

## Cucumis sativus cv. Vorgebirgstrauben Gurke

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

Die Sorte Vorgebirgstrauben wird hauptsächlich zum Konservieren angebaut. Zu groß gewordene Früchte werden aber auch als Salatgurke gegessen und ausgereift für Gurkengemüse und Senfgurken verwandt.

Gurken können als sehr wärmeliebende Pflanzen erst ab Ende Mai ausgesät werden, wobei die Aussaat direkt auf dem Feld in Reihen erfolgt. Zur Ernte der jungen Früchte, welche dem Boden aufliegen, müssen die Bestände regelmäßig durchsucht werden; eine mühsame Angelegenheit. Diese wurden dann in Essigsud, mit Dill, Lorbeerblatt und anderem gewürzt, eingeweckt: in die Weckgläser, die von der bekannten Bonner Firma Weck hergestellt werden.

## Brassica oleracea cv. Bonner Advent Wirsing

Eine besondere Spezialität der Bonner Region stellt das so genannte Adventsgemüse dar, welches bis in die heutige Zeit noch vereinzelt angebaut wird. Früher wurde es in unterschiedlichen Stämmen kultiviert (Endericher Stamm, Poppelsdorfer Stamm), welche sich in der Kulturdauer und im Aussehen leicht unterscheiden, heute existiert im erwerbsmäßigen Anbau vermutlich nur noch der Wirsing Bonner Advent, als dessen Züchter J. Zopes aus Fischenich gilt. Im August werden die Samen auf Saatbeete gesät, die Jungpflanzen werden dann im Herbst auf den Acker gepflanzt. Ab Anfang Mai (daher der Name Maiwirsing) des darauffolgenden Jahres liefern diese dann das erste frische, mild schmeckende Kohlgemüse. Aus zur Blüte gelangten Pflanzen kann dann im Sommer wieder Saatgut zur Erhaltung der Sorte gewonnen werden. Welchen Wert die Pflanzen früher hatten kann man daran sehen, dass erzählt wird, dass die Bauern bei der Ernte der Samen schon einmal „versehentlich“ auf den Acker des Nachbarn gerieten und dessen Pflanzen beernteten. Überhaupt spielten die Kohlarten früher in der Ernährung bei uns eine weitaus größere Rolle als heute. Neben den Sommersorten standen Arten wie Weißkohl, Rotkohl und Wirsing, in Mieten oder Lagerkellern verwahrt, über Winter zur Verfügung; Rosenkohl und Grünkohl konnten auf dem Feld verbleiben und wurden dort bei Bedarf geerntet. Der Köln-Bonner-Raum, seit langer Zeit ein wichtiges Gemüseanbaugelände, hatte eine Vielzahl eigener Sorten wie den Kölner Markt Wirsing oder Vorgebirgsrosenkohl. Dies konnten wir bei der Durchsicht alter Samenkataloge von Bonner Firmen feststellen. Slow Food, eine weltweite Vereinigung, die die Kultur des Essens und Trinkens, im Gegensatz zu Fastfood, lebendig halten möchte, hat die Sorte Bonner Advent in ihre „Arche des Geschmacks“ aufgenommen. Sie möchten auf diese Weise ebenfalls versuchen, diese Sorte weiter bekannt zu machen. Wir haben neben der Sorte Bonner Advent auch den Endericher Stamm in Erhaltungskultur.



## Brassica rapa cv. Holländische Weiße Stielmus, im Rheinland Rübstieler genannt

Da es bis in die 60er Jahre kaum Importe von frischem Gemüse aus dem Süden gab und auch großflächiger Unterglasanbau unbekannt war, wurde im Frühjahr das erste, frische Gemüse geschätzt. Zu dem ersten Frischgemüse gehört Rübstieler, welches erwerbsmäßig hauptsächlich in Enderich und in Lengsdorf angebaut wurde. Aber auch in den meisten Privatgärten fand man im Frühjahr dieses Gemüse. Die Aussaat erfolgt im zeitigen Frühjahr möglichst geschützt in der Nähe von Gebäuden. Nach wenigen Wochen sind die Pflanzen bereits erntefähig. Sie werden mit der Wurzel ausgerissen, gewaschen und gebündelt. Zum Verzehr werden die Blattstiele klein geschnitten, abgekocht und in Sauce, traditionell einer Mehlschwitze, angerichtet. Verbleiben Pflanzen auf dem Feld, so entstehen kleine, weiße Rübchen, welche auch essbar sind. Neu gezüchtete Sorten von Stielmus sind heute noch im Handel erhältlich.

