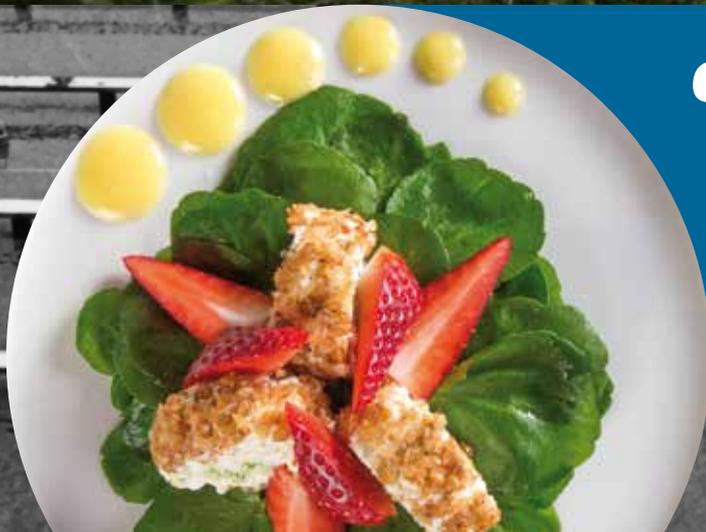




Wolf-Dieter Blüthner  
Ralf Fischer  
Christel Bosecker

# *Brunnenkresse*



**GESUNDE  
ERFURTER  
DELIKATESSE**



*Bei Kälte wird täglich gewalzt und gepatscht, um die Blätter vor dem Erfrieren zu schützen*



### ***Pflege in der kalten Jahreszeit***

Die Pflege der Brunnenkresse ist ein ganz wichtiger Faktor, um gute und schmackhafte Ware ernten zu können. Wenn die Tage kürzer werden und die Kälte des Winters an der Tür klopft, muss die Brunnenkresse unbedingt im schützenden Wasser gehalten werden. Die über die Jahrhunderte entwickelten Methoden haben sich bis zum heutigen Tag bewährt. Die von Christian Reichart entwickelten Schwelgbretter und Patschen, von Familie Fischer wieder nach Originalzeichnungen angefertigt, verrichten ihren Dienst vorzüglich. Mit diesen beiden Gerätschaften kann auch ein Einzelner die Pflegearbeiten durchführen.

Besonders effektiv ist aber eine aus einem leichten Lattengerüst bestehende Holzwalze. Sie hat einen Durchmesser von ca. 30 cm und ist knapp 3 m breit. Somit passt sie zwischen die Laufstege der Kresseklinge.

Die Walze muss von zwei Personen geführt werden und wird nur leicht auf die empfindlichen Pflanzen aufgesetzt. Praktischerweise beginnt man am oberen Teil der Klinge am Wassereinfluss (Quelle) und geht langsam und gleichmäßig in Richtung Ausfluss.

Lose Blätter, aber auch Schnecken und Larven der Köcherfliege werden durch die entstehende kleine Welle mit zum Abfluss gebracht, also abgeschwemmt.

Bei all diesen Arbeiten mit den verschiedenen Arbeitsgeräten kommt es vor allem darauf an, die Brunnenkresse in das Wasser zu drücken. So kann ihr der Frost nichts anhaben, das heißt, die Blätter und Triebe können nicht erfrieren. Diese Arbeit muss mitunter täglich erfolgen, da der Sonnenschein die Pflanzen immer wieder anregt mit ihren Trieben die Wasseroberfläche zu durchbrechen.

## Ernte

Die Erntezeit der Brunnenkresse ist nach einer Faustregel in allen Monaten mit „r“ also von September bis April. Aber Vorsicht: Bei Frost muss die Ernte unterbrochen werden, denn wenn die Pflanze bei frostigen Temperaturen ihr schützendes warmes Nass verlässt, erfriert sie sofort an der kalten Winterluft. Demzufolge kann in den Monaten Dezember und Januar oftmals überhaupt nicht geerntet werden.

Familie Fischer erntet die Brunnenkresse auf beweglichen Schneidebrettern ausschließlich im Knien, wobei die Knie durch Knieschoner etwas geschützt werden. Die erntefähige Brunnenkresse wird mit einer Hand leicht angehoben und mit der anderen Hand mittels eines sehr scharfen Küchenmessers abgeschnitten und in einen Weidenkorb gelegt. Dabei wird die Brunnenkresse in einer Länge

von ca. 12 bis 14 cm in Querrichtung von einer Laufbohle zur anderen geschnitten. Die Brunnenkresse wird nicht zu weit unten abgeschnitten, damit sie schneller wieder nachwachsen bzw. neu austreiben kann. Dann wird das Schneidebrett zweimal umgeschlagen und es geht entgegengesetzt zurück. Nach dem Schneiden werden die Brunnenkressenpflanzen mit einem Schwelgbrett am Boden leicht angedrückt. Das Schneiden der Brunnenkresse wurde früher fast ausschließlich von Frauen erledigt. Die Qualität wird am besten bei einer Lagerung in wasserdichten Kisten mit der Einmischung von gestoßenem Eis gesichert. So kann die Kresse bis zu drei Tagen hochwertig erhalten werden. Nach Abschluss der Ernte wird mit der Beräumung und Wiederbepflanzung ein neuer Produktionszyklus eingeleitet.



...und heute

... und heute



## *Omelett mit Brunnenkresse*

**Zutaten für eine Portion:** 2 Eier (Größe L), 2 EL Milch, 25 g Brunnenkresse grob geschnitten, 15 g Zwiebel, 1 kleine Zehe Knoblauch, 3 EL Speiseöl, Prise Salz, Pfeffer.

**Zubereitung:** Eier mit Milch, Salz und Pfeffer verquirlen, Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Pfanne mit Öl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch im heißen Öl glasig schwenken, Ei und Kresse vermengen und in die Pfanne geben, stocken lassen und einmal einschlagen



## Thüringer Klöße mit Brunnenkresse

**Zutaten für Kloßteig – 6 Stück á 140 g:** 400 g geschälte mehlig kochende Kartoffeln, 350 ml Wasser, 30 g Kartoffelstärke, 200 g Kloßmasse (Heichelheimer) aus roher geriebener Kartoffel, 1 Scheibe Toastbrot, Salz, 1 EL Butter, 40 g Brunnenkressebutter

**Zubereitung:** Kloßmasse mit Stärke und gestrichenen Teelöffel Salz in eine Schüssel geben und warm stellen, Kartoffeln mit dem Wasser kochen und zu einem flüssigen Brei verarbeiten, Toastbrot in Würfel schneiden (ca. 1 cm) und in zerlassener Butter mit einer Prise Salz goldbraun rösten, flüssigen Kartoffelbrei kochend über die Kloßmasse geben und zu einem Teig verarbeiten, geröstete Bröckchen mit Brunnenkressebutter vermengen, Kloß formen und in die Mitte die Brunnenkressebutter-Bröckchen füllen, gut verschließen und in Topf mit kochendem Wasser geben, 10 Minuten ziehen lassen, nicht mehr kochen





# Brunnenkresse

## GESUNDE ERFURTER DELIKATESSE

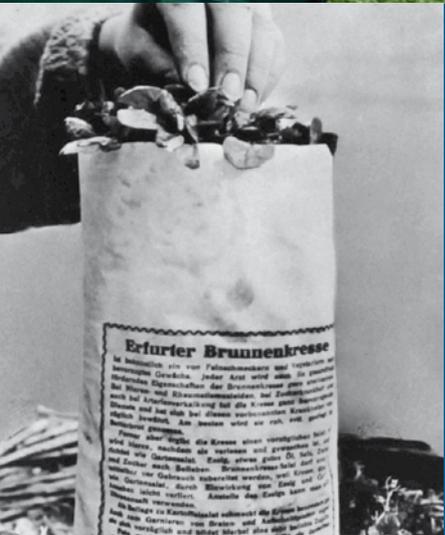
Erfurt und Brunnenkresse gehören eng zusammen. Dazu tragen vor allem die günstigen natürlichen Wachstumsbedingungen im Dreienbrunnengebiet und die Erfurter Vorreiterrolle bei der Entwicklung von Produktionssystemen durch Christian Reichart und weitere Generationen sachkundiger Gärtner bei. Im Buch wird die Brunnenkresse mit ihrer Erfurter Geschichte und der heutigen weltweiten Bedeutung vorgestellt. Historische und moderne Produktionsverfahren sowie Tipps zur eigenen Anzucht als Hobbygärtner sind enthalten. Zahlreiche nachkochbare Rezepte machen Lust auf eigene kulinarische Experimente.

Diesen breiten Blick auf die Kresse machen die Autoren möglich.

**Dr. Wolf-Dieter Blüthner** bringt seine langen Erfahrungen im Gartenbau ein.

**Ralf Fischer** stammt aus einer alteingesessenen Gärtnerfamilie im Dreienbrunnengebiet und ist heute mit seinem Familienunternehmen der einzige Produzent von Brunnenkresse in Erfurt.

**Christel Bosecker** führt einen Landgasthof in Molsdorf und bietet gemeinsam mit ihrer Köchin Janka Borkowska zahlreiche Gerichte mit frischer Brunnenkresse von Ralf Fischer an.



ISBN 978-3-937981-64-2



9 783937 981642