

Servicezeit: Essen & Trinken vom 8. Oktober 2010

Redaktion Klaus Brock

Kaffee-Thermobecher im Test	Seite	01
Historische Birnensorten – neu entdeckt	Seite	03
Alte Haustierrassen: robuste Tiere, gutes Fleisch	Seite	08
Genbanken: Schatztruhen voller Pflanzensamen	Seite	12
Essen & Trinken kompakt	Seite	14

URL:

http://www.wdr.de/tv/servicezeit/essen_trinken/sendungsbeitraege/2010/1008/uebersicht.jsp

Kaffee-Thermobecher im Test

Von Stephan Creydt

Für viele ein morgendliches Ritual: Schnell noch einen Kaffee im Pappbecher aus einer Espresso-Bar holen und dann weiter mit dem Auto zur Arbeit. Doch im Pappbecher wird der Kaffee schnell kalt, zudem hat man unnötig Müll produziert. Die Alternative: der Thermobecher. In den USA gibt es bereits Coffee-Bar-Ketten, die ihren Kaffee 20 Cent billiger anbieten, wenn Kunden ihren eigenen Becher mitbringen.

Die umweltfreundlichen Coffee-to-go-Becher gibt es natürlich auch in Deutschland – in Edelstahl, Kunststoff oder Keramik. Doch welches Material hält am längsten warm, und welche Becher sind wirklich praktisch – beispielsweise im Auto? Im Auftrag von **Servicezeit: Essen & Trinken** haben Wissenschaftler der Abteilung Haushaltstechnik im Institut für Landtechnik der Uni Bonn das Warmhaltevermögen verschiedener Bechermodelle untersucht. Außerdem hat die Redaktion drei Tester gebeten, das Handling der Thermobecher im Alltag zu überprüfen.

Die getesteten Thermobecher:

- Emsa Senator Travel Cup, circa 20 Euro
- ZAK Designs Hot Beverage Thermobecher, circa 6,50 Euro
- Point One Coffee-to-go-Becher, circa 8 Euro
- Brugo Thermobecher, circa 20 Euro
- Meru Thermobecher, circa 13 bis 15 Euro

Die Tester (Handling):

- Peter Wachter, Kölner Taxifahrer
- Kerstin Proft, Barista in der Kölner Espresso-Bar „Espresso Perfetto“
- Nina Ruthe-Klein, Designerin und Kaffeefan

Die Ergebnisse des Handling-Tests:

Emsa Senator Travel Cup

Der Becher aus Edelstahl macht einen guten ersten Eindruck: Er liegt sicher in der Hand und hat ein großes Fassungsvermögen (400 Milliliter). Die Mundöffnung kann mit einem Schieber geöffnet oder geschlossen werden. So weit so gut. Doch im Handling offenbart der Emsa-Becher dann deutliche Mängel. Der Deckel aus Kunststoff erinnert an eine Schnabeltasse. Aus der großen Öffnung kommt viel zu viel Kaffee. Testerin Nina verbrennt sich sofort die Zunge. Auch wird kritisiert, dass die Öffnung nicht abgerundet ist: „Mein Mund ist nun mal nicht eckig“, meint Barista Kerstin Proft. Überhaupt sei das Trinkgefühl durch den großen Aufsatz, „wie wenn man eine Zahnsperre eingesetzt bekommt“, erklärt die Barista. Noch unangenehmer: Der Deckel dichtet trotz Klickverschluss nicht richtig ab. Beim Kippen kommt Kaffee aus

der Mundöffnung heraus, beim Stürzen des Bechers aus 20 Zentimeter Höhe in eine Kunststoffschüssel fällt der Deckel zwar nicht ab, er löst sich aber schon leicht.

ZAK Designs Hot Beverage Thermobecher

Der Becher besteht vollständig aus Kunststoff, was bei unseren Testern nicht so gut ankommt. Doch im Handling überzeugt der Thermobehälter. „Es ist angenehm, aus ihm zu trinken“, befindet Barista Kerstin Proft. Die Öffnung sei rund, nicht zu groß und nicht zu klein, und sie habe trotz des Materials keinen Kunststoffgeschmack am Mund. Ein weiteres Plus erklärt Kaffeefan Nina Ruthe-Klein: „Der Kaffee ist super zu dosieren.“ Er fließt zunächst in eine kleine Rinne, wo er etwas abkühlen kann. „Dadurch habe ich mir auch nicht den Mund verbrannt.“ Die hochgezogene Seitenwand stört aber Taxifahrer Peter Wachter, denn dadurch, dass man die Öffnung nicht direkt am Mund spüre, müsse man sich beim Trinken sehr konzentrieren, um nichts zu verschütten. Den Kipptest und den Falltest besteht der Becher bestens. Kein Tropfen fließt aus.

Point One Coffee-to-go-Becher

Dieser Becher besteht aus Keramik, was bei unseren Testern sehr gut ankommt. „Man hat richtig was in der Hand, und der Becher ist griffig“, so der Taxifahrer. Die Barista ist zunächst überzeugt, dass der Kaffee aus einem Keramikbecher am besten schmecken wird. Allerdings, so gut der Keramikbecher bewertet wird, so schlecht schneidet der dazugehörige Kunststoffdeckel ab. Der weiche Deckel lässt sich kaum auf dem Becher befestigen. „Die Gefahr, dass dabei der Becher umkippt und der Kaffee ausläuft, ist groß“, so Designerin Nina Ruthe-Klein. „Trinken lässt es sich gut, aber man hat einen Plastikgeschmack im Mund“, befindet Barista Kerstin Proft. Beim Kipptest stellt sich heraus, dass der Deckel am Rand dicht ist, allerdings an der nicht zu verschließenden Mundöffnung und einem Luftloch logischerweise Kaffee ausläuft. Auch beim Falltest tritt nur aus diesem Löchern Flüssigkeit aus.

Brugo Thermobecher

Der Thermobecher von Brugo stellt für unsere Tester eine echte Herausforderung dar. Er ist der einzige Becher im Test, beim dem man zwingend eine Gebrauchsanweisung lesen muss. Denn dieses Produkt verfügt über eine Temperatur-Kontrollkammer und einen Deckel mit drei Einstellmöglichkeiten, die es zu erforschen gilt. Bei einer Einstellung läuft der Kaffee aus dem großen Becherinneren in die äußere Seitenwand, die sogenannte Temperatur-Kontrollkammer. Hierbei kühlt der Kaffee ein wenig ab, und man verbrennt sich nicht den Mund. Damit der Kaffee von innen nach außen läuft, muss der Becher geschwenkt werden. Unseren Testern ist dieses Verfahren zu kompliziert. Weiteres Manko: Der Kaffeebecher ist nicht vollständig verschließbar. Das Becherinnere kann zwar bei Einstellung „Lock“ geschlossen werden, nicht aber die äußere Temperatur-Kontrollkammer. Aus ihr kann – wenn auch nicht viel, aber immerhin noch – Kaffee durch das nicht verschließbare Mundstück laufen.

Meru Thermobecher

Dieser „Kunststoff“-Becher entpuppt sich bei genauerem Hinsehen als Edelstahlbecher. Auch beim Trinken überzeugt der Becher: „Die Tülle ist sehr schön gebogen, die liegt sehr gut am Mund“, so Barista Kerstin Proft. Begeistert ist Taxifahrer Peter Wachter: „Man kann daraus einfach trinken, auch beim Fahren, man verschüttet nichts.“ Doch ist der Becher auch wirklich dicht? Per Knopfdruck lässt sich der Thermobecher schnell und einfach verschließen. Sowohl beim Kipp- als auch beim Falltest fließt kein Tropfen heraus. „Perfekt“, meint Testerin Nina Ruthe-Klein.

Das Warmhaltevermögen im Test:

In der Abteilung Haushaltstechnik im Institut für Landtechnik der Universität Bonn wurde untersucht, wie lange die Becher die Wärme halten können. Zu Beginn des Tests wurde Wasser mit einer Temperatur von 92 Grad Celsius in die Becher gefüllt. Die Trinktemperaturen wurden dann nach einer und nach zwei Stunden gemessen.

