

rara

DAS MAGAZIN VON PROSPECIERARA
AUSGABE 3/2019

**GEMEINSAM WEINBERGPFIRSICH-
GESCHICHTE SCHREIBEN**

Seite 5

**DIE SCHWEIZER UR-BIENE -
ANGEPASST, HAUSHÄLTERISCH,
ABER GEFÄHRDET**

Seite 10

**GENERATIONENTREFFEN
UNSERER SORTENBETREUER*INNEN**

Seite 12

**TRÜGERISCHE
TOMATENVIELFALT**

Seite 16



Schweizerische Stiftung
für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt
von Pflanzen und Tieren

Dieser Weinbergpfirsich mit crémeweissem Fleisch wurde 2009 in einem Garten in Salavaux/VD aufgespürt und ist seither in der Obhut von ProSpecieRara.

Wie Sie bei der Rettung der rund 80 wiederentdeckten Weinbergpfirsichsorten mithelfen können, lesen Sie auf den folgenden Seiten.

DANKESCHÖN!

Ihre Unterstützung bringt unsere Arbeit voran:

Gönnerschaft Plus à CHF 120.-/Jahr

Gönnerschaft à CHF 70.-/Jahr

Paargönnerschaft à CHF 90.-/Jahr

Juniorgönnerschaft (bis 25 Jahre) à CHF 35.-/Jahr

Tier-Patenschaft à CHF 150.- bis CHF 450.-/Jahr

Baum-Patenschaft à CHF 250.-/Jahr

Für Spenden:

PC 90-1480-3

IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3

BIC POFICHBEXXX

Online spenden

Sie können Ihre Spende gerne auch per Kreditkarte oder PostFinance-Karte tätigen. Auch das Einrichten von Daueraufträgen ist online möglich.

www.prospecierara.ch/de/spenden





Philippe Ammann, Stv. Geschäftsführer

Die aufgeweckte Schar Appenzeller Spitzhaubenhühner, die frühmorgens um Körner bettelt und einen im Gegenzug mit frischen Eiern und flauschigen Küken beschenkt; der kräftige Kopfsalat, der Jahr für Jahr noch besser gedeiht, weil jeweils die schönsten Köpfe blühen und wieder Saatgut bilden dürfen; oder die schmackhaften, tiefroten Weinbergpfirsiche vom Baum, den man nur wenige Jahre zuvor aus einem Stein selber gezogen hat: Wer sich für seltene Rassen und Sorten engagiert, wird reich belohnt. Wer Küken, Salatsamen und Pfirsichsteine auch noch an andere weitergibt, leistet zusätzlich einen unbezahlbaren Beitrag zum Überleben unserer Schützlinge.

Ein grosses Dankeschön geht deshalb an all unsere Sortenbetreuer*innen und Tierzüchter*innen – und ein herzliches Willkommen an all jene, die sich künftig ebenfalls für Weinbergpfirsiche und Co. einsetzen werden.

Der 'Blutpfirsich aus Allschwil'
ist aus einem Schrebergarten
in Allschwil/BL zu uns gelangt
und überzeugt mit tiefrotem,
saftigem Fruchtfleisch.



Gemeinsam Weinbergpfirsich- Geschichte schreiben



Gertrud Burger, Bereichsleiterin Pflanzen

Seit 10 Jahren engagiert sich ProSpecieRara für die Rettung der Weinbergpfirsiche. Was im Wallis mit einem Aufruf zum Einsenden von Kernen begann, wirkt sich heute bis ins Bündnerland aus, wo Sorten für den biologischen Anbau erforscht werden. Erforschen nun auch Sie diese wunderbaren Köstlichkeiten!

Seit Ende des Mittelalters hatten die Weinbergpfirsiche ihren festen Platz in unserer Kultur. Sie verzauberten im zeitigen Frühjahr die noch kargen Rebberge mit ihren rosa- bis lachsfarbenen Blüten und waren im Spätsommer willkommene Erfrischung für die Winzer*innen. Im Laufe des 20. Jahrhunderts



Die Steine der Weinbergpfirsiche (hier die Sorte 'Sierre') sind fast ebenso wertvoll wie das Fleisch. Denn aus ihnen werden neue Bäume gezogen.



fielen die Weinbergpfirsiche aber, zusammen mit der weiteren üppigen Rebbergflora, der Intensivierung des Rebbaus zum Opfer.

