich die Pflanzen bereits in der Gelbreife, können sie abgeschnitten und kopfüber zum Trocknen und Nachreifen unter Dach aufgehängt werden.

Die vollständig getrockneten Samen werden anschließend gereinigt.

Saatgutreinigung

Für einwandfreies Saatgut ist neben der sorgfältigen Auswahl von gesunden Samenträgern auch eine gute Saatgutreinigung unerlässlich. Erd-, Stängel- und Blattreste können bei ungenügender Reinigung zu Krankheitsübertragungen führen. Für die Reinigung gibt es verschiedene Techniken wie Rütteln, Schwingen oder Kreisen mit Schwungsieben oder -schalen. Mit Sieben unterschiedlicher Lochgröße oder Maschenweite lassen sich Grobteile und Staub entfernen. Die Verwendung von Schwungschalen erfordert etwas Übung und Geschick.

Die gereinigten Samen werden anschließend von Hand ausgelesen. Kümmerliche, taube oder von Pilzen befallene Samen werden aussortiert.

Lagerung

Die vollständig getrockeneten und ausgelesenen Samen werden nun in luftdicht abgeschlossene Gläsern wie Marmeladen- oder mit Bügeln verschließbare Einweckgläser gefüllt. Jede Sorte wird mit Namen und Erntejahr beschriftet. Die Gläser werden dunkel, trocken und kühl gelagert.

Bild oben: Maschinelle Saatgutereinigung an der Windfege.

Bild unten: Bunte Hartschielen (Trockenbohnen) bei der Nachtrocknung.

Beschreibung der ostfriesischen Sorten

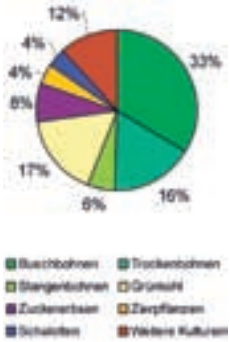
Von 1999 bis 2006 wurden in Ostfriesland rund 180 Herkünfte verschiedener Gemüsearten gefunden. Mehr als die Hälfte der in den Gärten entdeckten Gemüsefunde waren Bohnen. Dies zeigt, wie hoch die OstfriesInnen auch heute noch dieses Gemüse schätzen.

Um verlässliche Aussagen zu den Eigeschaften aller Funde treffen zu können, wurden sie 2007 in einem umfassenden Feldversuch verglichen und bewertet.

Im Vergleichsanbau zeigten sich bei der Auswertung der Hauptkulturen einiger Gemüseherkünfte große Ähnlichkeiten, die eine Zusammenfassung als Gruppensorte erlauben. Andere hingegen waren in ihren Eigenschaften so unterschiedlich, dass sie als eigene Sorten geführt werden.

Über den vierstelligen Code bei den Sortenbeschreibungen können die Bewertungsergebnisse aus dem Vergleichsanbau nachvollzogen werden. Die Auswertungstabellen stehen im Internet zur Verfügung oder können über Dreschflegel bezogen werden (Kontakt siehe Seite 30).

Neben den ostfriesischen Hauptkulturen Bohnen, Zuckererbsen, Grünkohl und Schalotten wurden noch Etagenzwiebeln, Kartoffeln, Tomaten, Neuseeländerspinat, Winterheckenzwiebeln, Knoblauch, Koriander, Mark- und Suppenerbsen sowie Tabak und Zierpflanzen wie Mohn und Bechermalven in den Gärten über Samen erhalten.



1 Bohnen

In Ostfriesland werden als Gartenbohnen (Phaseolus vulgaris) traditionell Busch- und Stangenbohnen angebaut. Die Buschbohnen werden in der Regel entsprechend ihrer Eigenschaften und Nutzung noch unterteilt in

a) Sorten mit oder ohne Fäden zur Nutzung der frischen oder getrockneten Hülsen und

b) Trockenbohnen zur Verwendung der ausgepulten, getrockneten Samen.

Um Schimmel im Saatgut zu vermeiden, werden die Trockenbohnen in Ostfriesland traditionell auf sogenannten Reutern getrocknet.

Geschichte und Nutzung

Die aus den Anden Südamerikas stammende Urform der Grünen Bohnen wurde dort schon vor 6.000 Jahren zur Ernährung genutzt. Die heute verwendete Buschbohne wurde aus der windenden Stangenbohne gezüchtet (DAHL, Album Benary).

In Ostfriesland werden Grünen Bohnen heute noch in allen Gemüsegärten kultiviert. Am häufigsten sind die Buschbohnen verbreitet, die hier je nach Verwendung auch als Hartschielen (Suppenbohne), Updrögt oder Insett Bohnen (aufgehängte, getrocknete beziehungsweise eingesalzene Bohnen), Einlochbohnen oder Padlegers bezeichnet werden. Auch Stangenbohnen werden heute noch in ostfriesischen Gärten angebaut, wenn auch seltener aufgrund des größeren Arbeitsaufwands mit den Stangen.

Erhaltung

Die Bohnen werden zur Gemüse- und Saatgutnutzung in der Regel Mitte Mai nach den Eisheiligen gelegt und im Sommer als reife Samen geerntet. Einige Ostfriesen legen die ersten Bohnen nach überliefertem Wissen bereits am alten Maitag, also am 30. April und decken sie bei Frost ab. Trockenbohnen werden in Ostfriesland traditionell bis zum 8. Mai gelegt.