Trinktemperatur nach einer Stunde:

- Emsa Senator Travel Cup: 68,9 Grad Celsius
- Meru Thermobecher: 61,5 Grad Celsius
- Zak Designs Hot Beverage Thermobecher: 56,1 Grad Celsius
- Brugo Thermobecher: 55,9 Grad Celsius
- Point One Coffee-to-go-Becher: 51,0 Grad Celsius

Trinktemperatur nach zwei Stunden:

- Emsa Senator Travel Cup: 59,3 Grad Celsius
- Meru Thermobecher: 49,4 Grad Celsius
- Zak Designs Hot Beverage Thermobecher: 42,8 Grad Celsius
- Brugo Thermobecher: 43,0 Grad Celsius
- Point One Coffee-to-go-Becher: 38,3 Grad Celsius

Testleiterin Sandra Bichler erklärt das Ergebnis: „Edelstahl weist eine sehr gute Isolierung auf.“ Daher liegt der Edelstahlbecher von Emsa vorne, an zweiter Stelle der ebenfalls innen mit Edelstahl beschichtete Becher von Meru. Klar abgeschlagen der Keramikbecher von Point One. „Nach zwei Stunden ist hier der Kaffee schon nicht mehr genießbar“, so Sandra Bichler.

Das Testergebnis:

Die einzelnen Becher wurden sowohl von den Testern als auch vom Institut bewertet, wobei in das Endergebnis zu 50 Prozent das Handling und zu 50 Prozent das Warmhaltevermögen einfließt. Klarer Sieger wurde so der Thermobecher von Meru. Er überzeugte bei der Handhabung und lag beim Warmhaltetest an zweiter Position. Weiteres Plus: Er ist absolut dicht.

Links:

- http://www.wdr5.de/fileadmin/user_upload/Sendungen/Leonardo/2010/02/Manuskripte/ms100208SPKaffee.pdf
„Genuss oder gefährlicher Luxus? Kaffee – Was Sie schon immer darüber wissen wollten“
(**WDR 5 Leonardo** – Wissenschaft und mehr vom 8. Februar 2010, PDF-Datei, 106 KB)
- http://www.wdr.de/tv/markt/sendungsbeitraege/2010/0201/02_kaffeemaschine.jsp
Schnelltest: Kaffee-Pad-Maschine
(**markt** vom 1. Februar 2010)

Historische Birnensorten – neu entdeckt

Von Martina Kast

„Gute Luise“ oder „Köstliche von Charneux“ – viele Birnen haben wohlklingende Namen. Zu kulinarischen Ehren kam die süße Frucht zur Zeit des französischen Sonnenkönigs Ludwig XIV. Noch heute kann man Birnenspaliere in den königlichen Gärten von Versailles bestaunen – und nicht nur dort. Ende des 18. Jahrhunderts gründeten badische Landesfürsten ebenfalls Baumschulen, um das edle Obst zu kultivieren.

Das Schwetzingen Schloss hat einen der größten und bedeutendsten Schlossgärten Europas. Dort werden auch alte Obstbäume kultiviert. Die Geschichte des Schlosses begann in einem kleinen ritterlichen Wasserschloss und führte durch wechselvolle Zeiten bis zur höchsten Blüte höfischen Glanzes unter der Regierung von Kurfürst Carl Theodor (1724 bis 1799). Damals beherbergte die fürstliche Obstplantage fast 200 Birnbäume. Leider ist der letzte dieser Bäume vor Kurzem eingegangen.

Artenvielfalt im Obst-Gen-Garten

Doch ganz in der Nähe, im badischen Bad Schönborn, leben die historischen Birnensorten weiter. Im dortigen Obst-Gen-Garten werden die alten Bestände bis heute gepflegt. Mit großem Engagement und finanzieller Unterstützung der Stadt versuchen die Vereinsmitglieder des Obst-Gen-Gartens, möglichst viele Sorten aus der Zeit des Sonnenkönigs zu erhalten. Und so können in diesem Herbst wieder zahlreiche historische Birnensorten dort geerntet werden. Im

Garten finden sich auch traditionelle deutsche Birnensorten, unter anderem auch die Birne, die von Theodor Fontane im Gedicht des „Herrn von Ribbeck zu Ribbeck im Havelland“ verewigt wurde.

Spezielle historische Sorten:

- „Römische Schmalzbirne“ (1530) – die Birne Philipp Melanchthons und Theodor Fontanes
- „Stuttgarter Gaishirtle“ (1595) – vom Vater Friedrich Schillers beschrieben
- „Deutsche Pfundbirne“ (1531) – älteste bekannte Kochbirne Deutschlands
- „Beste Birne/Sommereier-Birne“ (1531) – schmeckt so, wie sie heißt
- „Blutbirne“ (1571) mit blutrotem Fleisch
- „Schweizerhose“ (1689) – bunt gestreifte Rarität nach Art einer Landsknechthose
- „Trockener Martin“ (1530) – Spezialitätenbirne für die gehobene Tafel
- „Kaiserbirne mit dem Eichenblatt“ (1774 schon im Schlosspark Schwetzingen kultiviert)

Die Herkunft der Birne

Ursprünglich stammt die Birne aus dem eurasischen Raum. Schon vor circa 3.000 Jahren sollen auf dem griechischen Peleponnes die ersten Kultursorten gewachsen sein. Begeisterte Züchter waren auch die Römer, sie unterschieden schon 40 verschiedene Sorten nach ihren speziellen Eigenschaften. In Mitteleuropa war der Obstbau später vor allem Sache der Klöster. Allerdings waren wohl viele der damaligen Birnensorten auch in reifem Zustand noch recht hart, so wurde in alten Rezepten meist empfohlen, die Birnen zu kochen. Rohe Birnen galten als bedenklich, ja sogar giftig. Es hieß: „Nach einer rohen Birne Wein oder den Priester.“ Diese Meinung änderte sich bald wieder, und zu richtig kulinarischen Ehren kam die süße Frucht dann zur Zeit des französischen Sonnenkönigs Ludwig XIV. Noch heute kann man uralte Birnenbäume in den königlichen Gärten von Versailles, im „Potager du Roi“, bestaunen.

Der berühmteste Birnbaum stand wohl in der Unterwelt. Dem griechischen Mythos zufolge wurde Tantalos, ein Sohn Zeus', wegen seiner bösen Taten gegen die Götter und die Menschen in die Unterwelt geschickt. Dort büßte er seine Untaten vor einem Birnbaum. Wenn er Hunger hatte und die über ihm hängenden Birnen essen wollte, schnellten die Zweige zurück, sobald er danach griff.

Bekannte Birnensorten

Nach ihrer hauptsächlichen Verwendung werden Birnen in Tafel-, Koch- oder Mostbirnen eingeteilt. Ein besonderes Aussehen, eine bestimmte Geschmacksnote der Birne oder auch der Name des Züchters können sich im Birnennamen wiederfinden. Noch heute spricht man von Butterbirnen bei Birnen mit besonders weichem, saftig-schmelzendem Fruchtfleisch oder von langen Flaschenbirnen oder Muskatellerbirnen mit ausgeprägtem Muskatgeschmack.

Bekannte frühe Sorten: Clapps Liebling, Williams Christ, Abate Fetel, Dr. Jules Guyot

Spätere Sorten: Gellerts Butterbirne, Gute Luise, Alexander Lucas, Packhams Triumph, Conference

Empfehlenswerte Birnen für den Hausgarten:

- **Sommerbirnen** (Ernte von Juli bis Anfang September): Frühe von Trévoux, Clapps Liebling, Margarete Marillat, Prinzessin Marianne, Stuttgarter Geishirtle, Gute Graue, Beste Birne
- **Herbstbirnen** (Ernte September bis Oktober): Köstliche von Charneux, Gellerts Butterbirne, Bocs Flaschenbirne, Clairgeaus Butterbirne, Conference, Alexander Lucas, Tongern
- **Winterbirnen** (ab November bis Januar): Nordhäuser Winterforelle, Pastorenbirne, Gräfin von Paris, Josephine von Mecheln
- **Kochbirnen:** Michelsbirne (Paulsbirne), Katzenkopf, Saint Remy, Trockener Martin
- **Mostbirnen** (Birnenwein, Saft, Dörrobst): Champagner Bratbirne, Rommelter, Kirchensaller, Karcherbirne, Wilde Eierbirne, Welsche Bratbirne

Einheimische Ware ist hauptsächlich von August bis Oktober auf dem Markt. Von Anfang Juli bis Ende Februar gibt es Birnen aus dem Mittelmeerraum.

