

"Hamburger Gemüsegarten" im Freilichtmuseum am Kiekeberg

Stephan Kaiser

"Hamburger Gemüsegarten" ist der Arbeitstitel für ein "Nutzpflanzenarchiv" im Freilichtmuseum am Kiekeberg. Wir bauen historische regionale Nutzpflanzensorten an, auf Garten- und Feldflächen des Museums und seiner Außenstelle, dem "Ökologiehof Wennerstorf" und bewahren sie vor dem Aussterben. Wir erforschen die Geschichte dieser Sorten, ihrer Züchter und deren Züchtungsfirmen und Saatguthandlungen. Wir sammeln alte Saatgutkataloge, Werbeplakate und Geräte aus den Bereichen Pflanzenzüchtung und Samenbau. In Vorträgen, Ausstellungen und Veranstaltungen stellen wir die Bedeutung regionaler genetischer Vielfalt vor und versuchen in Zusammenarbeit mit anderen Anbaubetrieben, Verarbeitern und Verbraucherorganisationen "Marktlücken" für historische regionale Produkte zu finden.

Nutzpflanzen müssen von Menschen genutzt werden, um nicht auszusterben.

Sie können überleben, wenn sie von Gärtnern und Landwirten angebaut werden, die in Gärten und Feldern die besten Pflanzen auswählen um Saatgut zu ernten für die Aussaat im nächsten Jahr. Im Verlauf von Jahrhunderten haben sie durch diese Arbeit eine Vielzahl von regional angepassten und unterscheidbaren Sorten geschaffen. Diese Vielfalt verschwindet seit Jahren durch die zunehmende Industrialisierung der Landwirtschaft.

Gemüse für Hamburg

Ende der 20er Jahre wurde Hamburg aus den Anbaugebieten der nächsten Umgebung mit Gemüse und Kartoffeln versorgt. Die wichtigsten Lieferanten für Gemüse waren die Marschlande und Hellbrook, die meisten Kartoffeln kamen aus Fliegenberg und Bardowik. In jedem Anbaugebiet gab es eine Spezialisierung auf bestimmte Kulturarten (s. Tab.).

Region	Hauptanbauprodukte
Steilshoop-Hellbrook	Artischocken, Blumenkohl, Champignons, Frühkohl, Gurken, Kartoffeln, Radieschen, Rhabarber, Salat, Spinat
Marschlande	Blumenkohl, Bohnen, Erbsen, Frühkohl, Gurken, Kartoffeln, Salat, Sellerie, Sauerampfer, Spinat, Porree, Wurzeln
Vierlande	Blumenkohl, Bohnen, Erbsen, Frühkartoffeln, Frühkohl, Kartoffeln, Rhabarber, Tomaten
Elbinseln	Bohnen, Erbsen, Frühkartoffeln, Kartoffeln, Kohl, Meerrettich, Rote Beete, Sauerampfer, Sellerie, Spinat, Suppenkraut, Teltower Rüben
Fliegenberg-Hoopte	Kartoffeln, Rüben
Winser Marsch	Bohnen, Blumenkohl, Frühkartoffeln, Grünkohl, Gurken, Kartoffeln, Karotten, Porree, Salat, Spinat, Tomaten, Frühkohl
Bardowik	Bohnen, Erbsen, Kartoffeln, Mairüben, Petersilienwurzel, Radieschen, Salat, Spinat

In diesen Anbaugebieten¹ wurden auch regionale Sorten gezüchtet und das

¹ Daten für die 20er Jahre: Pape, Käte: Die wirtschaftsgeographischen Grundlagen der

Versorgung Hamburgs mit Gemüse. Diss., Hamburg 1931, S. 78.

für die Tabelle außerdem: Sander, Martin: Gemüse- und Obstbau, in: 150 Jahre Land- und Forstwirtschaftlicher Provinzialverein für



Saatgut dieser Sorten erzeugt. Es gab 'Hellbrooker Gurken', eine Treibgurkensorte, die nicht bitter werden sollte, 'Sannmanns Ochsenwerder', eine frühe Wirsingkohlsorte, die 'Vierländer Tomate', deren Anbau um 1880 in Kirchwerder begann², den 'Wilhelmsburger Rosenkohl', der sehr früh im Jahr geerntet werden konnte und die 'Bardowiker Petersilienwurzel', die wir nach den bisherigen Untersuchungen von 1763 bis heute im Saatguthandel nachweisen können³.

