



Slow Food®

Deutschland e.V.

Arche des Geschmacks

Dokumentation/Gutachten/Antrag

Passagier: Bremer Scheerkohl (Brassica napus ssp. napus)

Antragsdatum: 30.9.2010

- **Überarbeitung der Dokumentation von der Arche-Kommission (MH, GL): 8.3.2011**
- **Überarbeitung der Dokumentation mit Hans Schüler (CV Bremen): 5.10.2012**
- **Neufassung der finalen Dokumentation: Oktober 2013**

Arche-Produktkategorie: Gemüse

1. Produktbeschreibung, besondere Merkmale

Beim Bremer Scheerkohl handelt sich um eine Varietät des Rapses. Der Bremer Scheerkohl war auch unter folgenden Namen bekannt: Blattkohl, Schnittkohl, Schwarzkohl, Federkohl, Sprutenkohl, Sprossenkohl, Rape und Schnittreps. Richtung Ostfriesland wird er Schnittkohl genannt. Der Name Scheerkohl leitet sich von scheren also abschneiden ab.

Der „Schnittkohl“ oder „Scheerkohl“ ist aus dem Brauch entstanden, die jungen Blätter der noch nicht in Stängel geschossenen Rapspflanzen abzuschneiden und zu kochen. Dies war noch vor dem zweiten Weltkrieg weit verbreitet und ist seit den 1960er Jahren fast ganz aus der Mode gekommen (Körber-Grohne, U: 1987: Nutzpflanzen in Deutschland: Seite 156, Stuttgart). Auch die zahlreichen regionalen Schnittkohlsorten dürften weitgehend verschwunden sein. Beim „Bremer Scheerkohl“ könnte es sich um eine der wenigen überlebenden Schnittkohlsorten handeln, die möglicherweise sogar in ihrem Ursprungsgebiet überlebt hat.

Der Schnittkohl soll früher bedeutsam gewesen ein, da er in der gemüsearmen Zeit April/Mai frisch zu ernten, sehr preiswert und auch in Gärten einfach anzubauen war (Körber-Grohne, 1987, Seite 156).

Beim Bremer Scheerkohl handelt es sich um eine grüne (gelbe und rote Varietäten soll es gegeben haben) Blattsprosse.

Es gibt ähnliche Schnittkohllarten wie Rübstiel/Stielmus, Nemia, Rappe oder Kasseler Strünchen die wie der Scheerkohl angebaut oder in der Küche verwendet werden. Diese sind aber als eigenständige Pflanzen anzusehen. In der Praxis kommt es öfter zu Verwechslungen der diversen Schnittkohllarten. Der Anbau der Schnittkohllarten ist seit den 1960er Jahren stark rückläufig.

Der Ursprung des Scheerkohls liegt trotz Recherchen im Dunkeln. Es soll sich um einen Zufallssämling des Rapses handeln den ein Bauer fand.

Das Verbreitungsgebiet des Bremer Scheerkohls erstreckt sich von Bremen bis nach Ostfriesland. Er soll auch im Holländischen Groningen auf dem Gemüsemarkt zu finden sein.

Bremer Scheerkohl ist bedingt frosthart und kann ab Februar (Gewächshaus) bis Juli ausgesät werden, die Erntezeit ist ca. 4-8 Wochen später. Der Scheerkohl ist das erste frische Gemüse des Jahres aus der Region. Eine späte Aussaat ab September ist möglich. Geerntet wird er dann so lange bis es zu starken Frösten kommt. Die Herbstaussaat erfolgt leider kaum noch.



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

Aufgrund der geringen Verbreitung des Scheerkohls gibt es keine Untersuchungen über seinen Gehalt an Vitaminen, Spurenelementen etc. Es ist anzunehmen, dass er ähnliche Inhaltsstoffe wie die Blattkohllarten besitzt. Das ist ein hoher Gehalt an Kalzium, Carotin und Vitamin C. Auch bläht Scheerkohl weniger als die kopflastigen Kohllarten.