Empfehlenswerte Frucht

100 Gramm frische Birnen enthalten etwa 12 Gramm Kohlenhydrate und 3 Gramm Ballaststoffe und liefern im Durchschnitt 55 Kilokalorien. Neben Vitamin A, C, E und Folsäure enthalten sie reichlich Kalium sowie Kalzium und Magnesium. Birnen wirken entwässernd und verdauungsfördernd. Mit ihrer großen Aromenvielfalt und ihren positiven gesundheitlichen Wirkungen könnte die Birne auch heute gut wieder zur Kultfrucht avancieren.

Tipps für Einkauf und Zubereitung

In „Hunger’s Hoflädle“ in Bad Schönborn erfahren interessierte Kunden, was beim Kauf von Birnen zu beachten ist. Den Reifegrad einer Birne kann man erkennen, indem man direkt am Stilansatz vorsichtig drückt. Gibt das Fruchtfleisch hier leicht nach, ist die Birne richtig reif. Birnen dürfen weder zu weich noch zu hart sein, sollten keine Druckstellen oder braune Flecken haben. Sandkorngroße Steinzellen sind ein Zeichen von Unreife.

Frische Birnen sind sehr saftig und lassen sich leider schlecht lagern. Nach der Ernte werden sie deshalb auch meist zeitnah in der Küche verarbeitet – zu leckeren Süßspeisen, Kompott, Kuchen, Trockenfrüchten oder delikatsten Beilagen. Da Birnen wenig Säure enthalten, vertragen sie sich gut mit intensiven Gewürzen wie Zimt, Nelken, Ingwer, Chili oder Pfeffer. Beliebt ist mancherorts auch die Herstellung von aromatischem Birnenbrand.

„Hutzeln“ (getrocknete Birnen)

Seit Jahrhunderten werden Früchte von der Birne, Zwetsche, Pflaume, Aprikose etc. getrocknet und gedörrt und als Grundlage für das Hutzelbrot verwendet. Diese leckere Zusatzspeise wurde nur in der Winterszeit und besonders zu Advent und Weihnachten hergestellt. Hutzeln aus Birnen und Steinfrüchten waren die ursprünglichen Dörrobstsorten dieses Fruchtbrot, denn die heute selbstverständlichen Zutaten aus Feigen, Datteln, Zitronat und Orangeat waren für den normalen Geldbeutel der Landbevölkerung unerschwinglich.

Rezepte:

Hutzelbrot

(Rezept von Bäckermeister Rüdiger Holzer aus Bad Schönborn)

Zutaten für circa 1 Kilogramm Hutzelbrot:

200 g Dörrbirnen
200 g Dörrpflaumen
100 g Dörraprikosen
50 g gemahlene Wal- oder Haselnüsse
250 g Roggenmehl
40 g Zucker oder Honig
10 g Hefe
1 Prise Salz
1 Prise Nelkengewürz
1 Schuss Schnaps

Zubereitung:

- Vorarbeiten: Die Dörrfrüchte werden in getrennten Schüsseln über Nacht eingeweicht. Die Pflaumenbrühe nicht wegschütten!
- Am nächsten Tag werden zuerst die Pflaumen erwärmt. Aus der Hälfte der Pflaumenbrühe, dem Roggenmehl und der Hefe einen Teig kneten.
- Diesen Vorteig an einem warmem Ort etwa eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit die eingeweichten Früchte in einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.
- Herstellung: Die Früchte, Nüsse, Zucker, eine Prise Salz und Nelkenpulver sowie zur Verfeinerung ein Schuss Schnaps mit dem Vorteig mischen. Die Mixtur sollte weich und klebrig sein und doch zäh an den Fingern kleben.
- Nachdem die Mischung wieder eine halbe Stunde ruhen konnte, werden die Hutzelbrote geknetet, indem man einzelne, 130 bis 150 Gramm schwere Teigstücke zwischen den Handballen rundlich formt und auf einer mit Roggenmehl bestreuten Arbeitsplatte zu kleinen brötchenförmigen Gebilden ausrollt.

- Vor dem Backen werden die Brote mit der Brühe aus den eingeweichten Pflaumen an der Oberfläche abgestrichen. Bei 200 Grad Celsius auf einer Backfolie oder auf einem eingefetteten und gut mit Mehl eingestäubten Blech etwa 30 Minuten backen.

Birnenmenü für vier Personen

(Rezepte von Heinz Grittmann, Koch, Bad Schönborn):

- Birnen mit Gorgonzola in Blätterteig
- Hirschrücken mit Birnenspalten und Pfifferlingen
- Birnensabayon

Zutaten für die Vorspeise – Birnen mit Gorgonzola in Blätterteig:

100 g Gorgonzola
 100 g Frischkäse oder Mascarpone
 1 Zwiebel, fein gehackt
 400 g Blätterteig
 2 mittlere Birnen
 20 g Butter
 2 cl Weißwein
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 wenig Salz
 1 Eigelb mit 3 EL Wasser zum Bestreichen

Zubereitung der Vorspeise:

- Gorgonzola mit Frischkäse oder Mascarpone und fein gehackter Zwiebel vermischen. Birnen schälen, in Scheiben schneiden, mit etwas Butter und Weißwein dünsten und kalt stellen.
- Auf einer bemehlten Unterlage die Blätterteigplatten dicht nebeneinanderlegen, sodass sie leicht überlappen. Den Teig auf eine Fläche von 32 mal 32 Zentimetern ausrollen (Stärke circa 1,5 Millimeter), in vier Teile schneiden (16 Zentimeter).
- Reste ausrollen und daraus vier kleine Abschlussrosetten ausstechen.
- Je ein Viertel der Käsefüllung auf jedes Quadrat geben, abgetropfte Birnenscheiben darauf legen, pfeffern und wenig salzen, Blätterteigecken mit verquirltem Eigelb bepinseln und jeweils über der Füllung leicht zusammendrücken.
- Abschließend die Mitte noch einmal bestreichen und jeweils eine Rosette darauf legen.
- Die Taschen mit verquirltem Eigelb bepinseln und bei 170 Grad Celsius circa 20 Minuten backen.

Zutaten für die Hauptspeise – Hirschrücken mit Birnenspalten und Pfifferlingen:

800 g Reh- oder Hirschrücken (bei Bedarf längs geteilt)
 Fett zum Anbraten
 150 ml Wildfond
 2 cl Essig
 1 EL Preiselbeeren
 1-2 Wacholderbeeren
 1/8 l Rotwein (reduzieren)
 etwas Stärke zum Binden
 2 mittelgroße Birnen, geschält und in Spalten geschnitten
 2 cl Weißwein
 schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 etwas Salz
 150 g Pfifferlinge
 50 g Zwiebeln, fein gehackt
 100 g helle Trauben
 etwas Butter zum Andünsten der Birnen und Trauben und zum Anbraten der Pfifferlinge

Zutaten für die Beilage – Spätzle:

400 g Mehl
6 Eier
Salz
Wasser nach Bedarf
etwas Öl oder Butter

Zubereitung der Hauptspeise:

- Reh oder Hirschrücken pfeffern, wenig salzen und rundherum anbraten, in Alufolie wickeln und bei 100 Grad Celsius in die Röhre stellen – je nach Dicke des Fleisches 20 bis 40 Minuten (Wildfleisch sollte rosa bleiben).
- Anschließend mit Wildfond die Bratpfanne ablöschen und reduzieren, mit etwas Essig, Preiselbeeren und fein gestoßenen Wachholderbeeren kochen lassen. Später mit Stärke und Rotwein abbinden.
- Birnenspalten in etwas Butter und Weißwein dünsten, pfeffern und wenig salzen.
- Frische Pfifferlinge in Butter mit feinen Zwiebeln andünsten, mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Trauben waschen, halbieren, entkernen und kurz in Butter dünsten.

Zubereitung der Beilage:

- Aus Mehl, Eiern und Salz einen glatten Teig rühren.
- Spätzle in kochendes Salzwasser schaben (oder dafür eine Spätzlepresse benutzen), anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
- Nach 20 Minuten einen Schuss Öl oder Butter dazugeben und noch einmal leicht locker mischen.

