

Wollt Ihr chinesische Pizzoccheri?

Autor(en): **Egloff, Nicole**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **NIKE-Bulletin**

Band (Jahr): **25 (2010)**

Heft 4: **Bulletin**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-727176>

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.

Ist nicht nur nahrhaft, sondern sieht auch hübsch aus: Buchweizenblüte.



Usteräpfel sind eine traditionelle Zutat für «Schnitz und Drunder».

Wollt Ihr chinesische Pizzoccheri?

Von Nicole Egloff

Die Erhaltung alter Nutzierrassen und Kulturpflanzensorten ist kein romantisches Unterfangen für Nostalgiker, sondern unbedingt notwendig für die Nahrungsmittelsicherheit unserer Zukunft, wie verschiedene Beispiele belegen.

Pizzoccheri gehören zum Bündnerland wie Maluns und Capuns. Die wärschaffenen Nudeln, die meistens zusammen mit Kartoffeln, Weisskabis und Karotten serviert werden, stellen die Bündner traditionell aus Buchweizenmehl her – mit Buchweizen aus Osteuropa, Italien und China. Denn in der Schweiz wird kaum mehr Buchweizen angebaut.

Früher war man froh um das genügsame Getreide, gedieh es doch auch in höheren Lagen hervorragend. Mit dem nach einer Hungersnot von 1770–77 verstärkten Anbau der Kartoffel in der Schweiz – die Kartoffel wächst auch in der Höhe gut – ging die Bedeutung des Buchweizens als Nahrungslieferant in der Folge deutlich zurück. Im Puschlav, woher die Pizzoccheri stammen, konnte sich das Getreide bis in die 1970er-Jahre halten, verschwand dann aber auch dort. So muss für dieses traditionelle Bündner Gericht heute im Extremfall auf Zutaten aus China zurückgegriffen werden.

Im Netzwerk Rares erhalten

Unter den rund 1000 Garten- und Ackerpflanzensorten, die ProSpecieRara fördert, finden sich auch sieben Buchweizensorten, darunter die Sorten «Viano» und «Brusio», die aus dem Puschlav in die Samenbibli-



Pizzoccheri sind ein traditionelles lokales Produkt – auch wenn die Zutaten auch China stammen?

thek der Stiftung gelangten. Private Sortenbetreuer, die in einem über 300 Personen zählenden Netzwerk traditionelle Gemüsesorten vermehren, kümmern sich nun um die Erhaltung dieses Getreides, mit dem Ziel, dass dereinst die Pizzoccheri wieder aus Schweizer Buchweizen hergestellt werden können. Dank der Partnerorganisation Gran Alpin wurden bereits erste Erfolge mit biologischem Anbau erzielt.

Auch in den vier Puschlaver Sortengärten (in San Carlo, Poschiavo, Cantone/Le Prese und in Brusio), die ProSpecieRara zusammen mit Privatpersonen unterhält, wächst heute wieder Buchweizen.

Altes Getreide für moderne Bedürfnisse

Im ganz grossen Stil wird der Buchweizen wohl kaum mehr in der Schweiz angebaut werden, denn die Samen lösen sich sehr leicht aus ihren Kapseln, was das Ernten erschwert. Aber die Nachfrage nach Buchweizen steigt; denn wie so oft befriedigt ein traditionelles, fast vergessenes Gemüse oder in diesem Fall Getreide, eine neue Anforderung – Buchweizen enthält kein Gluten. Für Menschen, die unter Zöliakie oder Diabetes leiden, ist Buchweizen deshalb ein guter Ersatz für andere Getreidearten. Zudem gilt er als wertvolles Nahrungsmittel mit viel Eiweiss und Stärke.

