



Karotte, dunkelrot

Alte Gemüsesorten gehen verloren, weil die moderne Landwirtschaft mit ihnen nichts mehr anfangen kann. Initiativen wollen das ändern. Und jeder, der etwas Platz im eigenen Garten hat oder auch nur einen Blumenkasten auf dem Balkon, darf mitmachen. *Von Anna Engberg*

Die Gemüsekiste steht vor der Tür, ein Schnupperangebot, vom Ökobauern geliefert. Was da alles drin ist! Es riecht gut, schmeckt gut – sieht nur manchmal nicht so bombastisch aus wie das bildschöne Prachtgemüse in den Supermärkten. Aber wie heißt das bloß?

Dass wir den größten Teil unserer Gemüsevielfalt nicht mehr kennen und manchmal auch nicht mehr kaufen können, liegt an der Saatgutpolitik der Europäischen Union. Initiativen wollen das ändern und die alten Sorten retten. Sie bringen Hobbygärtner und Köche auf ganz vergessene Geschmackspfade.

Nele ist so eine Erhalterin. In ihrem Schrebergarten baut die Berlinerin Pastinaken, Mangold und alte Wintersalate an. Die bekomme sie im Supermarkt leider nicht, sagt sie. Warum auch, liegen dort doch rot glänzende Tomaten, üppig gewachsene Zucchini und preiswerter Brokkoli im Regal. Das normierte Importgemüse sieht zwar gut aus – etwas zu gut, eigentlich –, ist vielen Genießern wie Nele aber zu einseitig. Deshalb kultivieren sie das „vergessene Gemüse“ einfach in ihren eigenen Gärten.

Auf dem Land wie in der Pfalz kann man sie noch auf manchem Grundstück stehen sehen: Topinambur, Schwarzwurzel oder Mangold. Sie gehörten früher wie selbstver-

ständig dazu. Als vitaminreiches Wintergemüse waren sie noch vor wenigen Jahren überall zu kaufen. Inzwischen zählen sie zu den Raritäten. Auch gängiges Gemüse ist bedroht, in seinem Variantenreichtum nämlich. Tomaten, Karotten oder Kohl gibt es eigentlich in Dutzenden oder Hunderten von Sorten. Doch eine solche Vielfalt hat in der industrialisierten Landwirtschaft keinen Platz mehr.

„Durch die technologischen Entwicklungen in der Saatgutindustrie und die von der EU herausgegebenen Sortenlisten sind viele Gemüsesorten verdrängt worden und jetzt nur noch auf Märkten oder direkt auf Bauernhöfen erhältlich“, sagt Susanne Gura, Vorsitzende des Vereins zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN). Mit dem Feld- oder Rapunzelsalat sei beispielsweise nur noch ein einziger haltbarer Blattsalat am Markt, erzählt sie.

Tatsächlich ist die Zahl der Kulturpflanzenarten in den vergangenen 100 Jahren weltweit auf ein Viertel zusammengeschrumpft. Gegen diese Entwicklung engagiert sich etwa der Verein Arche Noah in Österreich. „Wir pflegen ein Sortenarchiv mit 6000 Sorten aus Österreich und Osteuropa, die wir regelmäßig in Vermehrungsgärten anbauen“, sagt Sprecherin Katrin Ehlert. Die Kernarbeit liege dabei in der Abgabe und im Verkauf von Saatgut. Möglich machen

das rund 150 Privatgärtner, die sogenannten Erhalter: Sie pflanzen das vergessene Gemüse bei sich im Garten an und sorgen so dafür, dass es nicht ausstirbt.

Auch die Landwirte beginnen nach Ehlerts Einschätzung wieder häufiger mit dem Anbau alter Sorten: „Die

Mangold zum Beispiel lässt sich wunderbar im Blumentopf ziehen. Auch Topinambur wächst wie verrückt, es braucht nur viel Platz nach oben.

