

ROMAN LENZ

Sortenvielfalt bewahren –
Beispiele aus dem
schwäbischen Garten

SCHWÄBISCHE GESELLSCHAFT

SCHRIFTENREIHE 88

SCHWÄBISCHE GESELLSCHAFT
SCHRIFTENREIHE 88

Schwäbische Gesellschaft, Schriftenreihe

© by Schwäbische Gesellschaft Stuttgart 2019

Geschäftsstelle: Postfach 104561, 70040 Stuttgart, Tel.: 0711/79410630, Fax: 0711/9019670

Gesamtherstellung: Offizin Scheufele, Druck und Medien, Stuttgart

Herausgeber: Prof. Dr. Thomas Schnabel

Redaktion: Dr. Irene Pill, www.irenepill.com

Vorwort

Nicht erst seit den weltweiten Demonstrationen von Schülerinnen und Schülern unter dem Motto »Fridays for Future«, dem rasanten Anstieg der Bündnisgrünen zur stärksten oder zweitstärksten Partei der Bundesrepublik in der sogenannten Sonntagsfrage, den stetig steigenden Durchschnitts- und Höchsttemperaturen, den schmelzenden Gletschern und Polen, den sterbenden Wäldern sowie der wachsenden Anzahl von Naturkatastrophen auch in Deutschland, um nur einige Beispiele zu nennen, ist der Klimawandel und der vom Menschen zu verantwortende Anteil daran ein medialer Dauerbrenner, der immer mehr Menschen umtreibt – zumindest in den reichen Ländern.

Nun kennt dieses Thema viele Facetten. Zu denken wäre hier an Monokulturen in Wald und Flur, die anfälliger sind gegen Schädlinge und globale Erderwärmung und häufig einen verstärkten Einsatz von Pestiziden benötigen oder gar dem Grundwasser schaden, wie die Maismonokulturen am Oberrhein. Diese verändern aber nicht nur das Landschaftsbild, sondern führen auch zu einem rapiden Rückgang der Artenvielfalt, da fast alle Tiere auf bestimmte Pflanzen spezialisiert sind oder bestimmte Landschaftsstrukturen wie Hecken oder Gehölze für ihre Nester und die Aufzucht ihrer Nachkommen benötigen.

Ein weiteres Problem ist die geringe Bereitschaft der Deutschen, für Lebensmittel einen gerechten Preis zu bezahlen. »Geiz ist geil« heißt nicht nur ein bekannter Werbeslogan. Er spiegelt zugleich die Grundeinstellung vieler Deutscher wider. Infolgedessen ist der Anteil der Nahrungsmittel an den durchschnittlichen Ausgaben der Menschen in den letzten Jahrzehnten deutlich gesunken. Der Driturlaub, das neueste Smartphone oder Elektronikgerät sind wichtiger als fair und damit aufwendiger, sprich teurer, produzierte Lebensmittel.

Die Halbierung des Fleischkonsums würde es ermöglichen, gesundes Biofleisch älterer Rassen (beispielsweise des Schwäbisch-Hälli-

schen Landschweines oder des Limpurger Rindes, der ältesten Rinderrasse Württembergs) zum selben Preis zu kaufen. Die von Prof. Roman Lenz vorgestellte Alblinse, die früher in großen Mengen auf der Schwäbischen Alb produziert wurde, ist ebenfalls ein gutes Beispiel. Allerdings konnte sie sich preislich aufgrund des geringen Ertrages nicht gegen ausländische Waren auf dem Markt behaupten. Die Produktion wurde eingestellt. Erst als die Kunden im Land bereit waren, für einheimische Produkte die notwendigen höheren Preise zu bezahlen, konnte sie wieder auf der Alb angebaut werden. Zu diesem Zeitpunkt gab es jedoch kein Saatgut mehr in Deutschland. Erst nach der Jahrtausendwende entdeckte man in der Genbank eines Institutes in Sankt Petersburg drei alte Linsensorten von der Schwäbischen Alb. Inzwischen werden sie von einer Erzeugergemeinschaft mit wachsendem Erfolg angebaut.

Die Vielfalt in schwäbischen Gärten und auf schwäbischen Weiden hängt im Wesentlichen von zwei Faktoren ab: von dem Engagement bäuerlicher Erzeuger, die alte, fast ausgestorbene Sorten und Rassen wieder anbauen und züchten, sowie von Konsumenten, die bereit sind, für diese aufwendiger herzustellenden Lebensmittel die dafür notwendigen Preise zu bezahlen. Wir alle haben es also ganz wesentlich in der Hand, ob die Sortenvielfalt weiter zunimmt oder immer mehr Monokulturen unsere Landschaft ebenso wie die Landwirtschaft weltweit prägen.

Der Vortrag von Prof. Lenz hat eindringlich aufgezeigt, wie wichtig die Sortenvielfalt auch in schwäbischen Gärten ist und was uns bereits verlorengegangen ist bzw. was wir zu verlieren drohen. Hier wie überall gilt, dass die Landwirtschaftspolitik zwar die Rahmenbedingungen schafft, aber dass es an uns liegt, ob die Politik zu einer gesunden, nachhaltigen Produktion zurückkehrt oder weiterhin auf Monokulturen und Massentierhaltung setzt. Der Erfolg des bayerischen Volksbegehrens zur Artenvielfalt und gegen das Bienensterben, das 1,8 Millionen Menschen unterschrieben hatten und das inzwischen vom Bayerischen Landtag als Gesetz verabschiedet worden ist, zeigt den Einfluss der Bevölkerung und die Lernfähigkeit demokratischer Parteien. Auch in Baden-Württem-

berg gibt es seit Kurzem ermutigende Anzeichen in diese Richtung. Jetzt müssen wir alle »nur« noch am Obst- und Gemüsestand sowie an der Fleisch- und Wursttheke mit unseren Einkäufen jede Woche in diesem Sinne abstimmen.

Prof. Dr. Thomas Schnabel
Präsident der Schwäbischen Gesellschaft

Roman Lenz

Sortenvielfalt bewahren – Beispiele aus dem schwäbischen Garten

Vortrag vor der Schwäbischen Gesellschaft,
13. Mai 2019

Es freut mich sehr, dass ich vor der Schwäbischen Gesellschaft über ein Thema sprechen darf, das im Moment außerordentlich aktuell ist und ich hoffe darauf, dass es noch aktueller werden wird.

Ich bin derzeit Dekan an einer Fakultät, die unlängst einen interessanten Namen erhalten hat: Seit dem 11. Mai 2019 heißen wir Fakultät Umwelt Gestaltung Therapie (FUGT). Das, was früher bei uns an der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Geislingen-Nürtingen einmal üblich war, nämlich die Landespflege, erhält praktisch wieder hohe Bedeutung. Es geht darum, nicht allein die Landschaft, den Naturschutz in den Blick zu nehmen, sondern auch die gesundheitlichen Wirkungen mitzubetrachten. Neu hinzubekommen haben wir die Hochschulstudiengänge Künstlerische Therapien, so dass jetzt wirklich Landschaft und Mensch sowie das Wohlbefinden des Menschen deutlich in den Vordergrund gerückt sind.

Wahrscheinlich bin ich heute aber mehr noch als Sprecher eines neu gegründeten Vereins hier, der sich Genbänkle nennt und den ich nachher eingehender erläutern werde. Das hat nichts mit Gentechnik zu tun, sondern soll verdeutlichen, dass wir viele verschiedene Kultursorten praktisch nur noch in sogenannten Genbanken zur Verfügung haben. Das ist so ähnlich wie beim Briefmarken sammeln: eine relativ tote Angelegenheit und im Grunde genommen mehr ein Archiv und eine Erinnerung. Im Folgenden wollen wir uns die Biodiversität, die Vielfalt bei den Kulturpflanzensorten genauer anschauen, denn da sind dramatische Dinge geschehen. Dies wird also der Schwerpunkt meines Beitrags sein, wobei ich mich auf den schwäbischen Garten konzentrieren werde.

Wie es Herr Prof. Schnabel schon angesprochen hat, handelt es sich um ein weltweites Phänomen, dass mit Veränderungen der Landschaften zugleich Veränderungen des Kulturpflanzenanbaus einhergehen, vor allem der Sortenvielfalt innerhalb einer Art. Für unsere Landschaft gilt zum Beispiel um Heilbronn herum, dass wir standortangepasste Landbewirtschaftung betreiben, wofür wir dann diejenigen Sorten benötigen, die für diese Standorte prädestiniert sind. Davon sind freilich eine große Anzahl bereits verloren gegangen. Zwar werden immer wieder welche neu gezüchtet, und das ist gut so, aber auch hier könnten wir uns mit einer etwas größeren Vielfalt eine größere Souveränität, eine bessere Anpassung an Klimaveränderungen und Standortverhältnisse sichern.

Es leuchtet ein, dass Abhängigkeiten zwischen Standortfaktoren bestehen: Das fängt bei der Geologie und den Wuchsbedingungen an, geht über zu Traditionen und Kulturtechniken und reicht letztlich bis zu den regionalen Erzeugnissen und Gerichten. Bühler Zwetschgen kommen eben aus dem Bühler Raum, aus guten Gründen. Und Lemberger und Trollinger sind halt unsere Weinsorten, die zu den hiesigen Standorten passen. Wir tun uns da noch ein bisschen schwer, je nachdem, wie der Klimawandel sich entwickelt, ebenso Merlot und andere Rebsorten anzusiedeln. Wenn Sie sich den Südwesten Baden-Württembergs anschauen, erkennen Sie unterschiedliche naturräumliche Einheiten, die Schwäbische Alb, den Schwarzwald und viele andere mehr. Sicher verbinden Sie mit diesen Landschaften bestimmte Elemente wie auf der Schwäbischen Alb die Schafbeweidung, Wacholderheiden, Kräuter, Dinkel und alles, was dazugehört. Beim Schwarzwald denken Sie womöglich eher an Hinterwälder Rind, Schwarzwälder Schinken oder die Schwarzwälder Kirschtorte.