AUFRUF ERÖFFNET UNGEAHNTE PERSPEKTIVEN

Vor zehn Jahren schloss sich ProSpecieRara dem Aufruf zum Einschicken von Weinbergpfirsichkernen der Fondation Delinat in Avent/VS an. Gegen 100 Personen sandten daraufhin Kerne zusammen mit wertvollen Informationen und Fotos zu den Sorten ein. Ein neues Erhaltungsprojekt war somit lanciert. Auch heute erreichen uns noch immer Meldungen, was wir sehr begrüßen. Denn je breiter die genetische Basis unserer Weinbergpfirsiche ist, desto grösser ist auch die Chance, darunter robuste Sorten für den biologischen Anbau zu finden, oder sie durch Kreuzungen daraus züchten zu können.

ANPFLANZEN UND ERFORSCHEN

Das Portfolio der ProSpecieRara-Weinbergpfirsichsorten ist über die Jahre auf 80 verschiedene Sorten angewachsen. Jede Einsendung wird von uns vorerst als eigene Sorte in der Datenbank erfasst, auch wenn sich die Früchte optisch teilweise stark ähneln. Denn nicht nur Unterschiede in Form, Farbe und Grösse sind von Interesse, sondern insbesondere auch die geschmacklichen Eigenschaften und die Robustheit der Pflanze.

Wir arbeiten darauf hin, dass alle Weinbergpfirsichsorten in unserer Obhut an mindestens drei geografisch unterschiedlichen Orten angebaut werden. So sind die Sorten einerseits gut abgesichert und können andererseits unter verschiedenen Anbaubedingungen beobachtet und beschrieben werden. Ganz besonders von Interesse ist die Anfällig-



Weinbergpfirsichbäume werden nur rund 15 Jahre alt und deshalb nie sehr wuchtig.

keit der Sorten auf die Kräuselkrankheit¹, auf deren Ausbrechen Standort und Witterung offenbar einen grossen Einfluss haben.

ERFORSCHEN SIE IHREN WEINBERGPFIRSICH!

Um noch mehr Informationen zu den Eigenschaften der verschiedenen Sorten zu gewinnen, sind wir auf Ihre Unterstützung angewiesen. Ziehen Sie selber einen Weinbergpfirsichbaum an (siehe Box nebenan) und teilen Sie uns mit, wie er unter den bei

¹ Die **Kräuselkrankheit** ist eine durch den Pilz *Taphrina deformans* verursachte Pflanzenkrankheit. Sie befällt Pfirsich-, Nektarinen- und Mandelbäume und deformiert die Blätter mit fleischfarbigen Wülsten. Die Krankheit schwächt die Bäume und kann deren Lebenszeit verkürzen.

WEINBERGPFIRSICHE VERMEHREN

Im Gegensatz zu den meisten anderen Obstarten sind Weinbergpfirsiche bevorzugte Selbstbefruchter. Dies macht es möglich, sie über Kerne zu vermehren und trotzdem die Eigenschaften des Mutterbaumes weitgehend zu erhalten. Stecken Sie die Kerne in einen Topf mit Erde und stellen Sie diesen nach draussen. Sie können problemlos mehrere Steine in einen Topf stecken und sie nach dem Keimen, was meist im Frühling des Folgejahres, teilweise auch erst nach eineinhalb Jahren geschieht, vereinzeln. Wichtig: Sie brauchen den Kältereiz im Winter, also unbedingt draussen lassen. Die Jungbäume wachsen rasch und können bei einer Höhe von ca. 30 cm ins Freiland gepflanzt werden. Schon nach 3–4 Jahren darf mit den ersten Früchten gerechnet werden. Pfirsichbäume werden nur rund 15 Jahre alt.