In den Bereichen Fliegenberg-Hoopte und der Winsener Marsch konnten wir bisher noch keine Gemüsesorten mit regionaler Bezeichnung finden. Die Gärtner der Winsener Marsch haben die Erfahrungen ihrer Vierländer und Bardowiker Nachbarn aufgegriffen. Die Auswahl der angebauten Kulturarten orientierte sich an den Bedürfnissen des Hamburger Absatzmarktes. Sie verwendeten Sorten, die in der Region gezüchtet wurden oder kauften Saatgut vorwiegend von Erfurter Händlern.

Mit dem Gemüsebau begann man in nennenswertem Umfang etwa am Anfang unseres Jahrhunderts nach der "Anlage von ausgedehnten Ent- und Bewässerungseinrichtungen und dem Bau einer Pumpstation, die im Jahre 1873 vollendet wurde"⁴. "Das Hauptgewicht wird auf Frühgemüse gelegt, insbesondere auf vorgekeimte Frühkartoffeln, Karotten, Radies, Spinat, Salat, Erbsen, frühe Bohnen und Tomaten, ferner auf Erdbeeren, z.T. in ganz frühen Sorten.

das Fürstentum Lüneburg, Uelzen 1980, S. 186ff.

² Sorge-Genthe, Irmgard: Hammonias Gärtner, Hamburg 1973, S. 58.

³ Clausen, Otto: Chronik der Heide- und Moorkolonisation im Herzogtum Schleswig (1760-1765), Husum 1981.

⁴ Maus: Der Früh- und Treibgemüsebau im Kreise Winsen, in Hannoversche Land- und Forstwirtschaftliche Zeitung, Jg. 1929, Nr. 32, S. 741.

Auch Kohl wird stellenweise angebaut. Da eine wirklich frühe Ernte für den wirtschaftlichen Erfolg ausschlaggebend ist, wendet man alle möglichen Mittel an, um die Frühernte zu beschleunigen⁵. In der Winsener Elbmarsch ist besonders die Fleekenkultur verbreitet. Fleeken sind Matten (3,5m lang und 2,3m breit) die aus dem Schilf des Elbufers geflochten werden. Diese Matten "werden über Holzgerüste gerollt, die aus dünnen Latten oder Bohnenstangen bestehen und auf Pfählen ruhen. Letztere befinden sich in einer Länge von 60 cm über dem Boden und sind am Kopf zum Auflegen der Latten gegabelt. Die Fleeken werden jeden Abend über die Gerüste gelegt und können 4-5° Kälte abhalten"⁶.

Diese Anbauweise nutzt man vor allem für Buschbohnen, Frühkohlrabi, Erdbeeren und Frühkartoffeln. "Die Frühkartoffeln werden vorgekeimt und bereits Ende Februar Anfang März ausgepflanzt. Die für diese Kultur gebräuchlichsten Sorten sind 'Erstling' und 'Frümölle'⁷.

Im Jahre 1931 präsentierte der Kreis Winsen die Leistungsfähigkeit seines Gemüsebaus auf der Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Hannover⁹. Gezeigt wurden die Hauptprodukte des "größten und konzentriertesten Frühgemüseanbaugesbietes in der Provinz Hannover".

Die Winsener Marsch wird von Landwirtschaftsrat Huber in seinem Artikel über den Gemüsebau in der Provinz

⁵ ebd.

⁶ Reichelt, K.: Der feldmäßige Frühgemüsebau, in: Schriftenreihe der Landwirtschaftskammer Hannover Nr. 1, Hannover 1946, S. 18.

⁷ (s.u.: Frühkartoffeln für "Birnen, Bohnen und Speck")

⁸ ebd.

⁹ Gott, W.: Der Gemüsebau des Kreises Winsen auf der DLG-Ausstellung in Hannover, in: Hannoversche Land- und Forstwirtschaftliche Zeitung, Jg. 1931, Nr. 30, S. 737.