In meinem Beitrag möchte ich auf drei Bereiche näher eingehen. Beginnen will ich mit Programmen von Organisationen, Vereinen und ehrenamtlich Aktiven und untersuchen, was diese zum Thema Agrobiodiversität beitragen. Da gibt es durchaus beeindruckende Projekte und Strategien. Ich selbst war hier in Stuttgart lange Jahre bei Slow Food tätig und habe eine Regionalgruppe mit 600 Mitglie-

dern mehr als acht Jahre lang betreut. Insbesondere bei dem Projekt der Arche des Geschmacks von Slow Food konnte ich einiges mithelfen. Aus dieser Arche des Geschmacks mit ganz speziellen Kulturpflanzenarten und Tierrassen werde ich Ihnen ein paar Beispiele vorstellen: das aktuelle Projekt Genbänkle sowie die allseits bekannten Ablinsen, bei deren Wiedereinführung auch die Stuttgarter mitgeholfen haben. Dazu kommt noch das Filderspitzkraut als eigenes Projekt innerhalb des Kontextes Slow Food und Agrobiodiversität, sodass Sie sich wirklich wie in einem schwäbischen Garten fühlen dürfen.

Lassen Sie uns mit den Programmen einiger Organisationen beginnen. Es bestehen sogenannte Rote Listen für gefährdete Nutztierassen und Kulturpflanzenarten, diese jedoch erst seit dem Jahr 2010/11. Sie alle kennen wahrscheinlich die Roten Listen der vom Aussterben bedrohten Tier- und Pflanzenarten, also Fische, Amphibien und namentlich Vögel. Der Naturschutz hat hier bereits vor über 40 Jahren diese Listen aufgestellt, die dokumentieren, was vom Rückgang betroffen ist. Bei den Tierrassen und Kulturpflanzenarten hat man erst vor etwa 20 Jahren begonnen, gleichfalls einen Schwund wahrzunehmen. Über 70 % unserer Kulturpflanzenarten, vornehmlich im Gemüsebereich, sind ausgestorben. Bei den Feldfrüchten sind es wohl ein bisschen weniger als 70 %, beim Obst ungefähr 70 bis 80 % und sogar um die 90 % im Gemüsebereich in Mitteleuropa.

Diese Sorten befinden sich, wenn überhaupt, nur noch in Genbanken. Auf die Genbank in Sankt Petersburg werde ich nachher etwas näher eingehen. Eine deutsche Genbank steht in Gatersleben, eine ganz neue auf Spitzbergen. Man muss jetzt wieder zum Teil auf alte Sorten zurückgreifen, um weiterzüchten zu können oder wenigstens Teile des Erbguts bei veränderten Umweltbedingungen zu nutzen. Sie können sich vorstellen, dass kurzlebige Samen von Sorten wie einer Kerbelrübe oder einer Pastinake nach zwei Jahren tot sind, wenn sie nicht vermehrt werden. Beim Obstbaum kann ich wenigstens nach 80 Jahren noch einen Reiser schneiden, im Gemüsebereich allerdings ist

das manchmal eine Frage von wenigen Jahren und dann ist die Sorte verschwunden.

Seit 2007 gibt es eine nationale Biodiversitätsstrategie zu Nutztier-rassen und Kulturpflanzensorten mit folgendem Ziel: »Die Förderung bedrohter regionaltypischer Sorten und Rassen soll durch wirtschaftliche Nutzbarmachung und gegebenenfalls Abbau von administrativen Hindernissen forciert werden.« Das ist ein hehres Ziel. Sie alle wissen, dass beim Obst und Gemüse gewisse Handelsklassen existieren. Die Ermstaler Knorpelkirsche ist deswegen fast ausgestorben, weil sie nicht gro genug war für eine Suskirsche in Europa. Und wenn das halt so ist, dann diktieren die Gesellschaft, der Handel und die Verbraucher, was nachher an Sorten noch übrig bleibt. Denken Sie ebenso an die Birnensorte Gaishirtle, die lediglich ca. zwei Wochen haltbar ist, ansonsten muss sie eingemacht werden. Die Hauptsaison ist meistens in der zweiten Augustwoche, wo kaum jemand da ist. Und wenn diese Birne nicht gekauft, selbst gegessen oder eingemacht wird, dann ist sie eben sehr schnell weg. Solche Aspekte müssen wir berücksichtigen, denn das, was gegessen wird, wird auch gerettet. Das, was wirtschaftlich genutzt wird, ist leichter zu bewahren als wenn ich das nur in den Zoo oder in den Garten bringe und ein Schild befestige und warte, bis jemand mir ein Kreuzerle in die Kasse wirft, damit ich nächstes Jahr die Pflanze oder das Tier auch noch pflegen kann.

In diesem Zusammenhang zu erwähnen sind einige Nichtregierungsorganisationen wie die Kokopelli Seed Foundation mit der Zentrale in Paris, die Arche Noah in Österreich und die ProSpecieRara in der Schweiz und mittlerweile ebenfalls in Deutschland. Vielleicht war Arche Noah mit die erste Nichtregierungsorganisation; sie wurde vor etwa 35 Jahren in Österreich gegründet und weist inzwischen rund 15 000 Mitglieder, unter anderem in Deutschland, auf. Als Verein, deswegen unabhängig auch von der Politik, macht sie sich für die Erhaltung alter Sorten vor allem im Gemüsebereich stark.

Es gibt zudem Einzelkämpfer wie Klaus Lang, der für die schwäbischen Gärten eine ueraus groe Rolle spielt. Als Hobby hat er

einen großen Garten in Wolfegg im Allgäu angelegt und betreut dort einige hundert verschiedene alte Kulturpflanzen bzw. -sorten. Bei ihm können Sie unter anderem die Bohnensorte Schwabenland oder die sogenannte Schwabenbohne erhalten. Es sind alte Sorten, die er ehrenamtlich gegen eine Aufwandsentschädigung abgibt. Klaus Lang war übrigens einer von den beiden Wiederentdeckern der Alblinsen in Sankt Petersburg. Er bekam den Katalog der dortigen Genbank zu Gesicht und hat die Alblinse I und II, die wir später geholt haben, aufgespürt. Es sind Einzelleistungen von bemerkenswerten Ehrenamtlichen, die auf diesem Sektor eine Menge geleistet haben.

Machen wir einen kleinen Sprung zu Slow Food. Bei Slow Food geht es primär darum, handwerklich erstklassig hergestellte Nahrungsmittel, ihren Geschmack und den damit verbundenen Genuss zu erhalten und sie zum Teil über Öffentlichkeitsarbeit und Förderprojekte wiederzubeleben. Gute Erzeugnisse haben natürlich ihren Standort, ihre Sorten etc. Da denke ich an unseren Spitzenkoch Eckart Witzigmann, der als einer der weltbesten Köche angeführt wird und folgenden Satz propagiert: »Das Produkt ist der Star.« Das Produkt in der Küche, ob es nun eine Möhre ist oder eine Tomate oder was auch immer, ist von außerordentlicher Bedeutung für die Qualität des Essens – und das ist gewissermaßen der Kern von Slow Food. Die Organisation verzeichnet heute rund 100 000 Mitglieder weltweit. Sie hat vor gut 20 Jahren mit einer Stiftung für Biodiversität die Arche des Geschmacks ins Leben gerufen. In dieser Arche wird eine Biodiversität der Nahrung propagiert. Die Slogans lauten: »wissen, was man isst«, »gut, sauber und fair« und »essen, was man retten will«. Slow Food zielt darauf ab, traditionelle Kultivierungen und Verarbeitungen von landwirtschaftlichen, gärtnerischen Erzeugnissen zu unterstützen. Man verfolgt hier meines Erachtens eine überzeugende Philosophie und etliches an Projektunterstützung wirkt auch in Deutschland.

Die Arche des Geschmacks hat weltweit ungefähr 5000 sogenannte Arche-Passagiere, also vom Aussterben bedrohte Nutztierassen und Nutzpflanzensorten, aufgenommen. Zur Zeit sind es etwa 73

oder 74 in Deutschland. Sie werden möglicherweise anmerken, »rund 70 in Deutschland, das ist aber ein bisschen wenig, wenn es doch so viele Sorten und Rassen gibt und wo so viel zu tun ist«. Allein hier im Stuttgarter Raum, im schwäbischen Garten sozusagen, sind jetzt noch zwei wichtige Kulturpflanzenarten in der Arche dazugekommen: eine Apfelsorte und die Palmischbirne. Der Birnenschaumwein aus der Champagner Bratbirne war der erste Arche-Passagier in Deutschland. Vielleicht kennt jemand von Ihnen die Manufaktur Jörg Geiger in Schlatt bei Göppingen, ein fantastischer Betrieb. Der Gasthof Lamm ist nun ein Restaurant mit buchbaren Abenden, wo unter anderem die verschiedenen Streuobstprodukte angeboten werden. Jörg Geiger hat lange dafür gekämpft, dass die Sorte Champagner Bratbirne erhalten wird. Da kamen sie sogar aus der Champagne, weil die Bezeichnung Champagner als regionaler Sektbegriff ja geschützt ist und wollten ihm verbieten, dass er die Champagner Bratbirne als champagnerartiges Getränk verkauft. Man hat sich dann gerichtlich geeinigt. Geiger darf jetzt seinen Birnenschaumwein bzw. -most so nennen: Birnenschaumwein hergestellt aus der Obstsorte Champagner Bratbirne.

