

Autor: Veronika Andreas [0001114178]

Auflage: 19.110 (gedruckt) 17.754 (verkauft)
17.908 (verbreitet)

Seite: 19

Reichweite: 0,04 (in Mio.)

Ressort: ESSL

Kommentar: ebenso in: Stuttgarter Zeitung
Ausgaben Stadt, Böblingen, Rems-
Murr

Ausgabe: Stuttgarter Zeitung - Eßlingen

Die Neckarkönigin gibt sich die Ehre

Beuren Beim diesjährigen Frühlingsmarkt im Freilichtmuseum drehte sich alles um alte Gemüsesorten. *Von Veronika Andreas*

Die Neckarkönigin, die Neckarperle und der Neckarruhm gaben sich am Sonntag beim Frühlingsmarkt im Freilichtmuseum Beuren ein Stelldichein. „Bei diesen Namen merkt man doch gleich, dass es sich um regionale Gemüsesorten handelt“, sagte Werner Unseld, der stellvertretende Museumsleiter und schmunzelte. Doch nicht jeder Besucher brachte die Neckarkönigin gleich mit einer Stangenbohne in Verbindung, die Neckarperle mit Blumenkohl oder den Neckarruhm mit Rettich. Es gab also – nicht nur für die kleinen Gäste – viel zu lernen.

„Wir haben uns dieses Jahr als Schwerpunktthema Gemüse herausgesucht“, so Werner Unseld, „besonders alte Sorten aus der Region.“ Denn solche Gemüsesorten würden zunehmend von modernen Hochleistungssorten verdrängt. Verloren gingen dabei genetische Ressourcen sowie regionale Besonderheiten beim Anbau und der Samengewinnung, im Landschaftsbild und bei dem, was auf den Tisch kommt. Verschwinden die alten Sorten, gehe mit ihnen ein Stück Natur, aber auch ein Stück Kulturgut verloren. Dass dies nicht geschieht, dafür setzt sich das Netzwerk **Genbänkle ein**. Das Projekt der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen setzt sich dafür ein, Sorten zu retten und zu erhalten.

Ihren Grünen Daumen unter Beweis stellen durften auch Kinder und Jugendli-

che: die kleineren durften Pflänzchen einpflanzen, die älteren konnten im Museums-garten Hand anlegen und Tomaten einpflanzen. Dabei wurde ihnen von der Museumspädagogin Tabea Schmauder gärtnerisches Grundwissen vermittelt – denn: früh übt sich, wer ein Gärtner werden will.

Neben den gärtnerischen Aspekten wurde den Besucherinnen und Besuchern aber auch die Lagerung, die Verarbeitung

und die Zubereitung von verschiedenen Gemüsesorten nähergebracht. „Das war uns ebenfalls sehr wichtig“, erklärt Werner Unseld. Und so wurden an einem Mitmachstand frisch geerntete feine Kräuter zu leckeren Flädle verarbeitet.

Einen asiatischen Kontrast zur schwäbischen Neckarkönigin setzten Prik Ki, eine typische Chili der thailändischen Küche, japanischer Wasserpfeffer und weitere internationale Jungpflanzen, die einige Händler auf dem Markt anboten.

// Informationen zum Genbänkle unter www.genbaenkle.de



Früh übt sich, wer ein Gärtner werden will: Bei Tabea Schmauder lernen Melissa und Jasmin (von rechts) wie man Tomaten richtig einpflanzt.

Foto: Michael Steinert