Zutaten für die Nachspeise – Birnensabayon:

6 Eigelbe
2 EL Zucker
100 ml Weißwein oder Birnensekt
3 cl Birnenlikör
2 mittelgroße Birnen
1-2 EL Zucker zum Karamellisieren
50 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung der Nachspeise:

- Birnen schälen, würfeln, kurz andünsten und anschließend mit Zucker karamellisieren.
- Für den Sabayon Eigelbe mit Zucker und Flüssigkeit in eine halbrunde Metallschüssel geben, auf leicht köchelndem Wasserbad (Dampf) mit Schneebesen aufschlagen. Immer darauf achten, dass man mit dem Schneebesen auf dem Boden bleibt, damit die Masse nicht gerinnt. Wenn Konturen stehen bleiben, vom Wasserbad nehmen und anschließend noch einmal durchschlagen.
- Birnenwürfel ohne Fond darunter heben und kalt stellen. Während des Erkaltens noch einmal leicht umrühren, damit sich die Birnenwürfel nicht absetzen.
- Für die Schokosoße dunkle Kuvertüre hacken und mit halber Menge Wasser zergehen lassen (nicht zu heiß).
- Birnensabayon auf Tellern anrichten und mit feinen Linien flüssiger Schokolade überziehen.

Garniturtipp: Teegebäck, Kiwischeiben und Zitronenmelisse

Unsere Zuschauerumfrage zu diesem Thema lautete: **„Erhalt und Nutzung von alten Obst- und Gemüsesorten sowie Tierrassen finde ich ...“** Das Ergebnis:

- sehr wichtig: 2.398 Stimmen
- wichtig: 239 Stimmen
- weniger wichtig: 11 Stimmen
- gar nicht wichtig: 14 Stimmen

Links:

- <http://www.ahnu-bad-schoenborn.de/OGG.htm>
Obst-Gen-Garten Bad Schönborn
Ziel ist die Erhaltung seltener und kulturhistorisch wichtiger Obstsorten und die Vermittlung von umweltpädagogischem und heimatkundlichem Wissen. Der Obst-Gen-Garten in Bad Schönborn wird ehrenamtlich betreut vom Arbeitskreis Heimat, Natur und Umwelt Bad Schönborn 1981 e.V.
 - <http://www.pomologen-verein.de>
Pomologen-Verein e.V.
Auskunft und Hilfe beim Wiederauffinden, Identifizieren, Erhalten und Wiedereinbürgern von alten Obstsorten in allen Regionen Deutschlands
 - <http://www.baumschuleritthaler.de>
Baumschule Ritthaler
Baumschule mit den im Beitrag genannten Birnensorten
-

Alte Haustierrassen: robuste Tiere, gutes Fleisch

Von Anne Welsing

„Essen, was man retten will“ scheint zunächst widersprüchlich, doch es funktioniert: Auf zahlreichen Arche-Höfen hat man sich auf alte Haustierrassen spezialisiert: Coburger Fuchsschafe, Vorwerkhühner, Lippegänse und Angler Sattelschweine. Die robusten Tiere leben artgerecht und liefern natürlich gewachsenes Fleisch. Verbraucher kaufen die guten Produkte gerne und helfen so, die alten Rassen zu erhalten.

Vielfalt in Gefahr

Die Nutztiere, die man heute auf deutschen Weiden und in Ställen sieht, scheinen recht einheitlich. Schwarz-weiße Kühe dominieren die Milchkuhhaltung, und einfarbig weiße Schweine stehen zur „Fleischproduktion“ in normierten Ställen. Auch in der intensiven Schafhaltung haben sich gleichartige, auf Fleischleistung gezüchtete Rassen durchgesetzt.

Die einstige Vielfalt traditioneller Landrassen nahm in den letzten 100 Jahren immer mehr ab. Früher gab es zum Beispiel Rinder, die Milch produzierten, als Arbeitstiere eingesetzt wurden und Fleischlieferanten waren. Schafe dienten als Wollproduzenten, und Schweine waren keineswegs mager. Das Besondere dabei: Die Tiere waren robust, genügsam und gut an bestimmte Klimabedingungen angepasst.

Heute sind insgesamt 52 unserer 63 heimischen Nutztierassen – Rinder, Schafe, Pferde, Schweine, Schafen und Ziegen – in ihrem Bestand bedroht, einige davon sogar so stark, dass es nur noch weniger als 100 Zuchttiere der jeweiligen Rasse gibt.

Alte Tierrassen züchten und retten

Doch es gibt Initiativen, Vereine und viele engagierte Züchter, die helfen, alte Rassen zu retten und ihren genetischen Schatz für die Zukunft zu sichern. Einer von ihnen ist Peter Schmidt. Neben seinem Bürojob schätzt er das Leben als Landwirt. Anders als viele andere bevorzugt er die extensive Art der Tierzucht und hält nichts von Hochleistungsrassen, die allein auf besondere Fleischleistung hin gezüchtet wurden.

Auf dem Klosterhof Bünghausen setzt sich Peter Schmidt für alte Haustierrassen ein, die vom Aussterben bedroht sind. Bei Gummersbach im Bergischen Land pachteten er und seine Frau vor einigen Jahren mehrere Weideflächen und Wiesen. Hier züchten sie unter anderem eine ganz besondere Schafrasse, die Braunen Bergschafe. „Man erkennt sie an ihren Schlagohren und natürlich an ihrer Farbe. Die Rasse kommt ursprünglich aus dem alpinen Raum, die Tiere sind sehr wetterhart. Regen perlt zum Beispiel an ihrem Fell einfach ab. Wegen des Wetters und wegen des Geländes sind sie fürs Bergische einfach super geeignet“, erklärt Peter Schmidt.

Traditionelle Tierrassen wie das Braune Bergschaf oder das Rote Höhenvieh sind sehr gut an die hiesige Landschaft und das Klima angepasst. Sie sind ein natürlicher, reicher Schatz gene-

tischer Ressourcen, der durch traditionelle Züchtung erhalten wird. Und diese funktioniert ohne künstliche Besamung, erläutert der Teilzeit-Landwirt: „Wenn wir das Rote Höhenvieh züchten, dann heißt das bei uns, dass der Bulle immer dabei läuft und auf seine Mädchen springt, wenn die bullig sind.“

Bulle Isidor, die Kühe, Kälber und Ochsen sind fast das ganze Jahr draußen. Peter Schmidt gibt ihnen nur zusätzlich Mineralien, denn die ehemals herkömmlich bewirtschafteten Böden sind ein wenig ausgelaugt. Im Spätsommer sorgt der Biolandwirt für besonders frostige Wintertage vor, indem er auf seinen Wiesen Heu produziert. Die Ballen lagern in Plastik verpackt nicht weit vom offenen Stall, wo er sein Vieh dann unterbringt.

Arche-Höfe sind offen für Besucher

Peter Schmidt hat viele neugierige Besucher. Denn sein Betrieb ist ein sogenannter „Arche Hof“. Das ist ein Projekt der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH): „Erhalten durch Aufessen“ ist ihr Motto.

Die GEH setzt sich seit 1981 für die Lebenderhaltung der Nutztierassen ein. Das bedeutet, dass die Tiere nicht als Streichelzoo-Projekt gehalten werden, sondern so auf dem Betrieb eingebunden sind, dass eine langfristige Erhaltung gewährleistet ist. 1995 hat die GEH das Arche-Hof-Projekt gestartet, dem mittlerweile über 80 Höfe angehören. Auf diesen Höfen können interessierte Privatpersonen oder Schulklassen alte, oft ungewohnt aussehende Tierassen kennenlernen und Einblick in die Erhaltungsarbeit bekommen.

Wertvolle genetische Ressourcen

Laut GEH wird das „andere“ Leistungsvermögen der alten bodenständigen Rassen häufig unterschätzt oder bleibt sogar unbeachtet. Sie verfügen noch über besonders wertvolle Eigenschaften, wie eine gute Konstitution, sind genügsam und langlebig, haben eine hohe Fruchtbarkeit, gute Muttereigenschaften und sind widerstandsfähig gegen Krankheiten. Man kann heute – so die GEH – nicht abschätzen, welche Werte aufgegeben würden, wenn man zuließe, dass die alten Rassen aussterben. Die moderne Tierzucht ist mit der einseitig ausgerichteten Leistungszucht schon wiederholt in eine Sackgasse geraten.