Gefährliche Leistungsmaximierung

Was für den Buchweizen gilt, gilt auch für manch anderes Produkt der Landwirtschaft. Produktivität heisst die oberste Maxime. Immer mehr Milch, Fleisch und Eier, möglichst kurze Wachstumsdauer und umso mehr Ertrag. Früchte und Gemüse sollten möglichst gut transportier- und lagerbar sein und appetitlich aussehen, dies geht allerdings meist zu Lasten des Geschmacks. Dass nur die wenigsten Sorten und Rassen all diesen Ansprüchen genügen, versteht sich von selbst. Entsprechend fand auch hier in den vergangenen Jahrzehnten eine Verarmung statt – rund 60% der Kulturpflanzensorten und sogar fast 90% der Schweizer Nutztierassen sind bereits verschwunden! Seit ProSpecieRara 1982

gegründet wurde, konnte aber doch noch eine eindruckliche Vielfalt gerettet werden. So kümmert sich die Stiftung heute um 26 Tierrassen, 1800 Obst-, 400 Beeren- und 1000 Garten- & Ackerpflanzensorten, so wie zahlreiche Zierpflanzensorten.

Vielfalt als wichtiger Genpool

Die Erhaltung dieser Vielfalt macht aus unterschiedlichen Gründen Sinn: Hauptsächlich bietet die Vielfalt einen unschätzbaren Genpool. Dieser kann z.B. für neue Züchtungen genutzt werden, für den Fall, dass heute verbreitete Sorten oder Rassen neuen Ansprüchen nicht genügen. Sei es, dass sich verändernde Umweltbedingungen den Hochleistungsrassen zu schaffen machen, oder dass neue Bedürfnisse entstehen, die mit den heute gängigen Sorten nicht befriedigt werden können. Ein Beispiel dafür ist der «Blaue St. Galler». Blaue Kartoffelsorten gibt es schon lange, eine, die aber auch beim Frittieren ihre blaue Farbe behält, gab es noch nicht. Doch genau dies hat sich ein St. Galler Züchter zum Ziel gesetzt. Mit alten Sorten, die von ProSpecieRara erhalten werden, hat er sich an die Arbeit gemacht und nach jahrelangem Probieren schliesslich den «Blauen St. Galler» gezüchtet. Eine Kreuzung aus der «Frühen Prättigau» und dem «Blauen Schweden». Heute sind die daraus hergestellten Chips im Grosshandel erhältlich und sehr beliebt.

ProSpecieRara für den Seelenfrieden

Ausserdem wird das immaterielle Kulturgut der historischen Sorten und Rassen lebendig erhalten. Fragen wie «Was koche ich aus Stachys?» oder «Worauf muss ich bei der Haltung von Appenzeller Spitzhauben achten?» sollen auch zukünftig nicht nur theoretisch beantwortet werden können.

Ueli Beck, die Schweizer Radiolegende, meinte einst: «Meine Frau hat nach längerem Suchen wieder Usteräpfel gefunden – und nur mit denen kann man «Schnitz und Drunder», einen Eintopf mit Speck, Kartoffeln und eben Usteräpfeln kochen. ProSpecieRara ist deshalb für das leibliche Wohl und den Seelenfrieden unserer Familie extrem wichtig!».

