

Für Luxuswohnungen
Das besetzte Haus am Bahnhof Wollishofen wird bald geräumt
SEITE 23

Bed and Breakfast
Wie Käthi Kägi Reisende aus der ganzen Welt ins Tösstal holt
SEITE 20



Johannes-Passion
Ernst Sigg und Heidi Ruef treten in Andelfingen auf
SEITE 22

Vielfalt säen und Zukunft ernten

PROBACH. 500 Kartoffelarten und 8000 Apfelsorten: Die erste internationale Saatgut-Tauschbörse der Schweiz hat Pflanzen aus der Vergessenheit geholt.

DIANA GAUTSCHI

Weisse Tomaten, violette Kartoffeln, Schwarzer Mais oder Gelbe Bete – an der ersten Internationalen Saatgut-Tauschbörse in der Schweiz kommt der Liebe aus dem Staunen nicht mehr heraus. So exotisch scheint das teilweise uralte Saatgut, das nach und nach in Vergessenheit gerät. Um diese Entwicklung aufzuhalten, haben die schweizerische Stiftung Pro Specie Rara, der Förderverein Longo Mai und das Naturzentrum Thurauen gestern die Saatgut-Tauschbörse organisiert.

So reisten gestern Kleinbauern und Hobbygärtner aus der ganzen Schweiz ins Naturzentrum in Flaach, wo sie ihr Saatgut mit Gästen aus Deutschland, Österreich, Frankreich, Griechenland, Rumänien und Slowenien tauschten oder es gar verschenken. Nur verkauft wurde an der Börse nichts. «Das ist mein Weg, etwas zur Vielfalt beizutragen», erklärt Stefan Griesser, der an seinem Stand 500 verschiedene Kartoffelkreuzungen zur Weiterverwendung anbietet. «In der Schweiz stammen rund 90 Prozent aller Kartoffeln von vier Sorten. Waren es etwa 500 Sorten und nicht so viele Grosskulturen, hätten wir viel weniger Probleme mit Krankheiten wie beispielsweise der Kartoffelfäule», sagt Griesser.

Die Privatisierung von Saatgut
Die Krankheiten sind nur ein Bruchteil der vielen Nachteile, die eine fehlende genetische Vielfalt mit sich bringt. «Durch die mangelnde Vielfalt nimmt die Biodiversität ab. Das ist langfristig gesehen ein riesiger Verlust für die Menschheit», sagt Peter Gerber von Longo Mai.

Gerber besitzt selbst einen Bio-Bauernhof in Südfrankreich und kämpft gegen die zunehmende Privatisierung von Saatgut in den EU-Ländern. Immer mehr dominieren grosse Konzerne den Saatguthandel auf der



Alte Anbauweisen statt Monokultur: Hobbygärtner und Kleinproduzenten aus ganz Europa tauschten im Naturzentrum Thurauen das Saatgut für seltene Sorten aus. Bild: Heinz Diener

Welt. «Und wer das Saatgut beherrscht, beherrscht den Dünger und die Krankheiten», betont Gerber. So sei es nicht verwunderlich, dass die meisten dieser grossen Konzerne auch in den Chemie- und Pestizidsektoren tätig sind.

Im Gegensatz zu den alten Sorten sind die hybriden Züchtungen, die heutzutage in den Supermärkten landen, nicht samenfest. Das heisst, dass die Bauern die Sorten nicht nachzüchten können und das patentierte Saatgut den Konzernen abkaufen müssen. «Im 20. Jahrhundert gab es in Frankreich mehr als 8000 Apfelsorten – heute sind es nur noch rund 2000 Sorten», sagt Gerber. In Frankreich dürfen nur Sorten angebaut und verkauft werden, die im nationalen Sortenkatalog registriert

sind. Damit verbunden ist ein hoher Kostenaufwand für die Bauern, weshalb der Tausch und Anbau nichtregulierter Sorten laut Gerber zum Teil illegal durchgeführt wird. Die Schweiz ist mit der 2010 in Kraft gesetzten Saat- und Pflanzgutverordnung in einer privilegierten Lage, da somit der private Gebrauch und der Anbau von sogenannten Nischenorten erlaubt ist.

«Doch auch die Schweiz wird die Konsequenzen zu spüren bekommen, wenn sich die Regelungen im Ausland weiter verschärfen», sagt Gerber. Damit auch die zukünftigen Generationen von der genetischen Vielfalt profitieren können, brauche es ein gesellschaftliches Umdenken. «Es geht mir nicht darum, einen Sündenbock zu finden –

schliesslich profitieren wir alle von dieser Gesellschaft. Doch langfristig müssen wir mehr Aspekte berücksichtigen als bloss die Rentabilität, so der Bio-Bauer. «Es ist nämlich rentabel, den Planeten zu zerstören, denn sonst würde es niemand tun.»

