

Gommer Suppenerbse, petit pois du Goms

Erbse

Pisum sativum L.

Herkunft **Schweiz, Reckingen**

Allgemeines zu Erbsen

Erbsen sind in Europa alte Kulturpflanzen, die zusammen mit dem Getreide aus dem nahen Osten zu uns gekommen sind. Den grössten Teil der Zeit seit damals wurden sie vorwiegend im reifen Zustand geerntet und gemahlen oder gekocht (Erbsenmus, Erbsensuppe, Zutat für Brot).

Die Sorte Gommer Suppenerbse, petit pois du Goms

Peter Züblin, Agronom aus Steckborn und Begründer der Getreideaktion in der Schweizer Bergheimat (dem Vorläufer des heutigen Sortengartens Erschmatt) übergab mir 1982 einige Körner dieser Erbse mit der Bemerkung, es seien die letzten übriggebliebenen Körner. Ich pflegte und vermehrte sie sehr sorgfältig. Diese Körner erhielt er von Gregor Walpen in Reckingen (Goms). Die Sorte hat weisse Blüten, wird etwa 1 m hoch und muss (ausser in sehr mageren Lagen) gestützt werden.

Verwendung

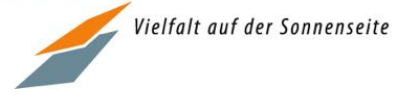
Die Körner können auch als Auskernerbsen verwendet werden. Sie schmecken allerdings weniger süss und sind mehlig als heutige Sorten. Wenn die Körner reif sind, sind sie gelb, rund und hart. Im Wallis wurden diese Erbsen früher als Suppe gekocht oder gemahlen und dem Brot zugesetzt. Heute bereite ich oft einen Salat daraus zu: zwei Tage einweichen (regelmässig spülen), kurz blanchieren, dann würzen und mit einer Salatsauce nach Wahl servieren.



Peter Züblin; Schote; Blattranke

Portrait

Sortengarten **Erschmatt**



Vielfalt auf der Sonnenseite