

Die Wiederentdeckung der regionalen Vielfalt: Alte Obst- und Gemüsesorten, fast vergessene Nutztierassen und ein ledriger Käse

VON CORNELIA WEND (TEXT) UND NELE GÜLCK (FOTOS)



Gestern pfui,
heute hui

Hotel Altes Land in York. In dem gemütlichen alten Speiseraum ist die Tafel festlich gedeckt. In der Ecke, auf einem Tischchen sind wie bei einer Versuchsanordnung lauter kleine Teller mit Obst und Gemüse bereitgestellt, daneben Zettel mit Namen und Messer, um von den Proben kosten zu können. Wir befinden uns bei der Veranstaltung „Vergessene Genüsse – neu erleben“. Inhaber Wilhelm Wehrt und Küchenchef Frank Müller wollen ihre Gäste auf den Geschmack alter Obst- und Gemüsesorten bringen. Bei einem Glas Apfels-ecco lassen die Gäste den Blick über die Teller schweifen. Da wir im Alten Land sind, dürfen Äpfel natürlich nicht fehlen: Horneburger Pfannkuchen, Seestermühler Zitronenapfel, Finkenwerder Herbstprinz. Diese alten Sorten haben nicht nur klangvolle Namen, sondern auch ein besonderes Aroma. Bei manchen Sorten kommt dieses Aroma erst durch die Verarbeitung zur Entfaltung, wie beim Horneburger Pfannkuchen, lange einer der beliebtesten Koch- und Backäpfel. Doch ein Apfel, der sich nur in eingeschränkter Form konsumieren lässt und wegen zu geringen Ertrags auch nur begrenzt verfügbar ist, hat auf dem heutigen Markt keine Chance. Die Sorte geriet zunehmend in Vergessenheit. Dieses Schicksal teilt sie mit vielen anderen ursprünglich sehr geschätzten Obst- und Gemüsesorten.

Als Reaktion auf die Eröffnung einer MacDonald's Filiale in Rom gegründete der Italiener



Frisch gepflanzter Obstbaum im neu angelegten Boomgarten auf dem Hof Wilkenschoff

Carlo Petrini 1986 die Genießer-Organisation Slow Food. Die Vereinigung hat sich den Erhalt der Biodiversität zum Ziel gesetzt. Vom Aussterben bedrohte Nutztierassen, Nutzpflanzen, aber auch handwerklich hergestellte Lebensmittel werden symbolisch in eine „Arche des Geschmacks“ aufgenommen. Jede Region kann dazu etwas beisteuern. Die so genannten Passagiere müssen jedoch strenge Kriterien erfüllen. Dazu gehören die erstklassige geschmackliche Qualität und eine tatsächliche existentielle Gefährdung. Zu jedem „Anwärter“ wird eine sorgfältige Dokumentation erstellt. Slow Food zählt inzwischen 80 000 Mitglieder in über 100 Ländern. In Deutschland sind es 6000. Sie sind in regionalen Convivien (Tafelrunden) organisiert.

Wilhelm Wehrt und Frank Müller haben sich die Slow-Food-Devise „Essen um zu bewahren“ zu Eigen gemacht. Seit über 150 Jahren befindet sich das Hotel Altes Land in Familienbesitz. Die Gastronomie war neben der Landwirtschaft lange nur Nebenerwerb. Wehrt hat hier als Kind

einst selbst Kirschen sortiert und die Geschmacksvielfalt der alten Altländer Obstsorten kennen gelernt. Im Laufe der Jahre ging diese Vielfalt jedoch verloren. So reifte vor vier Jahren der Entschluss, ein neues kulinarisches Konzept für das Restaurant zu erstellen. Im Mittelpunkt sollten alte Obst- und Gemüsesorten, aber auch Fleisch alter Haustierrassen stehen. Ein Erlebnis-Menü im Hotel Altes Land bietet

zum Beispiel einen Schweinerrückenbraten vom Bunten Bentheimer Schwein auf Kräuterheu gebacken an. Zu den Beilagen gehören Türkische Erbsen und Blauer Schwede.

