

Genreserven für die Ernährungssicherheit : Sorten sammeln

Autor(en): **Zeller, Manuela**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Akzent : Magazin für Kultur und Gesellschaft**

Band (Jahr): - **(2018)**

Heft 1: **Private Sammlungen : Kulturerbe 2018**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-842726>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

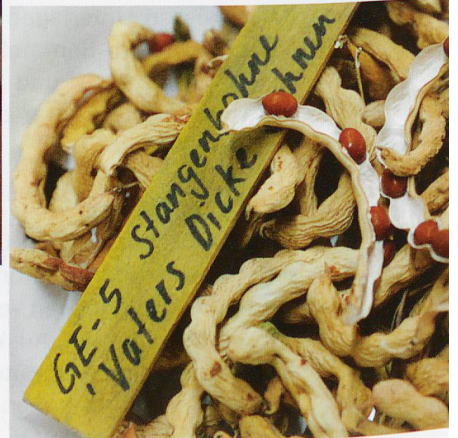
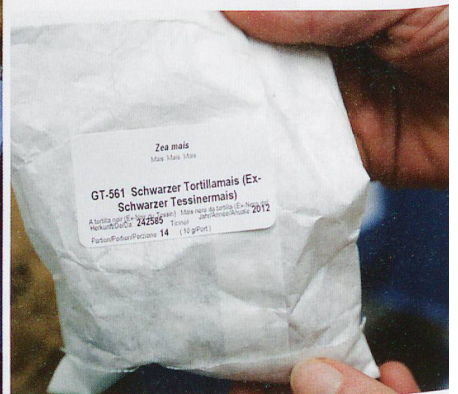
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Lokale Vielfalt in Papiertütchen: Pro Specie Rara sammelt regionale Pflanzensorten.

Die Sammlung der 1600 Pflanzensorten ist nicht statisch, sondern dauernd in Bewegung. ▶



Sorten sammeln

und zwei Arten



Die Stiftung Pro Specie Rara setzt auf das Konzept «Vielfalt durch Nutzung»: In Vergessenheit geratene Nutzpflanzen und -tiere sollen wieder Teil des Alltags werden und unsere Gärten und Weiden, aber auch die Restaurantküche und das Gemüseregal bereichern. Das Bewahren von Traditionen und Kulturgut ist damit zu einer ausgesprochen zukunftsgerichteten Aufgabe geworden. Zu Besuch in der Samenbibliothek von Pro Specie Rara in Brüglingen.

Von Manuela Zeller

Wer schon eine Weile lebt, hat vielleicht selber beobachtet, wie einst häufige Obst- und Gemüsesorten, aber auch Tierrassen verschwanden. Wie hiess bloss die Birnensorte, welche die Grosseltern immer gekocht unter die Kartoffeln mischten? «Verkochtes Obst hätte sowieso nie in einem Eintopf landen dürfen», könnte man da argumentieren, «grad gut, dass es die Birnen nicht mehr zu kaufen gibt.» So einfach ist es dann aber doch nicht.

Artenvielfalt beschert uns nicht nur grüne, schwarze und gelbe Tomaten im Salat, die Erhaltung der Biodiversität ist auch aus Gründen der Ernährungssicherheit wichtig. Denn der grösste Teil unserer Grundnahrung- und Futtermittel besteht bereits heute aus einigen wenigen Sorten und das Saatgut dieser Sorten wird wiederum von einigen wenigen Agrokonzernen verkauft. Wie gering etwa die Gemüsevielfalt gewor-

den ist, fällt zunächst gar nicht auf. «Eigentlich wird man in der Gemüseabteilung ja beinahe erschlagen vom riesigen Angebot», überlegt Nicole Egloff, die bei Pro Specie Rara für die Kommunikation zuständig ist. «Dabei merkt man natürlich nicht, dass weltweit überall die gleichen Karotten angeboten werden. Die lokale Vielfalt bleibt dabei auf der Strecke.»

Alte Sorten sind aber nicht nur eine Strategie gegen die Marktkonzentration auf dem Saatgutmarkt; genetische Vielfalt ist auch wichtig, um «etwas in der Hand zu haben» bei neuen Herausforderungen wie Schädlingen oder Krankheiten. Gut möglich, dass eine früher genutzte Bohnensorte noch resistent ist gegen eine neu auftretende Pilzkrankheit. Eine Genreserve quasi, um optimierte, nutzbare Sorten zu züchten.

Bibliothek ohne Bücher

Pro Specie Rara engagiert sich seit mehr als 35 Jahren für die Erhaltung alter Sorten. Seit 1991 gibt es die Samenbibliothek, seit 2012 hat sie ihr Domizil in Brüglingen bei Basel. Genau 15 Grad warm ist es in dem fensterlosen Raum am Hauptsitz von Pro Specie Rara in den Merian Gärten, die Luftfeuchtigkeit liegt bei konstant 15 Prozent. Auf den grauen Gestellen sind kleine blaue Boxen aufgereiht, alle sind mit einer Signatur versehen. Darin sind um die 1600 Pflanzensorten in Papiertüten abgelegt. Von manchen Sorten lagern hier die letzten Bestände, trotzdem sind die Samentüten überraschend klein. Es sei meistens auch noch Saatgut im Umlauf, erklärt Nicole Egloff, die Samenbibliothek sei kein «Endlager», sondern ein Zwischenlager. Von hier aus werden die Samen an etwa 600 engagierte Gärtnerinnen und Gärtner geschickt, welche das Saatgut im eigenen Garten vermehren und am Ende der Saison in die Bibliothek zurückschicken.

