



Das Interesse an urigen Gemüsesorten verbindet: Die Gärtnermeisterin Christel Ehlers (links) präsentierte am Sonntag beim gut besuchten Samenmarkt auf der Morgenstelle am Alb-Gold-Stand Bohnen wie die „Blaue Wolfegger“ oder die Monstranzbohne und Kräuter. Bild: Ulrich Metz

# Gemüse mit Gourmetfaktor

**Saatgutvielfalt** Der Botanische Garten lud zum 1. Tübinger Samenmarkt, wo sich zahlreiche Liebhaber alter und regionaler Nutzpflanzen austauschten. Von Dorothee Hermann

Ob Bohnen, Tomaten oder Kartoffeln: Alte Sorten gelten als besonders widerstandsfähig, und sie überzeugen durch Geschmack. Die vielen Besucherinnen und Besucher des Samenmarkts auf der Morgenstelle konnten sich am Sonntag daran erfreuen, was die urigen Gemüse schon optisch hermachen: Am Stand des Freilichtmuseums Beuren aus dem Landkreis Esslingen hatte die Stangenbohne „Neckarkönigin“ einen Ehrenplatz. Sie gehört zu den Klassikern der Freiland-Stangenbohnen und soll sehr robust und ertragreich sein. Gartenbohnen zählen weltweit zu den wichtigsten Kulturpflanzen. Die Eiweißpflanze enthält viel Vitamin C und gleich acht wichtige Aminosäuren.

Bei Kartoffeln wie Violetta schimmert nicht nur die Schale lila, sondern auch das Innere. Auch die Rote Emmalie heißt nach ihrer Farbe so. Vertraut gelblich präsentierte sich hingegen die hörnchenförmige „Belle de Fontenay“, eine traditionsreiche französische Salatkartoffel. Präsentiert wurden die Erdäpfel-Spezialitäten unter anderem vom Biolandhof Jeebel, der auch einen eigenen Biogartenversand betreibt, und selbstverständlich auch die Klassiker Linda und Sieglinde anbietet.

Der Botanische Garten setzt sich für genetische Vielfalt ein, sagte die Technische Leiterin Brigitte Fiebig: auch bei Obst, Gemüse und Blumen. Deshalb war ihr ein Samenmarkt im Jubiläumsprogramm zum 50-jährigen Bestehen des Botani-

„Es gibt historische Rezepte, die auf einzelne Sorten abgestimmt sind.“

**Brigitte Fiebig**, Technische Leiterin

schen Gartens so wichtig. Seit dem Sesshaftwerden züchten Menschen Nutzpflanzen, sagte sie. „Das ist ein Kulturgut, das verloren zu gehen droht, genau wie die biologische Vielfalt.“ Um in dieser bedrohlichen Situation gegenzusteuern, wurde Fiebig für den Botanischen Garten und die Uni Tübingen Gründungsmitglied beim Genbänkle (siehe Infobox). Auch die Unis Hohenheim und Nürtingen beteiligen sich.

„Die Agrarindustrie hat andere Zuchtziele“, sagte Fiebig. Es gehe um möglichst große Mengen und möglichst einheitliche Produkte. „Geschmack und Inhaltsstoffe bleiben auf der Strecke.“ Demgegenüber böten alte

Sorten eine unvergleichliche Geschmacksvielfalt. „Es gibt historische Rezepte, die sogar auf einzelne Sorten abgestimmt sind.“ Auch die Verbraucher könnten auf mehr Vielfalt drängen. „Allenfalls bei Kartoffeln und Äpfeln, die ja im Ländle sehr gefördert werden, achten wir noch auf Sortennamen.“ Doch auch Tomaten, Bohnen und Linsen kommen in vielerlei Variationen vor.

Im eigenen Garten sei beispielsweise wichtig, dass die Sorten nach und nach reifen – statt viel auf einen Schlag wie für den Handel, sagte Fiebig. Doch es stimmt sie hoffnungsvoll, dass auch jüngere Leute wieder die Erfahrung machen wollen, wie Selbstangebautes schmeckt. Und: Alte Sorten sind samenfest. Man kann sie von Generation zu Generation wiederver-

wenden und ist nicht gezwungen, jedes Jahr neues Saatgut zu kaufen. Im Bauergarten oder auf dem eigenen Gütle wurden Samen selbst gewonnen, sagte sie. Teilweise wurden über Generationen Samen gezielt von den Pflanzen ausgewählt, die auf einem bestimmten Boden besonders gut gediehen. Solche lokalen Züchtungen bieten genetisches Potenzial für alle, betonte Fiebig: „Nicht nur für die wenigen Saatgutkonzerne.“

Besucher Paul Dengler pflanzt Salat, Bohnen, Gurken, Auberginen, Lauch, Kräuter und Karotten selber an. „Schon damit die Kinder sehen, wie das geht.“ Bereits sein Uropa hatte in Wankheim ein Feld. Der Nachfahre ist dabei geblieben: „Damit man sieht, was man macht. Man hat eine bessere Beziehung zum Essen.“

## Das Genbänkle ist ein Netzwerk für Sortenretter

**Alte Gemüsesorten** sind ein Geschmackserlebnis, sagt Brigitte Fiebig vom Botanischen Garten Tübingen. Man kann sie genussvoll verkosten, ähnlich wie beim Degustieren von Weinen. Beim Genbänk-

le erlebte Fiebig unlängst eine kulinarische Bestimmungsübung mit verschiedenen Bohnen- und Rote-Bete-Sorten. Das Genbänkle möchte vor allem in Baden-Württemberg Sortenretter und Sortenerhal-

ter von Nutzpflanzen zusammenbringen: Damit die biologische Vielfalt dieser kulinarischen Schätze erhalten bleibt. Zudem vermittelt es Infos, wo alte oder seltene Gemüsesorten angebaut werden.