Das Bunte Bentheimer Schwein ist als Kreuzung aus dem alten europäischen Landschwein und englischen Schweinerassen entstanden. In den Sechzigerjahren, als man mageres Fleisch und schneller wachsende Rassen bevorzugte, schien seine Zeit vorbei. Es ist allein einem Züchter zu verdanken, dass das Bunte Bentheimer Schwein noch nicht ausgestorben ist. Türkische Erbsen sind entgegen ihrem Namen keine Erbsen, sondern eine spezielle Sorte Gartenbohnen, die im 18. Jahrhundert aus Amerika über Italien und die Türkei zu uns kamen. Die alte Kartoffelsorte Blauer Schwede ist von ungewöhnlich violettblauer Färbung und schmeckt wunderbar nussig. „Die seltenen Produkte eignen sich nicht für die Massenproduktion. Sie sind jedoch von einer herausragenden Geschmacksqualität“, ►



Inhaber Wilhelm Wehr (Foto links) und Küchenchef Frank Müller des Hotels Altes Land haben sich das Slow-Food-Motto „Essen um zu bewahren“ zu eigen gemacht

so Frank Müller. Über die Jahre hat er sich ein Netzwerk von Erzeugern aufgebaut, das ihn mit diesen Raritäten versorgt. Manche Adresse behält er lieber für sich. Kein Geheimnis ist, dass Ulrike Cohrs zu ihnen zählt.

In der 13. Generation führt sie den Hof Wilkeshoff in der Nordheide. Ein idyllischer Ort. Haus und Remisen stehen unter Denkmalschutz. Die jüngste von vier Schwestern absolvierte zunächst eine Ausbildung zur Gärtnerin, bevor sie sich nach einem Praktikum auf einem Biohof für die Landwirtschaft entschied. Sie hatte ein ehrgeiziges Projekt im Kopf: den elterlichen Hof biologisch zu bewirtschaften. Kein leichtes Unterfangen. Aber Ulrike Cohrs ließ sich nicht beirren und ging mit großem Elan an die Sache. Neben der Umstellung auf biologische Bewirtschaftung lag ihr die Bewahrung alter, regionaltypischer Sorten am Herzen. Sie baut unter anderem be-

sagte Kartoffelsorte Blauer Schwede an, aber auch Weiße und Gelbe Beete. Es schien ihr dann nur konsequent, das Bunte Bentheimer Schwein zu halten: „Das Fleisch hat eine sehr schöne Marmorierung. Es ist immer wieder ein besonderes Geschmackserlebnis.“

Auch wenn es schwer ist, sich mit so einem kleinen, aber feinen Sortiment auf dem Markt zu behaupten, steht für Ulrike Cohrs fest: „Wenn du deinen Idealen treu bleibst, kannst du nicht Massen anbauen.“ Diese Überzeugung verbindet sie mit dem Obstbauern Eckart Brandt. Seit über 20 Jahren engagiert er sich für den Erhalt alter heimischer Obstsorten, insbesondere Apfelsorten. Er hat einen 6000 Quadratmeter großen, so genannten „Niederelbischen Muttergarten“ angelegt, der Teil des Boomgardens ist. Darin bewahrt er das „pomologische Erbe“, außerdem ist er Verfasser mehrerer Bücher zu diesem Thema.

Mit Ulrike Cohrs teilt er nicht nur den Marktstand, zusammen haben sie 2004 den Boomgarden-Verein gegründet, mit dem sie das Boomgarden-Projekt unterstützen. Bis jetzt zählt er 44 Mitglieder. Neue Mitglieder sind natürlich herzlich willkommen. Da auf Eckart Brandts Hof der alte Obstbaumbestand längerfristig von auslaufenden Pachtzeiten bedroht ist, bot sich der Wilkeshoff als neue Heimat für das Boomgarden-Projekt an. Ziel ist es, alte Sorten vor dem Verschwinden zu bewahren. Das ist ein langfristig angelegtes Vorhaben, denn bis ein Hochstamm-Baum die ersten Früchte trägt, vergehen mindestens zehn Jahre.