Résumé

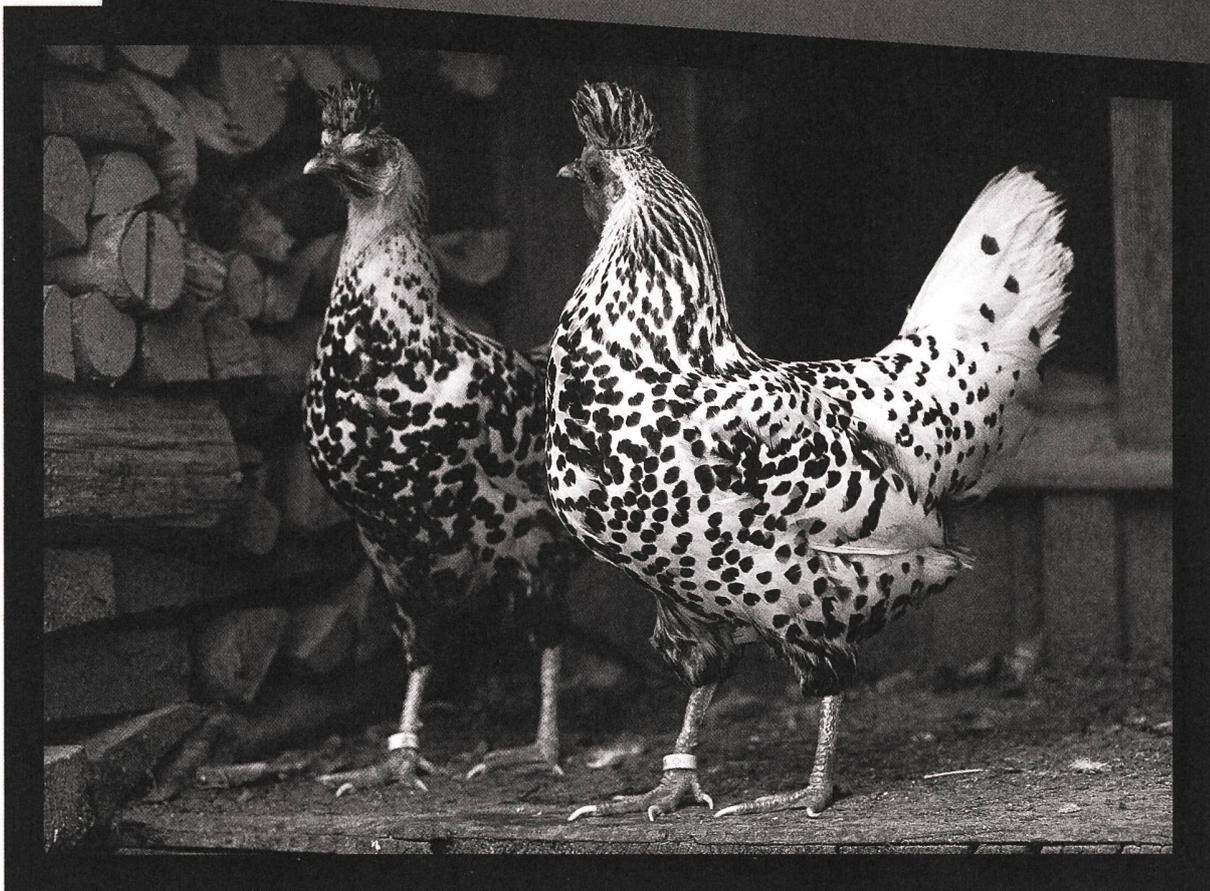
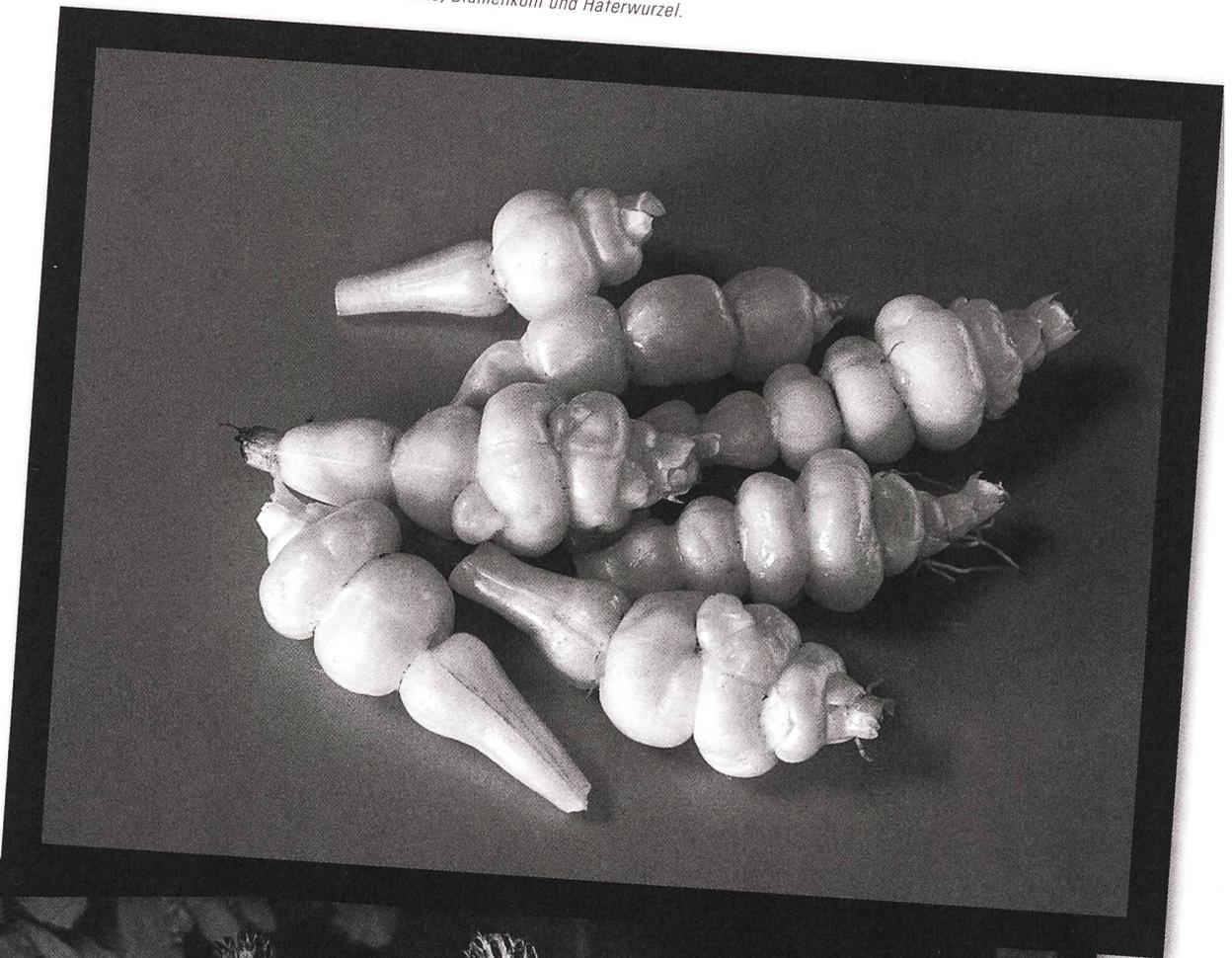
La conservation des races anciennes d'animaux de rente et des variétés anciennes de plantes cultivées n'est pas un passe-temps romantique réservé aux nostalgiques, mais une entreprise tout à fait nécessaire pour préserver notre sécurité alimentaire.

