

**Alte Sorten
pflanzen**

**Gegenseitig
Setzlinge
tauschen**

Rettet Schneewittchen & Löwenherz.

**Vielfalt
geniessen**

Alte Sorten, neue Wertschätzung:
Die Gemüsearten von Pro Specie Rara.


Bild – Adobe Stock



Hüter der Vielfalt

Text – STEPHANIE ELMER

75 Prozent der Sortenvielfalt bei Gemüse und Früchten ging im 20. Jahrhundert verloren. Pro Specie Rara engagiert sich für den Erhalt von vom Aussterben bedrohten Rassen und Sorten. Es sind alte Schätze und viele wurden hier der Vergessenheit entrissen.

 BASEL – Manche Sorten kamen auf abenteuerliche Art und Weise in die Bibliothek. Einmal bekam Mira ein Glas, «Sweet Rose» stand darauf geschrieben und kleine, unscheinbare Samen waren in ihm. Mira stellte das Glas auf ihr Regal, vergass es zeitweilen. Irgendwann wurde sie neugierig und steckte ein paar der Samen in die Erde. Irgendwann streckte sich eine kleine, zierliche Pflanze gen Himmel und irgendwann wurde daraus ein robuster, stark blühender Tomatenstrauch. «Die Samen waren zu diesem Zeitpunkt wohl schon gegen 25 Jahre alt», sagt Mira.

Mira Oberer ist Hüterin der Samenbibliothek von Pro Specie Rara, einer Stiftung, die sich für den Erhalt von seltenen Sorten und Tierrassen in der Schweiz einsetzt. «Für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren», heisst es offiziell. Und das Herzstück dieser Stiftung ist die Samenbibliothek. Sie liegt im Hauptsitz in Basel und sie zu finden, gleicht einer Alice-im-Wunderland-Reise. Durch das laute Industrie-Wimmelbild, vorbei an Autogaragen, hinein in die auf den ersten Blick unscheinbaren Merian-Gärten, die sich nach dem ersten Strauch wie ein grosser Teppich ausrollen. Das Zuhause der Stiftung liegt am Ende des Teppichs, ein lichtdurchflutetes Haus, ein Spiel zwischen Improvisation und Professionalität. «Katze!», steht auf dem Notizzettel am Fenster.

AM ANFANG WAR DIE GEISS
Die Geschichte von Pro Specie Rara indessen beginnt eigentlich mit Ziegen in Griechenland. Der deutsche Zoologe Thomas Schultze-Westrum dreht in den 1980er-Jahren einen Dokumentarfilm über traditionelle Ziegenrassen auf kargen griechischen Inseln, die von Saanenziegen verdrängt werden. Deren Milchtrag ist grösser als derjenige der griechischen Ziegen. Aber: Im Gegensatz zu den Saanen haben sie sich im Verlauf der Jahrhunderte perfekt an die klimatischen Bedingungen angepasst; legen sich Trockenheit und Dürre wie eine Decke über das Land, sind sie fähig, das Brackwasser, also das salzige Wasser in den Dünen, zu trinken. Die Saanen können das nicht – fatal für eine wasserarme Umgebung, in der jeder Tropfen zählt. In der Schweiz sieht auch Hans-Peter, genannt Hape, Grünenfelder den Film, er ist seit seinem 15. Lebensjahr Mitglied des WWFs, hat später die Sektion St. Gallen-Appenzell mitbegründet und geleitet. Er ist Naturschützer und Umweltingenieur. Ein «Pro Luchs»-Kleber zierte sein Auto, ein Statement damals, denn die Diskussionen um den Luchs wurden vergleichsweise ähnlich geführt wie die über den Wolf heute. Hape also sieht den Film und er denkt sich: «Wenn ich in Griechenland wäre, ich würde mich für den Erhalt der einheimischen Ziegen einsetzen.» Kurze Zeit später kommt er mit einem Landwirt ins Gespräch. Sie