Kleine Bäume, die im Erwerbsobstbau inzwischen die alten Hochstammkulturen völlig verdrängt haben, bringen schnelleren Ertrag und sind natürlich leichter zu bewirtschaften. Alte Bäume bringen nicht genug Quantitäten und viele alte Sorten entsprechen auch nicht dem vorherrschenden Geschmack. Das sind Liebhabersorten, wie der duftende Signe-Tillisch-Apfel. Für eine Kiste dieses Apfels ist eine alte Dame schon mal extra aus Berlin angereist. „Ein richtiger Damenapfel“, schwärmt Brandt, „elegante, mürbe.“ Inzwischen wird „mürbe“ jedoch mit „mehlig“ gleichgesetzt. Brandt bedauert, dass fast nur noch knackige Äpfel gefragt sind. Bald, so mutmaßt er, „müssen selbst Erdbeeren knackig sein.“ Bei den Kirschen gibt es eine ähnliche Entwicklung zu beklagen. Die helle Glaskirsche, so erzählt Brandt, wurde einst von den feinen Herrschaften bevorzugt, weil man von ihr keine blauen Lippen bekommt. Heute wird sie wegen ihrer hellen Farbe von vielen für unreif gehalten. Die ersten Bäume für einen Kirschgarten zur Rettung niederelbischer Kirscharten wurden Anfang April vom Boomgarden-Verein auf Hof Wilkeshoff gepflanzt.

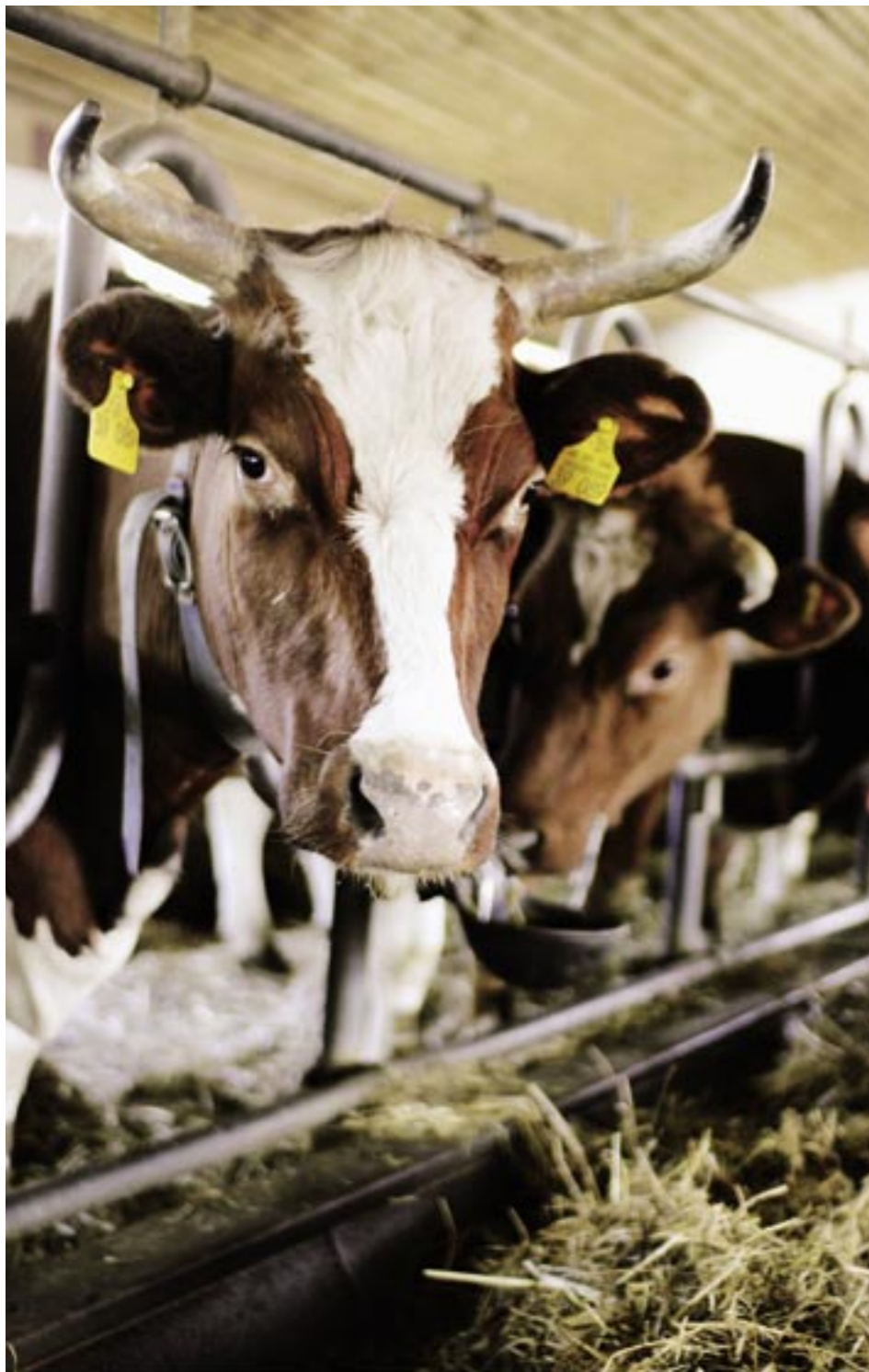
Auch im Hotel Altes Land wird der Monat Juli im Zeichen der Kirsche stehen, mit Kirschkaltschale und Kirschkuchen. Küchenchef Frank Müller hat sich die Ernte einzelner Bäume reservieren lassen. Denn alte, aromatische Sorten, wie Feldes Frühe Schwarze oder die so genannte „Spitze“, sind nur noch schwer in größerer Menge zu bekommen. ▶

FOTOS LINKS: SPEER PUBLIC RELATION



Vom Opa bis zur Enkelin wohnen sie gemeinsam auf dem Hof Wilkeshoff, den Ulrike Cohrs in der 13. Generation, aber als erste biologisch bewirtschaftet. Weitere Bewohner: das Bunte Bentheimer Schwein, der Blaue Schwede und Hühner. Unten: Eckart Brandt teilt mit Ulrike Cohrs einen Marktstand: „Bald müssen selbst Erdbeeren knackig sein!“





Rotbuntes Schleswig Holsteiner Niederungsvieh auf dem Demeter-Hof Dannwisch. Oben: Käser Tobias Schüller: „Wir können nicht über die Menge und nicht über den Preis mit anderen konkurrieren, sondern allein über die Qualität.“



Auf der Suche nach einem anderen Arche-Produkt, das in die Kategorie „handwerklich erzeugt“ gehört, werden wir auf Hof Dannwisch fündig. Der Demeter-Betrieb in Horst bei Elmsborn begeht dieses Jahr ein außergewöhnliches Jubiläum: Seit 1957, also seit 50 Jahren wird er biologisch bewirtschaftet. Margret und Dieter Scharmer, die den Hof damals übernommen und auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt haben, waren echte Pioniere auf diesem Gebiet und hatten dementsprechend mit vielen Problemen zu kämpfen. Heute floriert der Hof und hat sich nicht zuletzt durch seine regionalen Rohmilchkäsesorten einen Namen gemacht. Als Käser Tobias Schüller 1999 auf den Hof kam, wurde nur junger Gouda gemacht. Der Hof ist ein Vorzugsmilchbetrieb. Vorzugsmilch ist Rohmilch der höchsten Qualitätsstufe und der gelernte Landwirt Tobias Schüller fand es schade, dass daraus nicht mehr gemacht wurde. Also probierte er neue Käsesorten aus. Ein besonderer Ansporn war seine bevorstehende Hochzeit. „Ein Käser, der zu seiner eigenen Hochzeit Käse kaufen muss, das ist doch peinlich“, dachte er sich. „Ich mache für meine Hochzeit eigenen Käse.“ Was als einmalige Geschichte gedacht war, wurde ein so großer Erfolg, dass Tobias Schüller das Sortiment erweiterte. Seine regionalen Rohmilchkäse wurden in der Folge mit vielen Preisen ausgezeichnet.

Um zu erläutern, was die Qualität eines Käses ausmacht, führt er uns in den Stall. Dort steht eine Herde von 40 Kühen der alten Kuhrasse Rotbuntes Schleswig Holsteiner Niederungsvieh. Die Kühe warten ungeduldig darauf, auf die Weide zu kommen, wo sie den ganzen Sommer verbringen. Im Winter werden sie nur mit Klee gras und Wiesenheu vom Hof gefüttert. Tobias Schüller greift mit einer Hand in das Heu und lässt uns daran schnuppern. „Haben Sie mal gerochen, wie Silage riecht?“ Er verzieht das Gesicht. In seinem Reich, der Käserei, riecht es angenehm säuerlich. Normalerweise hat hier niemand Zutritt, aber ihm ist wichtig, dass wir alle Stationen der Käse-Zubereitung sehen und riechen können.