## Phaseolus vulgaris cv. Möschebonne Stangenbohne

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

Angebaut wird diese Sorte an Stangen, hier reichen solche, die für den Anbau der üblichen grünen Bohnen schon zu kurz sind. Aber auch Typen, welche als Buschbohne gezogen werden sind bekannt, diese sind aber weniger ertragreich. Wie bei anderen Bohnen auch, erfolgt die Aussaat der wärmeliebenden Pflanze ab Mitte Mai. Bei der Möschebonne dauert die Kultur insgesamt länger als bei anderen Sorten, da die Hülsen an der Pflanze ausreifen müssen.

Diese werden dann auf dem Speicher verwahrt und bei Bedarf oder wenn Zeit ist im Herbst/Winter gedroschen. Ein Teil der Samen wird für die nächste Aussaat zurückbehalten, der Rest für die früher üblichen wöchentlichen Eintöpfe oder Bohnensuppe verwandt.



**Rezept:** (aus: A. Ruge-Schatz & H. Schloßmacher, Das Kochbuch aus Bonn, Wolfgang Hölker Verlag 1988, S. 16)  
250 g Möschebonne, 125 g Speck, 125 g Zwiebeln, Suppengrün, 500 g Kartoffeln, 4 Schweinefüßchen oder Rippen, Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, Essig.

Die Möschebonne über Nacht in 34l Wasser einweichen, Speck und Zwiebeln in Würfel schneiden und in einem schweren Topf anbraten. Die Bohnen mit dem Einweichwasser in den Topf gießen. Dazu die in Würfel geschnittenen Kartoffeln und das Suppengrün geben. Dann die Schweinefüßchen und das Gewürz dazu. Alles zusammen aufkochen und bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen. Wenn nötig, etwas Wasser nachgießen. Zum Schluss mit Essig abschmecken

## Phaseolus vulgaris cv. Ruhm vom Vorgebirge Stangenbohne

Diese Sorte, eine grünhülsige Stangenbohne, ist heute noch im Handel erhältlich. Sie war früher in Bonn und Umgebung sehr beliebt und wurde vor dem 2. Weltkrieg von einem bekannten Bonner Gemüsezüchter aus der Lengsdorfer Speckbohne gezüchtet, möglicherweise durch Einkreuzen einer Wollbohne. Da die Hülsen dieser Sorte Fäden haben, wurden sie von den Konservenfabriken in Üdorf und Sechtem an Familien abgegeben, wo sie dann in Heimarbeit entfädelt und zur Konservierung vorbereitet wurden. Alle Stangenbohnen sind sehr wärmebedürftig und können erst ab Mitte Mai ausgesät werden. Der Anbau erfolgt meistens in Sätzen mit ca. 10 Tagen Abstand um über einen längeren Zeitraum frische Bohnen ernten zu können. Das Bohren der Löcher mittels einer speziellen Eisenstange und das Setzen der Stangen, welche der Bohne als Rankhilfe dienen war und ist beim Bohnenanbau eine äußerst mühsame, anstrengende Arbeit. Gelegentlich müssen die jungen Ranken an die Stange geleitet und fixiert werden, dies wurde früher mit Grashalmen vom Wegrand gemacht. Wir haben über einen älteren Landwirt aus dem Vorgebirge inzwischen auch die Sorten Lengsdorfer Speckbohne und Napoleon erhalten. Letztere soll ein Überbleibsel aus der Zeit der Besetzung des Rheinlandes Anfang des 19. Jahrhunderts durch die Franzosen sein.