Nachfrage ist entscheidend. Allerdings müssen die Bauern bereit sein, mehr Aufwand zu betreiben – nicht nur beim Anbau, sondern auch beim Verkauf. Sie müssen beispielsweise erklären, warum eine Karotte dunkelrot oder gelb ist und nicht orange.“

Weil sie den Aufwand scheuen, vertreiben die großen Filialisten schon lange nur noch einheitliche Sorten, die schnell reifen und viel Ertrag bringen, meint Ehlert. Das komme den Interessen der großen Saatgutkonzerne entgegen. Von der Politik sei in dieser Hinsicht ebenfalls nicht viel zu erwarten, glaubt die VEN-Vorsitzende Gura: „Die jünger-

en Versuche, eine Regelung für alte Sorten zu finden, sind gescheitert, zu bürokratisch.“ Außerdem hat das EU-Parlament Ende 2011 eine Untersuchung zum EU-Sortenschutzrecht vorgelegt. Eine der Folgen ist, dass der Handel mit nicht industriellem Saatgut für die Kleinbauern noch weiter erschwert wurde.

Also die vergessenen Gemüsesorten einfach selbst pflanzen? Ja, meint Gura. Da es an professionellen Anbietern fehlt, sei das immer noch das Beste. Und es ist noch nicht einmal schwer: Mangold lässt sich wunderbar im Blumentopf ziehen. Auch Tomaten und Bohnen sind ein pflegeleichtes Balkongemüse. Saatgut für ungewöhnliche Sorten erhält man über die Handbücher der Erhalterinitiativen (siehe Infokasten). Und so manche Knolle kann man sich auch im Bioladen besorgen: Topinambur zum Beispiel wächst wie verrückt, es braucht nur viel Platz nach oben.

Wem der Eigenanbau zu un bequem ist, der findet so manches seltene Gemüse manchmal auch im Biosupermarkt. Die nehmen nämlich auch etwas seltenere Sorten regionalen Anbietern ab. Und wer dann ratlos vor dem Gemüse sitzt, das er erstrahlen hat, der fragt am besten die Oma. Die weiß womöglich, wie das ist mit dem Zubereiten von Postelein. Fehlt die Oma: Freunde zur Seltene-Gemüse-Party einladen und einfach drauflosprobieren.

VERGESSEN NACHBESTELLT

MANGOLD

Die Gemüsepflanze wurde früher „Spinat der armen Leute“ genannt, inzwischen hat sie der Tiefkühlspinat verdrängt. Mangold-Blätter lassen sich wie Spinat mit Knoblauch dünsten, man kann mit ihnen auch Gemüsesuppen und Salate verfeinern. Die Stängel ähneln eher dem Spargel und können gekocht als Beilage verwendet werden. Mangold zählt zu den besten Vitamin- und Mineralstofflieferanten. Nierenkranke sollten ihn allerdings meiden. Er enthält vor allem Kalium, Calcium und die Vitamine A und C.

PASTINAKE

Das weiße Wurzelgemüse mit dem süßlich-nussigen Aroma ist gut für die Verdauung und die Nieren. Geschmacklich liegt es zwischen Sellerie und Möhre und gehörte schon bei den Römern zu den Grundnahrungsmitteln. Hierzulande kennt man sie allenfalls aus der Babynahrung – gerade auch wegen Karotten und Kartoffeln steht sie bei den Deutschen im Abseits. Am besten schmeckt sie püriert in Cremesuppen oder gerieben im Salat. Sie ist reich an Kalium, Calcium, Magnesium, Vitamin C.

POSTELEIN

Dieses winterharte Blattgemüse stammt ursprünglich aus Nordamerika und hat viele Namen: Tellerkraut, Winterportulak oder Kubaspinat. Die Aussaat ist anders als bei den meisten Gemüsearten in den Monaten September bis März. Postelein schmeckt so ähnlich wie Feldsalat und lässt sich wie der gut mit Avocado, Tomaten, Essig und Öl zubereiten. Es enthält in erster Linie Magnesium, Kalium und Vitamin A.

SAATGUT

Viele unserer bekannten Gemüsesorten haben einen großen Variantenreichtum, der im normalen Handel nicht erhältlich ist. Im ökologischen Landbau werden viele dieser Sorten weiterhin angebaut und verkauft.

