

MEHR VIELFALT IM BEET

Alte Sorten neu entdeckt

TEXT Jacqueline Iff, Tanja Josche FOTOS Pro Specie Rara, Noah Breier

**Traditionelle Gemüsesorten sind wieder im Kommen.
Auch im eigenen Garten machen sie sich gut, denn sie sind robust,
besonders schmackhaft und vermehren sich leicht.**

Ochsenherz, Küttiger Rüebli oder Acht-Wochen-Nüdeli – das sind klangvolle Namen für Tomaten, Karotten und Kartoffeln. Namen, die neugierig machen und nicht alltägliche Genüsse versprechen. Doch wer diese alten Gemüsesorten probieren möchte, muss sich oft auf die Suche begeben. Denn was man früher je nach Region in allen Gemüseärten finden konnte, ist in den Läden heute kaum noch zu bekommen. Warum das so ist? Fast jede Sorte, deren Samen in den Handel kommt, muss offiziell zugelassen werden. Das ist teuer und lohnt sich oft nur, wenn die Pflanze in grossen Mengen verkauft werden kann. Gemüse muss dafür bestimmte Eigenschaften haben: Es sollte sich mit Maschinen bearbeiten lassen, leicht zu verpacken und gut lagerfähig sein. Krume Kartoffeln und gebogene Karotten sind schwer zu normieren. Auch unregelmässig wachsende Kohlköpfe finden nicht den Weg ins Gemüseregal.

Vom Aussterben bedrohte Sorten

So haben gezüchtete Pflanzen mit optimalen Eigenschaften nach und nach viele Gemüsesorten verdrängt, die unsere Vorfahren über Jahrhunderte angebaut haben. Ganze Geschmacksrichtungen sind auf diese Weise verschwunden, aber auch die

Möglichkeit, Pflanzen selbst im Garten zu vermehren. Denn Hybriden bilden zwar Samen, doch wer sie aussät, erlebt meist eine Enttäuschung: Die Früchte haben nicht mehr viel mit jenen aus dem ersten Jahr zu tun. Die herangezüchteten Eigenschaften – etwa kompakter Wuchs und guter Geschmack – spalten sich beim Weitervermehren wieder auf. Dann wachsen vielleicht die einen recht gut, die anderen schmecken dafür besser. Wer wieder die gleiche Sorte in seinem Garten haben möchte, muss also neues Saatgut kaufen. Und noch einen Nachteil haben Hybriden: Sie passen sich nur schlecht an sich ändernde Umweltbedingungen an. Bei den alten Sorten ist das anders. Diese sind wandlungsfähig, meist hart im Nehmen und vertragen auch mal Kälte oder Trockenheit. Sie bergen eine grosse genetische Vielfalt, das macht sie so wertvoll. Und sie sind samenfest, können also im eigenen Garten selbst vermehrt werden.

Initiativen für mehr Vielfalt

Damit Ochsenherztomate, 'Berner Rose' und andere Sorten nicht vollends verschwinden, wurden Initiativen gegründet, die sich für deren Erhalt einsetzen. Der Verein Slow Food zum Beispiel nimmt sie als «Arche-Passagiere» in eine Liste von

Sorten auf, die vom Aussterben bedroht sind. Biologische Vielfalt zu schützen, steht für Slow Food in engem Zusammenhang mit dem Erhalt von regionaltypischer Kost und Geschmacksvielfalt. Auch die Schweizer Stiftung Pro Specie Rara hat sich dem Ziel verschrieben, alte, kulturhistorisch bedeutsame Pflanzensorten und Tierrasen vor dem Aussterben zu bewahren. Das Saatgut soll dabei für alle frei zugänglich sein. Jeder und jede soll es anbauen, verwerten und Samen daraus ziehen können, um sie dann wieder anzusäen oder zu verschenken. So passen sich die Sorten an die Bedingungen in den verschiedenen Gärten an – und die Hobbygärtnerinnen und -gärtner bleiben ein Stück weit unabhängig von den grossen Saatgutfirmen. Fast 2000 Ehrenamtliche sowie zahlreiche Betriebe und Institutionen unterstützen Pro Specie Rara. Auch das Humanushaus ist Teil des Netzwerks. «Es ist uns eine Herzensangelegenheit, einen Beitrag für die Natur und für den Erhalt der Artenvielfalt zu leisten. Wir wollen dazu beitragen, dass die alten Sorten wieder bekannter werden, über ihre Vorteile aufklären und so mehr Menschen dafür begeistern, sie im eigenen Garten anzubauen», erklärt Jacqueline Iff, langjährige Mitarbeiterin im Kräuter- und Zierpflanzenbereich →



Quastenblume 'Scarlet Magic'



Tomate 'Berner Rose'