Bild – Adobe Stock

LÉGUMES ET PLANTES POTAGÈRES



LÉGUMES ET PLANTES POTAGÈRES: 1. Pomme de terre ronde; 2. Pomme de terre nouvelle; 3. Pomme de terre violettes; 4. Pomme de terre blanche; 5. Pomme de terre violette; 6. Topinambour; 7. Patate; 8. Epinard; 9. Oseille; 10. Cresson; 11. Chervis; 12. Navet des Vertus; 13. Navet jaune; 14. Navet plat rouge; 15. Rutabaga; 16. Betterave de Vaux; 17. Betterave globe; 18. Betterave à sucre; 19. Betterave à salade; 20. Carotte courte; 21. Carotte double-longue; 22. Carotte longue; 23. Carotte blanche à collet vert; 24. Panais; 25. Radis jeune; 26. Radis double-longue rose; 27. Radis rond rouge; 28. Radis long violet; 29. Radis noir; 30. Cardon tubéreux; 31. Celeri-rave; 32. Salsifis; 33. Scorzonera; 34. Cuminette vert long; 35. Cardon-tendre; 36. Courge à la nouille; 37. Courge brocoli; 38. Courge couronne; 39. Platane; 40. Gâteau d'Inde; 41. Potiron; 42. Mûche; 43. Laitue; 44. Romanesco; 45. Choucroute brunoise; 46. Choucroute crantée; 47. Choucroute barbe-de-capucin; 48. Pissardi; 49. Celeri; 50. Pomme; 51. Cresson; 52. Chou; 53. Ail; 54. Erba-fine; 55. Oignon de Saint-Laurent; 56. Oignon de Yverdon; 57. Oignon des Vertus; 58. Oignon plat d'Italie; 59. Artichaut de Lyon; 60. Artichaut de Bretagne; 61. Chou-fleur; 62. Chou de York; 63. Chou de Bruxelles; 64. Chou de Milan; 65. Chou-rave; 66. Endive; 67. Cramoisi; 68. Pâté; 69. Pâté; 70. Pâté; 71. Pâté; 72. Pâté; 73. Pâté; 74. Pâté; 75. Pâté; 76. Pâté; 77. Pâté; 78. Pâté; 79. Pâté; 80. Pâté; 81. Pâté; 82. Pâté; 83. Pâté; 84. Pâté.



Mehr als kulinarische Angeberei: Vielfalt ist Ernährungssicherheit.

sprechen über Gott und die Welt und über Freiburgerkühe. «Warum sehen die auf einmal so anders aus», fragt Hape. «Weil es gar keine Freiburgerkühe mehr sind», antwortet der Bauer, «sondern Holsteiner.» Der Bestand der Freiburgerkühe, so erfährt Hape später, ging kontinuierlich zurück, bis irgendwann in den 1970er-Jahren das letzte Tier geschlachtet wurde und mit ihm eine der bekanntesten Schweizer Kuhrassen für immer verschwand. Beide Rassen waren schwarz-weiss und so hat das kaum jemand bemerkt. Da beginnt Hape zu recherchieren, er holt Bücher in der Bibliothek, vergleicht verschiedene Tierrassen und ihre Bestände miteinander, bis er zum Schluss kommt, dass der Fall der griechischen Tiere genauso wenig eine Ausnahme war wie der der Freiburgerkühe: Traditionelle Rassen werden durch effizientere, auf Hochleistung gezüchtete Tiere verdrängt. «Ich habe realisiert, dass nicht nur Wildtiere geschützt werden müssen, sondern – ganz banal – auch Nutztiere», sagt er. Mit dieser Erkenntnis geht er zum WWF Schweiz. Doch für diesen ist die Idee des umtriebigen Mitgründers dann doch zu exotisch, sie lehnen ab, unterstützen ihn aber dabei, seine Idee weiterzuspinnen. Und so gründet er eine Stiftung: Pro Specie Rara. Das war vor 40 Jahren. Vorerst

«Der Bestand der Freiburgerkühe ging kontinuierlich zurück ... bis das letzte Tier geschlachtet wurde.»

setzte sich die Stiftung für den Erhalt von Nutztieren ein, oftmals rettete sie eine Rasse in letzter Sekunde, auch in einer Nacht- und Nebelaktion, wenn es sein musste. 1984 etwa, als die Stiftung die letzten Stiefelgeissen innerhalb 72 Stunden mit dem Schiff in Quenten holen musste. Bei einer alten Ziegenhirtin hatte Hape die Tiere entdeckt, auf einer Weide, die nur per Schiff zugänglich war. Im Frühling wollte er ein paar Jungtiere holen, doch dann stürzte die Frau und alles musste schnell gehen. Bald aber kamen Pflanzen hinzu, Gemüse, Obst. 1991 wurde die Samenbibliothek eröffnet, und all die in Bechern und Gläsern und Säckchen aufbewahrten und in Kartonschachteln verstauten Samenportionen kamen an einen Ort. Sechs Jahre später wurde der Grundstein für die nationale Beerensammlung in Riehen gelegt. Über 600 Sorten wachsen dort heute.