Naturgereift in die Theke

Zum Arche-Konzept gehört auch die Herstellung von Milch- und Fleischprodukten. Das Fleisch von Peter Schmidts Rindern gibt es ab Hof und nur einige Kilometer weiter unter dem regionalen Label „Bergisch pur“ bei Metzger Holger Kleinjung. Er lobt die besonders gute Qualität – erkennbar an der feinen Marmorierung und den Fettadern im Fleisch. Der besondere Geschmack wird zudem durch die Naturreife erzeugt. Dabei lagern die Rinderviertel zwei bis drei Wochen offen im Kühlhaus und reifen nicht im Vakuumbutel. Erst kurz vor dem Verkauf werden die Stücke für die Theke geschnitten.

Wer hochwertiges Fleisch und naturbelassene Produkte alter Nutztierassen kaufen möchte, wird in mancher kleinen Metzgerei fündig und sollte sich in Hof- und Bioläden sowie auf Wochenmärkten umschaun.

Fleisch von besonderer Qualität

Auf dem Domplatz in Münster zum Beispiel verkauft Maria Büning unter anderem Fleisch und Wurst vom Bunten Bentheimer Schwein, einer alten Rasse, die sie auf ihrem ökologischen, von Naturland zertifizierten Arche-Hof in Laer selbst züchtet.

Die Schnitzel sind nicht so mager wie die vom Stand nebenan, der Kochschinken und die Würste nicht so rosarot, weil sie weder Farbstoffe noch Nitrit-Pökelsalz enthalten. Und teurer sind sie noch dazu, doch es gibt immer mehr überzeugte Käufer. Ein Stammkunde erzählte uns, dass er sein Schweinefleisch nur bei Maria Büning kauft: „Den Hof kenne ich schon, man braucht nicht im Ganzkörperkondom rein, um die Schweine zu sehen. Die sind robust, werden nicht gespritzt.“

Mehr Fett – dafür auch mehr Geschmack

Die bunten Bentheimer Schweine waren in den 50er- und 60er-Jahren sehr verbreitet, doch weil die Verbraucher mehr und mehr mageres Fleisch wollten, drohte die Rasse langsam auszusterben. Heute gibt es wieder rund 500 Zuchttiere – dank so engagierter Züchter wie Maria

Büning: „Die Bentheimer sind halt ein bisschen fetter, aber dafür auch robuster, widerstandsfähiger. Sie sind im Winter als auch im Sommer draußen, haben aber jederzeit die Möglichkeit, im Stall zu sein. Sie sind zufrieden und gesund.“ Natürliche Haltung, ein höherer Fettanteil – das bedeutet besserer Geschmack. Die Landwirtin liebt saftigen Krustenbraten. Dieser wird nur mit ein paar Kräutern gewürzt und bei 140 Grad Celsius gut eine Stunde im Ofen geschmort.

Maria Büning zeigt uns noch andere alte Nutztierassen, die sie auf ihrem Hof züchtet: die Bayerische Landgans, die Diepholzer Gans und – ganz besonders gefährdet in ihrem Bestand – Bronzeputen. Auch die Flugenten zählen zu den bedrohten Arten. Eine aktuelle Liste der GEH gibt einen Überblick, welche Arten wie stark gefährdet sind (siehe Links unten).

Die Landwirte können durch Züchtung der Rassen ihren Bestand sichern, und die Verbraucher können dazu beitragen, die Rassen zu erhalten, indem sie die Produkte kaufen. Also statt jeden Tag Einheits-Fleischprodukte zu verspeisen, lieber ab und zu ein besonderes Stück von traditionell gezüchteten Tieren genießen!

Aber nicht nur auf Arche-Höfen leben alte Rassen weiter und werden gezüchtet. Landwirte, die daran interessiert sind, können jederzeit traditionelle Tierarten zu sich holen – und das sogar mit staatlicher Förderung.

Züchtung plus Kryokonservierung

Eine weitere Möglichkeit, alte Tierrassen für die Zukunft zu sichern, ist neben herkömmlicher Züchtung und einem Monitoring, also der Zählung und Dokumentation, die sogenannte Kryokonservierung: das Einfrieren von Sperma bedrohter Tierrassen bei minus 196 Grad Celsius in flüssigem Stickstoff.

Diese Lagerung halten Experten für eine effektive, preiswerte und dauerhafte Konservierungsmethode. Eine sogenannte „Nationale Kryoreserve“ ist gerade im Aufbau. Dafür sollen von jeder gefährdeten Tierrasse jeweils mindestens 100 Spermaportionen von 25 Vatertieren gewonnen und gelagert werden. Sobald der Bestand einer Rasse unter die kritische Größe von insgesamt 1.000 Tieren abfällt, soll laut Nationalem Fachprogramm mit einer Kryokonservierung begonnen werden.

Unsere Zuschauerumfrage zu diesem Thema lautete: **„Erhalt und Nutzung von alten Obst- und Gemüsesorten sowie Tierrassen finde ich ...“** Das Ergebnis:

- sehr wichtig: 2.398 Stimmen
- wichtig: 239 Stimmen
- weniger wichtig: 11 Stimmen
- gar nicht wichtig: 14 Stimmen

Links:

- **<http://www.g-e-h.de>**
Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH)
Informationen zu bedrohten und gefährdeten Haustierrassen
- **<http://www.g-e-h.de/geh-allg/rotelist.htm>**
Rote Liste der bedrohten Nutztierassen in Deutschland (Stand 2010)
Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH)
- **<http://www.g-e-h.de/geh-arch>**
Das Arche-Projekt
Informationen der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH)
- **<http://www.genres.de/haus-und-nutztiere/>**
Bedeutung von Haus- und Nutztieren als tiergenetische Ressourcen
GENRES: Informationssystem genetische Ressourcen der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
- **<http://tgrdeu.genres.de>**
Zentrale Dokumentation Tiergenetischer Ressourcen in Deutschland (TGRDEU)
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

- <http://www.vieh-ev.de>
VIEH
Vielfältige Initiative zur Erhaltung gefährdeter Haustierrassen

Infos zu Tierrassen im Beitrag:

- <http://www.klosterbauer.de/index.php/die-tiere.html>
Klosterhof Bünghausen: Die Tiere
Informationen zu den Tieren vom Klosterhof Bünghausen
- http://www.naturlandhof-buening.de/html/unsere_tiere.html
Arche- und Naturlandhof Büning: Unsere Tiere
Informationen zu den Tieren vom Arche- und Naturlandhof Büning
- http://www.naturlandhof-buening.de/html/diepholzer_gans.html
Diepholzer Gans
Arche- und Naturlandhof Büning
- <http://www.bunte-bentheimer-schweine.de>
Bentheimer Weideschwein
Verein zur Erhaltung des Bunten Bentheimer Schweins e.V.
- http://www.naturlandhof-buening.de/html/bentheimer_weideschwein.html
Bentheimer Weideschwein
Arche- und Naturlandhof Büning
- <http://www.g-e-h.de/geh-schweine/17-bentheim.htm>
Bentheimer Weideschwein
Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V.
- <http://www.rotes-hoehenvieh.de>
Rotes Höhenvieh
Bundesarbeitsgemeinschaft „Rotes Höhenvieh“
- <http://www.g-e-h.de/geh-rind/rotes.htm>
Rotes Höhenvieh
Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V.
- <http://www.g-e-h.de/geh-scha/bergscha.htm>
Braunes Bergschaf
Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V.
- <http://www.g-e-h.de/geh-raku/schafe/schaberg.htm>
Informationen zum Braunen Bergschaf
Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V.
- <http://www.landwirtschaftskammer.de/foerderung/laendlicherraum/18.htm>
Förderung der Zucht vom Aussterben bedrohter lokaler Haustierrassen
Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
- http://www.aid.de/landwirtschaft/biodiversitaet_arche.php
Seltene Tierarten, alte Landrassen
Informationen des aid Infodienstes Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V.