In Abständen von 30 cm werden üblicherweise jeweils vier bis sechs Samenkörner in ein Loch gelegt. Eine Ausnahme ist die starkwüchsige sogenannte Einlochbohne, von der nur je eine Bohne pro Loch in die Erde gebracht wird.

Bohnen werden flach gesät. Ein altes Sprichwort besagt, dass sie „die Glocken läuten hören" sollen. Die Nachsaaten erfolgen im Abstand von etwa zehn Tagen.

Für die Saatgutgewinnung werden von mindestens zehn gesunden Pflanzen die ersten kräftigen Hülsen bis zur Reife hängen gelassen. So ist sichergestellt, dass die Samen auch tatsächlich abreifen können. Erst die folgenden Hülsen werden für den Verzehr genutzt.

Bei Stangenbohnen hat es sich bewährt, die untersten Hülsen zum Abreifen hängen zu lassen.

Auch wenn Bohnen zu den Selbstbefruchtern zählen, lassen die OstfriesInnen aufgrund ihrer Erfahrungen mindestens 50 Meter Abstand zwischen verschiedenen Bohnensorten, um Einkreuzungen zu vermeiden.

Ernte und Lagerung der Busch- und Stangenbohnen

Wenn sich die Hülsen an der Pflanze verfärben und schließlich trocken und brüchig werden, können sie bei trockenem Wetter geerntet werden. Die Saatbohnen werden in Ostfriesland traditionell mit Hülsen aufgefädelt und an einem trockenen, luftigen Platz aufgehängt.

Lagerfähig sind die Bohnen, wenn sie mit dem Fingernagel nicht mehr eingeritzt werden können. Sollten sie noch zu weich sein, werden sie nachgetrocknet und anschließend in einem Leinenbeutel aufbewahrt.

Das Auslösen der Samen erfolgt in Ostfriesland meist erst im Frühjahr vor der nächsten Aussaat per Hand. Dies sichert unbeschädigtes und gesundes Saatgut, da es zu keinen Verletzungen beim Dreschen kommt.

Ernte und Lagerung der Trockenbohnen

Trockenbohnen werden an der ganzen Pflanze nachgetrocknet und anschließend ausgelöst. Die Saatbohnen werden in einer Dose oder einem Glas dunkel, kühl und trocken gelagert. Bei Bohnenkäferbefall kann das Saatgut zehn Tage eingefroren werden.

Das Bohnensaatgut läßt sich in der Regel 3-4 Jahre lagern, bevor es merklich an Keimfähigkeit verliert.

Updrögt Bohnen – eine traditionelle Form der Konservierung. Für eine Mahlzeit mit vier Personen werden etwa 130 cm Updrögt Bohnen am Band benötigt.

Zubereitungen

Bohnen werden gerne frisch mit Bohnenkraut oder Speck gegessen.
Zur Konservierung wurden die Bohnen getrocknet - Updrögt Bohnen und Trockenbohnen - oder eingesalzen als Insett Bohnen. Trockenbohnen werden nach hergebrachter Weise als Suppe zubereitet.

Vier unterschiedliche Trockenbohnensorten.

Updrögt Bohnen

Hierbei handelt es sich um getrocknete, aufgefädelte Bohnen, eine alte Form der Haltbarmachung. Bei Sorten mit Faden werden die Fäden vor dem Auffädeln abgezogen. Für vier Personen werden etwa 130 cm Band benötigt.

Die trockenen Bohnen werden für die Essenszubereitung zerkleinert (zerbrochen oder mit der Schere geschnitten) und über Nacht eingeweicht. Am nächsten Tag werden sie 20 Minuten gekocht und anschließend mit frischem Wasser weitere zwei Stunden gegart. In der letzten halben Stunde werden Mettwurst und Kartoffeln zugegeben. Vor dem Servieren wird das Gemüse durchgestampft und abgeschmeckt.

Insett- oder Schnippelbohnen

Die eingesalzenen Bohnen werden in Ostfriesland als Gemüse oder Suppe mit Speck, Mettwurst und Kartoffeln zubereitet.

Als Beilage beispielsweise zu Hammelfleisch werden die Schnippelbohnen gründlich gewässert und etwa zehn Minuten abgekocht. Aus Butter, Mehl, Milch und Sahne wird eine helle Soße zubereitet, die mit Petersilie über die Bohnen gegeben wird.

Sortenbeschreibung

Mehr als die Hälfte der ostfriesischen Gemüsesaatgutfunde waren Bohnen: 97 Bohnenherkünfte wurden im Vergleichsanbau bewertet, davon 58 Buschbohnen, 29 Trockenbohnen und zehn Stangenbohnen. Vor allem bei den Buschbohnen zeigte sich eine große Ähnlichkeit der Funde. Von den 58 Herkünfte lassen sich nach diesem ersten Anbaujahr 18 Sorten zueinander abgrenzen, davon zehn Sorten mit Fäden und acht ohne Faden.

Buschbohnen ohne Faden (o.F.)