SELTENE WEINBERGPFIRSICHE ANBAUEN

Das Angebot an Jungbäumen in Baumschulen steckt zurzeit noch in den Kinderschuhen. Um dennoch möglichst viele der Sorten an verschiedenen Standorten absichern zu können, haben wir Steine der unterschiedlichen Sorten zusammengetragen, die Sie nun bestellen können. Für CHF 10.– schicken wir Ihnen 5 Kerne einer Sorte zusammen mit Informationen rund um Anzucht und Pflege zu. Wir registrieren Sie als Standort der bestellten Sorte(n) und werden Sie von Zeit zu Zeit zum Zustand Ihres Baumes befragen.

www.prospecierara.ch/de/weinbergpfirsich

**WEINBERGPFIRSICHE:
BLÜHENDE ZIERDE
MIT FARBENFROHEN
FRÜCHTEN.**

Als Weinbergpfirsiche werden Pfirsichsorten bezeichnet, die kleiner sind als die üblichen Handelssorten und traditionell über Kerne vermehrt werden. Die Farbe des Fruchtfleisches kann von weiss über gelb bis blutrot sein. Letztere werden auch «Blutpfirsiche» genannt. Hier einige Sortenbeispiele:



'GIALLO DI GORDOLA/TI'

OB-36449

Dieser gelbe Weinbergpfirsich ist sehr wahrscheinlich ein Abkömmling aus Tessiner Rebbergen. Er reift Ende August und ist sehr aromatisch, süss, saftig und weist ein exotisches Fruchtroma auf. Das Fleisch lässt sich jedoch eher schlecht vom Stein lösen.

Stand der Erhaltung: Abgesichert an vier Standorten (Gordola/TI, Bellinzona-Gudo/TI, Minusio/TI und Scharans/GR)



'WEINBERGPFIRSICH AUS ROMONT/FR'

OB-36375

Dieser Weinbergpfirsich-Typ mit dem sehr saftigen, crème-weissen Fruchtfleisch stammt ursprünglich aus dem Burgund und eignet sich sowohl als Tafelfrucht als auch zum Kochen. Die leicht bittere Haut lässt sich einfach abziehen. Er reift Ende August bis Mitte September und ist zwei Wochen nach der Ernte am geschmackvollsten.

Stand der Erhaltung: Abgesichert an zwei Standorten (Romont/FR und Unterlangenegg/BE)



'BLUTPFIRSICH AUS FREIENWIL/AG'

OB-35496

Das Anthocyan färbt sein Fleisch rot, gegen den Stein hin ist es heller. Die rote Frucht ist pelzig behaart und hat eine tiefe Bauchfurcher. Er reift ab Mitte September und ist bestens geeignet für Kompott, der sich beim Kochen intensiv rot verfärbt.

Stand der Erhaltung: Abgesichert an vier Standorten (Freienwil/AG, Fisibach/AG, Flawil/SG und Unterlangenegg/BE)

Ihnen herrschenden Bedingungen gedeiht und wie seine Früchte schmecken. Zusammen mit den Dokumentationen, die wir nach internationalen Standards erstellen, ergeben Ihre Beobachtungen ein umfassendes Sortenbild. Erst ein solches Gesamtbild einer Sorte macht es möglich, Sortenempfehlungen zu erarbeiten und ein Angebot in Baumschulen aufzubauen. Auch für die Züchtung neuer Sorten sind diese Informationen unabdingbar.

WEINBERGPFIRSICHSORTEN FÜR DEN BIOLOGISCHEN ANBAU

Von diesen aufbereiteten Informationen profitiert auch Andi Schmid (Realisation Schmid), der sich im Bündnerischen Scharans daran gemacht hat, neue, für den biologischen Landbau geeignete Sorten zu züchten. In seiner Sammlung wachsen 160 Pfirsichsorten; neben spätfrosttoleranten Sorten aus Finnland, China und Armenien, auch 19 Sorten aus unserem Inventar. Aus dieser Vielfalt sollen über Auslese und gezielte Kreuzungen neue, robuste Sorten entstehen. Grossfruchtige Tafelpfirsiche, die im Handel bestehen können, sind genauso das Ziel wie kleinfruchtige Weinbergpfirsiche für den Hausgarten oder Rebberg. Bei dieser langwierigen Arbeit, welche nur zusammen mit der sorgfältigen Pflege der Sortensammlung funktionieren kann, unterstützen wir die Firma Realisation Schmid. Auch das Bundesamt für Landwirtschaft (im Rahmen des Nationalen Aktionsplanes zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung pflanzengenetischer Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft) und die Fondation Delinat tragen finanziell dazu bei.

