

Seite: 13
 Quellrubrik: Kreis
 Ausgabe: Hauptausgabe

Auflage: 32.154 (gedruckt) 31.284 (verkauft)
 31.538 (verbreitet)
 Reichweite: 0,10 (in Mio.)
 Kommentar: ebenso in Cannstatter Zeitung

Rhabarber macht blond

■ BEUREN: Beim Frühlingsmarkt im Freilichtmuseum dreht sich alles um den Erhalt und Verkauf alter Sorten

Einfalt gibt es im Supermarkt, beim Frühlingsmarkt im Freilichtmuseum Beuren gab es gestern Vielfalt. So warb ein einziger Anbieter mit 150 Tomatensorten und 120 verschiedenen Chili.

VON PETER DIETRICH

„Use it or loose it“ sagt ein englisches Sprichwort: Gebrauche deine Begabungen, oder du wirst sie verlieren. Das gilt auch für alte Sorten: Werden sie nicht mehr gezeichnet, angebaut und nachgefragt, sterben sie aus. Warum manches alte Gemüse nicht mehr angebaut wird, erläuterte Werner Kost vom Landratsamt Tübingen in einem der begleitenden Vorträge: Es macht Arbeit, braucht die richtige Lagerung, oft fehlt das Wissen über die Zubereitung – und die Zeit dazu. Wer Schwarzwurzeln anbauen will, muss bei diesem „Spargel des kleinen Mannes“ einiges beachten, etwa dass die Wurzel auch eine Delikatesse für Mäuse ist. Die Ernte mit dem Spaten ist anstrengend, die Lagerung sollte bei null bis einem Grad Celsius, 95 bis 98 Prozent relativer Luftfeuchtigkeit und Dunkelheit erfolgen.

Es geschieht inzwischen viel, um alte Sorten zu erhalten, etwa durch Saatguttauschbörsen. Eine kleine gab es auch im Freilichtmuseum, in Selbstbedienung. Neu ist das Projekt „Genbankle“, ein Gemeinschaftsprojekt der Hochschule Nürtingen-Geislingen, des Albinen-Fördervereins und des Vereins Agronauten. „Wir sind auf der Suche nach alten Sorten“, sagt Denise Emer. Durch Anbau und Nutzung sollen sie an vielerlei Orten lebendig erhalten werden. In klassischen Genbanken hingegen werden die Sorten nur hin und wieder ausgesät, dadurch fehlt ihnen der „Dialog“ mit der natürlichen Umwelt. Derzeit sucht Emer nach dem Laupheimer Sommerrettich. „In einem Buch aus dem Jahr 1911 habe ich ihn noch gefunden, er war hoch gelobt“, sagt sie. Sie hofft, die Sorte in irgendeinem Garten zu finden.

Erhaltenswert ist auch das Wissen der Vorfahren. So erläuterte die Staatsschule für Gartenbau und Landwirtschaft in Hohenheim, wie ausgeklügelt ein Nutz- und Ziergarten nach Omas Tradition war: mit zentral gelegener Wasserstelle, einem Zaun gegen Wildtiere und einer klaren Struktur für leichte Erreichbarkeit.



Ist dieses Exemplar recht?“ fragt der Verkäufer von der Staatsschule für Gartenbau.

Fotos: Dietrich



Auch hier geht es um Omas Wissen: Pfannkuchenteig kann man auch ohne Strom machen.

Durch die Gärten im Freilichtmuseum führte Bettina Elber-Nguyen aus Frickenhausen. Die Zitronenmelisse erlebe eine Renaissance als Küchenkraut, sagte sie. Sie empfahl sie für Erdbeerbowle, in Obstsalaten oder zur Forelle. Sie sei auch ein Heilkraut für Herz und Kreislauf. Der Rhabarber sei ein Vielweckkraut, er eigne sich zur färbenden Unterstützung blonder Haare und seine Wurzel wirke abführend. Doch im Lauf der Saison nehme sein Oxalsäuregehalt immer mehr zu, das sei nierenreizend.

Das Ernterisiko trägt normalerweise der Bauer alleine. Nicht so in der Solidarischen Landwirtschaft Hopfenhof, die sich gestern vorstellte. 60 Teilnehmer zählt sie, 100 strebt sie an. „Man lernt, mit den Sachen umzugehen, die es hier gibt, und sucht nach Rezepten dafür, etwa für Pastinaken“, sagte Rhea Halm, die seit April 2015 dabei ist.

Etwas gegen langweilige Feuchtwiesen hat Sybille Hartmann von der Regionalgruppe Tübingen des Netzwerks Blühende Landschaft. Das Mähgut müsse runter von der Wiese, doch die meisten Leute wüssten nicht wohin. Ihr Tipp: „Viele Bauern haben inzwischen Pflegepferde und haben Interesse an Heu – das schafft eine Win-Win-Situation.“

„Früher galt die Dachwurz als natürlicher Blitzableiter“, sagte die Museumspädagogin Isolde Halm. Für die Pflanzaktion mit Kindern wurde die Dachwurz ausgewählt, weil sie sich gut greifen lässt, sie bereitwillig das vergessene Gießen verzeiht und weil sie ansehnlich blüht. Nebenher war bei den Kindern das Pfannkuchenbacken sehr gefragt. Der Mixer mit Kurbelantrieb wurde im Kreis herumgereicht. Zwischendurch waren beim Einaufschlagen Schalenstücke in den Teig gefallen. „Das macht den Pfannkuchen nur knuspriger“, sagte Esther Wiemann vom Nürtinger Käsekontor. Doch dann zeigte sie den Kindern, wie man die Stücke wieder herausfischt.

Sich die passenden Sorten herauszufinden, war für die Erwachsenen beim Frühlingsmarkt gar nicht so einfach – warb doch schon ein einziger Anbieter, Thomas Hägels aus Bühlertann, mit 150 Tomatensorten, 120 Sorten Chili und 15 Sorten Paprika. Bioqualität war nicht nur bei ihm, sondern bei sehr vielen Anbietern zu haben – und fachkundige Beratung obendrein.