Bezeichnung	Herkunft	Hülsen-größe	Ernte-beginn	Ertrag	2. Frucht-ansatz	Krankheiten	Sonstiges
4101	Asel	klein	früh	gering	ja	Blattflecken	rosa Blüten, braunes Korn; sehr ähnlich der Handelssorte Saxa
4128	Marx	groß	mittel	hoch	ja	Blattflecken	rosa Blüten, Frucht gelbgrün mit roten Streifen; ähnlich der Handelssorte Hinrichs Riesen
4121	Niederlande	klein	früh	hoch	-	blasige Blätter	ähnlich der Handelssorte Dubbelde Witte
4103	Norden	groß	mittel	gering	-	Blattflecken	weiße Blüten, Frucht gelbgrün mit roten Streifen; auch Padlieges genannt; an älteren Früchten können sich Fäden bilden.
4126	Schatteburg	mittel	spät	gering	ja	Blattflecken & blasige Blätter	sehr späte Fadenbildung; auch Topbleies genannt
4111	Stapel	mittel	mittel	mittel	-	Blattflecken	weiße Blüten; ähnlich der Handelssorte Prolude
4139	Vellage	mittel	spät	sehr hoch	ja	Virosen	Updrögtbohne; sehr späte Fadenbildung
4129	Wybelsum	mittel	mittel	sehr hoch	ja		Speckbohne; weiße Blüten; Ostfriesische Speckbohne o.F.

Buschbohnen mit Faden (m.F.)

Bezeichnung	Herkunft	Hülsen-größe	Ernte-beginn	Ertrag	2. Frucht-ansatz	Krankheiten	Sonstiges
Gruppensorte 1	Hasselt (4127), Holterfehn (4113), Holthusen Nr. 20 (4138), Ihrenerfeld (4110), Logabirum (4106 + 4112), Rhauderfehn (4109), Spetzerfehn (4107)	mittel	früh	mittel	gar nicht	Blattflecken	Bohnen mittel bis stärker rot gestreift
Gruppensorte 2	Detern (4119), DSV (4130), Hatshausen (4134), Moormer-land (4148), Neudorf (4118), Nordgeorgsfehn (4105), Rhaudermoor (4125), Warsingsfehn (4149), Weener (4151)	mittel	mittel	mittel	kaum	Blattflecken blasige Blätter	Bohnen mittel bis stärker rot gestreift
Gruppensorte 3	Ihrhove Klinäcker (4116), Leer (4114), Wahrsingsfehn (4131)	klein	spät	gering	gar nicht	Blattflecken und blasige Blätter	Bohnen ohne Streifen; Liebhabersorte; viele kleine Früchte; Einlochbohne
Gruppensorte 4	Breinermoor (4157), Collinghorst (4133), Holterfehn (4104), Moormerland (4141, 4142 + 4150), Petkum (4135), Rechtsupweg (4120), Schortens (4156), Warsingsfehn (4155)	mittel	sehr früh	gering	gar nicht	Blattflecken und blasige Blätter	Speckbohne; Bohnen kaum bis mittel gestreift

Buschbohnen mit Faden (m.F.)

Bezeichnung	Herkunft	Hülsen-größe	Ernte-beginn	Ertrag	2. Frucht-ansatz	Krankheiten	Sonstiges
Gruppensorte 5	Jemgum (4154), Logabirum (4108 + 4117), Rheiderland (4132), Vellage (4143), Weener (4147), Westoverledingen (4146), Wiesedermeer (4115)	mittel	mittel	mittel	kaum	Blattflecken und Virosen	Speckbohne; Bohnen kaum bis mittel gestreift
Gruppensorte 6	Hesel (4145), Leer (4136 + 4152), Petkum (4144), Stapelmoor (4140), Weener (4153)	groß	mittel	sehr hoch	mäßig	Blattflecken und Virosen	Speckbohne; wenige bis keine roten Streifen
4122	Backemoor	groß	früh	mittel	gar nicht	keine	keine Streifen
4123	Collinghorst	mittel	früh	mittel	ja	Blattflecken und Virosen	Einlochbohne; Bohnen mäßig rot gestreift
4102	Klostermoor	mittel	früh	gering	gar nicht	Blattflecken	rosafarbene Blüten; weiße und braune Bohnen - zwei weiße und eine braune pro Loch aussäen
4124	Rhaudermoor	längste Hülsen	mittel	gering	gar nicht	Virosen	Bohnen stärker rot gestreift; sehr breite, fleischige Hülsen

Stangenbohnen

Bezeichnung	Herkunft	Hülsengröße	Erntebeginn	Ertrag	Krankheiten	Sonstiges
Gruppensorte 1	Wiesedermeer (4205 + 4206), Bunde (4211)	klein	früh	gering	blasige Blätter, Rost?	Perlbohne ohne Faden
Gruppensorte 2	Aurich (4209), Moormerland (4210), Nordgeorgsfehn (4204) und Schatte-burg (4207)	klein	mittel	gering	blasige Blätter, Rost?	Perlbohne ohne Faden
4208	Collinghorst	mittel	spät	k.A.	-	mit Faden, auffällig breite Schoten
4201	Rechtsupweg	groß	mittel	hoch	blasige Blätter	mit Faden
4203	Remels	klein	früh	mittel	-	ohne Faden

Sorten von links oben: Bohnen weißrot „Wittmund" (4309), Bohnen braun „Leer" (4308, Gruppensorte 2), Bohnen gemischt „Ditzumerverlaat" (4312), Bohnen gelb „Wiesedermeer" (4305, Gruppensorte 3) und Bohnen rotweiß „Nordgeorgsfehn" (4303).