Einkaufsadressen unter:

- <http://www.bergischpur.de>
bergisch pur
Liste mit Einkaufsmöglichkeiten, Produkte mit regionalem Label „bergisch pur“
- <http://www.oekolandbau-nrw.de/bio.html>
Bio-Einkaufsführer für Nordrhein-Westfalen
Ökolandbau NRW

- <http://www.bioland.de/kunden/adressen/hofladen-40-49.html>
Bioland-Hofläden
Bioland
 - http://www.oekolandbau.nrw.de/markt/biomarkt_nrw/direktvermarktung/ab_hof/ab-hof-verkauf__zum_hofladen.php
Ab-Hof-Verkauf
Ökolandbau NRW
-

Genbanken: Schatztruhen voller Pflanzensamen

Von Claudia Wolters

Internationales Jahr der Artenvielfalt

Viele Pflanzen- und Tierarten auf unserem Planeten sind vom Aussterben bedroht. Die Vereinten Nationen haben 2010 zum „Internationalen Jahr der Artenvielfalt“ erklärt, um auf dieses Problem aufmerksam zu machen und weltweit Maßnahmen zum Schutz der Arten zu initiieren.

Die gewaltigen Lebensmittelmassen in unseren Supermarktregalen täuschen leicht darüber hinweg, dass im letzten Jahrhundert ein dramatischer Artenverlust auf dem Acker stattgefunden hat. So ist die Bedeutung der Artenvielfalt (oder Biodiversität) bei Nutzpflanzen keine Idee überzogener Naturschützer. Im Gegenteil: Es geht um die Existenzsicherung der hiesigen Landwirte und ein noch größeres Ziel: die Sicherung unserer Ernährung. Experten gehen davon aus, dass weltweit 75 Prozent der genetischen Vielfalt bei Kulturpflanzen verloren gegangen sind, und diese negative Entwicklung droht, sich fortzusetzen. Gleichzeitig werden sich Kulturpflanzen schneller und unvorhersehbarer an Klimaveränderungen und neue Schädlinge anpassen müssen. „Wir benötigen künftig mehr denn je die genetische Vielfalt der Wildarten“, warnen Wissenschaftler. Denn heute sind gerade alte Sorten und gefährdete Wildarten als potenzielle Genspender für die Züchtung interessant. Bei den Pflanzen, die für die Ernährung wichtig sind, werden inzwischen große Anstrengungen unternommen, die biologische Vielfalt zu erhalten.

Ullrich Schulze – Retter der alten Sorten

Als Experte der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen beschäftigt sich Ullrich Schulze seit mehr als zehn Jahren mit dem Erhalt alter Sorten, die hier in der Region schon vor etlichen Hundert Jahren angebaut wurden. „Es gab früher eine größere Vielfalt auch an Geschmack, an Inhaltsstoffen, und die wollen wir wieder in den Anbau bringen“, so Schulze. „Wir wollen in erster Linie die Artenvielfalt fördern, das bedeutet in jedem Fall auch, diese zu nutzen, denn nur durchs Essen – durchs Aufessen – werden wir unsere Kulturpflanzen erhalten in ihrer ganzen Vielfalt und in ihrer Breite“, davon ist er überzeugt. So stehen neben dem reinen Erhalt alter Sorten besonders ihr Anbau und eine mögliche Vermarktung im Vordergrund. Ziel ist es, einen Markt für diese Produkte und damit auch eine neue Nische für die Landwirte zu schaffen.

Emmer – Vorfahr des Backweizens

Beim Emmer, einem Vorfahren des heutigen Weizens, ist das Ullrich Schulze schon gelungen. Die Menschen hier aßen schon im Mittelalter Emmerbrot und -brot und tranken Bier aus dem fast vergessenen Getreide. Heute weiß man, dass der Emmer einen doppelt so hohen Beta-Carotin-Gehalt und einen höheren Mineralstoffgehalt hat als unser herkömmlicher Backweizen. Landwirt Heiner Wening in Greven baut den Emmer auf einem Teil seiner Flächen an. Für ihn ist wichtig, dass er dabei keine Probleme hat: „Der Emmer ist sehr robust gegenüber Krankheiten, und er ist sehr standfest, er fällt nicht so schnell um, und das ist sehr wichtig, dass wir ihn bis zur Ernte stehen haben und ausdreschen können, um keine Ertragsausfälle zu haben.“ Neben den positiven Eigenschaften und Inhaltsstoffen hat das alte Getreide einen sehr nussigen Geschmack. So hat Ullrich Schulze einige Biobäcker gefunden, die den Emmer bereits abnehmen, wie Edgar Grunder, einen Biobäcker aus Ahlen.

Altes Saatgut für zukünftige Forschung

Ein Problem für Ullrich Schulze von der Landwirtschaftskammer ist die Saatgutbeschaffung bei Getreide- oder Gemüsesorten, die heute nicht mehr angebaut werden. Schon vor Jahren hat er in Nordrhein-Westfalen danach gesucht, sogar eine Umfrage unter Landwirten gemacht – ohne

Erfolg. Den Emmer fand Schulze schließlich in Gatersleben in Sachsen-Anhalt. Hier steht die größte deutsche Genbank für Kulturpflanzen, eine der wichtigsten weltweit, die zum Leibniz-Institut des Bundesforschungsministeriums gehört. Andreas Börner koordiniert die Bestände der Genbank und damit Samenproben und Ressourcen aus den vergangenen 100 Jahren. 160.000 Samenproben aus der ganzen Welt lagern hier. Eine wertvolle Sammlung, die seit den 20er-Jahren in zahlreichen Sammelexpeditionen zusammengetragen wurde. Was den Weg hierher gefunden hat, ist nicht für immer verloren. „Wir wissen momentan noch relativ wenig davon, welches Potenzial in den Sorten der Genbank steckt, trotzdem heben wir sie natürlich auf für künftige Forschung und Züchtung, und wenn Sie es global sehen, auch für die künftige Ernährung der Menschheit.“

Genbank in Gatersleben

Das Herzstück der Genbank ist das Samenkühllagerhaus mit vier Kühlsälen, in denen die Samen bei minus 15 Grad Celsius ruhen und darauf warten, wiederentdeckt und genutzt zu werden. Wie das „Wunder von Köln“ beispielsweise, eine Erbsenart, die bis in die 40er-Jahre in der Kölner Region angebaut wurde und längst vergessen ist. Nach Jahrzehnten, in denen sich niemand mehr für die rheinische Erbsenart interessiert hat, kommt sie nun wieder ans Licht und wird als winziges Samenmuster von wenigen Erbsen von Ullrich Schulze zur Vermehrung an einen Kölner Landwirt weitergegeben.

Zur Genbank gehört auch der Außenanbau. Die Samen können im Kühllager nicht unbegrenzt lagern, denn mit der Zeit verlieren sie ihre Keimfähigkeit. Dann müssen sie wieder nach draußen, um neue Samen zu erzeugen. Die Keimfähigkeit der Samen wird – in je nach Pflanze unterschiedlich großen Intervallen – im Labor untersucht.

Im Herbarium gibt es zu jeder Pflanze jahrzehntealte Vergleichsmuster. Es sind getrocknete Pflanzen, Samen und Schoten. Das „Wunder von Köln“ liegt hier zum Beispiel neben Erbsenproben aus Afghanistan oder Äthiopien. „Wir haben hier diese sogenannten Herbarbelege, um den aktuellen Anbau mit dem von vor 30, 40, 50 Jahren zu vergleichen. Es handelt sich also um ganz wichtiges Vergleichsmaterial“, so Andreas Börner.

Tomatenvielfalt für Verbraucher

Ullrich Schulze bezieht auch Tomatensorten, die ihn interessieren, aus der Genbank. Allein rund 3.500 verschiedene Kulturtomaten gibt es hier. Wie bei anderen Gemüsesorten arbeitet er hier mit verschiedenen Landwirten zusammen, die er für seine Projekte begeistern kann. Die Tomatensorten heben sich in Aussehen (alle denkbaren Formen in Schwarz, Gelb, Weiß, Rot, Grün oder Gestreift) und Geschmack erheblich von dem ab, was ansonsten überwiegend angeboten wird. Auch die Inhaltsstoffe interessieren Schulze. So ergab die wissenschaftliche Analyse, dass zum Beispiel eine weiße Tomatensorte statt Lycopin (Antioxidantium, Radikalfänger) andere wertvolle Inhaltsstoffe enthält, wie gelbe Flavonoide. Die Landwirte verkaufen diese Tomatensorten direkt an den Verbraucher, und parallel entwickelt Schulze mit einigen die Verarbeitung zum Beispiel als getrocknete Tomaten, Tomatenbrand oder „Schokoladentomate“.

