

Pressekontakt

Thüringer Tourismus GmbH * Willy-Brandt-Platz 1 * 99084 Erfurt
Mandy Neumann, Tel. 0361-3742-219, m.neumann@thueringen-entdecken.de
Theresa Wolff, Tel. 0361-3742-240, t.wolff@thueringen-entdecken.de
Fax: 0361-3742-299, Internet: <http://presse.thueringen-entdecken.de>

Erfurt, den 07.12.2020

Brunnenkresse hat Tradition Erfurter Superkraut

Ein Mann sieht Grün und muss dann noch die Balance halten. So beruhigend die Farbe ist, so anspruchsvoll ist die Ernte von Brunnenkresse. Von schmalen Holzbohlen aus wird das Kraut geerntet. Für Ralf Fischer wird das Gärtnern zum Balanceakt und je nach Saison zum täglichen Geschäft. Sobald er seine historische Brunnenkresse-Anlage betritt, wird er zum Akrobaten, der auf den rutschigen und wackeligen Holzplanken unterwegs ist. Am Ziel angekommen, wird es nicht besser. Zentimeter für Zentimeter schiebt er sich dann kniend über die Bretter und erntet mit scharfem Messer und routinierten Bewegungen die Kressebüschel, die aus dem Wasser schauen. So hängt er minutenlang über dem grünen Superfood und füllt seinen kleinen Korb.

Brunnenkresse ist eine Vitaminbombe und hat im Hause Fischer Tradition. Schon seine Großeltern und Eltern waren auf den Klingen unterwegs, so heißen die künstlich angelegten Wasserläufe mit einem leichten Gefälle, damit das Wasser ohne Temperaturverlust durch die Anlage strömen kann. Im Fluss stecken zigtausende Pflanzen, die von Weitem grün leuchten. Fischer hat schon als Kind fleißig bei der Ernte mitgeholfen, er ist auch schon oft ins nur wenige Zentimeter flache Wasser gefallen. Heute ist er zumindest in der Blumenstadt Erfurt der Letzte seiner Zunft, der noch regelmäßig Brunnenkresse anbaut.

Doch es gibt neue Mitstreiter für das Gemüse, das Thüringens Landeshauptstadt berühmt gemacht hat. Juliane Riehm hat ein Teil des Geländes neben der Klinge von Ralf Fischer gepachtet und ist seit wenigen Monaten eifrig dabei, eine weitere Klinge zu beleben. Ein kleines Haus für Werkzeug und etwas Ruhe wurde bereits neu gedeckt, die Klinge gesäubert und nach dem Dornröschenschlaf wieder freigelegt. Eisevögel tauchen schon auf und bestaunen, was hier passiert. Nur an den Rändern wächst wilde Brunnenkresse, aber es tut dem Ego gut zu sehen, dass der Aufwand auch erste Momente des Glücks mit sich bringt. Während auf den Flächen von Ralf Fischer schon die ersten Jungpflanzen Wurzeln bilden, ist Juliane Riehm am Planen, Aufräumen und Investieren. „Der Anbau von Brunnenkresse ist für mich ein Abenteuer, auf das ich mich gern einlasse. Denn ich bin absoluter Fan der gesunden Pflanze und will, dass Brunnenkresse wieder regelmäßiger auf den Speiseplan der Erfurter stehen soll.“

Nachweislich wird in Erfurt seit 1630 Brunnenkresse angebaut. Christian Reichart, Sohn der Stadt und Universalgelehrte sowie Begründer des deutschen Gartenbaus, war es, der das Anbausystem perfektionierte. Er kombinierte die Wasserläufe für den Brunnenkresse-Anbau mit Dämmen für andere Gemüsesorten und sorgte somit für mehr Ertrag auf den Flächen und Feldern vor der Stadt. Die würzige Kresse hatte Jahre später einen großen Fürsprecher. Kaiser Napoleon Bonaparte war bei seinem Erfurter Aufenthalt 1808 so angetan von dem Kraut, dass