## Prunus avium cv. Poppelsdorfer Schwarze Süßkirsche

Die Süßkirsche Poppelsdorfer Schwarze war früher besonders im Bonner Stadtteil Poppelsdorf weit verbreitet und die Bäume färbten zur Blütezeit im April die Hänge des Venus- und Kreuzberges weiß. Es handelt sich um eine wenig lagerfähige, weichfleischige Herzkirsche, die pünktlich zur Poppelsdorfer Kirmes (Anfang Juli) reifte. Heute sind nur noch wenige alte Bäume vorhanden. Von einem der Bäume erhielten wir Edelreiser zur Veredlung, hieraus sind schon die ersten jungen Bäume herangewachsen. Auch diese Sorte versuchen wir wieder in die Gärten in Bonn zurückzubringen. Erste Jungpflanzen konnten wir bereits abgeben. Wir haben die Sorte Poppelsdorfer Schwarze von Fachleuten untersuchen lassen, die uns bestätigten, dass es sich hier um eine alte, weit verbreitete Sorte handelt, bei der es aber gerechtfertigt ist, die lokalen Namen beizubehalten.



## Prunus persica cv. Rekord aus Alfter Pfirsich

Diese Sorte entstand aus der Sorte Roter Ellerstädter, der hierzulande besser als Kernechter vom Vorgebirge bekannt ist. Die Sorte Rekord aus Alfter wurde in den 1930er Jahren durch die damals bekannte Baumschule H. Langen aus Alfter gezüchtet. Der Pfirsichanbau im Vorgebirge wurde immer nur als Nebenkultur betrieben da die Ernte häufig durch Fröste während der frühen Blütezeit Anfang April gefährdet war. Dennoch fand sich der Pfirsich früher in fast jedem Garten, denn die eingeweckten Früchte waren im Winter ein willkommener Kuchenbelag oder Nachtisch.

Heute findet man nur noch wenige ältere Bäume dieser Sorte in Hausgärten. Die Baumschule Fuhs in Alfter bemüht sich ebenfalls darum diese Sorte am Leben zu halten und bietet diese in ihrem Sortiment an. Die Sorte Rekord aus Alfter unterscheidet sich von anderen Pfirsichen durch die frühe Reifezeit, ihre Robustheit, den guten Geschmack und die Färbung der weißfleischigen Früchte.





## Biodiversität schützen durch nützen

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

Pflanzen ernähren und kleiden uns, produzieren Sauerstoff und stabilisieren unser Klima. Pflanzen sind verantwortlich für die Qualität der Welt, in der wir leben. So hat der Mensch sich die Pflanzen seit jeher zu Nutzen gemacht. Das bezeugen die zehntausenden von traditionellen Arten und Sorten von Nutzpflanzen. Doch davon werden heute in der intensiven, technisierten Landwirtschaft nur noch wenige genutzt. Die Vielfalt unserer Nutzpflanzen ist bedroht, die biologische Globalisierung fordert ihren Preis.

Global denken, lokal handeln - dies ist auch eine Verpflichtung für die Bonner Gärten. Nutzpflanzen spielten hier schon immer eine besondere Rolle: Der Nutzpflanzengarten ist mit über 2.000 verschiedenen Arten und Sorten ein bedeutender Teil unserer Sammlungen. Dazu gehören auch einige Spezialitäten aus Bonn und Umgebung. Sie wurden schon vor dem Ersten Weltkrieg von einigen ansässigen Firmen vertrieben, z.B. von „Samen-Schmitz“ deren Archiv wir benutzen durften. Eine lange lokale Tradition haben z.B. die Tomate „Bonner Beste“ oder die Süßkirsche „Poppelsdorfer Schwarze“.

Es gilt, die Vielfalt unserer regionalen Nutzpflanzen zu erhalten - dieser Falblattführer ist ein Baustein dazu.