In einem weiteren Projekt von Realisation Schmid verfolgen wir zusammen mit dem Fonds Landschaft Schweiz die Wiederansiedlung von ausgewählten Blutpfirsichsorten in Rebbergen. Die meisten der dazu nötigen Jungbäume sind Abkömmlinge aus dem Muttergarten der Natur-Baumschule Roland

Wenger in Unterlangenegg/BE. 2014 und 2015 haben wir dort einen Pfirsichhain mit 47 Sorten angelegt.

Schreiben Sie mit an der Geschichte unserer Weinbergpfirsiche! Pflanzen Sie selber Bäume, teilen Sie uns Ihre Beobachtungen mit oder unterstützen Sie unser Rettungsprojekt finanziell. Herzlichen Dank!

www.prospecierara.ch/de/weinbergpfirsich

IHRE HILFE ZÄHLT!

SO SETZEN WIR UNS FÜR DIE WEINBERGPFIRSICHE EIN:

- noch vorhandene Sorten suchen
- Einsendungen in der Datenbank erfassen
- Standorte für Pflanzungen suchen
- Sorten während mehrerer Jahre beschreiben und beobachten
- Informationen aus verschiedenen Quellen (z. B. Beobachtungen von privaten Anbauer*innen) sammeln und verarbeiten
- darauf aufbauend Sortenempfehlungen für Private und Baumschulen erarbeiten
- Kerne und Bäume verfügbar machen (z. B. in Baumschulen)
- Öffentlichkeit für Weinbergpfirsiche begeistern
- individuelle Beratung Interessierter
- verschiedene Akteur*innen im Erhalternetzwerk koordinieren

Ihre Spende macht dieses Engagement möglich. Herzlichen Dank!
IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3
Vermerk «Weinbergpfirsich»

Die Schweizer Ur-Biene – angepasst, haushälterisch, aber gefährdet



Erwin Kump, Projektleiter Tiere

Wussten Sie, dass es auch bei den Honigbienen verschiedene Unterarten und Rassen gibt? Und dass die ursprünglich bei uns beheimatete «Dunkle Biene» gefährdet ist? Mit ihr drohen wertvolle Eigenschaften verloren zu gehen. Zusammen mit dem Verein mellifera.ch setzt sich ProSpecieRara für deren Überleben ein.

Pestizide, Schadstoffe, Monokulturen, Parasiten und Krankheiten – die Liste der Faktoren, welche die Honigbiene unter Druck setzen, ist bekanntlich lang. Um mit möglichst vielen dieser Stressoren umgehen zu können, braucht es widerstands- und anpassungsfähige Völker. Zum Beispiel Völker der Dunklen Biene, der *apis mellifera mellifera*. Sie war nach der letzten Eiszeit die einzige Honigbiene nördlich der Alpen und ist somit bestens an die hiesigen Bedingungen angepasst.

Seit Ende des 19. Jahrhunderts wurden jedoch Carnica- und Buckfast-Bienen eingeführt, welche primär auf Produktivität und Friedfertigkeit gezüchtet worden sind. Unsere Dunkle Biene wurde dadurch fast komplett verdrängt.

VIELE VORTEILE

Die Dunkle Biene fliegt schon bei relativ tiefen Temperaturen und kann somit ihr Aktivitätsfenster vergrössern. Sie überwintert zuverlässig und geht haushälterisch mit ihren Ressourcen um. So spart sie beispielsweise Kräfte, indem sie die Brutstätig-

BELEGSTATION



Belegstationen sind Orte, fernab von anderen Bienenbeständen oder in einem Schutzgebiet, wo Jungköniginnen und speziell ausgesuchte Drohnen (männliche Bienen) sich rasserein verpaaren können. Da eine Königin nach dem Hochzeitsflug bis zu fünf Jahre lang Eier legt, ohne je wieder ihren Stock zu verlassen, kann eine so begattete Königin anschliessend ortsunabhängig für ein reinrassiges Bienenvolk sorgen.