Eine Sammlung also, die stets in Bewegung ist. Die Keimfähigkeit des Saatguts nimmt bei manchen Pflanzen nach nur einem Jahr ab, es muss also sowieso immer im Umlauf sein und stets erneuert werden. Das heisst, dass sich auch das Erbgut der Pflanzen kontinuierlich weiterentwickelt. Denn jene Exemplare, welche die sogenannten «Erhalterinnen» und «Erhalter» aussuchen, um davon Saatgut zu gewinnen, sind immer auch jene, die am besten an den Standort und das Klima angepasst sind und entsprechend gut gedeihen. Obwohl von «alten» Sorten die Rede ist, sind sie quasi auf dem neuesten Stand. Ziel sei nicht, dass die Tomate möglichst genau so erhalten bleibe wie vor hundert Jahren, erklärt Nicole



Egloff, sondern dass sich die Sorte entsprechend den heutigen Bedingungen weiterentwickeln kann. «Sowohl Pflanzensorten als auch Tierrassen haben sich auch früher laufend entwickelt und verändert. Da wäre es nicht sinnvoll, am Stand eines willkürlich gewählten Zeitpunktes festzuhalten.»

Pro Specie Rara geht sogar weiter und entwickelt alte Sorten gemeinsam mit Saatgutproduzenten so weiter, dass man sie gewerblich nutzen kann. «Es kann zum Beispiel sein, dass eine alte Zwiebelsorte gut schmeckt, aber schlecht lagerfähig ist», so Egloff. «Diese Eigenschaft versuchen wir dann zu verbessern.» Im aktuellen Projekt «Raronautik» orientiert sich die Stiftung gezielt an den Bedürfnissen der Gastronomie. Gemeinsam mit Gastroprofis werden Gemüsesorten identifiziert und weitergezüchtet, die geschmacklich und optisch besonders spannend sind. Köchinnen und Köche experimentieren mit den neu entdeckten Sorten und geben Nutzungsempfehlungen weiter. Gut möglich also, dass die «Monstranzbohne Alpnach» oder die «Eisbohne» bald regelmässig in Speisekarten von Restaurants auftauchen.

Sammlung mit Mehrfachnutzen

Die Motivation für die Erhaltung von alten Obst- und Gemüsesorten ist vielseitig. Da gibt es die Freude an ungewohnten Farben, Formen und Geschmäckern, das Misstrauen gegenüber den grossen Saatgut-Konzernen, Spass am Experimentieren im Gemüsegarten, Wertschätzung gegenüber der Leistung bäuerlicher Vorfahren und natürlich der nostalgische Blick zurück. «Interessanterweise lassen sich unsere Erhalterinnen und Erhalter keiner politischen Richtung zuordnen», erzählt Nicole Egloff.

Die rund 600 Erhalterinnen und Erhalter, die bei Pro Specie Rara mitarbeiten, haben eine verantwortungsvolle Aufgabe: Sie übernehmen die für die Erhaltungszucht so wichtige Selektion und gewinnen das Saatgut. Es seien meist Hobbygärtnerinnen und -gärtner, erklärt Nicole Egloff, die aber alle einen oder mehrere Kurse zum Saatgutnachbau besucht haben.

Vielseitige Gründe fürs Verschwinden

Dass Tierrassen und Gemüsesorten in Vergessenheit geraten, habe nicht einfach nur damit zu tun, dass das Gemüse, Obst oder Nutztier im Vergleich zu den Alternativen zu wenig attraktiv gewesen sei, erzählt Nicole Egloff. Zum Teil sei der ganze landwirtschaftliche Zweig oder die Art des Anbaus verschwunden – und die alten Sorten und Tierrassen ebenfalls. So sei vor 150 Jahren in Bergregionen noch Ackerbau betrieben worden, bis auf 1800 Meter Höhe wurden etwa die sogenannten Acker- oder Saubohnen angebaut. Schliesslich wurde aber die Viehhaltung interessanter und die Ackerbohnen verschwanden. Zudem seien auch private Nutzgärten während Jahren rückläufig. «Es gab eine sehr vielseitige Gemüsegartenkultur in der Schweiz», erklärt Nicole Egloff, «Sorten wurden über Generationen weitergegeben.» Als die Gärten unter Asphalt verschwanden oder als Ziergärten umgenutzt wurden, landete das Saatgut im besten Fall auf dem Estrich.

Wer Samen von den Eltern oder Grosseltern findet, kann diese Pro Specie Rara weitergeben. Die Stiftung nimmt gerne seltene Sorten in den Bestand auf. Gesucht sind zudem Erhalterinnen und Erhalter, also Gartenenthusiasten jeden Alters, die über Anbaufläche verfügen und Lust haben, seltenes Saatgut nachzubauen und sich das dafür notwendige Wissen anzueignen.

Einen Teil der wiedergefundenen Pflanzenraritäten kann man im Bauerngarten der Merian Gärten, wo Pro Specie Rara den Hauptsitz hat, kennenlernen. Von Juni bis September finden zudem jeden Sonntag um 15 Uhr öffentliche, kostenlose Führungen durch den Garten statt. ■

Gemüse sind Wildpflanzen, die vom Menschen über Jahrtausende zu Nahrungspflanzen entwickelt wurden. Sie gehören zu unserem Kulturerbe. Das Standardwerk, das von Pro Specie Rara und Arche Noah zusammen mit dem Verein Hortus herausgegeben wurde, offenbart die Fülle an Farben, Formen und Geschmäckern von 800 fast vergessenen Gemüsesorten.

Serena Marianna, Suanjak Michael:
Das Lexikon der alten Gemüsesorten.
800 Sorten – Geschichte, Merkmale, Anbau und Verwendung in der Küche. 672 Seiten, AT Verlag, 2014, ISBN 978-3-0380-0620-6 (auch als E-Book erhältlich).