Prof. Dr. Wilhelm Barthlott  
Direktor Botanische Gärten  
der Universität Bonn

## Bonner Beste, Poppelsdorfer Schwarze und Bonner Advent

Auf den Märkten und in den Geschäften werden zu jeder Jahreszeit die unterschiedlichsten Obst- und Gemüsearten angeboten. Die vollen Regale täuschen jedoch darüber hinweg, dass die Sortenvielfalt, welche der Mensch in den letzten Jahrhunderten durch Selektion und gezielte Zucht geschaffen hat, verloren geht. Sie fällt mehr und mehr der uniformen, industriellen Lebensmittelerzeugung und –verarbeitung zum Opfer. So kommt es, dass z.B. von den weltweit verzeichneten 20.000 Apfelsorten nur immer die gleichen wenigen Sorten angeboten werden. Dabei sind vor allem die regionalen Sorten für den Gärtner in aller Regel unproblematisch. Sie sind relativ anspruchslos und an die heimischen Bedingungen gut angepasst.

Dass die alten Obst- und Gemüsesorten nicht völlig verschwinden, haben sich verschiedene Einrichtungen und Organisationen zur Aufgabe gemacht. Vereine, wie z.B. der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN), staatliche Organisationen, wie z.B. die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), aber auch stark engagierte Einzelpersonen versuchen die Vielfalt der alten Sorten zu erhalten und wieder ein breiteres Interesse dafür zu wecken.

Eine besondere Rolle spielen hier die Botanischen Gärten: Im Nutzpflanzengarten der Botanischen Gärten der Universität Bonn werden seit Jahren seltene Obst- und Gemüsesorten der Region Köln-Bonn bewahrt. Seit 2005 haben wir ein Projekt zur Erhaltung der regionalen Nutzpflanzensorten: Sie werden bei uns im Turnus regelmäßig angebaut und Samen geerntet, damit immer gut keimfähiges Saatgut zur Verfügung steht. Ein nachhaltiger Schutz ist aber nur dann möglich, wenn diese Sorten auch wieder stärker von Verbrauchern nachgefragt werden und es so für den erwerbsmäßigen Gartenbau interessant wird, sie anzubauen. Deshalb versuchen wir bei verschiedenen Gelegenheiten, z.B. auf dem Bonner Frühlingmarkt, Saatgut und Jungpflanzen abzugeben, um sie wieder stärker in das Bewusstsein der Menschen zu bringen. Schutz durch Nutzung muss das oberste Ziel sein! Drei Sorten sind die „Aushängeschilder“ dieses Projektes, die Tomate Bonner Beste, die Süßkirsche Poppelsdorfer Schwarze und der Maiwirsing Bonner Advent. Über den gärtnerischen Wert mancher dieser alten Sorten kann man sicher streiten; da es aber auch eine kulturelle Leistung ist, dass diese Vielfalt geschaffen wurde sollte es

daher auch eine Verpflichtung sein sie zu erhalten, wie z.B. Gebäude, Möbel und andere Dinge auch.

Wir haben großes Interesse weitere Sorten mit einem regionalen Bezug zu Bonn und Umgebung zu kultivieren und zu erhalten. Wenn Sie also in Ihrem Garten noch alte Sorten haben, wenden Sie sich bitte an uns, Sie können zum Erhalt der Vielfalt, oder wie es amtlich so schön heißt, der genetischen

## Pisum sativum cv. Kleine Rheinländerin Erbse

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

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

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



## Valerianella locusta cv. Bonner Markt Feldsalat

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

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

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

**Rezept:** 5 EBl. süße Sahne, 1 EBl. Essig, 2 EBl. Öl, 1 kleine, feingehackte Zwiebel, Salz, weißer Pfeffer.  
Aus den angegebenen Zutaten eine Salatsoße zubereiten und mit dem gut gewaschenem Feldsalat vermischen.  
Diese Sauce ist auch für Kopfsalat, Endiviansalat usw. geeignet.