Ich weiß nicht, ob sich noch jemand von Ihnen an den Schwarzen Brei erinnert. Die Basis ist Mehl aus geröstetem Dinkel und Weizen – schätzungsweise nicht jedermanns Geschmack. Als ich mein landwirtschaftliches Praktikum absolvierte, war die Krönung des Frühstücks Schwarzer Brei mit Zwiebeln und Blutwurst. Das habe ich bis heute noch nicht überwunden.

Eine interessante Geschichte ist ebenso der Dickkopfweizen. Das war an der Universität Hohenheim ein großes Thema. Man hatte eine Kreuzung aus Weizen und Dinkel als Dickkopfweizen gezüchtet, die vor allem in England weit verbreitet war, weil man mit der dortigen höheren Feuchtigkeit und den kühleren Bedingungen besser zurechtgekommen ist. Sie war relativ frosthart und somit auch für das Mittelgebirge geeignet und folglich im schwäbischen Bereich ebenso stark verbreitet. Ein Kollege von mir hat die Kreuzung wiederbelebt und produziert mit einer Bäckerei das sogenannte Dickköpfler, ein Kastenbrot aus Dickkopfweizen.

Die schon erwähnte Ermstaler Knorpelkirsche, eine Suskirsche aus dem Ermstal um Dettingen an der Erms, haben wir gleichfalls in die Arche des Geschmacks aufgenommen. Die Schwarze Birne kennt wahrscheinlich niemand; sie ist ein richtiger Spezialfall. Wir haben im Bereich Neuffen, Frickenhausen und Linsenhofen noch ungefähr zehn Birnbäume gefunden, die die Schwarze Birne tragen. Das waren mächtige, 80 bis 140 Jahre alte Bäume, einige abgängig. Die Schwarze Birne ist bedauerlicherweise zur Zeit sehr empfindlich und leidet unter Pilzerkrankungen. Sie ist jetzt auf etwa 30 bis 40 Bäume veredelt worden und damit in sicherer Hand. Es stehen Engagierte dahinter wie Helmut Dolde, der dort eigentlich Winzer ist und auf den Fildern einmal Chemie- und Biologielehrer war. Ohne ihn wäre die Schwarze Birne nicht gerettet worden. Dolde stellt ähnlich wie Geiger einen hervorragenden Birnenschaumwein her. Sollten Sie einmal die Gelegenheit haben, bei Winzer Dolde oder sonstwo einen Birnenschaumwein der Schwarzen Birne zu kosten, dann merken Sie, dass üblicher schwäbischer Most durchaus noch Potenzial nach oben hat.

Vielleicht eher bekannt ist der Stuttgarter Leberkäs, der noch in vielen Metzgereien angeboten wird. Allerdings wird er immer blo auf Bestellung oder an bestimmten Tagen hergestellt, weil er mit seinem Leberanteil recht schnell grau aussieht. Die Leber macht ihn empfindlicher und nicht besser haltbar. Ihn haben wir ebenfalls in die Arche mit aufgenommen.

Damit ist nun eine schöne Palette beisammen; freilich wollen wir gar nicht sämtliche Sorten und handwerklich solide Produkte in die Arche aufnehmen. Wir wollen vielmehr so viel wie möglich retten, indem wir darauf aufmerksam machen und anhand von »Flaggschiff-Erzeugnissen« zeigen, was das Auerordentliche an ihnen ist. So steht das Stuttgarter Gaishirtle genauso wie die Palmischbirne oder irgendeine andere Sorte für vieles aus dem Bereich. Da gibt es Obst, das relativ schnell verderblich und aus diesem Grund vom Frischmarkt verschwunden ist. Deswegen ist insbesondere der Verbraucher gefragt, sich darum zu kümmern. Wie gesagt: Nur wenn der Kunde es kauft, wird es erhalten.

Wir bekommen oft Besuch aus Italien, dem Ursprungsland der Slow Food Bewegung. Dort pflegt man ein völlig anderes Verhältnis zum Essen, zur Gastfreundschaft, zum Tafeln. Unsere Kollegen von Slow Food Italien haben in Schlat bei Jörg Geiger neben seinem Birnenschaumwein auch ein paar andere Produkte aus seiner Manufaktur getestet. Eine indirekte Folge dieser Zertifizierung als Arche-Passagier ist, dass er ganz neue Getränke aus verschiedenen Obstsorten kreiert hat: Proseccos ebenso wie alkoholfreie, mit Kräutern angereicherte Aperitif. Damit ermöglicht Geiger über 200 Obstbauern, die große, alte Streuobstbestände besitzen, einen ordentlichen Lohn für den Doppelzentner. In guten Jahren erbringt Streuobst manchmal lediglich 5 oder 10 Euro je Doppelzentner, Geiger hingegen bezahlt für die Champagner Bratbirne je nach Qualität schon mal 36 Euro plus x. Das bewirkt natürlich etwas. Wir konnten die Italiener davon überzeugen, dass unsere Streuobstprodukte durchaus in einer Liga wie gute Weine in Italien spielen.

Als Landschaftsplaner und Naturschützer freut es uns ungemein, dass man mit solchen Maßnahmen eine Kulturlandschaft erhalten



Streuobstlandschaft bei Schlat

Bildnachweis: Simon Reitmeier – Wenn nicht anders vermerkt, liegen die Bildrechte bei Prof. Dr. Roman Lenz.

kann. Das Foto der Streuobstlandschaft bei Schlat gibt vorne eine der neu gepflanzten Wiesen mit jungen Bäumen wieder. Wir alle wissen, dass Streuobstgürtel zum Landschaftsbild gehören, dass sie überaus artenreich und bedeutsam sind nicht nur für Insekten und Vögel, sondern für die gesamte Nahrungskette in der Ökologie und dass wir damit effektiven Naturschutz betreiben.

Lassen Sie mich noch auf das Filderspitzkraut zu sprechen kommen, das Sie bestimmt kennen. Man riecht es ja immer im Herbst oben auf den Fildern nach der Krauternte, wenn die Krautbiomassenrückstände beginnen, ihre Schwefelverbindungen freizusetzen, um den strengen Geruch einmal etwas wissenschaftlich zu umschreiben. Die große Rolle des Filderspitzkrauts auf den Fildern wird neben vielem anderen beim Krautfest in Leinfelden-Echterdingen deutlich. Damit sind Kulturen, Traditionen verbunden, die eine gewisse gesellschaftliche Relevanz haben und dem Filderspitzkraut einen besonderen Stellenwert einräumen.

Beim Filderspitzkraut waren Slow Food Stuttgart und ich gleichermaßen beteiligt. Die Fildern sind eine ausgesprochen bemerkenswerte Gegend. Filder heißt ja eigentlich Felder und weist auf die guten Standorte hin. Man benötigt ausgesuchte Böden und eine ausreichende Wasserversorgung, dann kann man Kraut anbauen. Mönche haben hier spätestens im 18. Jahrhundert aus den vorherigen Sorten die Spitzkrautformen herausgezüchtet und praktisch ein regionalspezifisches Produkt entstehen lassen mit folgender Benennung: *Brassica oleracea* var. *capitata* for. *alba subv. conica* – da wird es einem auch als Botaniker schwindelig. Wie kann eine Sorte, eine Varietät, einen solch langen Namen haben? Jetzt käme noch der Verweis auf den Landwirtschaftsbetrieb dazu, dann hätte man die exakte Sortenbezeichnung. Es ist erstaunlich, dass eine Art eine so große Zahl an Varietäten, Formen und Sorten vorweisen kann und es ist äußerst selten im Pflanzen- und Tierreich, dass man derart viele genetische Diversitäten ableiten kann.

Bei der Vorbereitung auf meine Diplomprüfung 1981 im Gemüsebau habe ich zwei Gattungen ausgewählt: die *Brassica* (Kohle) – Sie

Kohlgenüsse
 Gattung Brassica
Brassica nigra (n=8)
Brassica oleracea (n=9)

" " var. *silvestris* (Wilder Kohl oder Stachelkohl, Mittelmeerraum)
 " " var. *acephala* (Blätterkohl)
 - subvar. *plana* (Kohl- oder Reumkohl)
 - subvar. *laciniata* (Federkohl)
 - forma *conica* (Grün-, Krauskohl)
 " " var. *sabauda* (Savienkohl = Weißing)
 - subvar. *fimbriata* (Blätterkohl)
 " " var. *capitata* (Kopfkohl)
 f. *alba* (Weißer) subvar. *conica* = Weißkohl
 f. *rubra* (Rot -)
 " " var. *gemmifera* (Rosenkohl)

Diplomaufschrieb Wahlfach Gemüsebau, Uni Hohenheim, R. Lenz, 1981

sehen hier die vielfältigen Arten, Formen, Varietäten – und die Zwiebeln. Der Prüfer hat mich schließlich darauf hingewiesen, dass es ja auch noch die Subvarietät *conica* gäbe, das Filderspitzkraut – also eine unglaubliche Mannigfaltigkeit beim Kohl.

Blumenkohl und Kohlrabi gehen wie das Filderspitzkraut auf den Wildkohl zurück. Ob Kopfkohl, Blumenkohl, Rosenkohl, Kohlrabi, Grünkohl – alles stammt von einer Art und ist durch die Kulturleistung des Menschen herausgezüchtet und an die unterschiedlichen Standorte und Nutzungsbedürfnisse angepasst worden. Das Einzige, was wir bisher beim Kohl noch nicht erreicht haben, ist eine Rübe unten, aber immerhin eine Stängelverdickung. Kohlrabi haben wir geschafft, die Röschen beim Rosenkohl sind uns gelungen, darüber hinaus die Köpfe, die unterschiedlichen Farben, die Blätter oben.