Für Hobbygärtner gibt es Saatgut bei: www.lilatomate.de, www.freie-saaten.org, www.arche-noah.at, www.nutztierpflanzenvielfalt.de. (ebg)

NICHT SCHÖN

ABER SELTEN

Ha!, triumphiert die Mama. Schön sind sie nicht, aber schön bunt sind sie. Und selten! Mutanten, murmelt der Papa, bestimmt verstrahlt. Atomare Unfall-opfer. Ess' ich nicht. (Illustration: brändli)

Ausgelastet. Bitte warten

FRAUEN VERSTEHEN: Was widersprüchliche Informationen im weiblichen Gehirn anrichten können. Eine unheimliche kleine Sage. *Von Thomas Huber*

Sicher habt ihr euch schon gefragt“, hub der alte Fred an, „warum da drüben an dem alten Betonweg diese Steinsäule steht, die fast wie ein Mensch aussieht.“ Die Kinder schauten einander an und zuckten die Schultern. Nee, eigentlich nicht. Aber der Alte war in Laberlaune, und je mehr er laberte, desto weiter wurde das Zubettgehen hinausgezögert, also taten sie so, als seien sie ganz Ohr. Und der alte Fred tat so, als wäre ihm nicht klar, warum die Gören so aufmerksam zuhörten. Er nickte grinsend und begann zu erzählen.

„Vor vielen Jahren, als auf den Bergen noch Bäume statt Windrädern standen und auf den Hügeln noch Wein angebaut wurde, kamen hier am Wochenende die Menschen her, um zu wandern. So auch ein junges – na ja, ein nicht ganz so junges Paar. Die Frau hatte eine schöne Wegbeschreibung in einem Wanderbuch ge-

ENDLOS

ENDLOS

Das da hinten ist keine Salzsäule. Das ist eine Frau in der Daten-Endlosschleife, erklärt der Opa, die sich ihren Weg durch den Pfälzerwald plant. (Illustration: brändli)



funden. Aber sie hatte Probleme, den Weg zu finden. Sie blieb ständig stehen, schaute ins Buch, suchte nach Wegmarkierungen an den Bäumen, fand nicht die richtigen, blieb wieder stehen, las die entsprechenden Passagen in der Wegbeschreibung immer wieder. Der Mann sagte: „Lass uns doch einfach der Nase nach gehen. Groß verlaufen können wir uns hier nicht. Wenn wir keine Lust mehr haben, gehen wir zurück. Schau mal, es ist so ein schöner Tag!“

Aber die Frau wollte den Weg aus dem Buch gehen. Sie hatte sich vorgenommen, alle Wege im Buch einmal zu wandern. Sie war sehr konsequent. Sie suchte nach Markierungen. Sie blätterte. Und jedes Mal dauerte es ein bisschen länger.

Und irgendwann, es dunkelte schon, blieb sie wieder einmal stehen, blätterte noch einmal vor sich hin murrend im Buch – und erstarrte schließlich völlig, den ratlosen

Blick noch immer auf die aufgeschlagene Seite geheftet.

Der Mann nahm ihr das Buch aus der Hand und sah sich die Sache genau an. Da dämmerte es ihm: Die Wegbeschreibung stimmte nicht mit dem beigefügten Kartenausschnitt überein. Offenbar hatte man eine falsche Karte zu dem Wanderweg abgedruckt. Keiner hatte eine Chance, anhand des Buches den richtigen Weg zu finden. Es gab keinen.

Der Mann wollte es seiner Freundin erklären, doch es war schon zu spät. Sie befand sich in einer Endlosschleife, ihr Gehirn war mit den widersprüchlichen Informationen aus dem Buch völlig ausgelastet. Sie reagierte auf nichts mehr.

Er wandte sich traurig ab und ging durch die Weinberge nach Hause. Sie aber stand da am Wegesrand und gähnelte, immer und immer, Tag und Nacht, Sommer und Winter. Und dort steht sie bis heute.“