Trockenbohnen

Bezeichnung	Herkunft	Ertrag	Fruchtfarbe	Sonstiges
Gruppensorte 1	Groningen (4317), Großoldendorf (4313), Krummhörn (4301), Niederlande (4321), Süd Coldine (4302), Wybelsum (4310)	hoch	hellbraun	Blüten rosa
Gruppensorte 2	Leer (4308), Niederlande (4318), Rheiderland (4315), 4330-4332	mittel	gelbbraun	Blüten weiß und rosa
Gruppensorte 3	Ditzumerverlaat (4311), Greetsiel (4324 + 4325), Hoogeven, NL (4323), Leer (4307), Leybuchtpolder (4326), Niederlande Nr. 32 (4320), Norden (4322), Rechtsupweg (4304), Wiesedermeer (4305), Wybelsum (4316)	hoch	hell-/ gelbbraun	Blüten weiß und rosa
4329	Backemoor	hoch	weißbraun	Blüten rosa
4312	Ditzumerverlaat	mittel	gemischt: braun, schwarz, dunkelgelb, hellbraun	Blüten violett
4306	Logabirum	hoch	weiß	
4303	Nordgeorgsfehn	gering	rotweiß	
4327	Schortens	mittel	weißrot, rotweiß	Blüten rosa
4328	Schortens	gering	gemischt: schwarz, dunkelgelb, schwarzweiß	

2 Erbsen

Geschichte und Nutzung

Die seit 5.700 v. Chr. kultivierte Erbse wird heute in drei Formen verwendet: Die besonders stärkehaltigen Palerbsen werden getrocknet und als Suppengemüse verwendet. Markerbsen werden frisch ausgekernt und verzehrt. Als dritte Gruppe werden die Zuckererbsen frisch mit Hülse gegessen, da sie in jungem Zustand kein Innenhäutchen haben und süßlich schmecken.

Erhaltung

Palerbsen können bereits im März gelegt werden. Mark- und Zuckererbsen werden wegen ihrer größeren Kälteempfindlichkeit erst im April in den Boden gebracht. Der Volksmund sagt, dass Erbsen bei abnehmendem Mond abends gepflanzt werden sollten. So blieben sie von den Vögeln verschont. Jan van Dieken weiß in seiner Arbeit über Pflanzen im ostfriesischen Volksglauben und Brauchtum (1971) zu berichten, dass Erbsen mancherorts nur Donnerstags gelegt wurden, dem Tag des Donnergottes, dem die Erbsen zugeordnet waren.
Erbsen zählen genauso wie Bohnen botanisch zu den Selbstbefruchtern. Dennoch ist ein Abstand von 50 Metern zwischen verschiedenen Sorten einzuhalten, um die jeweiligen Eigenschaften zu erhalten.

Für die Samenernte sollten etwa 50 Pflanzen zur Verfügung stehen, die am besten gar nicht für den Verzehr beerntet werden.

Die Hülsen sind erntereif, wenn sie brüchig werden. Am besten läßt man sie vollständig an der Pflanze trocknen. Anschließend können die Erbsen ausgelesen werden. Erbsen mit kleinen dunklen Flecken oder kreisrunden Löchern sollten unbedingt aussortiert werden, da hier ein Befall des Erbsenkäfers vorliegt.

Als Selektionskriterien kommen neben den sortentypischen Eigenschaften wie Wuchshöhe, Hülsenform und -farbe noch Aspekte wie Pflanzengesundheit, Standfestigkeit, Ernteeigenschaften (Gleichzeitigkeit oder lange Beerntbarkeit) und der Geschmack in Frage.

Das Saatgut der Erbsen läßt sich in der Regel 3-4 Jahre lagern.

Zubereitung

Zuckererbsen fehlt die dünne Pergamenthaut, die Mark- und Palerbsen haben. Daher werden sie als junge Frucht mit Hülse roh oder gekocht gegessen.

Traditionell werden sie kurz gegart und mit zerlassener Butter zu Kartoffeln gereicht. Nach dem „Kochbuch aus Ostfriesland" von HAAR (1975) werden sie zusammen mit getrocknetem Schinken zubereitet.

Sortenbeschreibung

Zuckererbsen wurden an 14 verschiedenen Stellen in Ostfriesland gefunden. Zwei Typen können als traditionelle ostfriesische Zuckererbse bezeichnet werden: die Gruppensorte 1 mit gelbgrünen Hülsen, die an fünf Fundstellen kultiviert wurde und die Gruppensorte 2 mit weißgrünen Hülsen, die an zwei Orten angebaut wurde. Alle anderen Herkünfte sind Einzeltypen mit eigenen Merkmalen.