## Valerianella eriocarpa cv. Kölner Palm Wollfrüchtiger Feldsalat

Dieser Feldsalat ist bei Firmen, die auf alte Sorten spezialisiert sind, inzwischen wieder erhältlich. Der Kölner Palm wurde mehr im Kölner Raum (Ville) angebaut. Er hat größere Rosetten, längliche, hellere Blätter und geht ca. 2 Wochen später in Blüte als der übliche Feldsalat. Er stellt die gleichen Kulturansprüche wie dieser: Aussaat ab Spätsommer bis in den Herbst mit genügendem Abstand zwischen den einzelnen Pflanzen um schöne, kräftige Rosetten zu erhalten. Besonders gut geeignet ist er für den Überwinterungsanbau.



## Lycopersicon esculentum cv. Rheinland's Ruhm Tomate

Bei dieser Sorte handelt es sich um eine rote Stabtomate, sie gilt als Verbesserung und Nachfolgesorte der älteren Tomatensorte Bonner Beste. Zwar beginnt die Sorte Rheinland's Ruhm etwa 10 Tage später zu reifen, ihre Früchte bleiben aber auch bei der Reife fester und sind daher besser transportfähig. Der Züchter ist Frembgen aus Niederdollendorf (Rheinland), im Handel ist die Sorte seit 1925. Ältere Gartenmitarbeiter erinnern sich noch gut daran, dass diese ertragreiche Sorte bis weit nach dem Zweiten Weltkrieg sehr beliebt und der Anbau weit verbreitet war.

## Lycopersicon esculentum cv. Bonner Beste Tomate

Während heute die Tomate ganzjährig verfügbar ist und zu den Lieblingsgemüsen zählt war ihr Anbau bis in die 1920er Jahre in unserer Region eher selten und besonders in den Dörfern wurde man leicht etwas schief angesehen wenn man die Liebes- oder Paradiesäpfel, wie sie damals genannt wurden, im Garten anpflanzte.

Der Nutzpflanzengarten der Botanischen Gärten erhielt Saatgut der Sorte Bonner Beste aus der größten deutschen Genbank, dem Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung (IPK Gatersleben). Die Sorte war schon in den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts bekannt, als Züchter gilt Löbner aus Bonn. Selbst in den USA soll der Anbau dieser Sorte als Treibtomate eine wichtige Rolle gespielt haben. Bei der Sorte Bonner Beste handelt es sich um eine früh reifende, allerdings dann weich werdende rote Stabtomate.

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

Wir konnten bereits reichlich Saatgut ernten und erhalten diese Sorte seit 2007 und haben seitdem alljährlich auf dem Bonner Frühlingmarkt Saatgut und Hunderte von Jungpflanzen abgegeben. Auf diese Weise hoffen wir die Sorte Bonner Beste publik zu machen und wieder in die Bonner Hausgärten zurück zu bringen.

## Lactuca sativa cv. Bonner Beste Kopfsalat

Diese Sorte wird seit langer Zeit nicht mehr angebaut. Wir haben vom Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN), bei dem wir Mitglied sind, Saatgut erhalten und auch die Patenschaft für die Sorte übernommen.

Die Sorte Bonner Beste wird im März ausgesät und später auf Endabstand gepflanzt. Ab Mai kann der kleinköpfige, frühe Salat geerntet werden. Lässt man den Salat jedoch stehen bildet sich ein länglicher Blütenstand mit kleinen, gelben Blüten; im Volksmund heißt es, der Salat schießt. Daran entsteht dann die Samen für weitere Aussaaten.

Die Botanischen Gärten konnten ab 2007 bereits reichlich Saatgut im Nutzpflanzengarten ernten. Auf dem Bonner Frühlingmarkt geben wir dieses Saatgut regelmäßig weiter und hoffen so, zur Verbreitung der Sorte beizutragen. Weitere regionale Kopfsalate in unserer Sammlung sind die Sorten Rhenania und Rheingold. Weiterhin haben wir einen Pflücksalat aus dem Vorgebirge, dessen Sortennamen uns aber leider nicht bekannt ist.