

These: Historische Nutzpflanzen sind gut für die Gastronomie !

Ihre Vorteile:

- Hohes sensorisches Potential
- Diversifizierte Geschmackserlebnisse
- Diversifizierte Arbeitsabläufe (Spannende Arbeit)
- Guter Marketingeffekt durch positiv besetzte Themen:
 - Regionale Verbundenheit
 - Rückverfolgbarkeit
 - Schutz bzw. Verbesserung der Biodiversität
 - Nähe zu ökologischem Anbau
 - Förderung kleinbäuerlicher Strukturen

3. Symposium

„Biodiversität – Förderung historischer Nutzpflanzen“ 20.11.2015

Marktmenü vom 20. November 2015

Kräftige Brühe von Bodenbenders Gänsen
mit Dr. Filips Pilzen, Wurzelgemüse
und falschen Markklößchen

Gebratene Leber vom Bärenbrunner Weideochsen
mit Apfeljus und Lauchgemüse
Kartoffel-Erdartischockenpüree

Sorbet von Hofgut-Quitten

29,00 €

Marktmenü vom 20. November 2015

- Historische Gemüse und Obstsorten -

Kräftige Brühe von Bodenbenders Gänsen

mit Dr. Filips Pilzen, Wurzelgemüse

und falschen Markklößchen

Wir verwenden die Gemüsesorten

Lauch „Blauer von Solaiže“, Dunwicker Möhre, Sellerie „Bergers Weisse Kugel“

Für die Markklößchen verwenden wir die Petersiliensorte „Große aus Florenz“

Gebratene Leber vom Bärenbrunner Weideochsen

mit Apfeljus und Lauchgemüse

Kartoffel-Erdartischockenpüree

Wir verwenden die Apfelsorte „Kaiser Wilhelm“

und die Gemüsesorten Lauch „Blauer von Solaiže“, Kartoffel „Red Duke of York“,

Topinambur „Lila von Ortner“

Sorbet von Hofgut-Quitten

Wir verwenden die Quittensorte „Riesenquitte von Leskovac“

34,00 €

Was bedeutet die Verwendung historischer Nutzpflanzen für den gastronomischen Alltag?

- Nähe zum Produzenten
inkl. der Beschaffungsthemen: Verfügbarkeit, Menge, Transport
- Intensive Kommunikation in alle Richtungen
- Hohe Flexibilität in alle Richtungen
- Höhere Wareneinsätze (u.U.)
- Hoher Schulungsgrad der MitarbeiterInnen wird notwendig
- Höhere Verkaufspreise
 - Wareneinsatz
 - Hohe handwerkliche Leistung

Folgerungen:

Die Nutzung historischer Nutzpflanzen ist gut für die Gastronomie!

... aber sie erfordert Umdenken!

Beschaffung

- Es gibt nicht immer alles und in beliebiger Menge zu jeder Zeit
- Mengenrabatte sind erst einmal nicht möglich
- Der Produzent muss sich auf die Abnahme verlassen können (Konventionen, Abnahmeverträge)
- Es muss Kommunikation stattfinden
- Beschaffung über Großhändler fällt beinahe weg

Lagerung

- Lange Transportwege mindern die Qualität
- Lange Lagerzeiten zerstören die Qualität
- (Unangemessene) Kühlung zerstört die Qualität

Verarbeitung

- Vorbereitung muss kurzfristiger erfolgen (kein Vorschälen etc.)
- Größere Mengen müssen gebündelt verarbeitet (konserviert) werden
- Vor- und Zubereitung muss dem Produkt gerecht werden
 - Vermeidung des Blanchierens
 - Nutzung „moderner“ Techniken (Steamer)
 - Keine Überwürzung, wenig Salzeinsatz
 - Konzeption „Neuer Gericht“

Verkauf

- Höherer Aufwand bei der Konzeption des Sortimentsangebots
- Geschickte Kommunikation des „Mangels“ oder „Ausfalls“
- Kalkulationen anpassen, höhere Verkaufspreise wagen



Sortenfinder

Entdecken Sie die raren Sorten! Hier erfahren Sie mehr über Chiongia-Randen, Himbeerapfel, Schlafmützchen & Co. Zu jeder Sorte können Sie sich ein Infoblatt herunterladen. Eingeloggte Gönner/innen von ProSpecieRara erfahren zudem, wo Sie Saatgut davon beziehen können.

Kategorie

Art

Suche nach Stichworten



Den Sortenfinder, der auch das Sortiment von ProSpecieRara Schweiz umfasst (allerdings ohne Bezugsquellen), finden Sie [hier](#)

Sorte	ID	Sortentext
Gelrübli	GE-2346	Rekonstruktionsversuch der Eichstetter Gelrübli: Gelbe, robuste Möhre mit grüner Schulter.
Duwicker	GE-2938	Eine der letzten uns erhaltenen Nachkommen der Frühformen von Möhren. Entstanden um 1800 in den Niederlanden, erfreute sich noch bis etwa 1970 großer Beliebtheit und weiter Verbreitung. Mancherorts soll sie winterhart sein.

Info

So bestellen Sie Saatgut über den Sortenfinder

Buch

Das Lexikon der alten Gemüsesorten
Brandneu! Entdecken Sie die Welt der fast vergessenen Gemüsesorten!
EUR 69.90

RIESENQUITTE VON LESKOVAC

HERKUNFT UND VERBREITUNG:

Diese Apfelquitte (*Cydonia oblonga*) ist um 1890 in Leskovac in Serbien entstanden. Man findet sie heute wieder vereinzelt in Baumschulsortimenten, daher in allen Quittenanbaugebieten verbreitet. In der Literatur wird die Sorte Leskovac auch als Birnenquitte geführt.