Intensive Aromen erwarten uns wenig später in den Reiferäumen. Hier reifen die Käse



unterteilt nach Sorten auf langen Fichtenbrettern. Dort stoßen wir auch auf jene Spezialität, die der eigentliche Grund für unseren Besuch ist: Den Holsteiner Lederkäse.

Das Rezept zur Zubereitung dieser regionalen Käsespezialität fand Burchard Böschke vom Hamburger Slow-Food-Convivium vor einigen Jahren in einem alten Käsebuch. Eine Entdeckung, die es wert schien, ausprobiert zu werden. Dr. Manfred Drews von der INGA-Hofmolkerei in Tornesch, der zwei Kühe mit den hübschen

Namen Lene und Gina besaß, nahm die Herausforderung an. Der lange vergessene Lederkäse war wieder da. Leider musste Herr Drews das Käsen wieder aufgeben. 2005 bat man Tobias Schüller aus Anlass des jährlichen Käsemarktes am Kieberg, noch einmal einen Lederkäse herzustellen. Es sollte eine einmalige Attraktion werden. Aber Tobias Schüller hatte inzwischen so seine Erfahrung mit einmaligen Attraktionen. Tatsächlich kam der Käse so gut an, dass er ihn auch nach der Veranstaltung im Sortiment behielt.

Der Lederkäse verdankt seinen Namen der ledrig aussehenden Rinde. Es ist ein Magerkäse, der früher für die Landarbeiter gemacht wurde: Nachdem die Herrschaften den Rahm abgeschöpft hatten, wurde aus der restlichen mageren Milch im Winter und Frühjahr der Lederkäse gemacht. Im Sommer verteilte man ihn dann an die Saisonkräfte – so Tobias Schüller. Der Geschmack ist mildwürzig, ganz eigen. Als regionaltypische Besonderheit wurde der Lederkäse auch in die Slow Food-Arche aufgenommen.

„Wir können nicht über die Menge und nicht über den Preis mit anderen konkurrieren, sondern allein über die Qualität“, so Tobias Schüllers Fazit.

Wer einmal auf den Geschmack gekommen ist und das köstliche Fleisch vom Bunten Bentheimer Schwein probiert oder das Aroma vom Blauen Schweden, der Frühen Schwar-

zen oder dem Holsteiner Lederkäse genossen hat, der möchte diese typisch norddeutschen Geschmackserlebnisse nicht mehr missen. So wird der Slow Food-Slogan „Essen um zu bewahren“ mit Leben erfüllt, und jeder Genießer kann seinen Beitrag dazu leisten, dass diese regionale Vielfalt nicht verloren geht.

ADRESSEN

Hotel Altes Land: Schützenhofstraße 16, 21635 Jork, Telefon 04162/91 46 -0; www.hotel-altes-land.de

Die Produkte von Ulrike Cohrs erhält man entweder direkt vom Hof (bitte vorher anfragen) oder auf dem Marktstand von Eckart Brandt. Er steht donnerstags auf dem Ökomarkt im Schanzenviertel und freitags in Nienstedten (siehe Service, Seite 154).

Wilkenhoff, Ulrike Cohrs, Kampweg 2a, 21279 Hollenstedt Ochtmansbruch, Telefon 04165/21 29 23; www.wilkenhoff.de; www.boomgarden.de

Hof Dannwisch hat einen Hofladen (Di, Fr 10–18 Uhr, Sa 10–13 Uhr), aber auch Lieferservice. Die Käsespezialitäten gibt es unter anderem bei Käse-Kober (zum Beispiel auf dem Ökomarkt in Ottensen, siehe Service, Seite 154).

Hof Dannwisch, Dannwisch 1, 25358 Horst, Telefon 04126/14 56; www.dannwisch.de www.slowfood.de

„Unsere wichtigste Zutat ist Leidenschaft.“

Wenn es um die Familie geht, ist man immer mit Leidenschaft bei der Sache. Das wissen wir als Familienunternehmen aus eigener Erfahrung. Deshalb verwenden wir nur die besten natürlichen Zutaten. Und verarbeiten sie ganz sorgfältig, damit ihr guter Geschmack auch erhalten bleibt. Zum Schluss verfeinern wir alles nach altem Familienrezept – für ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Seit fast 300 Jahren.



Von Familie zu Familie.