Zuckererbsen

Bezeichnung	Herkunft	Pflanzenhöhe	Hülsengröße	Erntebeginn	Ertrag	Sonstiges
Gruppen-sorte 1	Collinghorst (4501), Rhaudermoor (4505), Logabirum (4509), Spetzerfehn (4510) und Nordgeorgsfehn (4511)	mittel bis hoch: 100 - 175 cm	mittel	mittel	mittel	typisch ostfriesische Sorte; gelb-grüne Hülsen
Gruppen-sorte 2	Hasselt (4504) und Riepsterhammrich (4508)	mittel: 120 cm	mittel	mittelfrüh	mittel	typisch ostfriesische Sorte; weiß-grüne Hülsen
4512	Asel	hoch: 135 cm	groß	spät	gering	Mehltau
4506	Collinghorst	niedrig: 55 cm	mittel	früh	mittel	dickfleischig gebogene Hülsen
4507	Ihrhove	hoch: 160 cm	klein	sehr spät	mittel	Mehltau an Blüten
4502	Lammertsfehn	hoch: 180 - 200 cm	groß	spät	hoch	Mehltau
4514	Rispelerhelmt	hoch: 160 cm	groß, besonders breite Hülse	mittel	gering	violette Blüten, Sorte entspricht Schweizer Riesen
4503	Wittmund	hoch: 175 cm	mittel	früh	mittel	

Links: aufgereihtes Zuckererbsensaatgut.

Rechts: Zuckererbsen zur Aussaat.

3 Grünkohl

In Ostfriesland wurden traditionell Grünkohl und Blaukohl angebaut. Der Grünkohl, auch als sabellienischer Kohl bezeichnet, wurde vorrangig für die Küche angebaut und ergänzend als Tierfutter genutzt, während der Blaukohl vor allem als Futterkohl kultiviert wurde.

Geschichte und Nutzung

Grünkohl (Brassica oleracea var. sabellica) stammt aus dem Mittelmeerraum, vermutlich aus Griechenland. Schon bei den Römern war er als Delikatesse bekannt. So sprach Cato 235 v. Chr. vom Kohl als dem „allerbesten Gemüse". Heute wird Grünkohl vor allem in Mittel- und Westeuropa, Nordamerika sowie Ost- und Westafrika angebaut.

Norddeutschland ist für seine Grünkohltradition bekannt. Alljährlich nutzen viele Vereine die Wintersaison für Grünkohlfahrten oder schließen ihre Boßeltouren mit einem Grünkohlessen ab. Die Wahl des Grünkohlkönigs bzw. der Grünkohlkönigin gehört bei vielen Veranstaltungen zum festen Ritual. Das erste öffentliche Grünkohlessen ist 1545 in Bremen dokumentiert.

In der Ernährung spielte der Grünkohl lange Zeit eine zentrale Rolle. In den Selbstversorgergärten der OstfriesInnen konnte er bis zu mehreren Hundert Quadratmetern einnehmen. Bis vor wenigen Jahrzehnten trug er im Winter noch wesentlich zur Ernährung der Landbevölkerung bei.

Wegen seiner Größe wird der ostfriesische Grünkohl gerne als Palme bezeichnet. Je nach Sorte kann er eine Höhe von 1,40 bis 2 Meter erreichen.

Erhalter Gerhard Boelmann aus Collinghorst neben blühendem Günkohl-Samenträger.

Die auch als „Strunkkohl" bezeichnete Pflanze wurde früher auf fünf verschiedene Weisen genutzt:

1) Im Herbst wurden die unteren Blätter Tieren wie Kühen oder Hühnern als Futter gegeben.

2) Die Rosettenblätter wurden während des Winters geerntet und für die Küche genutzt.

3) Im Frühjahr wurde der Strunkaustrieb als junges Gemüse verzehrt.

4) Als weitere Nutzung wurde früher nach der Blatternte das Mark aus dem Strunk entnommen und zubereitet. Dieses Wissen ist heute weitgehend in Vergessenheit geraten.

5) Die trockenen Strünke wurden schließlich zum Verfeuern genutzt.

Teilweise wurde auch die gesamte Pflanze nach der Ernte der Rosettenblätter an die Kühe verfüttert.

Eine Besonderheit in der Anbaukultur stellt der Güstkohl oder Jungfernkohl dar. Er wird Mitte August ausgesät und überwintert als Jungpflanze. Diese Anbaupraxis wird heute kaum noch praktiziert, da die Nutzung der jungen Blätter ab Mai als Viehfutter heute nicht mehr benötigt wird. Dieser Grünkohl geht erst im dritten Jahr in Blüte.

Erhaltung

Grünkohl kreuzt sich leicht mit anderen Kohlpflanzen wie Blumen- oder Rosenkohl. Da der Grünkohl zu den durch Insekten bestäubten Fremdbefruchtern zählt, sollten zwei verschiedene Sorten mindestens 500 Meter Abstand zueinander haben, besser sind jedoch 2.000 Meter.

Traditionell werden 3-5 Pflanzen ausgewählt, die im Bestand an Ort und Stelle überwintern und im kommenden Frühjahr zum Abblühen umgepflanzt werden. Um Inzuchtdepressionen vorzubeugen, sollten besser 10-15 Pflanzen als Samenträger ausgewählt werden, da heute in der Nachbarschaft meist keine blühenden Grünkohlpflanzen mehr für die nötige Vielfalt sorgen. Einige OstfriesInnen ernten daher nur alle zwei bis drei Jahre Saatgut, pflanzen dafür aber 20-30 Samenträger auf.