FRUCHTBESCHREIBUNG:

GRÖSSE UND FORM:

mittelgroß bis groß, im Schnitt 91 x 83 mm; Form sehr variabel von apfelförmig bis breit birnenförmig, kelchwärts typisch abgeflacht, vom Kelch her stark gefurcht und oft die ganze Frucht stark fünfrippig, zum Teil auch ungleichförmig und schief

FRUCHTSCHALE:

gelb bis goldgelb, teils mit grünen Flecken, sonnseits mitunter rötlicher Hauch, dünn, wenig flaumig, in der Vollreife fettig werdend, in den Furchen vor allem vom Stiel her Rostanflüge; Geruch angenehm und stark

STIEL:

fehlend, Stielgrube flach und weit, höckerig, diese oft berostet

KELCH:

offen bis geschlossen; Kelchblätter groß, lang-oval, fein gesägt, am Grund grün zur Spitze hin braungrau, oft mit fleischigen Buckeln am Kelchblattgrund; Kelchhöhle ins Kernhaus hineinragend, bzw. in dieses übergehend; Kelchgrube weit und tief, stark höckerig, nicht berostet

KERNHAUS:

kelchnahe, flachoval von zahlreichen, auffälligen, dunkelgelben Steinzellen umgeben; Gefäßbündel kaum sichtbar; Achse hohl, 4-5 hellbraune, rundliche bis dreieckige Samen pro Kammer

FRUCHTFLEISCH:

hellgelblich zur Schale hin gelb, trocken, hart, zäh; beim Kochen weißbleibend, sehr saftig, Saft klar, angenehm aromatisch

WUCHSEIGENSCHAFTEN:

Wuchs anfangs stark, im Vollertrag mittelstark; Krone kugelförmig und locker aufgebaut; Blätter verhältnismäßig klein, eiförmig, Unterseite bereift; Jungtriebe rötlichbraun, stark behaart

BODEN- UND KLIMAANSPRÜCHE:

klimatisch breit anbaufähig da gut frosthart, gedeiht auch noch im Mostviertel, besonders geeignet für Weinbaugebiete; wie bei allen Quitten werden gut durchlüftete Böden benötigt, der Kalkgehalt sollte gering sein, auf trockenen Standorten empfiehlt sich die Veredelung auf Weißdorn, nasse, kalte oder verdichtete Böden müssen gemieden werden, Seichtgründigkeit stellt jedoch kein Problem dar; wie bei Quitten allgemein entstehen bei etwa -20° C schwere Schäden am Holz

BLÜTE, POLLENSPENDER, BEFRUCHTERSORTEN:

blüht wie alle *Cydonia* Quitten spät (Mai, Juni); Blüte ist auffallend groß; Pollen schlecht; selbstunfruchtbar, geeignete Befruchter (z.B. „Bourgeauf“) notwendig

PFLÜCKREIFE:

Anfang bis Ende Oktober

VERWERTUNGSREIFE/HALTBARKEIT:

von Oktober bis Dezember

ERTRAG UND EIGNUNG:

Ertrag früh einsetzend, bei geeigneten Befruchtersorten hoch und regelmäßig; die Sorte zeichnet sich durch ihre relativ gute Frosthärte und durch ihr weiß bleibendes Fruchtfleisch aus, vielseitig verarbeitbar zu Marmelade, Gelee sowie durch die weiße Fleischfarbe (beim Verarbeiten nicht bräunend) besonders auch als aromatische Beilage; aufgrund ihres starken Geruchs auch als Duftfrüchte verwendbar

KRANKHEITSANFÄLLIGKEIT:

allgemein wenig anfällig für Krankheiten und Schädlinge, relativ gute Winterfrosthärte

Die Sorte wurde von Roland Gaber beschrieben.

Literatur: Obstafeln der Zeitschrift „Nach der Arbeit“, Scholle Verlag; „Obstsorten“, Petzold, 1993, Neumann Verlag; „Obstsortenatlas“, Götz und Silbereisen, 1989, Ulmer Verlag

Quellen:

Liste historischer Obstsorten

http://www.streuobstsortengarten-rlp.de/pages/download/D_Obstsorten_RLP.pdf

Anbauanleitungen Gemüse ‚Prospecierara‘

http://www.prospecierara.de/uploads/media/55/anbauanleitungen_klein.pdf

Petersilie

<http://sortenhandbuch.arche-noah.at/arten/190-petersilie-blatt>

Kartoffeln

<http://www.kartoffelvielfalt.de/>

Alle letzten Zugriffe am 20.11.2015

KONTAKT

Ob Reservierung, Beratung oder Besichtigung:
Wir sind telefonisch, postalisch und per E-Mail für Sie erreichbar.
Gerne schicken wir Ihnen unverbindlich Informationen, wenn Sie an einer
Veranstaltung auf dem Hofgut Interesse haben.

Hofgut Ruppertsberg

BIOGASTRONOMIE IN DER PFALZ

Jean-Philippe Aiguier
Obergasse 2
67152 Ruppertsberg
Tel. 06326 982097
Fax. 06326 962566
info@dashhofgut.com

