



Solch einen Bauerngarten findet man heute fast nur noch in Museen für das ländliche Leben.

GENIESSEN

Dringend gesucht: der Laupheimer Sommerrettich

Sie haben einen tadellosen Charakter und sind doch vom Aussterben bedroht: alte, regionale Gemüse- und Obstsorten. Der Kampf für ihren Erhalt ist zugleich ein Einsatz für Geschmack und Vielfalt. Dazu hat sich in Nürtingen ein Verein gegründet, der sich „Genbänkle“ nennt.

Von Anke Laufer

Das Genbänkle ist unter anderem eine Anlaufstelle für Menschen, die sich an verloren gegangene Sorten erinnern und deren Geschmack vermissen. So meldete sich 2017 ein Mann aus der Region Stuttgart beim Genbänkle, der auf Spurensuche nach dem so genannten „Remstalrettich“ war. Die Recherche der Sortenretter ergab, dass dieser mit dem „Straßburger Hospitalsrettich“ identisch ist, dessen Saatgut in der Kulturpflanzen- und Genbank in Gatersleben, Sachsen-Anhalt, aufbewahrt wird.

„Den meisten Menschen ist gar nicht klar, dass die biologische Vielfalt im Garten ebenso kulturell wertvoll und erhaltenswert ist wie ein denkmalgeschütztes Gebäude“, sagt Professor Dr. Roman Lenz, Dekan der Fakultät Landschaftsarchitektur, Umwelt und Stadtplanung an der Hochschule Nürtingen. Er war Mitbegründer des Vereins Genbänkle. „Der besondere Wert dieser alten Kulturpflanzen liegt

in ihrer Artenvielfalt – aber auch im Geschmacksreichtum.“ Außerdem seien sie meist anspruchsloser. Sie brauchen weniger Düngung, bestehen auch auf kargeren Böden, und viele sind widerstandsfähiger gegen Krankheiten und Klimaschwankungen als die hochgezüchteten Sorten der Agrarindustrie.

Lange unbemerktes Verschwinden

Dass wildlebende Pflanzen- und Tierarten sind weltweit vom Aussterben bedroht sind, ist geläufig. Doch auch von den bekannten und dokumentierten Gemüsesorten gelten schon heute 70 bis 90 Prozent als ausgestorben. Wahrgenommen werde dieser Verlust aber erst seit rund zwei Jahrzehnten, sagt der Genbänkle-Gründer. Er nennt das Filderkraut als typisches Beispiel für den Rückgang der Artenvielfalt. Einst gab es mindestens 14 regionale Spielarten dieses Spitzkohls, die durch Selektion und die eigene Samen- und Jungpflanzen

Fotos: Manfred Schöffler

GENIESSEN

zenproduktion der Bauern am Leben erhalten wurden. Inzwischen sind Anbaufläche und Sortenreichtum stark zurückgegangen. Die übrig gebliebenen bäuerlichen Betriebe kaufen ihre Jungpflanzen heute überwiegend im Großhandel ein. Daher engagiert sich das Genbänkle auch für das Filderkraut, erhält das Saatgut der Arten, die nicht mehr auf den Feldern kultiviert werden, unterstützt den Anbau von Jungpflanzen.

Ein zunehmendes Problem, so Roman Lenz, sei der intensive Einsatz von Pestiziden, insbesondere des umstrittenen Mittels Glyphosat. Es wird in der Landwirtschaft als Wundermittel gegen Unkraut angepriesen, ist jedoch Gift für die Artenvielfalt. Nicht nur, weil es alle Arten von Pflanzen abtötet und damit Insekten und Vögeln ihre Nahrungsquellen entzieht. Sondern auch, weil es eine Abhängigkeit von wenigen, genmanipulierten Pflanzensorten schafft. Oft könnten auf behandelten Flächen nur noch diese speziellen

Züchtungen überleben, beklagt der Genbänkle-Aktivist.