Hannover auch als das älteste Anbaug Gebiet des Früh- und Treibgemüsebaus in der Provinz benannt¹⁰. In Winsen gründete man 1920 eine Gemüsebauschule mit einem Lehr- und Versuchsbetrieb auf 1,75 ha Grundfläche und 2000m² unter Glas¹¹. Die Leitung dieser Einrichtung übernahm 1926 die Landwirtschaftskammer. Hier fanden theoretische und praktische Gemüsebaukurse statt und es wurden Lehrlinge im Gemüsebau ausgebildet.

Saatgut "Hamburger Markt"

Hamburger Saatgutfirmen, wie z. B. die Firma Ernst & von Spreckelsen, verkauften bei den meisten Gemüsearten auch Saatgut mit der Sortenbezeichnung "Hamburger Markt". Im Museum bauen wir die Erbsensorten 'Hamburger Markt Herbst', 'Hamburger Markt Vierländer' und die Stangenbohne 'Hamburger Markt Schwert' an.

Dieses Saatgut ist im Auftrag der Saatgutfirmen von Gärtnereien in der Region produziert worden, und wurde in den Katalogen besonders wegen seiner Anbaueignung gelobt; vor allem in Abgrenzung zu den Produkten der Konkurrenz aus anderen Regionen, die ebenfalls unter der Bezeichnung "Markt" vertrieben wurden, z.B. "Erfurter Markt" oder "Berliner Markt".

Türkische Erbsen – Die Bohne für "Birnen, Bohnen und Speck"

Türkische Erbsen werden auch Türksche Erbsen oder Törsch Arfen genannt und waren in Norddeutschland sehr bekannte und beliebte Gartenbohnen, die traditionell für das Gericht "Birnen, Bohnen und

Speck" verwendet wurden¹². Es wird angenommen, dass Vierländer Händler diese Bohnen seit Ende des 17. Jahrhunderts als Gemüse nach Hamburg lieferten und dort im Hausierhandel neben Äpfeln, Birnen und anderer Türkischer Ware ("Törsche Woor") anboten¹³.

Türkische Ware war der Sammelbegriff für Busch-, Stangen- und Feuerbohnen sowie weitere "Küchengartengewächse"¹⁴. In botanischen Werken des 16. Jahrhunderts werden die 1492/93 in

¹² de l'Aigle, Alma: Ein Garten, Hamburg 1948, S.84: "Weil der Markt mit dem Wunsch nach Qualität so weitgehend die Obst und Gemüsezuucht beeinflusst, sind ja auch die "Türkischen Erbsen" fast ganz aus den Läden und zum Teil auch aus den Gärten verschwunden; und doch wußte ich keine Bohne, die so "nach Bohnen" schmeckt, die so die besten Eigenschaften der grünen Bohnen und der weißen vereinigt wie die Türkische Erbse. Dabei ist sie anspruchslos in der Küche: sie schmeckt, wenn sie jung ist, sie schmeckt auch, wenn sie schon der Reife nahe ist und ausgebildete weiße Bohnen in sich trägt. Natürlich schmecken Türkische Erbsen am feinsten, wenn sie leicht in Butter und gehacktem Majoran geschwenkt werden. Aber hier in Schleswig-Holstein denkt man bei Türkischen Erbsen stets an das Gericht, das zu den Eigenarten unserer Heimat gehört: Durchwachsener Speck wird gekocht mit Türkischen Erbsen und Frühbirnen. Nachher wird die Brühe leicht angedickt und mit etwas Kräutern gewürzt."

¹³ Finder, Ernst: Die Vierlande, Hamburg 1922; Sorge-Genthe, Irmgard: Hammonias Gärtner, Hamburg 1973; Könenkamp, Wolf-Dieter: Wirtschaft, Gesellschaft und Kleidungsstil in den Vierlanden während des 18. und 19. Jahrhunderts, Göttingen, 1978. Alle drei Autoren liefern keinen nachweisbaren Beleg für den Handel mit einer bestimmten Bohnensorte.

¹⁴ Lueder, F.H.H.: Vollständige Anleitung zur Wartung aller in Europa bekannten Küchengartengewächse, Lübeck 1780. Die bei Lueder genannte Türksche Melisse wird heute Türkischer Drachkopf genannt und der Türkscher Weizen ist unser Mais.

¹⁰ Huber: Stand des Obst- und Gemüsebaues in der Provinz Hannover, in: Hannoversche Land- und Forstwirtschaftliche Zeitung, Jg. 1931, Nr. 21, S. 562.