Wenn Sie jetzt über genetische Diversität innerhalb einer Art nachdenken und ich Ihnen die Frage stelle, wie viele Sorten Reis, Weizen, Tomaten, Linsen man sich vorstellen kann und wie viele es

noch gibt, sind die richtigen Antworten sehr erstaunlich. Beginnen wir mit dem Reis und damit einer der Hauptkulturen auf der Welt. Da wird sich schon jede Region einmal züchterisch betätigt haben. Was schätzen Sie, wie viele Reissorten existieren? 2000, 6000, 10 000? Auf den Philippinen bewahrt ein weltweit bekanntes Reiszüchtungs- und Erhaltungsinstitut 35 000 Sorten auf und sagt, es gäbe 100 000. Beim Weizen ist es nicht viel anders.

Es ist unglaublich, welche genetische Vielfalt in einer Art vorkommen bzw. zumindest herausgezüchtet, herausselektiert werden kann. Folgendes Problem liegt auf der Hand: Wenn diese Sorte



Spitzkraut auf den Fildern

verschwindet, dann ist nicht sichergestellt, dass man sie jemals wiederbekommt. Wer weiß, aus welcher Kreuzung oder unter welchen Rahmenbedingungen sie entstanden ist? Vielleicht ist sie endgültig verloren. Deswegen sind Sorten genauso wichtig wie Arten.

Die Abbildung zeigt das Filderspitzkraut von Familie Vohl. Ich fragte Frau Vohl einmal, nach

welchen Kriterien sie selektiere. Welche Köpfe werden im Winter eingeschlagen und im Frühjahr erneut ausgepflanzt? Welche Sorten dürfen blühen und Samen geben, damit man Jungpflanzen als Elternpflanzen ziehen kann? Es dauert schließlich zwei Jahre, bis man Samen erhält. Da antwortete Frau Vohl: »Sie sollten halt nicht so arschig sein.«

Als Regionalgruppe Stuttgart von Slow Food haben wir einmal einen Verkostungsabend gemacht, um sechs Spitzkrautsorten geschmacklich zu testen und herauszufinden, welches Kraut uns am



Verschiedene Spitzkrautsorten

besten schmeckt. Sie sehen hier, dass die Sorten unterschiedlich gedrungene Köpfe und verschiedene Strünke aufweisen, was bei der Verarbeitung entscheidend ist. Es gibt noch zwei Sauerkrautfabriken, wo vor dem Hobeln der Strunk von Hand herausgeschnitten werden muss. Diese Sorten und ihre Eigenschaften sind noch kaum beschrieben, ausgenommen in einer Bachelorarbeit, wo 14 Filderkrautsorten identifiziert werden. Jedes Jahr stirbt ungefähr eine Sorte, weil die Landwirte sagen, »ich tue mir die Züchtereier und die Selektiererei und die Pflanzerei nicht mehr an, sondern ich kaufe eine F1-Hybride aus Holland, als Jungpflanzen hergebracht, und damit ist das Geschäft erledigt«. Wir verlieren – und das bedeutet für mich als Pflanzenökologen so etwas wie den Super-GAU – Sorten, bevor wir überhaupt eine Beschreibung und eine Chance haben, sie zu retten. Bei der Verkostung übrigens haben wir von den sechs Sorten zwei favorisiert und entsprechend darauf eingewirkt, dass wir diese in einigen Gärten privat erhalten.

Das leitet über zu dem, was ich gleich mit dem Genbänkle ansprechen möchte, aber vorher noch die Geschichte mit den Alblinsen. Woldemar Mammel – auch da stecken wieder Persönlichkeiten, »Unternehmer« im besten Sinne dahinter – ist der Begründer der Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa. Er hatte sich 1985 in den Kopf gesetzt, dass er wieder Linsen auf der Schwäbischen Alb haben möchte. Eigentlich war er Biologielehrer, ist dann ausgestiegen und hat zusammen mit seiner Frau, einer ehemaligen Mathematiklehrerin, Milchschafe auf der Alb gezüchtet. Ich weiß es deswegen, weil ich zwei Jahre lang bei den beiden gelebt und dort ein Praktikum absolviert habe und wir gute Freunde sind. Woldemar Mammel hatte sich also in den Kopf gesetzt, die alten Linsensorten erneut auf der Schwäbischen Alb anzubauen. 20 Jahre lang war er Einzelkämpfer, er hat nach Sorten gesucht, diese selbst angepflanzt und sich mit anderen Landwirten zusammengetan. Man muss ja eine relativ flexible und lange Fruchtfolge einhalten, damit die Pflanzen gesund sind und zudem muss man ackerbaulich einiges dazulernen, damit man diese Mischkulturen mit Stützfrüchten überhaupt hinbekommt. 20 lange Jahre kannte niemand Woldemar Mammel und heute sieht man ihn gelegentlich im Fernsehen. Begonnen hat er mit einer französischen Le-Puy-Linse, der Sorte Anicia, das sind



*Sorte Anicia der Öko-Erzeugergemeinschaft
Alb-Leisa
Bildnachweis: Woldemar Mammel*

sehr zarte Pflanzen, die die Abbildung wiedergibt. Wir haben das Unterfangen von der Hochschule aus ein wenig begleitet.

Gewichtige Gründe sprechen für Leguminosen-, für Hülsenfrüchte: Da ist zum einen das pflanzliche Eiweiß. Linsen haben im Grunde genommen stets, vor allem in der schwäbischen Ernährung, eine

Hauptrolle bei der Eiweißversorgung gespielt. Und zum anderen sagt doch das schwäbische Nationalgericht Linsen mit Spätzle ja eigentlich alles – obwohl anscheinend in der Daimler-Kantine im Beliebtheitsgrad die Currywurst immer noch an erster Stelle steht, aber das schaffen wir auch noch. Das war vielleicht sogar das ausschlaggebendste Argument für die Rettung der Alblinsen-Sorten, dass wir hier diese kulinarische Tradition, dieses Nationalgericht haben. Jedem leuchtet es relativ schnell ein, dass zu schwäbischen Linsen mit Spätzle schwäbische Linsen gehören – und eben nicht die aus Kanada oder der Türkei, die kurz vor der Ernte (im konventionellen Anbau) mit Glyphosat totgespritzt werden, damit man sie trocken ernten kann. Das Nationalgericht und die Suche dieses störrischen Bauern haben gut zusammengepasst und zum Erfolg geführt.

Ich hatte die große Ehre und das große Glück, in Sankt Petersburg die Genbank, das N. I. Vavilov Institute of Plant Genetic Resources (VIR), zu besuchen. Dort sind über 2500 Linsensorten archiviert. Drei davon stammen von Züchter Fritz Späth aus Haigerloch, deshalb die sogenannten Späths Alblinsen. In Sankt Petersburg befanden sich die beiden Alblinsen I und II als Import aus Ungarn und der Tschechoslowakei, und die Hellerlinse stammte aus der DDR zu Beginn der 1960er Jahre. Nikolaj Ivanovič Vavilov meinte einmal weise: »Das kann nicht sein, dass die genetische Vielfalt verloren geht. Wer weiß, was man aus denen einmal noch machen kann, schon rein aus Souveränitätsgründen was die Ernährung anlangt.« Folgerichtig hat er alles eingesammelt, was er finden konnte, insbesondere natürlich im östlichen Raum und hat es bis heute gesichert archiviert, sodass es auch den Zweiten Weltkrieg überstand. Für Russland und die dortige Politik war es von großer Bedeutung, dass man diese Ressourcen gehütet hat. Heutzutage beherbergt das Vavilov Institute die drittgrößte Genbank der Welt mit über 350 000 Herkünften. Allein die Linsen machen dort, wie gesagt, 2500 Sorten aus, die man ja alle fünf bis zehn Jahre vermehren muss.

Leider kennen wir derzeit den Zustand der größten Linsen-Genbank, die im syrischen Aleppo liegt, nicht wirklich. Aber man hört,



Linsenübergabe in St. Petersburg, 2007

Bildnachweis: Öko-Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa

dass die meisten Sorten von da jetzt woanders gesichert wurden. Mittlerweile müssen sich Interessierte die Linsen aus Spitzbergen oder einer anderen Genbank besorgen, um folglich die ursprünglich in Aleppo aufbewahrten 9000 Herkünfte in eine Züchtung und damit in Wirtschaftskreisläufe bringen zu können.

Die Sankt Petersburger Genbank ermöglichte es uns 2006, die Alb-linse wiederzufinden. Die Abbildung zeigt Woldemar Mammel und rechts den deutschen Botschafter, neben Institutsdirektoren, Medienvertretern, Engagierten von Slow Food und mir. Wir konnten von dort eine kleine Probe der Späthschen Alblinsen I und II mitnehmen. Aus 100 bzw. 200 Samen sind jetzt wieder Tonnen geworden, die von insgesamt 80 Landwirten auf der Schwäbischen Alb produziert werden. Wir verfügen ebenfalls noch über eine dritte Sorte, diese ist jedoch nicht ganz so gut. So konzentrieren wir uns darauf, die zwei Sorten in die Regionalwirtschaft einzubringen. Die Landwirte, die diese Linsen anbauen, benötigen übrigens keine



15 verschiedene Linsensorten aus Frankreich, Kanada, Italien, Indien und Deutschland im Vergleich

Subvention aus Brüssel. Wir haben es geschafft, den Preis so zu gestalten, dass die Bauern davon leben können und wir zudem Naturschutzeffekte im Auge haben können.

In Nürtingen wie in Hohenheim haben wir das Ganze wissenschaftlich begleitet und die Entwicklung von 15 Linsenpflanzen wieder aufgenommen.

