

NÜRTINGEN

## „Wenn die weg sind, sind sie weg“

07.08.2015, VON ANDREAS WARAUSCH —

[F Empfehlen](#)[Tweet](#)

Mit dem Projekt Genbänkle sollen alte und seltene Gemüsesorten gerettet und zugänglich gemacht werden

Alte Gemüsesorten sollen gerettet und erhalten werden. Das ist das Ziel des Projekts mit dem klingenden Namen „Genbänkle“. Bislang kümmerten sich einzelne Menschen um den Erhalt der kulinarischen Schätze – Professor Dr. Roman Lenz von der Nürtinger Hochschule für Wirtschaft und Umwelt (HfWU) will sie vernetzen und ihre Sorten vielen zugänglich machen.



Roman Lenz mit abgepacktem Saatgut: Die „Neckarkönigin“ ist als Stangenbohne schon ins Genbänkle aufgenommen worden. Foto: aw

NÜRTINGEN. Es beschäftigen sich schon einige Menschen mit dem Erhalt von alten und seltenen Gemüsesorten. Wozu braucht es dann noch das Genbänkle? „Es fehlt eine regionale Initiative“, sagt Roman Lenz. Einzelpersonen agierten bisher isoliert voneinander „wie Briefmarkensammler“, schildert der Nürtinger Agrarbiologe die Situation. Mit dem Genbänkle sollen sie vernetzt werden. Wer in seinem Garten so eine alte Sorte anbauen will, solle erfahren können, wo er das Saatgut dafür herbekommt. Und Besitzer sollen ihr Saatgut verkaufen können. Lenz: „Nur wenn sie genutzt werden, können sie überleben.“

## Info

### **Das Projekt Genbänkle**

Drei Partner haben das Projekt Genbänkle vor gut zwei Monaten gestartet: Die Nürtinger Hochschule für Wirtschaft und Umwelt (HfWU) unter der Federführung von Professor Dr. Roman Lenz, der Alblinsen-Förderverein mit Woldemar Mammel und die Gruppe der „Agronauten“, eine Forschungsgesellschaft für nachhaltige regionale Landwirtschaft, mit Professor Lenz und Dr. Philipp Weckenbrock.

Das Genbänkle will im ersten Projektschritt Initiativen und Organisationen zum Thema „Alte und seltene Gemüsesorten“ in Baden-Württemberg auflisten, vernetzen und sichtbar machen. Interessierten Menschen soll so der Zugang zu regionalem, samenfestem Saatgut alter und seltener Gemüsesorten erleichtert werden.

Kontakt zu den Projektpartnern gibt es über die Homepage [www.genbankle.de](http://www.genbankle.de)

oder per E-Mail über Roman Lenz unter

[info@genbaenkle.de](mailto:info@genbaenkle.de).

Das ist auch der Unterschied des Genbänkles zu einer Genbank, in der Saatgut in der Tiefkühltruhe eingelagert wird: „Wir wollen die Gemüsesorten lebendig retten.“ Denn sie gehörten in den Garten, nicht in die Truhe. Sie sollen wieder in den Wirtschaftskreislauf eingebracht werden. Dabei müsse man alle möglichen Sorten berücksichtigen und schauen, mit welchen das machbar ist. Wo können sie wie angebaut werden? Wie schmecken sie? Eignen sie sich zur weiteren Zucht?

Deshalb sollen auch nur in einem ersten Schritt auf der Genbänkle-Homepage die Sorten und ihre Besitzer zusammengetragen werden. Die sollen bereits in zwei Wochen unter [www.genbaenkle.de](http://www.genbaenkle.de) abrufbar sein. Dann sollen detailliertere Informationen dazukommen, die Nutzer sollen Eigenschaften beschreiben können. Bislang braucht man für das Projekt 500 Euro pro Monat für eine Praktikantenstelle. Den Arbeitsrest bringen die Projektpartner ehrenamtlich ein.

„Wir haben einfach mal angefangen“, sagt Lenz. Vielleicht könne dieses Startprojekt in ein größeres münden. Eventuell auch mit Landesunterstützung. Bislang ist man auch auf Spender angewiesen. Der Lions Club Nürtingen-Teck/Neuffen hat sich zum Beispiel beteiligt.

Und warum ist es überhaupt so wichtig, die alten Sorten zu retten? Bei den neuen Züchtungen und Sorten der konventionellen Landwirtschaft werde nur nach einem höheren Ertrag geschaut, dafür muss man spritzen und düngen. Das geht beim biologischen Landbau nicht. Dabei sind die alten Sorten, die gerade hier an die Bedingungen der Region angepasst wurden, oft robust, denn sie stammen aus einer Zeit, in der es so viel Dünger und Spritzmittel noch gar nicht gab. Lenz: „Deshalb steckt in den alten Sorten viel Potenzial.“

### **Die Züchtungen sind eine Kulturleistung der Menschen**

Es wäre also fahrlässig, diese Sorten untergehen zu lassen: „Wenn die weg sind, sind sie weg.“ Mit ihnen verschwinde unwiederbringlich auch eine Kulturleistung der Menschen, die die Züchtungen geschaffen hätten. Die großen Saatguthersteller zentralisieren und monopolisieren den Markt mit den für ihre Zwecke günstigen Sorten. Kleinere Betriebe werden zerstört, alte Sorten verschwinden. 70 Prozent habe es so schon erwischt. Vom Filderspitzkraut habe es einstmals 14 verschiedene Sorten

gegeben. Jeder Hof beinahe hatte eine eigene Sorte – gemäß eigenen Vorlieben und Vorstellungen, weiß Lenz. Heute kommen die Jungpflanzen, oft Hybridzüchtungen für nur eine Generation, meistens aus Holland.

Gerade in der Region gibt es laut Lenz eine Fülle alter, guter Sorten. Die Lössböden der Gegend wie auf den Fildern seien sehr fruchtbar, deshalb seien ja auch hier die Städte entstanden – weil man sie eben vor Ort versorgen konnte, erklärt der Professor. 20 Sorten soll man in zwei Wochen schon abrufen können.

Da ist zum Beispiel die „Neckarkönigin“, eine Stangenbohne. Ein Soldat hatte nach dem Zweiten Weltkrieg auf dem Heimweg aus der russischen Kriegsgefangenschaft von dort eine Bohnensorte zur Gärtnerei Hild nach Marbach gebracht. Die Bohne selbst war für hiesige Verhältnisse unbrauchbar, aber durch Kreuzung entstand ebendiese Sorte. Lenz hält davon heute wieder 2000 Päckchen parat. Aber es gibt auch den Blumenkohl „Neckarperle“. Oder das „Wunder von Stuttgart“, einen Sommerkopfsalat. Das Genbänkle will viele weitere sammeln, zugänglich machen – und damit retten.