¹¹ Sander, M.: Gemüse- und Obstbau, in: 150 Jahre Land- und Forstwirtschaftlicher Provinzialverein für das Fürstentum Lüneburg, Uelzen 1980, S. 187



Amerika entdeckten Bohnen als "Welsche-" oder "Türkische Bohnen" bezeichnet¹⁵. "Welsch" stammt vom Mittelhochdeutschen "walch" und bedeutet: "Fremder"; und mit "türkisch" benannte man ebenfalls Dinge, die aus der Fremde kamen. Für die Menschen des 16. und 17. Jahrhunderts war das "türkische" durch die kriegerischen Auseinandersetzungen in jeder Pfarrgemeinde präsent, man zahlte "Türkensteuer", läutete "Türkenglocken" und sprach "Türkengebete"¹⁶. Als Wien 1683 von den Türken belagert wurde, erschien in Hamburg zweimal wöchentlich die Zeitung, "Turckischer Estats- und Kriegs-Bericht"¹⁷.

Noch um 1870 wurde Indien als Heimat der Gartenbohnen angenommen¹⁸, obwohl schon Mitte des 18. Jahrhunderts in botanischen Werken zwischen den amerikanischen und den indischen Bohnen der Gattung *Dolichos* unterschieden wurde. Diese Unterscheidung machten auch die Autoren der botanischen Werke aus der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts. In dieser Zeit breiteten sich die amerikanischen Bohnen von der iberischen Halbinsel vermutlich über die Niederlande, Frankreich und Österreich in Mitteleuropa aus. Die Kenntnis über ihre Herkunft ging dabei jedoch verloren¹⁹.

Ende des 18. Jahrhunderts berichtet Lueder, dass in Niedersachsen die "rotblühende Türkische Bohne" für das Ge-

¹⁵ Bertsch, K.; Bertsch, F.: Geschichte unserer Kulturpflanzen, Stuttgart 1947; Körber-Grohne, Udelgard: Nutzpflanzen in Deutschland, Stuttgart 1987.

¹⁶ Berlin 1989, Europa und der Orient, Gütersloh/München 1989, S.690.

¹⁷ Müller-Haas, M.: Ein Künstler am Bosphorus Melchior Lorch, in: Berlin 1989, S. 243.

¹⁸ Lucas, E.: Der Gemüsebau, Stuttgart 1871, S. 167.

¹⁹ Reinhardt, L.: Kulturgeschichte der Nutzpflanzen, Bd. IV, 1.Hälfte, München 1911, S. 280.

sinde angebaut wurde, weil sie "theils reichlicher trägt, als andere Stangenbohnen, theils ihre Schoten fleischiger sind, und also den Topf geschwinder füllen." Die Herrschaften gaben der "Schwerdtbohne" den Vorzug, aber in beiden Fällen aß man die grünen Bohnenschoten. Auf den Hamburger Märkten verkaufte man die getrockneten Körner der "weißblühenden Türkischen Bohne"²⁰. Beide "Türkischen Bohnen"-Sorten sind Feuerbohnen (*Phaseolus coccineus*).

In der "Bitte an die Geestleute um Hamburg, sich des Gemüs- und Futter-Baues... mehr zu befleißigen"²¹, wird den Geestleuten empfohlen, beim Anbau "türkischer" Bohnen vornehmlich die weißen Krupbohnenarten (= Buschbohnen, *Phaseolus vulgaris nanus*) zu verwenden. Dazu gehören auch "die weißen Erbsbohnen, welche auch wohl "kleine Magdeburger Eier"- oder "Prinzes-Bohnen" genannt werden"²². Auch hier gibt es den Hinweis auf Absatzmöglichkeiten in Hamburg.

Die Hamburger Gärtnerei Booth in Hamburg-Flottbek bot 1807 in ihrem Katalog bei den Stangenbohnen (*Phaseolus vulgaris communis*) die Sorte 'weiße Perl' auch mit der Bezeichnung "Türkische Erbsen" an. Es wird leider nicht beschrieben, ob es sich um eine fadenlose Sorte handelt, denn in Saatgutkatalogen ab 1890 werden "Türkische Erbsen" immer als eine der wenigen damals schon fadenlosen Bohnensorten (z.B.: 'Zucker-Perl') angeboten. Im Hamburgischen Koch-Buch von 1830 für Hausfrauen in Hamburg und Niedersachsen²³ steht ein

²⁰ Lueder 1780, S. 842

²¹ o.V.: Bitte an die Geestleute um Hamburg, sich des Gemüs- und Futter-Baues, imgleichen der Obstbaumzucht zu befleißigen, Hamburg 1797.

