

Passagiername: Paas Lintorfer Frühe

Produktkategorie: Pflanzensorte

Arche-Passagier seit 2014

Unterstützt von Slow Food Düsseldorf und Slow Food Duisburg-Niederrhein

Beschreibung des Passagiers

Die Paas Lintorfer Frühe wurde in den 40er-Jahren des letzten Jahrhunderts von der Firma „Paas & Co. Samenzucht und Samenhandlung“ aus Ratingen-Lintorf bei Düsseldorf gezüchtet und bundesweit vertrieben. Die als Hochzuchtsaatgut seit Mitte der 1940er-Jahre anerkannte und ertragreiche Bohnensorte hat sich in allen Lagen und Bodenarten bewährt.

Eigenschaften

Diese bis zu 65 Zentimeter hohe Buschbohne blüht weiß und trägt ab August gerade grüne, circa 16 Zentimeter lange Hülsen mit weißen, nierenförmigen Samen. Im Vergleich zu anderen Buschbohnenarten ist die Paas Lintorfer Frühe etwas anspruchsvoller im Anbau, da ihre Kerne dünnhäutig und daher auf gute Voraussetzungen beim Saattermin angewiesen sind. Das heißt sie brauchen gutes „Bohnenwetter“ mit wenig Niederschlag und einer ausreichenden Bodentemperatur. Die Aussaat erfolgt häufig erst nach dem 20.Mai. Das rasche Jugendwachstum der Bohne holt einen eventuellen Rückstand schnell wieder auf.

Grund der Gefährdung

Seit den 1970er-Jahren ist die Paas Lintorfer Frühe nicht mehr am Markt erhältlich. Der Fortbestand dieser Sorte ist über das Engagement des Vereins zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V. gesichert worden. Sie wird von sogenannten Paten angebaut, die das Saatgut weitergeben, verbunden mit der Bitte, die Bohnensorte selbst anzubauen und eigenes Saatgut zu gewinnen.

Geschmackliche Charakteristik

Verwendet wird die Bohne als Grünbohne, da die fadenlosen Hülsen einen feineren und milderem Bohnengeschmack haben als fädige Bohnen, die sich eher durch einen kräftigen Bohnengeschmack auszeichnen. Sie lässt sich gut zu Bohnengemüse, Salaten und Suppen verarbeiten. Jung und frisch geerntet, in Wasser bissfest gegart, mit Butter angedünstet und mit Kräutern wie Petersilie, Bohnenkraut, Thymian, Oregano oder Basilikum zubereitet, entfaltet sie ihren dezenten Bohnengeschmack.

Die Region des Arche-Passagiers

Die traditionell im Rheinland nahe Düsseldorf gezüchtete Bohnensorte ist in dieser Region immer noch am meisten verbreitet.

Erzeuger und Bezugsquellen

Saatgut:

Reinhard Schmitd-Etzold
Steensweg 49
47626 Kevelaer
Tel. 0177-253 0289
r.schmidt-etzold@gmx.de

Kräutergärtnerei Thees GbR
Am Buschhof 42
47877 Willich
Tel. 02156-492939
info@bio-thees.de

WfaA – Werkstatt für angepasste Arbeit GmbH
Georg Kühnemeyer
In den Großen Banden 60
40225 Düsseldorf
Tel. 0211-8825844011

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Mariusz Rybak – (030) 2000 475 15 – m.rybak@slowfood.de

Sharon Sheets (für Presseanfragen) – (030) 2000 475 20 – s.sheets@slowfood.de

Slow Food Deutschland e. V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin