

# Gemüse-Geschichten

**Artenvielfalt** Die meisten europäischen Sorten sind bereits ausgestorben. Damit nicht weiter Erbmaterial unwiederbringlich verloren geht, will das Genbänkle alte Sorten bewahren. Und Menschen finden, die sie wieder anbauen. *Von Helga Mäckle*

Erst vor ein paar Wochen hat Roman Lenz in seinem Postfach an der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt in Nürtingen ein kleines Päckchen mit Bohnen gefunden. Wie die Sorte heißt? „Keine Ahnung“, sagt der Agrarbiologe. Aber er wird die Bohnen nun aussäen, anpflanzen und dann anhand der Pflanze, der Blüten, der Früchte und deren Geschmack versuchen herauszufinden, welche Sorte es ist. Und vielleicht stellt sich heraus, dass mit dem Inhalt des unscheinbaren Päckchens im Briefkasten eine alte Gemüsesorte wiederentdeckt wurde.

Professor Roman Lenz ist zusammen mit Woldemar Mammel vom Alblinsen-Förderverein Initiator des Genbänkle. Das Projekt, das seit März als Verein eingetragen ist, hat es sich zur Aufgabe gemacht, auf seiner Homepage [genbaenkle.de](http://genbaenkle.de) (siehe Info-Kasten) zu einen Initiativen und Organisationen über alte und seltene Gemüsesorten in Baden-Württemberg aufzulisten und zu vernetzen. Zum anderen sollen auf dieser Homepage Steckbriefe möglichst vieler Sorten angelegt und veröffentlicht werden, um das Wissen über sie zu sichern. Das große Ziel dieser Arbeit aber ist, möglichst viele davon zu erhalten – in Gärten und Beeten, auf Märkten und in Kochtöpfen.

„90 Prozent der Gemüsesorten sind in Europa bereits ausgestorben“, sagt Lenz. Damit ist ein riesiger Pool an Erbmaterial für immer verloren – und damit eine wichtige Grundlage für Biodiversität. Und nicht zuletzt ein großer Teil dessen, was gutes und vielfältiges Essen ausmacht: Dass eben nicht jede Tomate gleich schmeckt, dass der eine Rettich scharf und der andere mild ist, dass der eine Salat eine bittere Note hat, der andere eine süße. Vielfalt eben. So sei er ursprünglich auf das Thema gekommen, erzählt der Professor – übers Essen. „Biodiversität ist das Rohmaterial für tolle Lebensmittel.“ Er lernte die Slow-Food-Stiftung „Arche des Geschmacks“ kennen, die weltweit Lebensmittel, Nutzpflanzen und Kulturpflanzen vor dem Vergessen bewahren will. Der Gedanke „Retten durch essen“ gefiel dem Professor.

Aber er stellte sich auch die Frage, warum die alten Sorten überhaupt verschwunden sind. Ein Grund sei sicher, dass Supermärkte ein sehr eingeschränktes Angebot an Obst und Gemüse haben. „Dort gibt es halt fünf Standard-Äpfelarten, dabei gibt es mehr als 2000 unterschiedliche Sorten“, erklärt Lenz.

Auch hatten bis in die 1950er Jahre viele Leute einen Garten, in dem sie Gemüse anbauten. Eigene Kartoffeln oder Karotten waren schon aus wirtschaftlicher Sicht wichtig. Die Leute vermehrten ihr Gemüse selbst, trafen eine Auswahl, welche Eigenschaften ihnen wichtig waren. Lenz kennt alleine sieben verschiedene Sorten Filder-Spitzkraut. Eigene Namen haben die zwar nicht, aber unterscheidbare Eigenschaften. So habe er mal eine alte Bäuerin gefragt, nach welchen Kriterien sie die Samen für die nächste Generation ausgesucht habe. „Ich hab’ immer die genommen, die nicht so arschig sind“, habe die Frau ihm lachend geantwortet.



Die Luft- oder auch Etagezwiebel vermehrt sich selber: Sie knickt um, und die kleinen Zwiebeln bilden auf dem Erdreich neue Wurzeln.

Fotos: Manfred Schöffler



Der Name ist Programm: feuerrot sind die Blüten der Feuerbohne.



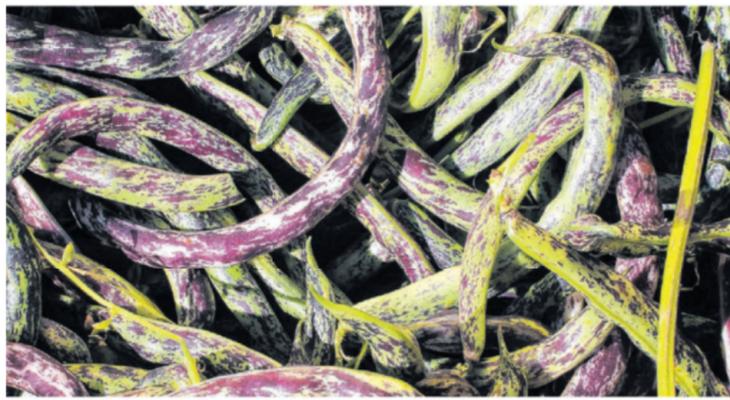
Schmecken garantiert so unterschiedlich wie sie aussehen: Karotten in allen Farben.



Das „Ulmer Ochsenhorn“ heißt wegen seiner Form so. Bis 2015 gab es nur noch sehr sehr wenige Samen. Das hat sich geändert, weil es im oberschwäbischen Museumsdorf in Kürnbach gelungen ist, die alte Rübensorte wieder anzubauen.



Ganz eindeutig zu erkennen: die Monstranz auf der „Monstranzbohne“. Kein Wunder, ranken sich viele Geschichten um die Bohne.



Die Donauschwaben hatten die „Langenauer Stangenbohne“ auf ihrer Reise die Donau hinunter mit ins Banat genommen. Auf Umwegen kam sie wieder zurück in die Region.



Professor Roman Lenz stellt sich gerne auf Märkte und erklärt den Leuten, warum alte Gemüsesorten so wichtig sind für die Biodiversität.



Groß und beeindruckend ist die Blüte einer Zwiebel – und heiß geliebt von Insekten.

## Genbänkle sucht Sortenretter und vermittelt Saatgutanbieter

**Sortenretter** Das Genbänkle versteht sich als „Netzwerk für Sortenretter und -erhalter der Nutzpflanzenvielfalt mit Schwerpunkt Baden-Württemberg“. Vor rund zwölf Jahren taten sich Interessierte zusammen, um einen Weg zu finden, wie alte Ge-

müsesorten für kommende Generationen erhalten werden können. Bekannt wurden unter anderem die „Alb-Leisa“ aus Lauterach, deren Samen Woldemar Mammel 2006 in der Wawilow-Saatgutbank in St. Petersburg wiederentdeckte. Auf der Internetseite wer-

den nicht nur bedrohte Sorten und Saatgutanbieter vorgestellt, sondern auch Termine für Märkte und Hintergründe zum Saatgutrecht veröffentlicht: [www.genbaenkle.de](http://www.genbaenkle.de).

**Buch** Die Bilder auf dieser Seite stammen alle aus

dem Buch „Unsere Gartenschätze – Geschichten um alte Obst- und Gemüsesorten“ von Felicitas Wehnert und dem Fotografen Manfred Schöffler. Das Buch ist Anfang März im Belser Verlag erschienen (ISBN 978-3-7630-2796-5) und kostet 19,99 Euro.