Die Dunkle Biene mit der charakteristischen dunklen Panzerfärbung und den schmalen Filzbinden zwischen den Panzersegmenten.

keit bei vorübergehend schlechtem Nahrungsangebot (z.B. Schlechtwetterperiode) stark drosselt. In einem durchschnittlichen Jahr kann die Dunkle Biene ertragsmässig mit anderen Rassen durchaus mithalten, in schlechten Jahren ist ihr Honigertrag sogar vergleichsweise höher, weil sie selber weniger verbraucht. Und entgegen der landläufigen Meinung wird die Dunkle Biene von ihren Imker*innen sogar als sehr sanftmütig beschrieben. Keine Frage also, dass die Schweizer Ur-Biene gerettet werden soll.

FREIE LIEBE IN SCHUTZGEBIETEN

Zu diesem Zweck wurde bereits 1993 der Verein Schweizerischer Mellifera Bienenfreunde (VSMB, heute mellifera.ch) gegründet. Da sich Bienenköniginnen nicht vorschreiben lassen, mit welcher Rasse sie sich auf ihrem Hochzeitsflug paaren, wurde schnell klar, dass die Dunkle Biene nur mit Schutzgebieten, wo alle Imker*innen mit der gleichen Rasse arbeiten, überleben kann.

2003 erreichte der VSMB zusammen mit ProSpecieRara, dass der Bund die Dunkle Biene als gefährdete einheimische Rasse anerkannte und somit Finanzierungsanträge für Erhaltungsprojekte beim Bund gestellt werden konnten. Auf dieser Basis begann eine erfolgreiche Zusammenarbeit, aus der verschiedene Schutzgebiete und Belegstationen (siehe Box) entstanden sind. Heute gibt es zwei Schutzgebiete, in denen gesetzlich vorgeschrieben nur mit der Dunklen Biene geimkert werden darf (ganzer Kanton Glarus und das Melchtal/OW), sowie mit dem Val Müstair/GR und dem Diemtigtal/BE zwei Täler, in denen der Grossteil der Imker*innen sich auf diese Rasse geeinigt hat.

ProSpecieRara setzt sich für die Dunkle Biene und ihre Imker*innen ein, denn Schutzgebiete und Belegstationen sind Massnahmen, die sich wirtschaftlich nicht unmittelbar auszahlen, dank viel Herzblut der Imker*innen aber gedeihen.

Generationentreffen unserer Sortenbetreuer*innen



Nicole Egloff, Redakteurin «rara»

Die eine ist seit 25 Jahren pensioniert, die anderen haben soeben die obligatorische Schulzeit abgeschlossen – 71 Jahre Altersunterschied trennen Ruth Noack von Gabriel Hess und Dalilah Schmid. Was sie eint, ist ihre Leidenschaft für die Erhaltung seltener Sorten. Wir haben die beiden jüngsten und die älteste unserer 650 Sortenbetreuer*innen zum Gespräch eingeladen.

Das gemütliche Beisammensein im Garten fällt zwar einem sturzflutartigen Regen zum Opfer, aber auch im Sitzungszimmer unseres Büros lässt es sich erzählen. Und so erfahren wir, dass sowohl die 16-jährige Dalilah als auch die 87-jährige Ruth über die Tomaten zur Saatgutvermehrung gekommen sind. «Kernle ausspucken und gut

ist, so einfach können samenfeste Tomaten vermehrt werden. Das hat mich begeistert», erzählt die pensionierte Biologielehrerin. Dalilah traf im Schaugewächshaus im aargauischen Niederwil auf die Tomatenvielfalt und kam dort auch mit Annafried und Martin Widmer-Kessler, zwei Urgesteinen in unserem Sortenbetreuernetzwerk, in Kontakt. Diese nahmen die damals 13-jährige Schülerin unter ihre Fittiche und lehrten sie das Handwerk Samenbau.