²² ebd. S. 16.

²³ Hamburgisches Koch-Buch, 8. verm. und verb. Aufl., Hamburg und Lüneburg 1830; 2.



Rezept "Türkische Bohnen zu kochen", und ein Rezept für "Türkische Erbsen". Die "Türkischen Bohnen" werden wie Schneidebohnen zubereitet, die "Türkischen Erbsen" wie Brechbohnen. Bei den "Türkischen Erbsen" müssen vor der Zubereitung die Fäden gezogen werden. Im Zeitraum von 1830 - 1890 gelang es den Züchtern fadenlose "Türkische Erbsen"-Sorten zu züchten, die den Hausfrauen das "Fäden ziehen" ersparte. Dies könnte, neben dem immer wieder erwähnten vorzüglichen Geschmack, ein Grund für die Beliebtheit dieser Bohne gewesen sein.

"Türkische Bohnen" war der Sammelbegriff für alle Formen der Gartenbohne.

Die "Türkische Erbse" ist in heutiger Bezeichnung eine Perlbohne, die als Busch- oder Stangenbohne angebaut werden kann. In einer Beschreibung von Basse und Kampe von 1955²⁴ ist es in beiden Fällen ('Zucker Perl Perfektion' und 'Zucker Perl Prinzeß') eine grünhülsige Bohne ohne Fäden²⁵. Die Hülse ist kurz, flach, schmal, gerade bis leicht gekrümmt. Das Korn ist weiß, eiförmig, klein. Die Kornstellen sind deutlich markiert. Die Pflückreife ist mittelspät bis spät. Abschließend bewerten die Autoren sie als "eine Sorte für den Liebhaberanbau, die den heutigen Ertrags- und Qualitätsansprüchen nicht mehr gerecht wird"²⁶.

Diese Beurteilung nach Ertragsniveau und "Marktgängigkeit" ist verantwortlich für das Verschwinden vieler "älterer Sor-

ten mit besonderen Geschmacksqualitäten wie z.B. die Stangen-Perlbohnen im Bremischen und Lüneburgischen, die heute nur noch in Privatgärten angepflanzt werden, aber schließlich aussterben werden"²⁷. Auch heute ist diese Einschätzung von Frau Körber-Grohne in ihrem Buch über Nutzpflanzen in Deutschland von 1985 richtig und die Bedrohung historischer Sorten hat noch stark zugenommen.

Der Anbau von Perlbohnen war um die Jahrhundertwende in den Vier- und Marschlanden so bedeutend, dass die Erntemenge der Perlbohnen getrennt von der Erntemenge der Stangen- und Buschbohnen erfasst wurde. In Hamburg-Kirchwerder wurden 1906 über 20.000 Liter Perlbohnen geerntet²⁸. Sie wurden häufig als zweite Frucht nach Frühkartoffeln oder Früherbsen angebaut²⁹. In Hamburg-Ochsenwerder wurde neben anderen Bohnen die türkische Erbse als ein wichtiges Anbauprodukt genannt³⁰. Die Erntemenge betrug hier 160.000 Kiepen zu 15 Liter³¹.

Frühkartoffeln für "Birnen, Bohnen und Speck"

Welche Kartoffelsorten aß man Ende 1920/Anfang 1930 in den Landkreisen Harburg und Winsen zu "Birnen, Bohnen und Speck"? Da Erntestatistiken zwar die Menge der geernteten Kartoffeln angeben aber nichts über die geernteten Sorten aussagen, haben wir für diesen Zeitraum die Angaben über die von der Landwirtschaftskammer Hannover aner-

Nachdruck, Hildesheim, Zürich, New York 1988, S. 228.

²⁴ Basse, H., Kampe, K., u.a.: Gemüsesorten, 1. Teil, Berlin und Hamburg 1955.