Blauhilde und Spargelbohne

Roman Lenz setzte sich schon während des Studiums intensiv für den Naturschutz ein. „Ich war gut informiert, wenn es um die Bedrohung von Vögeln, Fischen oder Reptilien ging. Der Verlust der genetischen Vielfalt auf den Feldern, in den Gärten und letztlich auch im Lebensmittelangebot wurde mir erst viel später klar.“ Ein Schlüsselerlebnis für ihn, den seither das Aussterben der Kulturpflanzen beschäftigt sei es in der wissenschaftlichen Arbeit, sei es im ehrenamtlichen Engagement.

Im vergangenen Sommer war er beim überwachten Anbau selten gewordener Stangenbohnsensorten dabei. Von der Aussaat über die Pflege bis hin zu Ernte im Nürtinger Bürgergarten legte er selbst



Mit viel Geduld und Kleinarbeit werden aus Samen Jungpflanzen gezogen und vermehrt.



Zwiebelpflanzen, Salate, Stangenbohnen: Was heute gehandelt wird, ist nur ein Bruchteil der ursprünglichen Sortenvielfalt.



Hand an. Begeistert haben ihn bei der Verkostung der Bohnen die „phänomenalen Geschmacksunterschiede“, die es zwischen Sorten wie „Blauhilde“, „Rall-Haiss“, „Hild's Allerfrüheste“, „Spargelbohne“ und vielen anderen gibt. Als Bohnenkerne gibt es keine dieser Arten mehr zu kaufen.

Ungelöste Fälle

Ein weiterer Schwerpunkt des Genbänkles ist die detektivische Suche nach alten Sorten. „Wir streuen Fahndungsaufrufe in unserem Netzwerk und hoffen, dass jemand

die Sorte kennt, vielleicht sogar weiß, wo sie zu finden ist“, sagt Lenz. Eine Quelle für ihre Beschreibungen sind beispielsweise alte Gartenbücher. So im Fall des „Weißen Laupheimer Sommerrettichs“, nach dem der Verein aktuell sucht. Auch der „Ulmer Spargel“ steht auf der Fahndungsliste. Er war früher rund um die Donaustadt weit verbreitet und wurde bis nach Frankreich und Russland exportiert. Allerdings erschweren in seinem Fall widersprüchliche Zeugenaussagen die Identifizierung: So wurde die Farbe des Spargels

zuweilen als eher grünlich, in anderen Büchern als bläulich-violett beschrieben.

Und was wurde aus dem Remstalrettich?

Nach Erhalt des Saatguts aus Gatersleben meldete Frieder Bayer, der Fragesteller aus dem Remstal, im Sommer 2018 einen ersten Ernteerfolg: „Es ist ein weißer, fester, leicht scharfer Rettich. (...) Er verträgt Trockenheit recht gut. Ich werde nun die restlichen Rettiche zur Samenproduktion verwenden.“

Ein Netzwerk für die Vielfalt



Der von Roman Lenz mitbegründete Verein Genbänkle versteht sich als dezentrales Netzwerk zur Förderung der Kulturpflanzenvielfalt in Baden-Württemberg. Ein erstes Netzwerktreffen mit Samenmarkt findet am Wochenende 2./3. März am Botanischen Garten in Tübingen statt.

Zum Symposium ist eine Anmeldung erforderlich; der Eintritt beim Samenmarkt am Sonntag ist frei. Mehr Informationen: www.genbaenkle.de

Die Fotos dieses Beitrags stammen aus dem Buch



Unsere Gartenschätze im Südwesten – Geschichten um alte Obst- und Gemüsesorten
Texte Felicitas Wehnert,
Fotos Manfred Schäffler,
Belser Verlag, 19,99 Euro

Der bebilderte Band erzählt von alten, regionalen Obst- und Gemüsesorten aus unserer Region, begleitet die Sortenretter bei der Schatzsuche und stellt ihre Gärten vor.