IM WUNDERLAND

Ein Wunderland ist die Samenbibliothek, ein Container, der direkt in das Gebäude integriert wurde, genau 15 Grad kühl, mit einer Luftfeuchtigkeit von exakt 15 Prozent, dunkel. «Schneewittchen» ist da, «die weisse Cherrytomate, hübsch und fein.» «Green Zebra, sehr geschmackvolle Früchte mit hell- und dunkel-

grünen Längsstreifen.» Und «Löwenherz, die auch in grossen Höhenlagen gedeiht.» Saatgut von rund 1600 verschiedenen Garten-, Acker- und Zierpflanzen-Sorten lagert hier, grosse und kleine Samen, dicke, dünne, ovale, lange, runde. Alleine 228 unterschiedliche Bohnsorten lassen sich hier finden.

Sie alle erzählen von einer Zeit, in der die Landwirtschaft noch viel kleinräumiger war. «Vor 100, 150 Jahren waren die Strukturen völlig anders», sagt Mira. Damals hatte jede Region, jeder Ort, manchmal jeder Hof und jede Familie ihr eigenes Saatgut, das sie Jahr für Jahr von der Ernte für den nächsten Frühling beiseite legten. Im Laufe der Jahrzehnte und Jahrhunderte entwickelten sich so Sorten, die sich perfekt an den jeweiligen Ort anpassten. An den Boden, an das Klima.

Mit der Industrialisierung der Landwirtschaft folgte auch die Globalisierung des Saatguts. Leistungsstarke Hybridsorten wurden gezüchtet, die Regionalität wich der Effizienz. Und die Sortenvielfalt der Vereinheitlichung. 75 Prozent der Sortenvielfalt ging im 20. Jahrhundert verloren. Dabei ist es weit mehr als eine kulinarische Angeberei, Randen mit weissen Streifen auf dem Teller zu haben. Genetische Vielfalt bedeutet Ernährungssicherheit. Etwa dann, wenn eine Sorte krank wird. «1845 in Irland ist genau das passiert – man hat die ganze Ernährungssicherheit auf einer Sorte Erdäpfel abgestützt», sagt Mira. Dann wurde die Kartoffel krank, eine neuartige Fäulnis, und die Menschen schlitterten in eine katastrophale Hungersnot. «The Great Famine» hat sich tief in die irische Seele eingebrannt. Später erreichte die Kartoffelkrankheit das europäische Festland, sie wütete auch in der Schweiz und der Hunger, der zwang unzählige Menschen auszuwandern, ihr Glück in der Ferne zu suchen. Gemeinden holzten ganze Wälder nieder, um ihren Einwohnern die Reise nach Amerika zu bezahlen. Das war Mitte des 19. Jahrhunderts. Die Verletzlichkeit beim Saatgut ist geblieben. 2015 musste erstmals auf den globalen Saatgut-Tresor auf Spitzbergen zurückgegriffen werden, als im Syrienkrieg die Samenbank von Aleppo zerstört wurde. Im Svalbard Global Seed Vault, dem wichtigsten Samentresor der Welt, lagert das Backup von über 1165041 Sorten.

Saatgut, das ist heute auch eine politische Angelegenheit. Denn der Samenmarkt, der wird von einer Handvoll grosser Saatgutproduzenten dominiert. Diese haben ihr Saatgut einerseits oft mit rechtlich und ethisch hoch umstrittenen Patenten versehen und produzieren andererseits eben nicht nur Saatgut, sondern auch gleich die passenden Pestizide dazu. Und da sich Hybridsorten nicht vermehren lassen, begeben sich Bauern auch in eine Abhängigkeit und sind gezwungen, jährlich neues Saatgut zu kaufen.