Sie müssen sich vorstellen, dass *Tag der Ernte, 6. August 2008: Kleine Alblinse (links), Große Alblinse (rechts)*

die Linsen 50 Jahre lang verloren gegangen waren. Es gab nur noch sehr wenige ältere Landwirte, die überhaupt noch wussten, wie das geht. Dabei war es nicht der mangelnde Ertrag, der die Alb-



linse I und II zum Verschwinden gebracht hatte, sondern es war schlichtweg die Importware aus dem Ausland, die billiger angeboten werden konnte. In Deutschland gab es tatsächlich eine Zeit, in der es gleichgültig war, woher die Nahrungsmittel kamen. Der Preis einer Ware war das Entscheidende und da sind Kanada, die Türkei und gleichfalls Frankreich günstiger.

Die Bilder auf Seite 22 veranschaulichen, dass Linsen in den Feldern recht unscheinbar und deshalb manchmal kaum zu erkennen sind. Stützfrucht ist meistens Braugerste, an der sich die Linse hochrankt. Das ist wichtig, weil sie sonst auf den Boden gedrückt wird und unter Umständen von Schimmelbefall bedroht ist. Die Landwirte begannen selbst, andere Stützfrüchte zu testen, die man wirtschaftlich gut verwerten kann. Bei Braugerste und Hafer funktioniert das. Auch Buchweizen ist eine ausgezeichnete Frucht, aus der man viel machen kann. Allerdings hat sich gezeigt, dass der Schwabe Buchweizen kaum kennt, da dieses Knöterichgewächs hier, im Gegensatz zu Norddeutschland, bis dato nicht angebaut wurde. Diesen in den schwäbischen Garten zu bringen, wird uns vermutlich nicht gelingen.

Für uns an der Hochschule höchst interessant und von Bedeutung war, die Begleitflora zu untersuchen. Sie sehen auf Seite 24 als Beispiele von Rote Liste Arten drei verschiedene Unkräuter. Eines davon war in Baden-Württemberg verschollen und ist auf dem Linsenacker wieder aufgetaucht. Es handelt sich um eine bemerkenswerte Kultur, die am Anfang lange braucht, bis sich der Bestand schließt. Dadurch gelangt viel Licht hin und die Samen von Unkräutern noch vor 30 Jahren beginnen zu keimen, was sie sonst nie geschafft haben, da die Bestände immer zu schnell zugegangen sind. Wir haben in diesem Fall also eine richtige Wiederbelebung der Unkrautflora.

Lassen Sie mich einen weiteren Aspekt ansprechen, der gerade intensiv diskutiert wird. Jede Pflanze beherbergt mindestens 10, wenn nicht 100 Wirtstiere – meist Insekten –, also Lebewesen, die abhängig sind von dieser Pflanze. Und Insekten sind ja die Hauptnahrungsgrundlage von Vögeln. Wenn zu wenig Pflanzenarten



Rote Liste Arten (von links nach rechts): *Anagallis foemina* (Blauer Gauchheil), *Odontites vernus* (Frühlings Zahntrost), *Kickxia spuria* (Eiblättriges Tännelkraut)

vorhanden sind, dann haben wir zu wenig Insekten und wiederum zu wenig Vögel.

Gerne möchte ich im Folgenden noch auf das genauer eingehen, was hier in den letzten zwei bis drei Jahren ehrenamtlich entstanden ist und was sich in dem Verein Genbänkle zusammengeschlossen hat. Der Alblinsen-Förderverein, meine Hochschule und andere haben sich zu diesem Netzwerk bereit erklärt, das im Prinzip Sortenretter und Sortenerhalter zusammenbringen möchte. Wer also eine Sortenrarität besitzt, die traditionell einmal weit verbreitet war, nun jedoch selten geworden ist, soll die Möglichkeit haben, sich zu melden. Und wer an solchen Sorten interessiert ist, soll dies gleichfalls tun können. Diese Menschen führen wir mittels einer Datenbank über das Internet (www.genbaenkle.de) und zudem über Symposien und Veranstaltungen zusammen. Wir sind der Meinung, dass wir nicht eine Genbank brauchen, sondern im Grunde genommen viele Genbänkle, viele Gärten, Plätze, Felder, wo diese Sorten angebaut und wieder genutzt werden. Wir haben bereits angesprochen, dass wir ohne die Genbank wie beispielsweise

se die in Sankt Petersburg bestimmte Sorten nicht mehr zur Verfügung hätten. Aber diese am Leben zu erhalten, sie vielleicht unter andersartigen Umweltbedingungen weiter zu selektieren, das ist eine zusätzliche Herausforderung. Dazu benötigen wir die Vernetzung derer, die in diesem Bereich aktiv sind.

Woldemar Mammel übte bei dieser Grundidee einen maßgeblichen Einfluss aus und er gilt als wichtiger Namensgeber für den Genbänkle-Verein. Von ihm stammt der Spruch, dass wir »viele Genbänkle« – typisch schwäbisch mit der Verkleinerungsform – nötig haben. Mit einem gerüttelt Maß an Ironie haben wir dann beschlossen, dass wir den Begriff Genbänkle wählen, obwohl wir ja eigentlich mit einer normalen Genbank wenig bis nichts zu tun haben. Wir archivieren also üblicherweise nicht die Sorten für die nächsten 20 Jahre in der Gefriertruhe – das machen wir bloß in Ausnahmefällen –, sondern wir vernetzen die Menschen, die hier aktiv sein wollen. Im Moment erhalten wir lediglich eine kleine Förderung von der Hochschule sowie vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz.

Unternehmen wir noch einen kleinen Ausflug in die Züchtung. Die 15 wesentlichsten Nutzpflanzen nach Erntemenge weltweit sind die Klassiker wie Zuckerrohr und Mais bis hin zur Hirse und Zwiebel. Wir haben es mit verschiedensten Züchtungsphasen seit der Sesshaftwerdung des Menschen zu tun: Auslese-, Kreuzungs-, Hybridzüchtung, Gewebekultur, Gentechnik und zum Schluss die CRISPR/Cas-Methode. Hier steckt also viel Wissen drin und es handelt sich um einen riesigen Wirtschaftszweig. Allein diese 15 Hauptnutzpflanzen machen einen gigantischen Umsatzanteil aus.

Wir haben von 75 000 essbaren Pflanzen 20 000 genutzt; 90 % der Welternährung fokussieren sich mittlerweile gerade einmal auf 20 Arten – ein enormer Konzentrierungsprozess. Drei Pflanzenarten, Reis, Weizen und Mais, decken 60 % unseres Kalorienbedarfs ab. Dieser gerade stattfindende Konzentrierungsprozess trägt mit Schuld daran, dass das Sortenspektrum zunehmend schmaler wird. Die Hauptakteure bei der Pflanzenzüchtung sind große Konzerne, denn für eine Sortenentwicklung sind viel Geld, Platz und Zeit er-

forderlich. Und wenn das die Grundlage für die Welternährung der Zukunft ist, dann gestalten eben diejenigen Konzerne am meisten mit, die sich das entsprechend leisten können.

Wir hatten 1985 Werte von 18 Milliarden Dollar an gehandeltem Saatgut. Die vier größten Unternehmen im Saatgutbereich verzeichneten einen Marktanteil von 8 %. 2017 erlebten wir eine Verdreifachung des gehandelten Saatguts und die vier beanspruchten knapp 80 % Marktanteil. Diese Konzentration birgt Vor- und Nachteile, über die man nachdenken muss. Wenn diese Weltunternehmen überwiegend gentechnisch verändertes Saatgut sowie F1-Hybride produzieren, dann verlieren wir die sogenannten samenfesten Sorten und die Sortenvielfalt weitaus schneller – dies vor allem dann, wenn es heute um einen Marktanteil von 80 % geht im Vergleich zu wenigen Prozenten nur ein paar Jahrzehnte zuvor. Deswegen ist es so bedeutsam, dass man danach schaut, wie die Sortenvielfalt am besten erhalten werden kann. Im Gemüsebereich, ich habe es schon angedeutet, ist es besonders dramatisch: 75 % der Gemüsesorten sind seit der Mitte des letzten Jahrhunderts verschollen. Das ist gravierend. Die Zahl der Reissorten in Ländern wie Indien betrug einmal 30 000. Heutzutage werden bloß noch 50 Sorten angeboten, die wirtschaftlich relevant sind.

Die Herausforderungen bestehen jetzt nicht allein darin, Sorten zu retten und sozusagen »Briefmarken zu sammeln«, Naturschutz und genetischen Ressourcenschutz zu betreiben, sondern wir müssen uns auch eine gewisse Handlungsfähigkeit erhalten, indem wir noch auf die Sorten zugreifen können. Zudem benötigen wir innovative Sorten für trockene, versalzten Ackerflächen und spezielle, um auf den Klimawandel und auf neue Schädlinge reagieren zu können. Für die Weiterzüchtung ist dieser Sortenpool enorm wichtig und das ist den großen Konzernen natürlich bekannt. Deswegen freuen sie sich, wenn wir die Sorten retten, denn dann bleiben diese ja öffentlich zugänglich und man kann auch später einmal darauf zugreifen. Somit spielen wir diesen Unternehmen eher ungewollt in die Hände; immerhin lassen diese uns wenigstens das machen, was wir für richtig halten.

Betrachten wir noch die irische Kartoffelhungersnot 1845: Damals sind 1 Million Menschen verhungert. Das lag daran, dass man lediglich eine Sorte, nämlich Lumpen, in Irland verbreitet hatte. Überhaupt verfügte man damals über zu wenige Sorten, denn diese waren ja erst kurz zuvor aus Südamerika eingebürgert worden. Man baute also nur die eine Sorte an, wobei es prompt zu einer Massenkonzentration mit Krautfäule und dem Totalausfall einer Jahresernte kam. Das war in jener Zeit lebensgefährlich.