2. Anbau

- Saatgutbedarf 4-5 g pro qm
- Keimtemperatur 10-12 °C
- Keimdauer 8-15 Tage
- Keimfähigkeit des Saatgutes ca. 5 Jahre
- Reihenabstand 10 cm oder breitwürfig aussähen
- Satttiefe 1-1,5 cm
- Bodenansprüche humoser, nährstoffhaltiger, lockerer Boden
- Ertrag pro qm ca. 1-2 kg

3. Begründung für die Aufnahme in die Arche des Geschmacks:

3.A. Das Produkt ist selten oder sogar vom Aussterben bedroht

Der Bremer Scheerkohl ist eine Unterart des Brassica Napus. In der Bremer Region ist er durch seine besonders gute Anbaubarkeit früher sehr geschätzt worden. Auf den nährstoffreichen nicht zu leichten Böden hat er sich vorzüglich kultivieren lassen. Da der Bevölkerung vermehrt importiertes Gemüse in größerer Vielfalt angeboten wurde, verschwand frisches Früh- oder Spätgemüse im zeitigen Frühjahr und im ausgehenden Herbst aus heimischer Produktion - wie der Bremer Scheerkohl in den 50er Jahren des vorigen Jahrhunderts von der Speisekarte der Bremer Bevölkerung.

Der Scheerkohl ist im Anbau unproblematisch, aber für den Handel um so schwieriger zu handeln, da er sich nach der Ernte nur ca. 2-3 Tage vermarkten lässt. Der zweite wichtige Grund für die Gefährdung.

3.B. Das Produkt ist identitätsstiftend für eine bestimmte Region

Inwieweit wurde/wird die Region mit dem Produkt identifiziert?

Der Scheerkohl war früher ein alltägliches Produkt in der Region. Die Verbundenheit der einheimischen Bevölkerung mit ihm zeigt sich in der Häufigkeit, mit der er auf dem Tisch stand. Auch die Benennung mit dem Namen der Stadt drückt aus, dass man ihn als etwas eigenes, zur Region gehöriges betrachtete. Er trug seinen Teil zur Bremer Küchentradition bei und stärkte auf diesem Wege die regionale kulturelle Identität. Dass er hier mehr als anderswo verwurzelt war, zeigt sich auch daran, dass er in Bremen überlebte, während er in anderen Gegenden vollständig verschwunden ist. Ohne diese feste Verankerung in der Region wäre seine Wiederbelebung durch die Slow Food Aktivitäten sicher nicht gelungen. Der Scheerkohl hat mittlerweile eine gewisse Renaissance durch unsere Aktivitäten erfahren.



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

Welche Bedeutung hatte/hat des Produkt für die Region?

Der Scheerkohl war bis zu seinem Niedergang in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts das erste und letzte frische Grün in der Ernährung der Bevölkerung. Er war auch für die einfache Bevölkerung zu haben, weil er preiswert und im eigenen Garten gut anzubauen war. Er spielte eine wesentliche Bedeutung auf dem Speiseplan im Frühjahr und Herbst. Mündlichen Berichten von alteingesessenen Bremern zufolge stand früher Scheerkohl mehrfach in der Woche auf dem Tisch.

Gibt es Besonderheiten, die auf die Region zurückzuführen sind?

Der Bremer Scheerkohl ist auf die klimatischen Bedingungen in der Region mit den relativ geringen Temperaturschwankungen im Jahresverlauf und der Seltenheit starker Fröste eingestellt und in seinem Wachstum darauf angewiesen.

Historische Dokumente: Belege/Geschichten

Der Bremer Scheerkohl wurde 1885 in dem Lehrbuch zur hauswirtschaftlichen Unterrichtsform „A.B.C. Der Küche“ von Hedwig Heyl mit einer Rezeptur „Sprutenkohl“ bedacht.

Beschreibungen und Zeichnungen zwischen dem 16. und 18. Jahrhundert zeigen eine dekorative Pflanze mit fein und mehrfach gefiederten Blättern. H. Jäger beschreibt ihn 1871 wie folgt: "Eine sehr zarte, aber gegen Froste empfindlichere Sorte [als der krause Grünkohl] ist der niedrige Scheerkohl mit federartig eingeschnittenen Blättern und nicht hoch". Nach Christ-Lucas Gartenbuch¹ von 1871 ist der Spruten- oder Scheerkohl weniger zart aber schmackhafter (als der Grünkohl), und hält auch den Winter nicht aus. Es gibt bunte, panaschierte und lebhaft gefärbte Scheerkohle“.

Im Bremer Staatsarchiv gibt es ein Dokument von 1871. Und zwar eine Speisekarte des Bremer Ostertor Gefängnisses in diesen steht der Bremer Scheerkohl am Dienstag auf dem Speiseplan.

3.C. Das Produkt ist ein Beitrag zur geschmacklichen Vielfalt?

Welche geschmacklichen Merkmale hat das Produkt?

Der Geschmack des Bremer Scheerkohls ist in seinem jungen Stadium als mild und süßlich, zwischen Rauke und Grünkohl zu beschreiben. Die Blätter und Stiele sind noch sehr zart und eignen sich besonders für Salate. Je älter der Scheerkohl wird, umso mehr erhöht sich der Gehalt an Senfölen in der Pflanze. Jetzt hat er einen deutlich kohlrartigen Geschmack mit einer dezenten Schärfe. In diesem Stadium sind die Blätter nicht mehr so zart, so dass man ihn klein hacken sollte. Durch den einfachen Anbau hatte der Scheerkohl den Ruch des Arme-Leute-Essens, was angesichts des Wohlgeschmacks und der wertvollen Inhaltsstoffe ungerecht erscheint.

¹ Johann Ludwik Christ, Gartenbuch für Bürger und Landmann : eine gemeinfaßliche Anleitung zur Anlage und Behandlung des Hausgartens in Beziehung auf Gemüse- und Obstbau, Weincultur und Blumenzucht. ISBN 9781279067758.



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

Durch welche geschmacklichen Besonderheiten unterscheidet es sich von anderen?

Der Bremer Scheerkohl unterscheidet sich durch seine Vielfältigkeit. Er kann als Blattsalat (einzig in der Gegend durch seine Frühe Verfügbarkeit), wie auch als gedünstetes Beilagengemüse, in einer Blattkohlsuppe oder auch als Hauptmahlzeit in einem Bremer Scheerkohlessen mit Pinkel genossen werden. Moderne Zubereitungen wie gefüllte Canneloni oder Scheerkohl-Wickel oder Scheerkohl-Crepes usw. sind möglich.

3.D. Das Produkt ist ein Beitrag zur Nachhaltigkeit

Werden Umweltbelange bei Aufzucht, Anbau bzw. Herstellung berücksichtigt?

Bremer Scheerkohl ist durch seinen unkomplizierten Anbau und durch seine frühe Verfügbarkeit nicht empfänglich für Pflanzenkrankheiten. Insektizide und Pestizide kommen in der Kultur nicht zum Einsatz. Dies macht ihn auch für den ökologischen Anbau besonders attraktiv. Weniger Jauche und künstlicher Dünger, mehr Scheerkohl, könnte die Devise lauten. Denn Scheerkohl benötigt keinen künstlichen Dünger.

Fördert die Herstellung die regionalen wirtschaftlichen Kreisläufe?

Durch seine Regionalität ist der Bremer Scheerkohl ein absatzstarkes Frühgemüse für regionale Kleinbauern und Gemüsehändler.

Wird die touristische, kulturelle und gesellschaftliche Entwicklung der Region gestärkt?

Das kleine Bundesland Bremen ist mit wenigen kulinarischen Schätzen gesegnet. Der Scheerkohl gehört dazu! Durch die Slow Food Aktivitäten in der Bremer Innenstadt, der Scheerkohlwoche auf dem größten Bremer Wochenmarkt dem Domshofmarkt, ist auch eine überregionale und Pressewirksame Veranstaltung gegeben, die die emotionale Anbindung an die wenig Artenreiche Bremer Traditionsküche in das Bewusstsein der Bürger verankert. Mit dem Bremer Scheerkohl geben wir der Gastronomie die Chance zu kreieren. Wir wollen mit dem Bremer Scheerkohl-König bzw. -Königin den Bremer Scheerkohl noch stärker in das Stadtmarketing einbinden.