«Bei mir waren es die gelben Randen, die mein Vater vor fünf Jahren als ProSpecieRara-Gönner bestellt und ausgesät hat. Dass Randen nicht bloss rot sind, fand ich spannend», beschreibt Gabriel seinen Einstieg in die ProSpecieRara-Welt. «Das Tolle an den ProSpecieRara-Sorten ist nicht nur die enorme Vielfalt, sondern dass aus dieser noch viel mehr Vielfalt entstehen kann, weil jede*r damit weiterzüchten darf. Ich möchte zukünftig auch eigene Sorten züchten.»

WERDEN SIE SORTENBETREUER*IN

Für die Erhaltung unserer mehr als 4700 Sorten sind wir auf das Engagement von ehrenamtlichen Sortenbetreuer*innen angewiesen. Gönner*innen können mit dem kostenlosen Probierset ohne Verpflichtung erste Erfahrungen im Samenbau sammeln, bei Gefallen anschliessend den halbtägigen oder den viertägigen Samenbaukurs besuchen und anschliessend die Verantwortung für einzelne Sorten übernehmen.

www.prospecierara.ch/de/vermehren

GESINNUNGSWANDEL

Während Ruth beschreibt, wie sie in den 1980er-Jahren schräg angeschaut wurde, als sie selber Gemüse angebaut hat – man könne das Gemüse ja viel günstiger im Laden kaufen, – betont Dalilah, wie sensi-



RUTH NOACK
87 Jahre

Ruth ist pensionierte Biogielehrerin und betreut seit 1994 den Bauerngarten eines Museums im süddeutschen Wiesental. Sie vermehrt dort primär Sorten von der Roten Liste, Sorten also, von denen nur noch ganz wenig Saatgut vorhanden ist. **Ihr Tipp:** Um die vielen verschiedenen Kartoffelsorten für den Anbau im kommenden Jahr schön voneinander getrennt über den Winter zu bringen, lege ich diese in Eierkartons, welche ich mit den Sortennamen beschrifte.

Dalilah beginnt im Herbst ihr Studium der Agrarwissenschaften an der ETH und vermehrt im elterlichen Garten in Häggingen/AG u. a. Roten Amaranth und den Kürbis 'Canada Crookneck' für unsere Samenbibliothek so wie einige weitere Sorten für sich selber.

Ihr Tipp: Arten, die erst im zweiten Jahr Samen bilden (bspw. Karotten, Pastinaken, Randen) selektiere ich im Herbst und pflanze die sortentypischsten Pflanzen direkt wieder in die Erde, decke sie mit Laub zu und überwintere sie so draussen im Beet, anstatt im zu warmen Keller, wo sie schrumpeln und zu früh austreiben.



DALILAH SCHMID
16 Jahre

Gabriel hat 2018 als jüngster Teilnehmer den Samenbaukurs absolviert und soeben die Lehre als Zierpflanzengärtner begonnen. In mehreren Gärten in Oeschenbach und Ursenbach/BE vermehrt er dieses Jahr 50 Sorten für die Samenbibliothek und hat inzwischen 250 Tomatensorten gesammelt, die er ebenfalls regelmässig anbaut und vermehrt.

Sein Tipp: Karottensamen lasse ich 2-4 Tage in feuchtem Sand vorquellen und säe sie anschliessend mit dem Sand in die Saatrinne. So keimen sie deutlich zuverlässiger.



GABRIEL HESS
16 Jahre



bilisiert ihre Generation auf gesunde Nahrung, Nachhaltigkeit und Biodiversität sei und deshalb viele ihrer Kolleg*innen selber Gemüse ziehen. «Allerdings niemand im gleichen Ausmass wie ich», ergänzt sie lachend. Gabriel bestätigt: «Ich nehme oft bunte Karotten oder Tomaten mit zu Freunden, das sorgt immer für viele Aha-Erlebnisse und grosses Interesse.» Geht es aber um Samenbau, tut Aufklärung noch immer Not. «Viele, die an meinem Garten vorbeispazieren, wundern sich, dass ich die schönsten Salatköpfe nicht ernte, sondern aufstängeln lasse. Denen erkläre ich jeweils den Hintergrund und merke dabei oft, dass sie sich noch nie überlegt haben, woher Saatgut überhaupt kommt», so Dalilah.