„Rote Rheinländerin“ und „Blaue Elise“ – Kartoffelalternativen

Landwirt Heiner Wening baut neben dem Emmer und herkömmlichen gelben Biokartoffeln beispielsweise auch alte Kartoffelsorten an, wie die „Blaue Elise“ oder die „Rote Rheinländerin“. Er verkauft direkt ab Hof und auf dem Markt und hat mit seinen „bunten Exemplaren“ gute Erfahrungen bei seinen Kunden gemacht.

Gerade die Kartoffel ist das Beispiel für die extreme Sortenvereinheitlichung der vergangenen Jahrzehnte. Von einst Hunderten verschiedenen blieben nur einige wenige ertragreiche Sorten. Wer aber kennt die in unserer Region einst verbreitete „Rote Rheinländerin“ noch? Sie ist nicht nur optisch anders, auch ihr Geschmack weicht von allem ab, was üblicherweise angeboten wird, so Schulze. Um wieder etwas neues Attraktives zu bieten, mit dem er Verbraucher auf die alten Sorten aufmerksam machen kann, arbeitet er mit Koch Wolfgang Stein gerade an der Herstellung bunter Gnocchi.

Unsere Zuschauerumfrage zu diesem Thema lautete: „**Erhalt und Nutzung von alten Obst- und Gemüsesorten sowie Tierrassen finde ich ...**“ Das Ergebnis:

- sehr wichtig: 2.398 Stimmen
- wichtig: 239 Stimmen
- weniger wichtig: 11 Stimmen
- gar nicht wichtig: 14 Stimmen

Links:

- **<http://www.dgvn.de/biodiversitaet.html>**
„Themenschwerpunkt Biodiversität – Internationales Jahr der Artenvielfalt 2010“
Deutsche Gesellschaft für die Vereinten Nationen e.V.
- **http://www.countdown2010.nrw.de/countdown2010/content/de/partner/pages/pflanzengenetische_ressourcen.xml**
Initiative „Pflanzengenetische Ressourcen“ in NRW
Infos und Kontaktdaten Initiative „Pflanzengenetische Ressourcen“ in NRW
- **http://gbis.ipk-gatersleben.de/gbis_i/**
GBIS/I
Genbankinformationssystem des Leibniz-Instituts für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung
- **http://www.slowfood.de/arche_des_geschmacks/essen_was_man_rettet_will/**
„Essen, was man retten will“
Informationen von Slow Food e.V.
- **http://www.bmelv.de/cln_181/SharedDocs/Downloads/Service/Forschungsreport/Forschungsreport1-2010.pdf?__blob=publicationFile**
Biologische Vielfalt und Ernährungsqualität
Forschungs-Report (online), Zeitschrift des Senats der Bundesforschungsinstitute, Ausgabe 1/2010, PDF-Datei (5.339 KB)
- **http://www.bmelv.de/cln_182/SharedDocs/Downloads/Broschueren/Flyer-Poster/Flyer-Vielfalt-erhalten-nutzen.pdf?__blob=publicationFile**
Vielfalt erhalten und nachhaltig nutzen
Biologische Vielfalt in der Land-, Forst-, Fischerei- und Ernährungswirtschaft, Informationsbroschüre (online) des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), April /2010, PDF-Datei (293 KB)
- **<http://www.landwirtschaftskammer.de/verbraucher/service/gartenbau/tomate.pdf>**
Rund um die Tomate: Sortenauswahl – Anbau – Verwendung
Verbraucherbroschüre der Landwirtschaftskammer NRW, PDF-Datei (1.119 KB)
- **<http://www.landwirtschaftskammer.de/verbraucher/rezepte/kartoffelrezepte.pdf>**
Kartoffeln haben immer Saison: Anbautipps – Trends – Neuheiten – Rezepte
Verbraucherbroschüre der Landwirtschaftskammer NRW, PDF-Datei (700 KB)

Essen & Trinken kompakt

Von Katrin Niemann und Valentin Thurn

Nuss-Nougat-Cremes im Geschmackstest

Von Katrin Niemann

Zucker, Fett und Haselnüsse als Hauptzutaten machen sie sehr kalorienreich, dennoch stehen Nuss-Nougat-Cremes hierzulande auf vielen Frühstückstischen. Mittlerweile gibt es diverse Sorten mit unterschiedlich hohem Kakao-, Nuss- und Zuckeranteil, als günstiges Discounterprodukt oder in Bioqualität. Um herauszufinden, welche Produkte geschmacklich am besten

abschneiden, haben die Kollegen der **WDR 5** Hörfunk-Redaktion „**Gans und Gar**“ drei Experten zum Geschmackstest eingeladen.

Insgesamt wurden elf Produkte verkostet. Die Tester waren ein sensorisch geschulter Schoko-Experte, eine Ernährungswissenschaftlerin sowie ein Nuss-Nougat-Fan. Auf Testbögen vergaben die Prüfer Punkte von eins (ungenügend) bis zehn (sehr gut). Bewertet wurden jeweils Aussehen, Geruch, Konsistenz und Geschmack der Proben, wobei der Geschmack zu 50 Prozent in die Bewertung einging.

Das Ergebnis: Gute Noten vergaben die Tester für ein ausgewogenes Schoko-Nuss-Aroma, für cremige Konsistenz sowie für eine dunkle Farbe. War die Creme jedoch dominant süß (wobei bis zu 67 Prozent Zucker erlaubt sind) oder klebrig, wurde abgewertet. Insgesamt schnitten drei Brotaufstriche mit „gut“ ab. Fünf wurden als „befriedigend“ eingestuft und drei bekamen ein „ausreichend“.

Geschmacks-Gewinner sind die drei folgenden Produkte:

- Choco Nussa von Reuss für 0,25 Euro/100 Gramm (Note 9,0)
- Nutella von Ferrero für 0,45 Euro/100 Gramm (Note 8,7)
- Winsenia Nuss Choco Creme zuckerreduziert von Reuss für 0,35 Euro/100 Gramm (Note 8,0)

Alle Details zu den Ergebnissen des **WDR**-Tests finden Sie auf der Internetseite von WDR 5.

Links:

- http://www.wdr5.de/fileadmin/user_upload/Sendungen/Gans_und_Gar/2010/07-09/Manuskripte/hi0925Nussnougat.pdf
Nougatcremes im Test: Zu wenig Nuss
WDR 5 Hörerinformationen der Sendung „**Gans und gar**“ vom 25. September 2010 (PDF-Datei, 130 KB)
- http://medien.wdr.de/radio/gansundgar/wdr5_gans_und_gar_20100925_1945.mp3
Alles rund ums Essen: Nuss Creme
WDR 5 Sendung „**Gans und gar**“ vom 25. September 2010 als Podcast
- http://www.wdr.de/tv/servicezeit/essen_trinken/sendungsbeitraege/2010/0423/03_kompakt_2.jsp
Gesunde Schokolade – die Menge macht’s!
(**Servicezeit: Essen & Trinken** vom 23. April 2010)
- http://www.wdr.de/tv/servicezeit/essen_trinken/sendungsbeitraege/2010/0730/00_kinder_essen_und_schmecken_anders.jsp
Kinder essen und schmecken anders
(**Servicezeit Essen & Trinken** vom 30. Juli 2010)

Trinkwasser mit Keimen belastet

Von Katrin Niemann

Leitungswasser enthält oft unerwünschte Bakterien. Zu diesem Ergebnis kommt ein Untersuchungsprojekt der Universität Essen-Duisburg. Dabei haben Forscher um Professor Dr. Hans Curt Flemming Ergebnisse von Wasserproben ausgewertet, die Gesundheitsämter zwischen 2003 und 2009 in Altenheimen, Krankenhäusern, Schulen und Hotels genommen haben. Laut Trinkwasserverordnung sind die Gesundheitsämter zu einer regelmäßigen Kontrolle der Wasserqualität in öffentlich zugänglichen Gebäuden verpflichtet.