Vielfalt mindert also das Risiko, ermöglicht die Anpassung und macht unabhängiger. Natürlich ist das nicht einfach. Wir müssen darauf achten, dass die Sorten sortenrein bleiben, dass Fremdbestäuber nicht ständig fremdbestäubt werden und dass dann die Sorte selbst verschwindet. Grundsätzlich sind drei verschiedene Strategien zu fahren, um diese Sorten zu bewahren und wir sind der absoluten Meinung, dass die Sortenerhaltung eine hoheitliche Aufgabe darstellt. Wir könnten sagen, »das ist doch schön, dass ein Klaus Lang und das Genbänkle und ProSpecieRara so viel machen«, aber genau genommen geht es hier um das kulturelle Erbe einer gesamten Region und damit zugleich von Schwaben und von Baden-Württemberg. Aus diesem Grund ist es eine hoheitliche Aufgabe der Politik, den Sortenerhalt zu unterstützen. Wir können das nicht der Agrarindustrie überlassen, denn diese muss anders agieren, andere Schwerpunkte setzen. Sie freut sich zwar, wenn sie gelegentlich auf die alten Sorten zugreifen kann, jedoch macht sie ihr Geld mit ganz anderen Dingen. Deshalb muss es meines Erachtens eine staatliche Unterstützung für den Sortenerhalt im Gemüse- und Obstbereich geben. Auf dem Obstsektor tut sich bereits ein bisschen mehr, da haben wir Forschungsstellen und den Sortenerhalt in zahlreichen Gärten. Im Gemüsebereich kennen wir das überhaupt nicht, auch in Hohenheim nicht. Auf die Politik und Gesetzgebung will ich an dieser Stelle nicht näher eingehen.

Ich deutete eben an, dass wir in Ruhe gelassen werden, wenn wir die traditionellen Sorten, die zum Teil nicht angemeldet sind und die nach dem Verkehrsgesetz eigentlich gar nicht in den Verkehr

gebracht werden dürfen, verbreiten. Es handelt sich hier ja um Nischen und kleine Mengen und überwiegend um eine Unkostenerstattung oder einen Sortentausch. Deswegen ist es möglich, so etwas wie dieses Genbänkle einzurichten und zu betreiben. Ein weiterer Vorteil dabei ist, dass wir regional verortbar sind. In unserer Datenbank sieht man, wo Anbieter mit den entsprechenden Auflistungen von Sorten zu finden sind. Wir haben in Baden-Württemberg rund 220 Sorten in der Datenbank gelistet, die mit ihren Eigenschaften beschrieben und von denen hoffentlich die allermeisten verfügbar sind.

Uns beschäftigt gerade besonders die sogenannte Schwabenbohne, die früher hier sehr verbreitet war. Haben Sie schon einmal von der Schwabenbohne gehört, können Sie etwas mit ihr verbinden? Ihre Farbe verdeutlicht, dass sie wie die Steirische Käferbohne eine Feuerbohne ist: eine rot-schwarz gescheckte Stangenbohne mit relativ großen Kernen. Wahrscheinlich handelt es sich um mehrere Sorten. Sie ist ein Fremdbefruchter, das heißt relativ sortenlabil. Diejenigen, die sie mit entsprechenden Abständen zu anderen Feuerbohnen weiter vermehrt haben, hatten fast jedes Jahr die gleiche Sorte. Sie konnten sich dann die schönsten Exemplare aussuchen und den Anbau fortsetzen. Es handelt sich um eine ausgesprochen dankbare Sorte, die im Übrigen relativ kälteunempfindlich und ziemlich wuchsfreudig ist. Sie passt vor allem zu Oberschwaben, aber gleichfalls zu raueren Klimaten wie auf der Schwäbischen Alb. Aktuell haben wir aus Ravensburg und Ulm jeweils eine Sorte von Schwabenbohnen und suchen weiter.

Damit ist eine zusätzliche Aufgabe des Genbänkles angedeutet. Wir informieren auf unserer Homepage und stellen Fragen, wer beispielsweise etwas von Schwabenbohnen weiß oder gar noch eine bei sich in der Schublade hat. Zusammen mit dem Landesverband für Obstbau, Garten und Landschaft Baden-Württemberg e.V. (LOGL), der seinen Sitz hier in Stuttgart hat, haben wir eine Kampagne gestartet mit einem Aufruf in der Zeitschrift Obst & Garten und recherchieren, wer noch alte Sorten besitzt. Ich habe ja zu verdeutlichen versucht, wie viel inzwischen verschollen ist und dass

sich der Prozess des Verschwindens zunehmend beschleunigt. Es ist also allerhöchste Zeit. Mit diesen Aktivitäten hoffen wir, demnächst einmal eine Schwabenbohne präsentieren zu können.

Blicken wir nochmals auf das Beispiel Linsen. Die Alblinsen waren vollkommen verschwunden, jetzt wachsen sie wieder auf ca. 200 Hektar. Der Antrag für das EU-Gütezeichen geschützte geografische Angabe wurde gestellt, ruht aber derzeit. Die Linse hat eine Erzeugergemeinschaft und ist wahrhaft eine Erfolgsgeschichte: ein kleiner Wirtschaftsfaktor der Landwirtschaft in der Region. Die Schwabenbohne hat das nicht geschafft – aber möglicherweise ändert sich das noch. Die Steirische Käferbohne, ein bisschen größer als die Schwabenbohne, mit anderen Sorten und anderem Klima, wurde in die europäische Schutzkategorie aufgenommen, ja sogar in die geschützte geografische Ursprungsbezeichnung. Damit kann man das Kilo für 15 Euro verkaufen und nicht für 5 Euro. Davon leben wiederum einige Landwirte. Und die Kunden erhalten ein ausgewiesenes, nachvollziehbares, transparentes Qualitätsprodukt.

Unser stetes Leitbild sollte sein, dass wir ein paar Sorten als »Flaggschiffe« verwenden, ähnlich wie die Arche, die sozusagen stellvertretend gerettet hat. Dies wird wahrscheinlich in Zukunft noch wichtiger werden, wenn Sie nur an die Eiweißversorgung durch pflanzliches Eiweiß denken. Wir müssen ein Stück weit vom tierischen Eiweiß weg und den Schwerpunkt auf pflanzliches legen. Dann werden Sie sehen, welch beachtliches Potenzial dies birgt.

Lassen Sie mich zuletzt noch darauf hinweisen, dass Sie sehr gerne Mitglied in unserem Verein werden können.

Fragen aus dem Publikum

Thomas Schnabel:

Herzlichen Dank, Herr Lenz. Die Aspekte, die Sie uns vorgetragen haben, sind wie die Geschichte elementare Bestandteile der Kultur einer Region und eines Landes. Das Problem dabei ist, dass Geschichte nicht verschwindet, man vergisst sie vielleicht, während hier ja Dinge verschwinden können und nie mehr wiederkommen und man sich dessen womöglich nicht einmal bewusst ist. Die Alblinsen sind mir ein Begriff; ich muss aber zugeben, dass mir Schwabenbohnen und Albschnecken bislang völlig unbekannt waren. Ist denn die Albschnecke eine Art Weinbergschnecke?

Roman Lenz:

Die Albschnecke ist tatsächlich eine Art Weinbergschnecke; da verweise ich gerne auf einen meiner Artikel. Ich hatte einmal eine Hausarbeit an meine Studenten vergeben, mit der Aufgabe, nach regionalen Produkten auf der Schwäbischen Alb zu suchen und eine ansprechende Homepage zu kreieren. Das war vor 20 Jahren, als man noch kaum Homepages gemacht hat, aber die Studenten Lust darauf hatten. Diese studentische Gruppe entwickelte also eine Website über das Lautertal und ließ darüber digitale Schnecken laufen. Das war außerordentlich schwierig zu programmieren und die Studierenden waren überaus stolz auf ihr Ergebnis. Auf meine Frage, warum ausgerechnet diese Schnecken, meinten sie, dass das Lautertal einst eine Art Schneckenhochburg gewesen sei. Man hatte dort Weinbergschnecken in Gärten gemästet, die sich zur Winterruhe eingedeckelt haben. Die Schnecken wurden dann in Fässern nach Wien und Budapest transportiert, später sogar nach Paris, als man mit dem Zug fahren konnte. Den Winter über verkauften Mägde und Knechte auf den Märkten in Wien und Budapest diese Schnecken und sind im Frühjahr zurückgelaufen, wobei sie die Fässer vor Ort gelassen haben. Nach dieser Geschichte war ich also mehr oder weniger gezwungen, mich einmal um Schnecken zu kümmern.

Das Interessante für die Arche des Geschmacks war, dass die eingedeckelte Schnecke in der Winterruhe tatsächlich anders schmeckte, obwohl sie von der gleichen Art wie die gewöhnliche Weinbergschnecke ist. Sie schmeckt deswegen anders, weil sie sich für den Winter einen kleinen Fettvorrat – ein wichtiger Geschmacksträger – angefressen hat. Außerdem hat sie sich entschleimt, da sie in ihrem Häuschen mit Deckel nicht so viel Feuchtigkeit benötigt. Das alles machte sie zu einem erstklassigen Produkt – überhaupt nicht vergleichbar mit dem, was Sie sonst an »Kriecherschnecken« kaufen können.

Frage:

Wie ist denn der Geschmack von Alblinsen? Sind sie im Blindversuch zu unterscheiden von denen aus Indien oder anderswoher?

Roman Lenz:

Ja, sie sind durchaus unterscheidbar. Wir haben mehrere Verkostungen gemacht. In der Regel wird der Geschmack intensiver, je kleiner die Linse ist, weil das Aroma in der Schale sitzt und der relative Schalenanteil etwas größer ist. Natürlich gibt es sortenspezifische Unterschiede, die Sie gewiss schmecken können.