²⁵ In einer Samenbestelliste der Hamburger Firma "Samen Fahrholz" von 1955 wird bei den Buschbohnen die Sorte 'Zucker-Perl-Perfektion' als die "Echte" türkische Erbse angeboten. Die Stangenbohnenart 'Zucker-Perl-Prinzeß' wird auch als türkische Erbse bezeichnet, aber ohne den Zusatz "Echt".

²⁶ Basse 1955, S. 15.

²⁷ Körber-Grohne, Udelgard, Nutzpflanzen in Deutschland, Stuttgart 1987, S. 100.

²⁸ Brick, C.: Gemüse- und Obstbau im Hamburgischen Landgebiet, Hamburg 1907, S. 6.

²⁹ ebd. S. 7.

³⁰ ebd. S. 15.

³¹ Brick, C.: Gemüse- und Obstanbau im Hamburgischen Marschgebiet, Hamburg 1910, S. 11.



kannten Pflanzkartoffelbestände ausgewertet³². Wenn die Annahme stimmt, dass man von den Sorten, die am häufigsten als Pflanzkartoffeln anbaute, auch die meisten Speisekartoffeln erntete, dann wurde in der Region als Frühkartoffel mit weitem Abstand die Sorte 'Paulsens Juli' angebaut, gefolgt von der Sorte 'Erstling'. Bei den späteren Kartoffelsorten führte mit weitem Abstand die Sorte 'Modrows Industrie' vor 'Modrows Preußen'. Die Saatzucht Winsener Geest in Garlstorf, der Kartoffelsaatbauverein Vorgeest in Stelle, die Saatzucht Tostedt und die Landwirte Remien und Cohrs in Drestedt bei Buchholz waren 1931 die Pflanzkartoffelproduzenten in den beiden Landkreisen, mit einer Gesamtfläche von ca. 260 ha für alle angebauten Pflanzkartoffelsorten.

Die Sorte 'Paulsens Juli'³³

Die Sorte 'Paulsens Juli' kam 1891 auf den Markt. Diese Züchtung der Firma Paulsen & Hölscher aus Nassengrund (Lippe) war 50 Jahre als Frühkartoffelsorte im In- und Ausland beliebt. Wilfried Paulsen gelang 1864 erstmals in Deutschland die Zucht einer Kartoffelsorte aus Sämlingen. Diese erste deutsche Kartoffelzuchtsorte, die auf den Markt kam, erhielt den Namen 'Erste von Nassengrund'. Seit 1923 arbeitete die Firma Paulsen mit dem Domänen-gutsbesitzer Hölscher in Bürs-Arneburg (Altmark) zusammen. 1947 wurde der Betrieb in Glaner Eck bei Wildeshausen neu aufgebaut. 1975 führte das Bundes-sortenamt zum letzten Mal Sorten von

³² o.V.: Angebotsliste anerkannter Pflanzkartoffeln 1931, in: Hannoversche Land- und Forstwirtschaftliche Zeitung, Jg. 1931 Nr. 42, S. 955

³³ Alle Angaben zu dieser Sorte stammen, wenn nicht anders gekennzeichnet aus: Bundesverband Deutscher Pflanzzüchter (Hg.): Landwirtschaftliche Pflanzenzüchtung in Deutschland, Bonn 1987, S. 180.

Paulsen & Hölscher in seinem Sortenregister.

Die Sorte 'Erstling'³⁴

Die Sorte 'Erstling' wurde von W. Sim aus Aberdeenshire gezüchtet und 1891 als 'Duke of York' von der Firma Daniels auf den Markt gebracht. In Deutschland wurde diese Sorte auch unter den Bezeichnungen 'Tafelkönig', 'Glückstädter', 'Bonifatius'³⁵, 'Perfekta'³⁶, 'Atlanta'³⁷, 'Goldniere'³⁸, 'Goldperle'³⁹ und 'Weißblühende Victor'⁴⁰, verkauft. "Am 16. März 1934 gründeten die deutschen Züchter, die sich an der Bearbeitung dieser Sorte beteiligten, den Ring Deutscher Erstling-Züchter und ließen gleichzeitig im Sortenregister die einheitliche Bezeichnung 'Deutscher Erstling' eintragen." Zu den Gründungsmitgliedern dieses Ringes gehörten unter anderem die Saatzucht Winsener Geest in Garlstorf und die Vereinigte Saatzuchten Ebstorf im Kreis Uelzen. In diesem Zusammenschluss von Züchtungsbetrieben wurden gemeinsame Maßnahmen bei Züchtung, Vermehrung und Anbau aufeinander abgestimmt. Die positiven Eigenschaften dieser Sorte waren die Frühreife und der gute Geschmack. Mit ihr konnte die Versorgungslücke zwischen alter und neuer Kartoffelernte überbrückt werden. Die ungünstigen Eigenschaften dieser Sorte