Pressekontakt

Thüringer Tourismus GmbH * Willy-Brandt-Platz 1 * 99084 Erfurt
Mandy Neumann, Tel. 0361-3742-219, m.neumann@thueringen-entdecken.de
Theresa Wolff, Tel. 0361-3742-240, t.wolff@thueringen-entdecken.de
Fax: 0361-3742-299, Internet: <http://presse.thueringen-entdecken.de>

er kurzerhand zwei Gärtner nach Versailles mitnahm, um dort Brunnenkresse nach dem von ihm so geschätzten Erfurter Vorbild anzubauen. In den 1960er Jahren war die Anbaufläche in Erfurt rund 20.000 Quadratmeter groß. Über 40 Tonnen wurden damals geerntet. Brunnenkresse war rentabel, noch bevor es Superfood genannt wurde. Selbst in der Pharmazie nahm man sich der Kresse an. Erst mit der Verstaatlichung vieler Betriebe und dem Weggang von Ralf Fischers Vater 1974 endete langsam der Anbau dieses Gemüses mit Tradition. Viele Klingen wurden zugeschüttet, andere liegen bis heute brach.

Dass es die grüne Spezialität wiedergibt, verdankt die Stadt Erfurt der Initiative von Ralf Fischer, der nach der Rückübertragung der Fläche eine Klinge aufwendig rekonstruierte und mit seiner Familie anfang, das Quellwasser mit *Nasturtium officinale*, dem botanischen Namen der Brunnenkresse, zu beleben. Der gelernte Elektriker erfüllte damit seinem Vater und seiner Großmutter einen Traum. Seither ist Ralf Fischer im Winter auf den Brettern unterwegs und erntet die vitaminreiche Spezialität. „500 Quadratmeter Klingenfläche ergeben keinen riesigen Verdienst, aber in guten Jahren ernten wir pro Quadratmeter drei bis vier Kilo Brunnenkresse“, sagt Ralf Fischer. „Das Gemüse hat eine Exklusivität und liegt je nach Saison bei knapp 30 Euro das Kilo.“ Zwischen sechs bis acht Kilo schneidet Fischer pro Woche. Das reicht für Stammkunden und Restaurants in der Region. Die Brunnenkresse an sich bräuchte keinen Fürsprecher. Sie hat Super-Kräfte. Der Vitamin C-Gehalt ist hoch, außerdem ist sie reich an Eisen, Phosphor, Jod und sogar Kalzium. Ihr Anteil an Senfölen hemmt Bakterien und Viren. Die Würze und Schärfe im Geschmack erinnert an Rettich oder Radieschen, mit denen das Kreuzblütengewächs verwandt ist. In Erfurter Mundart wird sie Braunkärsch genannt, andere Namen sind je nach Region Bachbitterkraut, Bornkersch oder Wassersenf. Für Ralf Fischer ist die Brunnenkresse eine Herzensangelegenheit.

Zur Bundesgartenschau 2021 in Erfurt wird das Gemüse mit Tradition ein wichtiges Thema, mit dem keine vorherige BUGA aufwarten konnte. In den vergangenen Monaten hat Ralf Fischer seine Ausstellung zur Geschichte der Kresse und des Anbaus in Erfurt auf dem Hof überarbeitet. Es ist ein kleines Brunnenkresse-Museum mit der Familiengeschichte geworden. 2021 soll es hier Vorträge geben. „Ich werde zur BUGA 2021 die Kresse nicht ganz zurückschneiden, die Leute sollen ja was sehen. Die Brunnenkresse hat eben nicht nur Vergangenheit, sondern soll auch Zukunft haben.“

Weitere Informationen zum Reiseland Thüringen und zum Themenjahr „BlütenPracht. Parks und Gärten in Thüringen“ unter der Rufnummer 0361-37420, per Email an service@thueringen-entdecken.de und unter www.thueringen-entdecken.de.

Weitere Texte, Reportagen, Interviews und passendes Bildmaterial finden Sie in unserer Pressemappe „Querbeet durch Thüringen“.

Textlänge: Rund 5.450 Zeichen mit Leerzeichen
ohne Überschrift // Teasertext