Les «pizzoccheri», ces pâtes si caractéristiques des Grisons, sont traditionnellement confectionnées avec de la farine de sarrasin. Mais en Suisse, on ne trouve plus guère de cultures de sarrasin. Pour cette raison, ce mets traditionnel est aujourd'hui généralement confectionné avec du sarrasin importé, provenant parfois même de Chine.

Le même constat s'impose pour beaucoup d'autres productions agricoles, dont la diversité s'est nettement appauvrie dans les dernières décennies: en Suisse, quelque 60% des variétés de plantes cultivées et même près de 90% des races d'animaux de rente ont déjà disparu. Cependant, depuis sa création en 1982, la fondation ProSpecieRara est parvenue à sauver un nombre impressionnant de variétés. Ainsi, cette fondation veille aujourd'hui à la conservation de 26 races animales, de 1800 variétés de fruits, de 400 variétés de baies et de 1000 variétés de plantes jardinées ou cultivées en plein champ, sans compter de nombreuses variétés de plantes ornementales.

Nous avons d'excellentes raisons de conserver cette diversité; elle représente en effet une inestimable banque de gènes. Or, ces gènes peuvent être utilisés pour donner naissance à de nouvelles races animales ou à de nouvelles variétés végétales, au cas où celles d'aujourd'hui ne permettraient pas de répondre à de nouveaux besoins ou résisteraient mal à certaines modifications de l'environnement.

*Stachys/Knollenziest: Sieht gewöhnungsbedürftig aus, schmeckt aber
fein nach einer Mischung aus Artischocke, Blumenkohl und Haferwurzel.*



*Appenzeller Spitzhauben: Die traditionelle Hühnerrasse ist ideal
ans Bergklima angepasst und kann ausserordentlich gut fliegen.*