Charaktertypen aus dem Land

Alte Obst- und Gemüsesorten bereichern die biologische Vielfalt und den Speisezettel der Menschen. Im Südwesten gibt es eine ganze Reihe regionaltypischer Früchte von Feld und Garten. Einige erleben derzeit eine Renaissance, andere warten noch darauf, als gute Naturprodukte wiederentdeckt und wertgeschätzt zu werden.

Von Jochen Fischer



Obstvielfalt von einer heimischen Streuobstwiese.

Nationalgericht Linsen mit Spätzle. Die Spätzle selbstredend aus Dinkeldunst, denn der genügsame Dinkel war jahrhundertlang das Charaktergetreide auf den Böden der Schwäbischen Alb. Alblinsen und Dinkelmehle haben es mittlerweile wieder in die Regale regionaler Supermärkte geschafft.

Äpfel zum Anbeißen

Dort sucht man **Luikenäpfel** meist vergeblich. Luiken waren bis etwa 1900 die meistverbreitete Apfelsorte im Land. Luiken eignen sich zum Frischverzehr, zum Einmachen und selbstverständlich auch zum Mosten. Most war über Jahrhunderte das vorherrschende alkoholische Getränk auf dem Land, weit vor Wein oder Bier, die teurer waren. Die ursprünglichen Luiken werden oft mit den **Gewürzluiken** verwechselt, ebenfalls ein alter Charakterapfel des Südwestens. Gewürzluiken sind genetisch etwas jünger, wahrscheinlich eine Mutation des Luikenapfels. Beide Sorten dominierten bis in die 1960er-Jahre die Streuobstwiesen des Südwestens. Luiken reifen etwas früher, dafür sind die Gewürzluiken deutlich länger lagerbar – von November bis März. So ein Gewürzluiken ist ein appetitlicher Anblick: rot-grün gestreift, beim Anbeißen schneeweiß, von mildsauerlichem Geschmack bei saftig-festem Fruchtfleisch. Die würzige Note nach Zimt und Nelken, die ihm den Namen gab, verstärkt sich beim Einlagern noch.

Zwiebel vom großen See

Im milden Klima der Bodenseeregion ist schon früh und intensiv Gemüse angebaut worden. Auf der Halbinsel Höri speziali-

sierte man sich auf den Zwiebelanbau. Die scharfen Früchte gaben der Höri, die sich nahe Radolfzell in den Untersee streckt, sogar ihren Beinamen unter den Einheimischen: „Zwiebelhöri“ oder „Bülleland“. Bülle ist das alemannische Wort für Zwiebel. Die **Höri-Bülle** zeichnet sich durch ihre flache und bauchige Form, den milden Geschmack und ihre weiche Konsistenz aus. Aufgrund ihrer etwas empfindlichen Statur verträgt sie keine langen Transportwege, wird daher vorwiegend in der regionalen Küche verwendet und ist



Die Höri-Bülle stammt vom Bodensee und ist die Charakter-Feldfrucht der Halbinsel.

besonders geschätzt für Zwiebelkuchen, den man zu neuem Wein genießt. Seit 2014 trägt die Höri Bülle die Herkunftsbezeichnung „geschützte geografische Angabe“ und darf nur so heißen, wenn sie von der Höri stammt.

Süßes Früchtchen

Ihren Namen verdanken die **Geißhirtle** der Legende nach Ziegenhirten aus der Gegend um Stuttgart. Sie sollen es sich im 18. Jahrhundert unter den wild wachsenden Birnenbäumen gemütlich gemacht

und ihre Früchte genossen haben. Die Geißhirtle-Birnen wurden im 19. Jahrhundert auf vielen schwäbischen Obstwiesen gepflanzt, reifen früh bereits Ende August, sind allerdings nur wenige Tage haltbar. Die kleinen Früchte sind süß und schmecken leicht zimtig. Traditionell werden sie frisch gegessen, eingemacht und vor allem auch gedörrt. Das klassische Wintergebäck Hutzelbrot wird typischerweise mit getrockneten Schnitzen vom Geißhirtle hergestellt. Zum Mosten sind die kleinen Birnen kaum geeignet, es fehlt ihnen an