Selektionskriterien können die Pflanzenhöhe, Blattstruktur (mehr oder weniger kraus), Blattmasse, Blattfarbe, Frosthärte oder Pflanzengesundheit sein.

Die Pflanzen bekommen im Mai-Juni gelbe Blüten, die hauptsächlich von Bienen bestäubt werden. Im Juli reifen die Samen.
Ist das Saatgut reif, so platzen die Schoten von unten auf. Die Schoten von Kreuzblütlern wie Grünkohl werden geerntet, wenn die ersten trocken und die meisten anderen bräunlich, aber noch weich sind.
Das Saatgut von zu früh geernteten Schoten ist weniger keimfähig. Werden sie zu spät geerntet, fallen die Samen schon im Garten aus den Schoten. Je dunkler die Körner in den Schoten sind, desto reifer und wertvoller sind die Samen.
Die Grünkohlschoten können am besten in einem Stoffsack, beispielsweise einem Kopfkissenbezug, auf einer weichen Unterlage durch Aufschlagen mit einem Holzschlägel zerkleinert werden. Das Saatgut löst sich dann aus den Hülsen sammelt sich unten im Sack.

Grünkohlsamen behalten bei hoher Qualität und guter Lagerung etwa 5-7 Jahre ihre Keimfähigkeit.

Bild oben: Der traditionelle Grünkohl ist die sogenannte Ostfriesische Palme.

Bild unten: Grünkohlpflanzen sind frosthart und können über Winter draußen stehen bleiben. Die Blätter der meisten Pflanzen werden für den Verzehr geerntet. Einige Pflanzen bleiben für die Samenreife im nächsten Jahr stehen.

Zubereitung

Grünkohl wird üblicherweise nach den ersten Nachtfrösten zubereitet. Das typische Kohlessen, Grünkohl mit Pinkel (eine Mettwurst), ist ein traditionelles Gericht, das auch bei den allseits bekannten Kohlfahrten gern genossen wird.

Für Grünkohl mit Pinkel wird der Kohl mit Zwiebeln und Hafergrütze 1-1,5 Stunden gedünstet. In der letzten halben Stunde wird der Pinkel (Mettwurst) mitgegart. Hierzu werden Kartoffeln gereicht.

Sortenbeschreibung

Es wurden 29 verschiedene Grünkohlherkünfte verglichen, von denen sich 26 so sehr voneinander unterscheiden, dass sie als jeweils eigene Sorten behandelt werden. Lediglich ein Typ wurde an drei Orten gefunden (Gruppensorte).

Die gefundenen Sorten unterscheiden sich neben der Höhe vor allem in der Ausprägung der Stammbeblätterung (kahl bis stark beblättert) und in der Blattbeschaffenheit (glatt bis kraus, weich bis fest).
Der Blaukohl (Markstammkohl) hat einen nicht verholzten, kräftigen, fast unbeblätterten Strunk und blaue bis blaugrüne Blätter, die auch verzehrt werden können. Er ist bis -5°C frosthart.

Blaukohl wurde früher vor allem als Futterkohl angebaut, kann aber auch für die Küche verwendet werden.

Grünkohl

Bezeichnung	Herkunft	Höhe	Blattkräuselung	Blattfarbe	Strunkaustrieb	Rosettendurchmesser	Strunkdurchmesser	Krankheiten	Sonstiges
Hohe Grünkohlsorten									
Gruppensorte	Collinghorst, Folmhusen, Glansdorf	105	mittel		mittel	klein	mittel	Schimmel, Blätterfäule	
2311	Backemoor	148	mittel	grün	schwach	klein	gering	Alternaria	lange Blattstiele und hängendes Blatt
2801	Barßelermoor	145	keine	blaugrün	schwach	klein	dick		Futterkohl, Blaukohl; sehr einheitliche Sorte
2306	Berumerfehn	126	mittel	grün	mittel	klein	mittel	Alternaria	feinkrause Sorte
2313	Collinghorst	147	gering	grün	schwach	klein	gering		
2302	Ditzum	127	mittel	grün	schwach	mittel	dick		
2325	Ditzumerhammrich	121	mittel	dunkelgrün	schwach	klein	mittel		Stewiger Kohl
2315	Ditzumerhammrich	135	stark	grün	mittel	mittel	mittel	Blattspitzenfäule	
2305	Eilsum	149	mittel	grün	mittel	groß	mittel	Blattfäule	sehr uneinheitliche Sorte
2324	Großoldendorf	148	gering	grün	mittel	mittel	gering		besonderer Blatttyp
2322	Holte	139	stark	hellgrün	stark	klein	mittel		sehr feinkrause Sorte
2320	Holterfehn	151	mittel	hellgrün	schwach	mittel	mittel		Sorte mit großen Blattabständen
2301	Logabirum	133	stark	hellgrün	mittel	klein	gering		sehr feinkrause Sorte
2304	Marienhafe	159	mittel	grün	mittel	groß	sehr dick	Alternaria an Blattspitzen	wird als sogenannter Güstkohl im September gesät
2307	Neuefehn	114	mittel	grün	schwach	groß	mittel		alte Landsorte mit „Lerchenzunge“ eingekreuzt; eher längliche Blätter

