

Wir benutzen eigene und Drittanbieter-Cookies, um unseren Service zu verbessern und die angezeigte Werbung aufgrund der Analyse Ihres Surfverhaltens auf Ihre Interessen maßzuschneidern.  
Wenn Sie weitersurfen, bedeutet es, dass Sie diese Anwendung akzeptieren.  
Hier können Sie weitere Informationen zum Thema erhalten. **Akzeptieren**



REGION

## Die Vielfalt macht's

22.05.2017, VON NICOLE MOHN —

### Garten-Genuss-Markt im Freilichtmuseum – Vereinte Nationen zeichnen Nürtinger Genbänkle aus

40000 Arten gehen auf der Erde Jahr für Jahr verloren. Darunter auch alte regionale Sorten, die früher in vielen Gärten und auf Äckern zu Hause waren. Beim Garten-Genuss-Markt im Freilichtmuseum Beuren jedoch sind sie noch zu haben.



Woldemar Mammel und Professor Dr. Roman Lenz freuen sich: Die Arbeit des Genbänkles hat sich bis zu den Vereinten Nationen herumgesprochen. Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch überreichte die Auszeichnung im Rahmen des Garten-Genuss-Marktes im Freilichtmuseum Beuren, das zum Erlebnis- und Genusszentrum für traditionsreiche regionale Sorten und Lebensmittel ausgebaut werden soll, wie Museumsleiterin Steffi Cornelius (rechts) berichtet.

BEUREN. Frei nach dem Motto: Essen, was man schützen will, bot sich hier gestern allen Hobby-Gärtnern und Gemüse-Fans die Gelegenheit, selbst zum Sortenretter zu werden. Sie haben so charmante Namen wie „Neckarkönigin“, „brauner Trotzkopf“ oder „Blauhilde“. Alte Sorten, die langsam

aber sicher in Vergessenheit zu geraten drohen. Die aus dem Sortiment genommen werden, weil moderne Züchtigung mehr Ertrag bringen oder größere Früchte.

Professor Dr. Maria Müller-Lindenlauf vom Institut für Angewandte Agrarforschung an der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen hat das schon oft erlebt. Am Beispiel Filderkraut lässt sich das besonders gut nachvollziehen: „Wenn ein alter Landwirt aufhört, verschwindet mit seinem Hof oft auch eine typische regionale Sorte“, erklärt die Expertin. Gerade mal 14 Sorten der spitzen Variante des Weißkohls werden aktuell in der Region angebaut. „Tendenz ist leider abnehmend“, sagt sie. Mit dem Projekt „Filderkraut Erhaltungsarten“ will die Agrarwissenschaftlerin dafür Sorge tragen, die alten Landsorten zu erhalten: „Zwei haben wir derzeit im Erhaltungsanbau in Tachenhausen“, berichtet sie. Weitere Sorten könnten folgen, doch die weitere Finanzierung des Projektes steht noch aus.

### **Jeder kann zum Retter alter Gemüsesorten werden**

Alte Sorten bewahren und nutzbar machen, das hat sich auch das Genbänkle zur Aufgabe gemacht, das am Sonntag ebenfalls Präsenz zeigte. Das Netzwerk für Sortenretter und -erhalter hat sich zur Aufgabe gemacht, Sorten wie das „Wunder von Stuttgart“, Butterkraut oder Rote Kugel nicht nur zu archivieren: „Wir wollen sie wieder in die Gärten bringen“, sagt Professor Dr. Roman Lenz. Das Projekt, hinter dem die HfWU, der Ablinsenförderverein sowie die Agronauten stehen, will dazu vor allem Saatgut-Anbieter und Interessenten zusammenbringen und Aufklärungsarbeit leisten. „Wir sehen immer noch, dass es nur wenigen Leuten bekannt ist, dass 60 bis 70 Prozent unserer Kulturpflanzen als verschollen gelten“, stellt Lenz fest. Ein großer Verlust, nicht nur ökologisch, sondern auch ökonomisch, wie der Wissenschaftler verdeutlicht: „Die alten Sorten sind Ausgangskapital für die Weiterentwicklung von Kulturpflanzen“, macht Lenz deutlich, dass jede verlorene Sorte den Genpool verschlechtert.

Auch Staatssekretärin Friedlinde Gurr-Hirsch, die gestern ebenfalls den Markt besuchte, greift diesen Punkt auf: „Alte Sorten enthalten Eigenschaften, die wir noch mal in Zukunft brauchen können, seien es Resistenzen gegen Schädlinge oder Pilze oder die Fähigkeit mit Trockenperioden umzugehen“, verdeutlicht sie.

So können sich die Zuchtziele immer wieder ändern. „Wer weiß, mit welchen Schädlingen wir in 30 Jahren zu tun haben werden“, sagt die Staatssekretärin des baden-württembergischen Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz. Umso wichtiger sind aus ihrer Sicht deshalb Projekte wie das Genbänkle: „Wir müssen dieses Kulturgut erhalten“, plädiert sie für ein besseres Sponsoring. Und versprach den Sortenrettern: „Ich arbeite daran.“

Über 200 Sorten sind mittlerweile im Genbänkle eingepflegt. Für ihre Arbeit erfahren Lenz und Woldemar Mammel inzwischen Unterstützung vor allem von Vereinen, Institutionen und Unternehmen: „Wir bekommen inzwischen mehr Geld von privater Seite als aus dem Ministerium. Das ist mir in 30 Jahren noch nie passiert“, freut sich Lenz über die große Wertschätzung.

### **Das Genbänkle hat den Segen der Vereinten Nationen**

Auch am Sonntag bekam das Projekt wieder finanzielle Unterstützung: Das Nürtinger Bündnis für gentechnikfreie Landwirtschaft und Lebensmittel überreichte eine Spende in Höhe von 500 Euro. Die Arbeit des Genbänckles ist auch bei den Vereinten Nationen auf positive Resonanz gestoßen. Sie zeichnet das Projekt als offiziellen Teil der UN-Dekade für Biologische Vielfalt aus. Die Auszeichnung nahmen gestern Lenz und Mammel in Vertretung für die Sortenretter aus den Händen von Friedlinde Gurr-Hirsch entgegen.

Für das Freilichtmuseum ist das Genbänckle ebenso wie das Streuobstparadies oder der Alblinsenförderverein ein wichtiger Partner auf dem Weg, das Museum zum Erlebnis- und Genusszentrum für traditionsreiche regionale Sorten und Lebensmittel auszubauen. Erlebbar sollen die alten Sorten im Haus der Saatenvielfalt mit integrierter Schauküche werden. Querbezüge sollen zu den Äckern und Gärten gezogen werden, wo schon heute Sorten wie die „Stuttgarter Riesen“ oder das Filderkraut angebaut werden, so Museumsleiterin Steffi Cornelius, die die Staatssekretärin auf einen Rundgang durch das Museumsdorf und den Markt begleitete.

Dabei verfolge das Museum aber nicht nur den Anspruch, dass die Museumsgäste hier alte Sorten neu erleben können, sondern auch Dialogplattform für Fachbesucher zu sein, warb die Leiterin des Museumsdorfes bei der Vertreterin des Ministeriums um Fördermittel für das Vorhaben.