Frage:

Ich habe eine Frage zur Genbank in Spitzbergen. Wem gehört solch eine Institution und wer pflegt diese Samen? Das sind ja große Aufgaben, die sicherlich viel Geld kosten.

Roman Lenz:

Das Svalbard Global Seed Vault (Weltweiter Saatgut-Tresor auf Spitzbergen) ist laut Wikipedia ein Projekt des Welttreuhandfonds für Kulturpflanzenvielfalt (Global Crop Diversity Trust, GCDT). Aufgabe ist die langfristige Einlagerung von Saatgut zum Erhalt und Schutz der Arten- und Varietäten-Diversität von Nutzpflanzen. Der Welttreuhandfonds hat beschlossen, eine gemeinsame, weltweite Genbank einzurichten, die unter bestimmten Rahmen-

bedingungen zugänglich gemacht wird. Im Prinzip sind also die Sorten frei und man muss kein Geld dafür bezahlen, wenn man eine Probe haben möchte. Die Bewirtschaftung teilen sich mehrere Länder. Spitzbergen speziell wurde deswegen ausgewählt, weil man den Permafrost nutzen wollte. Die Kühlung ist sehr wichtig, damit die Sorten möglichst lange keimfähig gehalten werden können und nicht so oft angebaut werden müssen. Norwegen hat zugesagt, sich an dem Bau zu beteiligen und die Grundwartung zu übernehmen, aber es fließen zugleich Gelder von den Vereinten Nationen.

Thomas Schnabel:

Soweit ich weiß, wird das hauptsächlich von den Vereinten Nationen getragen. Man versucht, Genbanken wenn irgend möglich in denjenigen Ländern mit den traditionell meisten Sorten anzusiedeln wie beispielsweise die Kartoffeldatenbank in Lima, da es in Peru über 4000 Sorten Kartoffeln gibt. In Lima finanziert die UNO meines Wissens nach 90 % des Etats.

Frage:

Herr Lenz, Sie beschrieben den atemberaubenden Rückgang der Sorten. Sie führten diesen auch darauf zurück, dass eine starke Konzentration von Produzenten stattfindet und dass sich der Markt eben auf wenige Sorten beschränkt. Was lässt sich denn von denjenigen Sorten, die nicht verkauft und jetzt nicht mehr angebaut werden, in solchen Samenbanken für die Zukunft erhalten? Sie sagten ja, dass bei Gemüse, wenn es zwei, drei Jahre nicht angepflanzt wird, keine Chance der Erhaltung oder Konservierung besteht.

Roman Lenz:

75 % plus/minus der Sorten sind mittlerweile verschwunden, einfach weg. Die übriggebliebenen können in Genbanken aufwendig in Gefriertruhen oder in flüssigem Stickstoff aufbewahrt werden und es besteht die Möglichkeit, sie wieder auszusäen. Prinzipiell

kann man sie damit erhalten, aber man muss es auch tun. Im Moment ist es noch ungewiss, wie viel Prozent weiter verloren gehen werden. Nehmen wir eine Filderbäuerin: Sie schickt ihre Krautsorte sicherlich nicht nach Gatersleben, sondern sie gibt deren Vermehrung eines Tages einfach auf. Wir müssen damit rechnen, dass der Rückgang sich weiter fortsetzt, wenn wir keine regional tätigen Erhalter und ggf. Genbanken oder eine Inwertsetzung über den Wirtschaftskreislauf haben.

Nun noch ein paar Bemerkungen zu den Erhaltungsmöglichkeiten bei Gemüsesorten. Bei minus 18 Grad in der normalen Gefriertruhe kann man die Lebensdauer verlängern und bei minus 270 Grad in flüssigem Stickstoff noch ausgedehnter. Das können Sie ebenso bei kurzlebigen Gemüsesorten unternehmen, doch da muss man sich darum kümmern. Ansonsten hilft eigentlich nur, immer wieder auszusäen. So hat man es in Sankt Petersburg mit den Alblinsen gemacht. Als wir die Linsen bekommen haben, war das allerdings nicht mehr eine einzige Sorte, denn es war bereits zu irgendwelchen »Hochzeiten« mit russischen Sorten gekommen. Das bedeutet, man muss die Sorten dann auch wirklich betreuen und dies ist in den Genbanken leider nicht hundertprozentig gewährleistet, da zwar die Sorte verwendet wird, man freilich bisweilen zu wenig über selbige weiß. Man baut die Sorte lediglich an, damit sie weiter überlebt, und achtet nicht unbedingt auf Sortenreinheit. Das haben wir bei den Alblinsen selbst erlebt.

Frage:

Ich habe eine Frage zu einem Gemüse, das zwar nicht gerade schwäbisch ist, das mir jedoch sehr am Herzen liegt und womöglich können Sie mir weiterhelfen. Es geht um Paprika. Die Älteren unter Ihnen wissen vielleicht noch, wie Paprika einst geschmeckt hat und wie es durch das ganze Haus geduftet hat, wenn es Gefüllten Paprika gab. Ich finde, dass dieser Geschmack und Geruch stark zurückgegangen sind; heute schmeckt er nach gar nichts, selbst im Bioladen nicht. Ich weiß nicht, ob man mir da beipflichtet und ob es jemanden gibt, der den wohlschmeckenden Paprika auch

so vermisst wie ich. Nun suche ich seit langem Samen, um Paprika anzupflanzen, der wieder so gut ist wie früher. Wissen Sie, wo man einen solchen erhalten kann?

Roman Lenz:

Um Paprika habe ich mich bislang wenig gekümmert, aber mir fällt eine Sorte ein, die Augsburger Rot heißt. Hier im Stuttgarter Raum gab es wohl keine heimische Sorte, da haben wir ziemlich genau hingeschaut. Ich denke eher an typische Gartenstädte wie beispielsweise Bamberg, ein Gemüseanbaugesbiet, das zahlreiche eigene Sorten hervorgebracht hat, weil die Böden und das Klima sehr gut sind und zugleich Käufer vorhanden waren. So entwickelten sich dann regionalspezifische Sorten. Schauen Sie zudem in Richtung Heidelberg, Heilbronn, Augsburg und damit in wärmebegünstigte, städtische Bereiche, ob möglicherweise nicht doch die eine oder andere Sorte auffindbar ist. Natürlich können Sie ebenfalls beim Genbänkle nachfragen, was wir herausgefunden haben; ich werde auf jeden Fall recherchieren, ob in unserer Datenbank Augsburger Rot aufgeführt ist.

Übrigens kann ich mich noch gut an das starke Aroma von Paprika erinnern. Aber eines muss ich gestehen: Wenn es bei uns Gefüllte Paprika mit Reis gab, war es nicht unbedingt das, was meinen Bruder und mich angezogen hat.

Frage:

Die Beispiele, die Sie anführen, stammen ja vorrangig aus dem Bereich der Nutzpflanzen. Wenn man allerdings im Augenblick die öffentliche Diskussion verfolgt, wird der Verlust an Sorten noch wesentlich breiter gesehen. Beschäftigt sich Ihr Genbänkle in erster Linie mit Nutzpflanzen?

Roman Lenz:

In der Hauptsache widmen wir uns Gemüse; Feldfrüchte wollen wir mit aufnehmen. Obst decken bereits andere ab, deswegen brauchen wir da nicht unbedingt aktiv zu sein. Mit den echten Wildfor-

men, den Wildpflanzen im Sortenbereich oder den Wildtieren im Rassenbereich, beschäftigen sich höchstens ein paar wenige Universitäten. Gerade was Wildpflanzensorten wie Gräser oder Kräuter anbelangt, ist es äußerst dünn. Mein Kollege auf dem Botaniklehrstuhl in Regensburg unterhält ein Projekt zu Sorten im Wildpflanzenbereich und kämpft jährlich um Fördermittel, damit er überhaupt eine Chance bekommt, diese genetische Varietät näher zu beschreiben. Es ist ein enormes Problem in der universitären Landschaft, dass wir auf der Sorten- und Rassenebene praktisch keine Forschung betreiben. Bei Kulturpflanzen, wie gesagt, geht es noch ein bisschen besser.

Wir Naturschützer haben uns schon früher darüber unterhalten, wie denn das sein kann, dass 70 % unserer Amphibien auf der Roten Liste stehen. Ja, das war ein Schock, gleichermaßen für die Gesellschaft. Ebenfalls: 70 % der Vögel, 70 % der Fische – das sind enorme Zahlen. Und jetzt stellen wir fest, dass auch 70 % der Kulturpflanzensorten längst verschwunden sind. Das ist ja eigentlich mindestens genauso blamabel.

Frage:

Wird das Filderkraut ebenso aussterben? Ich habe Bedenken, da die Anbaufläche unterdessen zurückgeht und die Flugzeuge ihr Kerosin ablassen. Wie denken Sie über das Filderkraut in der Zukunft? Und was können Sie zum Rhabarber sagen? Wir haben seit 20 Jahren eine Sorte, die vererbt worden ist und unsere Nachbarn begeistert. Gibt es verschiedene Sorten beim Rhabarber?

Roman Lenz:

Das Filderkraut, das Filderspitzkraut wird nicht aussterben, ebenfalls nicht ein gut gemachtes Sauerkraut, weil man es relativ leicht zu Hause zubereiten kann, deswegen bin ich diesbezüglich optimistisch. Aber es besteht durchaus das Problem, dass wahrscheinlich von den 14 Sorten, die einer meiner Studenten noch vor 15 Jahren gefunden hat, vieles bereits weg ist. Was wir gesichert haben sind 10 Sorten in gärtnerischer Obhut, allein 6 bei uns in Nür-

tingen, und an die 10 haben die Junggärtner in Hohenheim zusammen mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Filderspitzkraut. Diese Erzeugergemeinschaft ist letztes Jahr gegründet worden. Jetzt haben sich ein paar Familien und zumindest einer der beiden Sauerkrauthersteller mit diesen zusammengetan und erhalten die Sorten. Welche davon wirtschaftlich relevant bleiben, wird man sehen, denn beim Filderkraut geht ja auch der Trend zum »Singlekopf« mit einem dreiviertel Kilo, während ein veritables Filderspitzkraut durchaus 3,5 Kilo aufwärts vorweisen kann.