Rentabilität oder Lebensfreude

Doch dieses gesellschaftliche Umdenken sei nicht nur Aufgabe der Bauern, auch die Konsumenten müssten bereit sein, ihren Teil beizutragen. «Früher haben die Menschen viel mehr Geld für Nahrungsmittel ausgegeben, heute fliessen das Geld ins Auto oder in die Wohnung. Aber gerade gesunde Nahrung müsste eigentlich viel teurer sein», so Gerber. Zu spüren bekommen dies

Kleinbauern in Drittweltländern, die nicht mit den subventionierten Importen mithalten können. «Ich denke nicht, dass die Menschen so weiterleben wollen», meint Gerber mit Blick auf die Besucher der Saatgut-Tauschbörse, die angeregt über Kompostieranlagen diskutieren, Geheimtipps austauschen und vorsichtig die wertvollen Samen in ihre Papiertüte rieseln lassen. «Was in die Rentabilität eines Produkts nie mit einbezogen wird, ist die Lebensfreude, die damit verbunden sein kann», meint Gerber mit einem Lächeln.

So sind trotz eisigem Wind nur glückliche Gesichter zu sehen. Und wer gerade nichts zu tauschen hat, bringt einen heissen Kaffee vorbei. Schliesslich lautet das Motto: «Vorlieb für alle».

GEMÜSE- UND ACKERPFLANZEN DER SCHWEIZERISCHEN STIFTUNG PRO SPECIE RARA



Rouge de Genève

Die Speisewiebel ist eine uralte Kulturpflanze und relativ anspruchslos im Anbau. So auch die Lokalsorte Rouge de Genève, die am besten an sonniger Lage angebaut wird. Von samenfesten Zwiebeln wird meist nur Saatgut angeboten, mit dem erst im zweiten Jahr ausgewachsene Küchenzwiebeln geerntet werden können. Ausgesät werden die Zwiebeln entweder so früh wie möglich in der Frühlingszeit oder im Herbst an Ort und Stelle, wo die Zwiebeln im Freien überwintern. Die Ernte des Gemüses erfolgt, wenn das Laub der Zwiebel von selbst umfällt. Die Rouge de Genève ist eine relativ grosse, flach-runde, violette Zwiebel.



Shah Mikado White

Bei der Shah-Mikado-White-Tomate bekommt die Bezeichnung «tomatenrot» eine ganz neue Bedeutung: Die Fleisch-Tomate weicht von der typischen Färbung ab und kommt weisslichgelb daher, bei der Vollreife dunkler. Wie alle Fleisch-Tomaten haben auch die Shah-Mikado-White-Tomaten wenig Saft, dafür aber ein feines Fleisch. Ausgesät wird das Gemüse an der Wärme zwischen Februar und März und kann nach dem 10. Mai ausgepflanzt werden. Die Tomaten sind dabei auf eine Stütze angewiesen. Abgesehen von der Sorte Currant White zählt Pro Specie Rara die kartoffelblättrige Shah Mikado White zu den besten weissen Sorten.



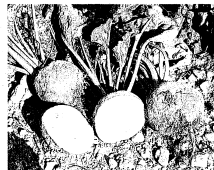
Roter Tessinermais

Die amerikanische Kulturpflanze Mais ist über 7000 Jahre alt und wurde gegen Ende des 15. Jahrhunderts – erstmals vom Seefahrer Christoph Kolumbus – nach Europa gebracht. Heute sind fast nur noch hybride Maissorten erhältlich. Der Rote Tessinermais ist im Gegensatz zu den Hybridsorten samenfest. Zwischen 1930 und 1940 waren die roten Maissorten im Tessin noch weit verbreitet. Der Rote Tessinermais ist an höhere Lagen angepasst und kann in klimatisch ungünstigen Gebieten im Haus, unter Glas in Töpfen oder in Saatschalen gesät werden. Später kann der Mais abgehärtet und ausgepflanzt werden.



Grüner Stern

Erste Nachweise einer Salatkultur in Mitteleuropa gibt es bereits aus dem Jahr 800 n. Chr. Salate werden in der Regel in vier Kulturvarietäten unterteilt: Kopfsalate, Pflock- und Schnittsalate, Römische Salate und Spargelsalate. Der Grüne Stern zählt mit seinen lanzenspitzenförmigen Blättern und den grünen, sternförmigen Rosetten zu den robusten Spargelsalaten. Diese bilden zuerst relativ lockere Blattrosetten und schliessen bald in die Höhe. Etwa 100 Tage nach der Saat können die Blütenstängel vor der Blüte geerntet werden. Der Grüne Stern kann wie Lattich roh im Salat oder auch als Gemüse gekocht verwendet werden.



Golden-Rande

Vermutlich waren es die Römer gewesen, die damals die Rande nach Mitteleuropa gebracht haben. Heute ist die Rande hauptsächlich mit rötlicher Färbung bekannt, da die Farbunterschiede über die Jahre weggezüchtet wurden. Bei der Sorte Golden sind, wie der Name schon erahnen lässt, die Blattrippen und das Fleisch gelb gefärbt. Die Golden-Rande stammt wahrscheinlich von der sehr alten Sorte «Early Blood» aus dem 18. Jahrhundert ab und wird zwischen April und Juni ausgesät. Beim Kochen der Rande verhindert ein Schuss Essig das Ausbleichen der Farbe. Die duftenden Blätter der Golden-Rande sind ebenfalls essbar. (ig)