Grünkohl

Bezeichnung	Herkunft	Höhe	Blattkräuselung	Blattfarbe	Strunkaustrieb	Rosettendurchmesser	Strunkdurchmesser	Krankheiten	Sonstiges
Hohe Grünkohlsorten									
2323	Rhaudermoor	112	mittel	grün	schwach	klein	gering	Blattkrankheit	gedrungener Wuchs
2328	Rote Palme	153	mittel	blauviolett	schwach	klein	gering		Kreuzung aus Ostfriesischer Palme und Ostdeutschem Braunkohl
2310	Spekendorf	138	mittel	graugrün	mittel	mittel	dick		
2303	Wiesedermeer	126	mittel	dunkelgrün	mittel	groß	dick	ältere Blätter Alternaria	
2326	Wiesedermeer	148	mittel	grün	schwach	mittel	gering	ältere Blätter Alternaria	
2314	Wittmund	127	stark	hellgrün	stark	klein	gering		auf Klei; sehr einheitliche Sorte
2319	Wittmund Sand	156	mittel	grün	schwach	klein	mittel		sehr einheitliche Sorte
2308	Wybelsum	103	mittel	grün	schwach	groß	mittel		ähnelt der Sorte „Lerchenzunge"; sehr uneinheitlich
Ostfriesische Palmen									
2312	Collinghorst	175	mittel	grün	mittel	klein	gering		sehr einheitliche Sorte
2316	Lammertsfehn	174	mittel	grün	mittel	klein	sehr dünn		
2329	Rote Palme, Holterfehn	173	mittel	grünblauviolett	schwach	sehr groß	dick		
2309	Schatteburg	190	mittel	mintgrün	mittel	klein	gering		

4 Schalotten

Die Schalotte ist eine nur noch selten verwendete Zwiebelform, die im Gegensatz zur Küchenzwiebel Kindel bildet.

Geschichte und Nutzung

Diese Zwiebelart wird in Mitteleuropa seit 800 n. Chr. von Feinschmeckern wegen ihres milden Aromas geschätzt (DAHL, Album Benary). Sie bildet fünf bis sieben neue, etwa 3-4 Zentimeter große Zwiebeln.

Erhaltung

Die Zwiebeln werden zwischen September bis November oder von Februar bis Anfang März in den Boden im Abstand von 5 Zentimetern zueinander und von 20 Zentimeter zwischen den Reihen gesteckt. Der Name Eschlauch verrät, dass diese Zwiebelart einen alten, durchkultivierten Gartenboden (Esch) besonders schätzt.
Wenn im Juli die Blätter welken, werden die Schalotten geerntet, gewaschen und getrocknet.

Sortenbeschreibung

In Ostfriesland wurden noch sieben Schalottenherkünfte gefunden.

Schalotten			
Bezeichnung	Herkunft	Fruchtgröße	Form
5801	Aurich	groß	rund
5802	Detern	klein	länglich
5803	Klostermoor	mittel	länglich
5804	Rechtsupweg	mittel	länglich
5805	Schortens	mittel	länglich
5806	USA	klein	länglich
5807	Wybelsum	mittel	länglich

Weiterführende Literatur

BECKER-DILLINGEN, J. (1929): Handbuch des gesamten Pflanzenbaus. Band 3 - Handbuch des Hülsenfruchterbaus und Futterbaus. Verlagsbuchhandlung Paul Parey.

BECKER-DILLINGEN, J. (1943): Handbuch des gesamten Gemüsebaus einschließlich der Gewürz- und Küchenkräuter. Verlagsbuchhandlung Paul Parey.

GIESMANN, Margret (2006): Das Wissen zur Saatgutvermehrung im eigenen Garten - die Bedeutung für ältere Menschen und die Bewahrung der Nutzpflanzenvielfalt. Eine qualitative Untersuchung in Gärten Ostfrieslands. Diplomarbeit. Universität Kassel, Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften.

HAAR, Annelene von der (Hrsg.; 1975): Das Kochbuch aus Ostfriesland. Verlag W. Hölker, 160 Seiten.

HAENSEL, Ingeborg (2002): Was wird, wird still - Gemüse- und Blumensamen aus dem eigenen Garten - mit Präparate-Herstellung. RotaMedia.

HEISTINGER, Andrea, Arche Noah und Pro Specie Rara (Hrsg; 2004): Handbuch Samengärtnerei - Sorten erhalten, Vielfalt vermehren, Gemüse genießen. Loewenzahn, 416 Seiten.

KÖRBER-GROHNE, Udelgard (1987): Nutzpflanzen in Deutschland - Kulturgeschichte und Biologie. Konrad Theiss Verlag, 490 Seiten.

KREUTER, Marie-Luise (2004): Der Biogarten. BLV Verlagsgesllschaft, 359 Seiten.

RICHBERG, Inga-Maria (2007): Altes Gärtnerwissen wieder entdeckt - Erfolgreich gärntern mit dem Erfahrungsschatz vergangener Zeiten. 191 Seiten, BLV Buchverlag.

STIFTUNG NATURSCHUTZ BERLIN (Hrsg.; 2003): Haferwurz und Kerbelrübe - Gemüsepflanzen. Alte Kulturpflanzen wieder entdeckt. Band I. 53 Seiten.