**Sammel-Leidenschaften**

MIT HERZ DABEI

Die große Serie

vom 24. März bis 5. Mai

Heute: **Die Saatgut-Bewahrer**

Schon bald nach dem Zweiten Weltkrieg haben die großen Saatgutkonzerne laut Lenz ihre Sorten auf den Markt gebracht: „Nicht vermehrbare Hybride.“ Das heißt, die Gemüsebauern müssen jedes Jahr neue Samen kaufen – das bringt bis heute mächtig Geld in die Taschen der Saatguthersteller und merzt nebenbei alte Sorten aus. Denn Samen für Salat, Tomaten oder Zwiebel bleiben unter normalen Umständen rund drei Jahre keimfähig. „Es geht daher ruckzuck, dass eine Sorte ausstirbt.“ Was bleibt, sind die wenigen Hybridsorten, die es auch im Supermarkt zu kaufen gibt. Und die dazu führen, dass ein Einheitsgeschmack entsteht. Umso mehr freut es Lenz, dass das Interesse an den alten Sorten wächst. „Ich glaube, jedem ist inzwischen klar, dass Biodiversität eine gute Sache ist.“ Auch der Kreis der Unterstützer wächst, unter anderem sei das Ministerium für ländlichen Raum guten Willens, das Genbänkle stärker zu unterstützen.

Egal, ob bei Obst, Nutzierrassen oder Gemüse – jedes Mal wenn eine Rasse oder Sorte aussterbe, gehe deren Erbmaterial verloren. Dabei sei jede einzelne für einen bestimmten Boden, für ein bestimmtes Klima und für einen bestimmten Geschmack gezüchtet worden. Insofern ist solches Erbmaterial durchaus ein Schatz, von dem man auch heute profitieren kann.

Manche Sorten haben weite Wege zurückgelegt. Sie seien damit auch Teil der Kulturgeschichte, findet Roman Lenz. „So hat sich herausgestellt, dass der ‚Remstaler Rettich‘ identisch ist mit dem ‚Straßburger Rettich‘.“ Die „Hörbülle“, eine wiederentdeckte rote Zwiebel vom Bodensee, hat ihre Wurzeln in Sizilien. Auch die „Langenauer Stangenbohne“ hat ihre eigene Geschichte: Schwäbische Auswanderer nahmen die Bohne mit dem grün-lila gesprenkelten Muster mit auf der Donau ins Banat, um dort wenigstens vertraute Gerichte kochen zu können. Nur im Archiv des Vereins zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt wurden einige Bohnen aufbewahrt und kamen so wieder zurück ins Schwabenland.

Roman Lenz mag diese Geschichte, auch die, wie die Monstranzbohne angeblich zu ihrem Namen kam: Während des Dreißigjährigen Krieges (1618 - 1648) hat ein fränkischer Pfarrer den Kirchenschatz samt Monstranz im Dorf vergraben, um es vor den marodierenden schwedischen Truppen zu verstecken. Um ihn wiederzufinden, steckte er zur Sicherheit eine Handvoll Bohnen in die Erde. Der Pfarrer überlebte den Krieg nicht, an der Stelle aber wuchsen Bohnen, die mit einer Monstranz gezeichnet waren. So fanden die Dorfbewohner angeblich nach Jahren ihren Kirchenschatz wieder. Letztlich seien solche Geschichten ein wichtiger Teil der Arbeit des Genbänkle, denn sie wecken das Interesse der Menschen an den Gemüsesorten. Und manche Namen, die sich auf der Homepage finden, machen tatsächlich neugierig. Warum heißt die Rübe „Ulmer Ochsenhorn“? Wie kommt der Salat „Wunder von Stuttgart“ zu seinem Namen? Und was hat es mit der „Neckarkönigin“ auf sich? Geschichten über Geschichten. Auch die sammelt das Genbänkle.

## Alle Folgen im Überblick

- 1 Die Psychologie des Sammelns
- 2 Payback-Punkte und Co.
- 3 Von Stadion zu Stadion
- 4 Ein Leben mit Comics
- 5 Schreib mir in mein Poesiealbum
- 6 Die Funker: „Hallo Alaska“
- 7 Reiseziele: „Da muss ich noch hin“
- 8 Der Toilettensammler
- 9 Brillen: Durchblick in allen Zeiten
- 10 Die Kunst des Aussortierens
- 11 Bügeleisen mit Charme
- 12 Tatütata, die Feuerwehr
- 13 Autogramme und Selfies
- 14 Sammelwut in Computerspielen
- 15 Train- und Planespotter
- 16 Ein Kunstsammler erzählt
- 17 Die Saatgut-Bewahrer
- 18 Alle beisammen? Panini-Bildchen