Anzeige

Die Geschichte der Alblinse ist oft erzählt worden. Bis in die 1950er-Jahre sind Linsen auf der Schwäbischen Alb angebaut worden, auf kargen Böden, wo sonst nicht viel wuchs. Mit Fortschreiten der Landwirtschaft wurden die Böden anderweitig genutzt, die Linsensorten verschwanden von der Bildfläche und aus den Saatgutkatalogen. Linsen wurden nun aus aller Welt ins Land importiert. 2006 sind die ursprünglichen Alblinsen zufällig in einer russischen Samenbank in St. Petersburg wiedergefunden worden. Einige Portionen des Saatguts wurden nach

Baden-Württemberg zurückgeschickt und hier in jahrelanger Kleinarbeit vermehrt. Heute werden sie von engagierten Erzeugern wieder angebaut. „Die“ Alblinse gibt es übrigens gar nicht. Es sind drei alte Sorten, die auf den Feldern wachsen: eine kleine grüne, eine mittelgroße und eine größere Linsenart. Die kleineren sind eher festkochend und von kräftigem Geschmack, eignen sich gut für Linsensalate. Die größte Sorte, „Späths Alblinse I“ ist etwas mehlig, annähernd so wie handelsübliche Tellerlinsen, jedoch geschmackvoller und die erste Wahl für das Schwäbische

GENIESSEN

Gerbsäure. Gegen die Massenware im Supermarkt haben die leicht verderblichen Birnen einen schweren Stand, doch immer mehr regionale Erzeuger pressen die aromatischen Früchte zu Saft oder veredeln sie zu Obstbränden.

Verlegenheitslösung

Dinkel war lange Zeit ein für den Südwesten typisches Getreide, vor allem auf den kargen Böden der Schwäbischen Alb, des badischen Odenwalds und des südlich angrenzenden Baulands. Im Nordosten des heutigen Baden-Württemberg ist daraus die regionale Spezialität **Grünkern** entstanden – allerdings aus der Not heraus. In regenreichen Sommern, die in dieser Gegend oft vorkommen, drohte das Getreide am Halm zu verfaulen. Also erntete man es im Juli halbreif und trocknete es. Ursprünglich über dem Herdfeuer, später in speziellen Darren. Das machte das Korn haltbar. Aus reifem Dinkel ließ sich Brot backen, aus Grünkern nicht. Das Korn wurde daher als Suppeneinlage oder als Brei gegessen. Heute wird es unter der geschützten Herkunftsbezeichnung „Fränkischer Grünkern“ gezielt angebaut und ist speziell in der vegetarischen und veganen Küche als Ausgangsprodukt vieler Zubereitungen beliebt.

Geist aus der Flasche

Die **Zibarten** sind kleine Wildpflaumen, von Geschmack und Aussehen eher Schlehen ähnlich als Zwetschgen. Verbreitet waren die halbhohen stacheligen Sträucher vor allem im Schwarzwald; sie wurden dort in der Regel nicht gezielt gepflanzt, sondern wuchsen in Naturhecken. Die säuerlichen Früchte wurden zu Obstwasser gebrannt oder gezuckert und entsteint als Mus eingekocht. Mit dem Rückgang von Naturhecken wären auch die Zibärtele, wie man sie im Alemannischen nennt, beinahe aus der Landschaft verschwunden. Heute wird der Bestand gepflegt und neu angelegt; einige Schwarzwälder Destillieren brennen aus den Zibärtele ein Obstwasser mit charakteristischem Aroma von Marzipan.

Mit dem Verschwinden von Hecken aus der Landschaft wäre beinahe auch die Zibarte verloren gegangen.



Das Geißhirtle war eine landschaftstypische Birne der Region um Stuttgart.



Dinkel aus Odenwald und Bauland wird halbreif als Grünkern geerntet.