Bei der Sichtung der insgesamt 20.000 Daten stellten die Wissenschaftler fest, dass 13 Prozent der Warmwasserproben mit Legionellen und 3 Prozent der Proben mit Pseudomonaden verunreinigt waren. Legionellen sind Stäbchenbakterien, die sich besonders gut bei Feuchtigkeit und Temperaturen um 20 Grad Celsius vermehren. Sie können Lungenkrankheiten auslösen. Pseudomonaden, die als Auslöser von Hirn- oder Harnwegserkrankungen gelten, sind hingegen auch im Kaltwasser vorhanden.

Das Grundproblem ist jedoch nicht das Trinkwasser selbst, sondern der Weg, den das Trinkwasser im Gebäude nimmt. Schlecht gewartete oder unregelmäßig genutzte Wasserleitungen, Wasserhähne und Duschköpfe können mit einem Biofilm aus unterschiedlichen Stoffen und Bakterien besetzt sein, der wiederum anderen Bakterien einen Nährboden bietet.

Hausbesitzer sind gefordert

Für die Hausinstallationen und somit auch für den gesundheitlich unbedenklichen Transport des Wassers innerhalb eines Hauses sind die Hausbesitzer verantwortlich. Mieter können durch ihre Wassernutzung dazu beitragen, dass sich Keime nicht in größerem Umfang ausbreiten. Dazu einige Tipps von Untersuchungsleiter Professor Dr. Hans Curt Flemming:

- Lassen Sie entgegen ökologischer Bedenken jeden Morgen mehrere Minuten Wasser laufen. Das gilt vor allem nach längerem Nichtgebrauch.
- Um Keime zu beseitigen sollte das Wasser eine Temperatur mindestens 65 Grad Celsius aufweisen. Aber Achtung – bei hohen Wassertemperaturen steigt auch die Verbrühungsgefahr!
- Babymilchpulver und ähnliches sollte nur mit abgekochtem Wasser angerührt werden.
- Benutzen Sie für die Nahrungszubereitung kaltes Wasser, das nicht länger als vier Stunden in der Leitung „stand“.
- Achten Sie beim Kauf von Duschschräuchen und ähnlichem auf das Prüfzeichen „Trinkwassergeeignet“.
- Wasserinstallationen sollten regelmäßig gewartet und gegebenenfalls ausgetauscht werden.
- Wer als Mieter in einem Gebäude mit alten Wasserinstallationen wohnt, kann sein Leitungswasser auf Verunreinigungen hin testen lassen. Ein Test sollte durch zugelassene Trinkwasseruntersuchungsstellen erfolgen. Die Kosten hängen von der Anzahl der Proben und anderen Faktoren (z.B. Anfahrtsweg) ab. Genaue Informationen erteilt beispielsweise der Deutsche Verein des Gas- und Wasserfachs oder die Gesundheitsämter.

Kein Grund zur Panik

Der Verband Kommunaler Unternehmen (VKU) weist in einer Pressemitteilung ausdrücklich darauf hin, dass kaltes Trinkwasser bei technisch einwandfreier häuslicher Wasserinstallation und regelmäßigem Gebrauch der Zapfstellen hygienisch einwandfrei sei und daher von den Verbrauchern bedenkenlos zu trinken ist.

Generell hängt das Infektionsrisiko von dem Grad der Verunreinigung ab sowie von der Infektionsanfälligkeit des Einzelnen. Besondere Vorsicht gilt für Kleinkinder, ältere und kranke Menschen.

Links:

- <http://www.uni-due.de/de/presse/meldung.php?id=2340>
Die letzten Meter bis zum Wasserhahn
Pressemitteilung der Universität Duisburg-Essen
- http://www.wdr.de/tv/servicezeit/essen_trinken/sendungsbeitraege/2010/1008/pdf/studie_wasserqualitaet.pdf
Detaillierte Informationen zur Studie der Universität Duisburg-Essen
(PDF-Datei, 479 KB)
- <http://www.umweltdaten.de/publikationen/fpdf-l/3058.pdf>
„Trink was! Trinkwasser aus dem Hahn – Gesundheitliche Aspekte der Trinkwasserinstallation“
Verbraucherratgeber des Umweltbundesamts (PDF-Datei, 458 KB)
- <http://www.vku.de/service-navigation/presse/pressemitteilungen/liste-pressemitteilung/pressemitteilung-5110.html>
Trinkwasser nicht belastet!
Pressemitteilung 51/10 vom Verband kommunaler Unternehmen

- <http://www.dvgw.de>
Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e.V.
Der Verein informiert über Leitungswassertests

Weitere Informationen zum Thema:

- <http://www.wdr.de/themen/gesundheit/hygiene/trinkwasser/index.jhtml>
Keime aus dem Wasserhahn
wdr.de
- http://www.wdr.de/tv/servicezeit/essen_trinken/sendungsbeitraege/2010/05_07/00_gastro_check_trickserei_mit_mineralwasser.jsp
Gastro-Check: Trickserei mit Mineralwasser?
(Servicezeit Essen & Trinken vom 7. Mai 2010)

Lebensmittel: mehr als die Hälfte landet im Müll!

Von Valentin Thurn

Das meiste wird schon auf dem Weg vom Acker in den Laden aussortiert, bevor es überhaupt unseren Esstisch erreicht: jeder zweite Kopfsalat, jede zweite Kartoffel und jedes fünfte Brot. Im Handel wird ein erheblicher Teil der Lebensmittel weggeworfen, und in den Haushalten geht die Verschwendung weiter.

Schätzungen zufolge werfen die Deutschen jedes Jahr Lebensmittel im Wert von bis zu 20 Milliarden Euro in die Tonne. Wegen schlechter Einkaufsplanung wird oft mehr gekauft als nötig. Vieles wird aber auch weggeworfen, weil es „abgelaufen“ ist. Doch nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ist ein Lebensmittel nicht automatisch ungenießbar. Bis zu diesem Datum garantieren die Hersteller nur spezielle Eigenschaften, zum Beispiel, dass ein Joghurt cremig bleibt. Bei gekühlter Lagerung sind viele Produkte aber länger haltbar als angegeben. Um herauszufinden, ob ein Lebensmittel noch gut ist, sollte man es mit den eigenen Sinnen kritisch prüfen: anschauen, riechen, probieren.

Vorsicht allerdings bei sehr leicht verderblichen Fleisch-, Fisch und Geflügelprodukten! Hier besagt das Verbrauchsdatum, dass nach Ablauf die Gesundheit gefährdet sein kann.

Programminweise zum Thema:

- **ARD**, 20. Oktober 2010, 23.30 Uhr
Frisch auf den Müll – die globale Lebensmittelverschwendung
Ein Film Valentin Thurn
- **WDR Fernsehen**, 25. Oktober 2010, 7.50 Uhr
Essen im Eimer
Kurzfassung des Films von Valentin Thurn

Links:

- <http://www.tastethewaste.com>
Taste the waste
Interaktive Webseite (englisch/deutsch) über Lebensmittelmüll und was man dagegen tun kann
- <http://www.haushaltsmanager.at>
Haushaltsmanager
Einkaufs- und Küchentipps, die helfen sollen, Lebensmittelabfälle zu vermeiden
- <http://www.bll.de/themen/kennzeichnung/wissenswertes-mindesthaltbarkeitsdatums.html>
Wissenswertes rund um Lebensmittel: Bedeutung des Mindesthaltbarkeitsdatums und des Verbrauchsdatums
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL)

- **<http://www.daskochrezept.de/kuechenpraxis/haltbarkeit-von-lebensmitteln>**
Haltbarkeit von Lebensmitteln
Informationen zur Lagerung und zur Haltbarkeit von Lebensmitteln auf dem Internetportal daskochrezept.de
- **<http://www.express.de/news/panorama/verrueckte-eu-normen-und-handel-zwingen-hersteller-zur-verschwendung/-/2192/4689480/-/index.html>**
Frisch auf den Müll: Verrückte EU-Normen und Handel zwingen Hersteller zur Verschwendung
Kölner Express vom 29. September 2010

© WDR Köln 2010