3.E. Das Produkt ist erwerbbar

Welche Vermarktungswege gibt es?

Auf diversen Wochenmärkten im Bremen und im Bremer Umland bis Bremerhaven ist das Produkt schon wieder verstärkt im Handel. Auf dem Bremer Großmarkt wird er in der Erzeugerhalle gehandelt. Einige Gastronomie-Lieferanten haben ihn auf Anfrage im Angebot. Zur Zeit übersteigt die Nachfrage das Angebot d.h. wir haben den negativ Trend umkehren können. Der Scheerkohl ist deshalb gerade für Direktvermarkter von besonderem Interesse. (Siehe auch Händlerliste)

3.F. Das Produkt ist frei von gentechnischer Veränderung?

Durch die Frühe Saat- und Blütezeit bedingt sind Wildkreuzungen beim Bremer Scheerkohl auszuschließen. Natürlich ist der Scheerkohl frei von gentechnischen Veränderungen.

4. Experten, die dieses Gutachten bestätigen:

Die Experten bestätigen als Gutachter mit ihrer Unterschrift die Richtigkeit der Angaben in der Dokumentation. Sie müssen vom Verfasser der Dokumentation, vom Ansprechpartner im Con-



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

vivium und vom Antragsteller – Conviviumsleitung - unabhängig sein. Diese Personen können also den Antrag nicht als Experten unterschreiben. Die Fachrichtung oder Funktion der Experten sollen benannt werden. Die beiden Experten sollten möglichst aus unterschiedlichen Fachrichtungen kommen.

1. Raimund Kesel
Eco Survey, Uni Bremen
www.ecosurvey.de



magisgardenseeds.com



5. Erzeuger, Produzenten, Hersteller, Züchter etc. (Name, Adresse, E-Mail)

Samen zur Eigenen Aufzucht:



Slow Food[®]

Deutschland e.V.



magicgardenseeds.com

Bestellbar unter Artikel No. Bra07
Magic Garden Seeds
Andreas Fáí-Pozsár
Regerstr. 3
93053 Regensburg

<http://www.magicgardenseeds.de>
mailbox@magicgardenseeds.de

Bruno Nebelung GmbH & Co.
Freckenhorster Str. 32
D-48351 Everswinkel

Tel.: +49 (0) 25 82 / 670 - 0
Fax.: +49 (0) 25 82 / 670 - 270
E-Mail: kiepenkerl@nebelung.de



Dreschflegel Versand GbRmbH - Impressum

In der Aue 31
37213 Witzenhausen
Tel +49 (5542) 50 27 44
Fax: +49 (5542) 50 27 58
Email
Internet: www.dreschflegel-saatgut.de

28061 Schnittkohl - Bremer Scheerkohl - (B. napus ssp. Napus)

Antrag Arche des Geschmacks – Bremer Scheerkohl
Oktober 2013



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

Saatgut in Bremen:

Gartenbedarf Otto G. Balder
Wachtstr. 22
28195 Bremen

Scheerkohl Erzeuger und Vermarkter:

Eytjehof Direktvermarkter -Hofladen
Zwischenahner Straße 2
26215 Wiefelstede
Tel.04403/8517

Helga & Klaus Struß - Gemüsemarkt Findorf , Bremen
Grasdorferstraße 3
28879 Grasberg
Tel. : 04208 - 1926
Fax : 04208 – 3185

Obst & Gemüse True GbR - Anbau und Vertrieb
Blockener Str. 38a
28816 Stuhr

Tel 0421 89 41 27 Fax 0421 8092162



Vertrieb:

Markt Findorf, Bremen (Di, Do, Sa)
Markt Domshof, Bremen (Sa)
Markt am Hulsberg, Bremen (Fr)
Ab Hof Verkauf

Ökonet e.V. - Gärtnerei rhizom - Anbau
Am kleinen Moordamm 1
28357 Bremen

Antrag Arche des Geschmacks – Bremer Scheerkohl
Oktober 2013



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

Tel 0421-275010

Ökokiste, GbR

Am kleinen Moordamm 1

28357 Bremen

Tel.: 0421-275939, Fax 2768690

Mail: info@ öko-kiste. De

Großmarkt Bremen - Frischezentrum

Am Waller Freihafen 1

28217 Bremen

Tel.:0421-526820

Erzeuger in der Erzeugerhalle

Gabriele Hanschen (Dieter Blanke) - Erzeuger

Ehler-Cuno-Weg 1-3

28207 Bremen

Tel.: 0421-445069

Meinken-Gemüsebau, Johann Meinke – Erzeuger

Scheerkohl Anbau nach Bedarf

Leester Str. 54-56

28844 Weyhe

Tel.: 0421-804213 Fax: 801722

Hermann Sparberg - Erzeuger

Scheerkohl Anbau nach Bedarf

Probststr. 129

28816 Stuhr

Tel.: 04206-6616

Klaus Struß – Erzeuger

Grasdorfer Str. 3

28879 Grasberg

Tel.: 04208-1926 Fax: 3185

Antrag Arche des Geschmacks – Bremer Scheerkohl
Oktober 2013



Slow Food®

Deutschland e.V.

6. Perspektiven, geplante Aktivitäten (optional)

Welche Aktionen zur Öffentlichkeitsarbeit sind geplant?

- Informationsstände zum Thema Arche des Geschmacks und des Bremer Scheerkohls auf Märkten, Messen, Hoffesten u.ä.
- Gemeinsame Aktion mit hiesigen Restaurants in Form einer kulinarischen Scheerkohl-Woche.
- Inthronisierung eines Scheerkohl-Königs oder -Königin (Herr True, Engagement seit 2002 erster Scheerkohl-König).
- Erstellung eines Rezeptbuches für den Bremer Scheerkohl mit historischen und modernen Rezepturen.
- Alljährliche Scheerkohl-Wochen im April auf den Bremer Wochenmärkten.
- Langfristig sind jährliche Veranstaltungen zur Arche des Geschmacks angedacht.

Welche Maßnahmen zum Schutz sollen unternommen werden?

- Sicherung des Anbaus, durch verstärkten Absatz.
- Verhinderung des Preisverfalls durch erhöhte Nachfrage!
- Aktivitäten um das Arche Produkt in den Fokus des Verbrauchers zu verankern.
- Einrichtung besserer regionaler Vermarktungsstrukturen (Direktvermarkter, Händler, Gastronomie).
- Sensibilisierung der Bremer Mitbürger über den Scheerkohl auf die Arche des Geschmacks, um die Kontaktaufnahme mit dem örtlichen Slow Food Convivium Bremen zu ermöglichen.
- Aktivierung der Nordwestdeutschen Slow Food Convivien für den Scheerkohl da es sich um ein in der gesamten Region verbreitetes Produkt handelt.