TEGGEMANN, A. K. (2002): Gemüse querbeet. 143 Seiten.

Kontaktadressen & Bezugsquellen

Abgabe gegen Aufwandsentschädigung **(A)**, Kontakt **(K)** oder Verkauf **(V)**

Deutschland

V) Bingenheimer Saatgut AG
Kronstraße 24, D- 61209 Echzell.
info@oekoseeds.de, www.oekoseeds.de.

A + K) Dreschflegel e.V.
In der Aue 31, D-37213 Witzenhausen
Telefon 05542-505148,
Fax 05542-505149
verein-dreschflegel@gmx.net,
www.dreschflegel-verein.de.

V) Dreschflegel GbR
In der Aue 31, D-37213 Witzenhausen.
info@dreschflegel-saatgut.de,
www.dreschflegel-saatgut.de

A + K) Eichstetter Stiftung zur Bewahrung der Kulturpflanzenvielfalt in der Region
Hauptstraße 140, 79356 Eichstetten am Kaiserstuhl.
Telefon: 07663-4573,
info@kaiserstuehler-garten.de.

K) Freilichtmuseum am Kiekeberg
D-21224 Rosengarten.
info@kiekeberg-museum.de,
www.kiekeberg-museum.de.

A + K) Kultursaat e.V.
– Verein zur Züchtungsforschung & Kulturpflanzen-
erhaltung auf biologisch-dynamischer Grundlage
Karin Heinze
Auguste Viktoria Straße 4,
D-61231 Bad Nauheim
Tel. 06032-91 86 17
A + K) Privates Samenarchiv
Gerhard Bohl
- eigene Sortenliste, nicht-gewerblich -
Oberfichtenmühle 2,
D-91126 Rednitzhembach
www.garten-pur.de

A + K) VEN - Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt
- eigene Sortenliste,
nicht-gewerblich -
c/o Ursula Reinhard, Sandbachstraße 5,
D-38162 Schadelah.
ven.nutz@gmx.de,
www.nutzpflanzenvielfalt.de.

A + K) VERN e.V.
- eigene Sortenliste, nicht-gewerblich -
Burgstraße 20,
26278 Greifenberg-Uckermark
Telefon 033 334-70 232
vern_ev@freenet.de, www.vern.de

Europäisches Ausland

A + K) Arche Noah - Gesellschaft zur Erhaltung und Verbreitung der Kulturpflanzenvielfalt (Österreich)
- eigene Sortenliste, nicht-kommerziell -
Obere Straße 40, A-3553 Schiltern.
info@arche-noah.at,
www.arche-noah.at.

A + K) Pro Specie Rara – Schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren (Schweiz)
- Sortenliste für Mitglieder,
nicht-gewerblich -
Pfrundweg 14, CH-5000 Aarau.
sekretariat@psrara.org,
www.psrara.org.

Europäische Dachorganisation
Save-Foundation - Sicherung der landwirtschaftlichen Artenvielfalt in Europa.
Paradiesstraße 13, D-78462 Konstanz.
office@save-foundation.net,
www.save-foundation.net.

Bilder linke Seite:

Bild oben: Gefüllter Mohn aus Detern

Bild Mitte: Tomaten: Es wurden vier Tomatensorten in Ostfriesland gefunden, darunter die orangefarbene Ochsenherz.

Bild unten: Es wurden drei Kartoffelsorten gefunden, unter anderem die Königsnieren.

Etagenzwiebeln werden in Ostfriesland wegen ihres feinen Geschmacks geschätzt: Das grüne Laub wird beispielsweise zur Würzung von Salaten verwendet, während die Brutzwiebeln kleingeschnitten auf Brot gegessen werden.

Dreschflegel

Der gemeinnützige Verein Dreschflegel hat sich im Jahr 2000 mit dem Ziel gegründet, die Vielfalt der Kulturpflanzen zu erhalten, zu fördern und zu verbreiten.

Hierfür wird einerseits der Erhalt traditioneller regionaler Sorten gefördert, andererseits werden Sorten für Selbstversorger und biologische Kleingärtner weiterentwickelt. Ein weiterer Schwerpunkt der Vereinsarbeit ist die Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit. So werden beispielsweise Saatgutseminare angeboten, die HausgärtnerInnen vermitteln, wie sie eigenes Saatgut gewinnen können.

Seit Jahren arbeitet der Verein erfolgreich an der Erhaltung, Nutzung und züchterischen Verbesserung alter Sorten im ökologischen Anbau. Seit 1997 wird gemeinsam mit der Universität Göttingen mit Unterstützung des Bundesverbraucherministeriums aus dem Programm Ökologischer Landbau zu standortspezifischer Sortenentwicklung bei Linsen und Freilandtomaten geforscht.
Seit 2005 arbeitet Dreschflegel intensiv an der Erforschung und Erhaltung ostfriesischer Landsorten.

Kontakt für ostfriesische Sorten:

Reinhard Ehrentraut,
Telefon 04952-82 84 01,
r.ehrentraut@gmx.de.

Susanne Sander-Seyfert,
Telefon 04955-93 44 88,
sander-seyfert@rouwhof.de