³⁴ Alle Angaben zu dieser Sorte stammen, wenn nicht anders gekennzeichnet, aus: Bundesverband Deutscher Pflanzzüchter (Hg.): Landwirtschaftliche Pflanzenzüchtung in Deutschland, Bonn 1987, S. 197.

³⁵ Snell, K.: Krebsfeste Kartoffelsorten, Berlin 1929, Tafel 2.

³⁶ ebd.

³⁷ Snell, K.: Untersuchungsergebnisse der Kartoffelsorten-Registerkommission von ihrer Gründung bis zum Jahre 1933 einschließlich. in: Zeitschrift für Züchtung, Reihe A. Pflanzenzüchtung, Bd.20, Heft 1, Berlin 1934, S. 8.

³⁸ ebd., S. 17.

³⁹ ebd., S. 17.

⁴⁰ ebd., S. 31.



waren ihre Anfälligkeit für den Kartoffelkrebs und den "X-Virus". Im Ratgeber für die Sortenwahl von 1942 wird zu dieser Sorte angemerkt, dass sie nur noch auf Grund von Sonderbestimmungen zur Pflanzguterzeugung und Anerkennung zugelassen ist⁴¹. 1971 wurde die Sorte 'Deutscher Erstling' in der Sortenliste gelöscht. Der Ring Deutscher Erstling-Züchter wurde aufgelöst.

Türkische Erbsen im Museum

Die "Türkische Erbse" im Museum ist eine Stangen-Perlbohne. Das Saatgut erhielten wir von einer Familie aus Ochsenwerder. Wir bauen diese Sorte auf dem Museumsgelände am Kiekeberg und in Wennerstorf an und verhindern dadurch das Aussterben dieser Bohne im Lüneburgischen. Die Gäste des neu eröffneten Gasthofs auf dem Museumsgelände werden die besondere Geschmacksqualität im Spätsommer probieren können. "Birnen, Bohnen und Speck" in traditioneller Kombination historischer Sorten.

Auf Wochenmärkten werden immer noch "Türkische Erbsen" angeboten. Wenn Sie Lust haben, fragen Sie die Anbieter doch einmal woher sie ihre Bohnen beziehen, wer die Anbauer sind, ob sie typische Zubereitungsarten kennen, usw. Wir würden uns freuen, wenn Sie uns ihre "Forschungsergebnisse" mitteilen würden. Für den Aufbau eines regionalen Nutzpflanzenarchivs suchen wir jede Art von Information aus dem Bereich Saatgut und Pflanzenzüchtung in Form von alten Saatgutkatalogen, Firmenschriften, Saatgutmustern, Fotografien usw. usw.

Wenn Sie selber "Türkische Erbsen" anbauen wollen, können Sie im Saatguthandel die Buschbohnenart 'Zucker Perl Perfektion' kaufen. Wenn Sie "Türkische Erbsen" als Stangenbohne an-

bauen wollen, müssen Sie ihren Wochenmarkthändler fragen, ob er ihnen auch ausgereifte trockene Körner besorgen kann, oder fragen Sie bei uns im Museum nach.⁴²

Stephan Kaiser
Freilichtmuseum am Kiekeberg
Museumsplatz 4, 21073 Hamburg



Älteste Darstellung der Gartenbohne (*Phaseolus vulgaris*) in Deutschland. Holzschnitt aus dem Kräuterbuch von Leonhart Fuchs (1543).

⁴¹ Hg.: Reichsverband der Pflanzenzucht: Ratgeber für Saatgutbeschaffung und Sortenwahl 1940, Berlin o.J., S. 23.

⁴² Der Vortrag konnte aufgrund einer Verletzung des Autors in Mainz nicht gehalten werden (red).