Slow Food Bremen: Ingo Gäbler, Hans Schüler, Gernot Riedl

- **Wir empfehlen seit Mitte 2010, für jeden beantragten Arche-Passagier ein „Presidio“ zu entwickeln**
- Die Möglichkeiten des Presidio-Projekts für die Zukunftssicherung eines Arche-Passagiers, da der Status Arche-Passagier lediglich ein Eintrag in die Liste schutzbedürftiger regionaler Lebensmittel Presidi gelten als vorbildliche „Lebensmittelbündnisse“ des internationalen Terra Madre Netzwerks zum Erhalt der (Agro-)Biodiversität.
- Meist sind zum Zeitpunkt der Arche-Antragstellung schon Unterstützungsaktionen von Erzeugern und Förderern im Gange. Das ist ja auch beim Bremer Scheerkohl der Fall.
- Der Kreis engagierter Personen, der diese Maßnahmen trägt, ist im Ansatz schon eine Presidio-Initiative, die sich bei der Slow Food Stiftung für die biologische Vielfalt um die Anerkennung als Presidio bemühen könnte. Es ist genau dieser Personenkreis, der im Punkt 4. des Antragsformulars angesprochen ist.
- Wichtigste Voraussetzung für ein Presidio ist die Zusammenarbeit der Erzeuger, die für ihren Arche-Passagier in einem sogenannten „Presidio-Protokoll“ verbindliche Qualitätsstandards nach den Slow Food Kriterien „Gut.Sauber.Fair“ vereinbaren, weil sie das im besten Slow Food Geist für wichtig halten.
- Der Kern der Presidio-Mitglieder sollten qualitätsbewusste Erzeuger sein, die auch bereit sind, in einer Erzeugervereinigung zusammenzuarbeiten. Das örtliche Convivium leistet die Koordinationsarbeit und stellt auch den späteren Presidio-Koordinator. Zum Kreis der Förderer können gehören Verbrauchervereinigungen, Köche und Restaurants, regional- und heimatgeschichtlich interessierte Personen und



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

Institutionen, zum Beispiel das Freilichtmuseum in Syke, Tourismus-Fachleute und andere. Bei Einzelpersonen bitte die besondere fachliche Qualifikation benennen.

- Ein Presidio braucht auch eine ausreichende personelle und finanzielle Ausstattung, um den Einladungen der Slow Food Stiftung für die biologische Vielfalt zu internationalen Messen und zum Terra Madre Kongress Folge zu leisten.
- Falls kein Presidio entwickelt werden soll, bitte die Frage beantworten, in welcher anderen Form sich das Convivium um den Schutz des beantragten Arche-Passagiers bemühen will, und eine Begründung dafür liefern, dass dieser Schutz ausreichend ist.)

7. Antragsteller

Convivium: Bremen

Ansprechpartner:

Hans Schüler
Tel.: 0421- 373058
E-Mail: hans.schueler@nord-com.net

Gernot Riedl,
Lenneweg 25
28305 Bremen
Tel.: 0421-443107
Fax: 4373394
E-Mail: bremen@slowfood.de

8. Kommentare von den Arche-Experten:

2. Juli 2013 – RL, Arche-Expert

„Zur Ergänzung: Brassica napus ssp. napus ist der botanische Name von Raps, und die unterschiedlichen Formen der Rapseltern, also Rübsen (*Brassica rapa*) und Kohl (*Brassica oleracea*) führen natürlich auch zu leicht vom Raps abweichenden Formen wie *rapa pabularia* oder *napus pabularia*. Daher würde ich diese beim Scheerkohl zulassen bzw. nicht ganz ausschliessen, haben aber dann ggf. in anderen Regionen andere (deutsche) Namen.“

02.07.13 – RL, Arche-Expert

“(…)

Beim Bremer Scheerkohl habe ich Folgendes herausgefunden - es ist u.a. unter <http://de.wikipedia.org/wiki/Schnittkohl> beschrieben. Botanisch ist also die Bezeichnung *Brassica napus* var. *Pabularia* am plausibelsten. Allerdings werden bei verschiedenen Samenproduzenten auch verschiedene Pflanzenarten als Blatt- oder Schnittkohl mit der Bezeichnung Bremer Scheerkohl (z.B. nur *Brassica rapa*; bei Dreschflegel: *Brassica napus* ssp. *napus*) verkauft. Wenn man dann noch bedenkt, wie leicht sich die Kohle kreuzen (extreme Windbesteuber) und wie gut sich fast alle jungen Blätter dieser Blattkohle im frühen Frühjahr ernten und essen lassen, ist es sehr wahrscheinlich, dass man auch den Bremer Scheerkohl nicht einem Sortenspektrum von *B. rapa* oder *B. napus* allein zuordnen kann. Vermutlich werden beide Arten und deren viele Unterarten und Sorten genutzt.,