So vermehren Sie Gemüsepflanzen

Samen von Erbsen, Tomaten oder Peperoni lassen sich direkt aus der Frucht ernten. Dazu die Früchte etwas länger reifen lassen. Kulturen wie Kopfsalat, Rucola oder Karotten werden dagegen vermehrt wie Blumen, indem man die Samen direkt dem verblühten Samenstand entnimmt. Auch hier sollten die Samen gut ausreifen, aber noch geerntet werden, bevor sie von selbst herunterfallen. Die Samen abwaschen und trocknen, damit sie nicht keimen. Es dürfen keine Blatt- oder Stängelreste auf den Samen bleiben, sonst könnten Krankheiten übertragen werden. Die optimale Lagertemperatur liegt an einem trockenen, möglichst dunklen Ort zwischen 0 und 10 °C, Temperaturschwankungen und Feuchtigkeit müssen vermieden werden. Weil die Keimfähigkeit von Gemüse zu Gemüse schwankt, sollte man die Samen innerhalb von 1 bis 3 Jahren verwenden. Noch ein Tipp für extrem kleine oder fruchtfleischbenetzte Samen, z. B. von Tomaten: Das Saatgut mit Fruchtfleisch auf ein Stück Küchenpapier reiben, verteilen und trocknen lassen. Es haftet fest am Haushaltspapier, das man im nächsten Jahr als Saatgutscheibe in die Blumentöpfe legen kann. Etwas Erde darübergeben, angießen und auf die Keimlinge warten.



↳ vom Humanushaus. In der sozialtherapeutischen Einrichtung bei Bern arbeiten Menschen mit Beeinträchtigungen in verschiedenen Werkstätten – eine davon ist der Bereich Kräuter- und Zierpflanzen. Dort läuft schon seit dem Winter die Produktion verschiedener Pflanzen auf Hochtouren. Es wird gesät, pikiert, umgetopft und gegossen. Vieles davon erledigen die Humanushaus-Bewohnenden in Handarbeit, Maschinen kommen kaum zum Einsatz. Man setzt hier auf selbstgemischte Erde – und natürlich auf Pro-Specie-Rara-Saatgut.

Schmeckt besser

«Unsere Tomaten, Salate und Rüben sind zu 80 % Pro-Specie-Rara-Sorten,» erklärt Jacqueline. «Die traditionellen Sorten schmecken einfach besser als Gemüse aus Hybridsaatgut.» Jacqueline deutet auf die noch kleinen Tomatenpflanzen in kompostierbaren Töpfen. Die Schweizer Sorte 'Berner Rose' sei besonders aromatisch, eine perfekte Mischung aus Süsse und Würze. «Eine meiner Liebessorten», bekennt Jacqueline, «das Fruchtfleisch zergeht auf der Zunge.» Die 'Berner Rose' gedeiht im Topf, fühlt sich aber ausgepflanzt wohler. Sie braucht nur in kühlen Regionen ein Gewächshaus, vor Regen sollte man sie aber schützen. Doch nicht nur beim Gemüse, auch bei den Zier- und Schnittpflanzen setzt das Humanushaus auf Pro-Specie-Rara-Sorten. Allein zehn verschiedene Geraniensorten werden hier



Frühblüher wie Traubenhyazinthen sind bei Bienen heiss begehrt.



kultiviert. Auch die 'Schöne Schwarzwälderin' ist eine davon – eine Frühblüherin, die schon im April mit zahlreichen dunkelfeurig-rosaroten Blüten begeistert. Besonders lange blüht die Sorte 'Stadt Bern', eine sehr robuste Geranie (Pelargonium), die es in Weiss, Rot und Lachs gibt. Für lange Blühfreuden sorgt auch die Quastenblume 'Scarlet Magic' (Emilia coccinea). Sie wird rund 60 cm hoch und bildet den ganzen Sommer hindurch zierliche, leuchtend orangerote Blüten.

Saatgut seltener Sorten

Wer selber im eigenen Garten zum Erhalt alter Sorten beitragen will, findet samenfestes Saatgut von Pro Specie Rara in einigen Gartencentern, Museumsgärten oder in regionalen Gärtnereien. Käufer und Interessierte können sich dabei am Gütesiegel der Stiftung Pro Specie Rara orientieren. Derzeit sind rund 1000 Garten- und Ackerpflanzen, 1800 Obstsorten und viele Zierpflanzen zertifiziert. Ein weiterer Tipp für seltenes Saatgut sind Tauschbörsen oder Saatgutbibliotheken. Hier kann sich jede und jeder Saatgut ausleihen, dieses anbauen, von dem neu gewonnenen Saatgut einen Anteil behalten und den Rest zurückgeben. Auch bei einem Austausch in der Nachbarschaft kann man sicher so einiges Neues entdecken. •

Dieses Jahr begleitet uns die Stiftung Humanus-Haus durch das Biogartenjahr. www.humanushaus.ch

Bild: Annafried Widmer-Kessler



Die Tulpen sind ein bunter Farbtupfer zu Ostern.

Pflege der Basilikumsetzlinge in der Gärtnerei.