KULTURPFLANZEN AUFS FELD

Seit ihren Anfängen gibt Pro Specie Rara das erhaltene Saatgut auch an Sortenbetreuer weiter. Sie pflanzen es an und schicken das so neu gewonnene Saatgut wieder zurück an die Stiftung, wo es Mira in Empfang nimmt, feinsäuberlich kontrolliert und sorgfältig einordnet. Rund 500 Sortenvermehrter hat die Stiftung in ihrem Netzwerk inzwischen. Viele von ihnen betreut Mira persönlich. Zuerst im Samenbaukurs, später wenn sie Fragen haben, Rat brauchen, ein paar Tipps möchten. «Die Sortenbetreuer sind essentiell, denn nur was gebraucht wird, wird auch erhalten», sagt Mira. Denn schliesslich sind es Kulturpflanzen und Kultur soll auch gelebt werden, draussen auf dem Feld, später in der Küche. Entstanden ist ein Netzwerk, in dem Samen ausgetauscht werden, angepflanzt wird, erneut Saatgut ausgetauscht wird. Vor drei Jahren hat die Stiftung als Ergänzung zu den vielen ehrenamtlichen Sortenbetreuern zusätzlich beim Schloss Wildeggen eine Samengärtnerei eingerichtet. Mehr als 2000 betreute Obstsorten hat Pro Specie Rara in der Zwischenzeit. Über 1500 betreute Garten- und Ackerpflanzen, 240 Erhaltungsgärten für mehrjährige Pflanzen, 38 betreute Tierrassen.

Über 2000 betreute Obstsorten hat Pro Specie Rara mittlerweile.

Die 15 Grad der Samenbibliothek fühlen sich kühler und kühler an. Mira öffnet die Türe, die zurück in die warmen Büros führt. In einem trennt Jessica Türler, Gärtnerin, Samen von einer trockenen Zinienpflanze. Sie wirbelt die verdorrten Blüten durch die Luft, so lange, bis das Saatgut in einer kleinen Schüssel zurückbleibt. Es sind längliche Samen, grau, braun und im nächsten Frühling wird ein buntes Fest daraus. ●

STEPHANIE ELMER ist Transhelvetica-Redakteurin. «Der Struwelpeter» als Buch mochte sie nie; den von Pro Specie Rara hingegen sehr. Es ist ein grüner Eichblattsalat mit grossen, dichten Rosetten.

Die Merian-Gärten liegen mitten in Basel, aber die Stadt wird in der grünen Oase schnell vergessen. meriangärten.ch

Pro Specie Rara führt regelmässige Kurse zu verschiedenen Themen durch. Im Frühling finden jeweils an verschiedenen Orten in der Schweiz Setzlingsmärkte statt. prospecierara.ch

Quarkravioli mit Randen

REZEPT FÜR 4 PERSONEN
VON TANJA GRANDITS, RESTAURANT STUCKI, BASEL, tanjagrandits.ch

RAVIOLITEIG

400 g MEHL
4 EIER
1 EL OLIVENÖL
1 EL WASSER
1 Prise SALZ

FÜLLUNG

400 g (ZIEGEN-)QUARK
100 g ZIEGENKÄSE, fein gerieben
1 Ei
1 grosse Prise KORIANDER, gemahlen
SALZ
1 Ei zum Bestreichen
2 EL OLIVENÖL zum Schwenken

RANDEN-CREME

400 g RANDEN (ROTE BETE), im Ofen gegart
200 g CRÈME FRAÎCHE
½ TL SZECHUANPFEFFER, gemörsert
1 unbehandelte ZITRONE
(abgeriebene Schale & 2 EL Saft)
SALZ

ZUM SERVIEREN

100 g reifer ZIEGENKÄSE, gerieben

Für die Ravioli alle Zutaten in der Küchenmaschine etwa 7 Minuten zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung alle Zutaten gut verrühren, erwärmen und abschmecken.

Den Ravioliteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. In Quadrate mit einer Kantenlänge von etwa 10 cm schneiden. Die Ränder der Teigplatten mit dem verquirlten Ei bestreichen. Jeweils 1 Esslöffel Füllung daraufsetzen, die Kanten nach oben klappen und verschliessen. Gut andrücken.

Die Ravioli in kochendem Salzwasser etwa 4 Minuten garen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in einer Pfanne im warmen Olivenöl schwenken.

Für die Randen-Creme alle Zutaten fein mixen und abschmecken.

Die Ravioli auf der Randen-Creme anrichten und mit Ziegenkäse bestreuen.