Beim Rhabarber ist es ähnlich wie beim Spargel: Es handelt sich um eine typische Hausgartenpflanze, die regional sehr unterschiedlich sein kann, weil sie von Betreuern, Hausfrauen, Familien selektiert wurde, und es existieren tatsächlich lokalspezifische Varietäten. Allerdings haben wir bei dieser Pflanze fast noch nichts unternommen. Als Genbänkle sind wir noch zu jung, um Aussagekräftiges liefern zu können, was es da alles gibt. Das Thema ist auf jeden Fall wichtig und man sollte recherchieren.

Thomas Schnabel:

Mit diesem zumindest kulinarisch positiven Ausblick schließen wir den heutigen Abend. Mich irritiert, dass auf der Forschungsseite noch solch beachtliche Lücken bestehen und dass man eigentlich so wenig weiß. Und was man nicht weiß, das kann man natürlich nicht erhalten. Deswegen ist es meiner Meinung nach besonders wichtig, dass man in der Forschung nochmals zulegt und dass man, so wie Sie es beim Filderkraut geschildert haben, im bäuerlichen Bereich Anregungen gibt. Ich kann mir vorstellen, dass viele Landwirte über die Situation nicht glücklich sind und sich ebenso ihre Gedanken machen. Wenn die ökonomischen Rahmenbedingungen nur einigermaßen stimmen, würden sie sicherlich auch anderes produzieren und anbieten und das einmal Erkannte an die nächsten Generationen weitergeben wollen. Jeder Einzelne von uns kann durch sein Kaufverhalten relativ viel bewegen. Im Moment unternimmt ja der Handel mehr in Richtung Diversität und Bioprodukte als die Politik. Ein Discounter, der plötzlich Bioprodukte anbietet

tet, scheint darin ja einen Markt zu sehen. Das ist eine sehr erfreuliche Tatsache, während sich die Politik mit einer Umstellung deutlich schwerer tut.

Einwurf:

Die Politiker verlangen doch von uns, dass wir freitags kein Fleisch mehr essen!

Thomas Schnabel:

Auch die Kirche hat über Jahrhunderte hinweg Regeln für den Freitag aufgestellt. Erlaubt waren Fisch oder Maultaschen als sogenannte Herrgottsbscheißerle. Von daher sind wir das im christlichen Abendland gewöhnt. Es geht meines Erachtens aber nicht darum, einen Tag zu dekretieren oder irgendjemandem etwas vorzuschreiben. Vielmehr geht es darum, dass wir das aus Überzeugung tun und dass wir, wenn jeder sich nur ein bisschen verändert, viel bewegen. Da setze ich große Hoffnung in die Marktwirtschaft. Wenn etwas nachgefragt wird, wird es auch produziert; doch wenn man etwas nicht mehr kauft, dann wird es eben nicht mehr angeboten. Das funktioniert in unserem System, und gerade in der Nahrungsmittelindustrie, ausgesprochen gut. Es ist enorm, was sich in den letzten 20, 30 Jahren an wirklich Positivem entwickelt hat, wenn auch noch viel zu tun bleibt. Das heutige Angebot unterscheidet sich diametral von dem, was es vor 30, 40 Jahren hier im Land gab. Ich denke, wenn wir an dieser Stelle weitermachen, dann besteht durchaus eine Chance. Wir haben eingangs intensiv darüber diskutiert, ob wir auf die Vernunft der Menschen hoffen dürfen oder ob wir wieder Katastrophen brauchen, damit sich etwas verändert. Als Historiker habe ich bisweilen die Befürchtung mit der Katastrophentheorie, aber als aufgeklärter Mensch sollte man immer auf die Vernunft bauen und bei der Schwäbischen Gesellschaft ja in ganz besonderem Maße.

Prof. Dr. Roman Lenz

Dekan der Fakultät Umwelt Gestaltung Therapie (FUGT) an der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Geislingen-Nürtingen (HfWU)

1976	Studium der Agrarbiologie an der Universität Hohenheim
1982	Diplom
1985	Umweltschutzbeauftragter in der Unteren Naturschutzbehörde
1986	Assistent am Lehrstuhl für Landschaftsökologie, TU München Weihenstephan
1991	Promotion zum Dr. sc. agr. an der Universität München Weihenstephan
1992	Abteilungsleiter der Projektgruppe Informationssysteme für die Umweltforschung und -planung am GSF Forschungszentrum für Umwelt und Gesundheit, Neuherberg
seit 1995	Geschäftsführer Büro uisproject
1996	Berufung an die HfWU
1997 bis 2010	Beauftragter für internationale Hochschulangelegenheiten der Fakultät Landschaftsarchitektur, Umwelt- und Stadtplanung
1998 bis 2009	Leiter des Instituts für Landschaft und Umwelt (IAF) der HfWU
2000 bis 2009	Mitglied des Hochschulrats der HfWU
04 2001 bis 09 2001	Visiting Scientist at the EC Joint Research Centre in Ispra, Institute for Environment and Sustainability, Unit Atmosphere-Biosphere Interactions
seit 2003	Studiengangsleiter International Master for Landscape Architecture (IMLA)
2004 bis 2010	Gastprofessor für Landschaftsgeografie an der Babes-Bolyai University, Cluj-Napoca, Rumänien
12 2007 bis 02 2008	Visiting Scientist at the Tasmanian Parks and Wildlife Service, Australien

seit 2012
seit 2014

Chefredakteur der Zeitschrift Landscape Online
Dekan der Fakultät Landschaftsarchitektur, Umwelt-
und Stadtplanung

Mitgliedschaften

Arbeitsgruppe Landnutzung und Landnutzungswandel in ländlichen Räumen
der Akademie für Raumforschung und Landesplanung, Hannover (ARL)

Vorsitzender der deutschen Region der Internationalen Gesellschaft für Land-
schaftsökologie (IALE-D)

Redaktionsausschuss der Zeitschrift Ecological Indicators (Elsevier)

Vorsitzender des Beirats Geopark Schwäbische Alb

Publikationen und Forschungen

siehe <https://www.hfwu.de/roman-lenz/>

Schwäbische Gesellschaft e. V. Geschichte und Ziele

Als Robert Bosch und Peter Bruckmann im Jahre 1918 den Beschluss fassten, die »Württembergische Gesellschaft« zu gründen, hatte der letzte deutsche Kaiser gerade abgedankt, und die bürgerliche Gesellschaft ging zum ersten Mal in unserem Lande daran, sich selbst in einem neuen Staatswesen zu organisieren. Beide erkannten damals zu Recht, dass es zur Formulierung und Durchsetzung gemeinsamer, eigenverantworteter Ziele in einem demokratischen Staat des Gesprächs unter Gleichgesinnten, zum Engagement für die Gemeinschaft bereiter Bürger und der vertieften Beschäftigung mit den Grundsatzfragen unseres Volkes bedarf. Ähnliche Motive haben Theodor Heuss und seine politischen Freunde bewegt, als sie die Gesellschaft nach dem Zweiten Weltkrieg erneuerten und ihr nun den weiter greifenden Namen »Schwäbische Gesellschaft« gaben.

»Die Gesellschaft hat den Zweck, die bewährten Eigenschaften des schwäbischen Wesens: freiheitliche, demokratische Grundeinstellung, soziale Gesinnung und Toleranz auf allen Gebieten der Kultur zu pflegen und im öffentlichen Leben zur Geltung zu bringen. Insbesondere erstrebt sie die Verständigung der Völker auf dem Boden des Rechts und der Menschlichkeit« – so sagt es ihre Satzung. Dabei ist das Wort »schwäbisch« weniger als ein Hinweis auf die ethnischen Wurzeln zu verstehen, sondern vielmehr als Bekenntnis zu gewissen Wertvorstellungen.

Themen aus dem Gebiet der Politik, der Wissenschaft, der Wirtschaft, des kulturellen Lebens, der Kirche und der Medien sollen im Mittelpunkt stehen. Die Vorträge, die Diskussionen im Plenum und das sich anschließende Gespräch der Mitglieder untereinander sollen helfen, über Tagesfragen hinaus längerfristige Ziele zu formulieren.

Ihre Mitglieder, die vom Präsidium berufen werden, gehören den verschiedensten Berufen und Parteien an. Sie alle verbindet das Bewusstsein der Mitverantwortung für die Gestaltung unseres Gemeinwesens. »Die Zugehörigkeit zu der Gesellschaft soll unter allen Umständen und für jedermann eine Ehre sein« – so heißt es im Gründungsprotokoll vom 1. November 1918.

Peter Adolff

Kontakt

Schwäbische Gesellschaft e. V.

Prof. Dr. Thomas Schnabel

Präsident

Postfach 10 45 61, 70040 Stuttgart

Geschäftsstelle: Uhlandstraße 2, 70182 Stuttgart

Telefon: 07 11/79 41 06 30

Fax: 07 11/9 01 96 70

E-Mail: schwaebischeges@t-online.de

Präsidium der Schwäbischen Gesellschaft e. V.

Dr. jur. Peter Adolff, Ehrenpräsident

Prof. Dr. Thomas Schnabel, Präsident

Gabriele Müller-Trimbusch, Vizepräsidentin

Klaus Thomas, Schatzmeister

Dr. h. c. Rudolf Böhmler

Peter Boudgoust

Dr. Wolfgang Malchow

Eberhard Stilz