AUFWÄNDIG, ABER...

«Natürlich ist Sortenbetreuung aufwändig, vor allem wenn man gleich 50 Sorten vermehrt», gesteht Gabriel. «Aber es bereitet auch viel Freude. Und die Sorten, die ich selber vermehre, keimen besser und es gibt kräftigere Setzlinge.» Dalilah rät: «Habt Mut, auch wenn es beim ersten Mal nicht gelingt! Lasst einfach mal einen schönen Kopfsalat stehen, erntet Samen und im Frühling darauf die vielen Kopfsalate, die aus den zu Boden gefallenen Samen von selber keimen.» «Und freut euch an den Pflanzen, deren ganzen Lebenszyklus man so miterleben kann», ergänzt Ruth.

«Kein Mensch braucht heute 250 Tomatensorten. Aber wer weiss schon, was noch kommt...?»

Ruth Noack, Sortenbetreuerin

Um Sorten gesund und sortenrein zu vermehren, ist das entsprechende Wissen jedoch unabdingbar. «Natürlich besitze ich das ‹Handbuch Samengärtnerei›, sozusagen die Bibel der Sortenbetreuer*innen. Dennoch habe ich extrem vom Samenbaukurs profitiert», so Gabriel, «hier wurde noch viel mehr vermittelt, als im Buch steht und die Exkursionen, z.B. zu Sativa Rheinau, waren sehr spannend.»

Ruth meint abschliessend: «Kein Mensch braucht heute 250 Tomatensorten. Aber wer weiss schon, was noch kommt...? Die alten Sorten sind angepasst und bringen auch ohne teure Düngemittel und Pestizide einen schönen Ertrag. Einzelpersonen können diese Vielfalt nicht erhalten. Deshalb finde ich es nach wie vor wahnsinnig wichtig, dass es sowas wie ProSpecieRara gibt.»



UNSERE PRODUKTE-MÄRKTE

Was eben noch im Käsekeller auf der Alp reifte, im Obstgarten Sonne genoss oder im Gemüsegarten munter wuchs, wartet nun auf entdeckungsfreudige Kund*innen.

ProSpecieRara-Buuremärt
1. September 2019, 10–17 Uhr
Erlebnishof im
Tierpark Lange Erlen
4058 Basel

ProSpecieRara-Vielfaltsmarkt
14. September 2019, 9–16 Uhr
Stadtgärtnerei Zürich
Sackzelg 27, 8047 Zürich

ProSpecieRara-Reutenmarkt
20. Oktober 2019, 10–17 Uhr
Heiternplatz, 4800 Zofingen/AG



HERBTGARTENZEIT

Beeren, Obst, spezielle Gemüsesorten, Stauden, Kräuter und viele mehr wollen noch vor dem Winter in den Boden. Anbieter*innen aus verschiedenen Regionen bringen ihr Sortiment nach Basel. Kreative Ideen und praktische Tipps der Expert*innen von ProSpecieRara und den Merian Gärten sorgen dafür, dass die Herbstgärtnerei gelingt.

22. September 2019, 10–17 Uhr
In den Merian Gärten, 4052 Basel



OFFENE SAMENGÄRTEN

Einige unserer Sortenbetreuer*innen öffnen am Wochenende vom 24./25. August ihre Gartentore und laden zum Entdecken ein. Denn jetzt bilden die aufgestängelten Salate Samen, die Gurken hängen überreif an der Pflanze und die kugeligen Lauchblüten verwelken langsam. Erfahren Sie bei dieser Gelegenheit aus erster Hand, was es heisst, Pflanzen sortenrein zu vermehren.

24. und 25. August 2019
Alle Gartenporträts finden Sie in unserem Online-Veranstaltungskalender und auf www.offenergarten.ch.

WEITERE ANLÄSSE

ProSpecieRara-Markt Lausanne
8. September 2019, 10–17 Uhr
1000 Lausanne/VD

200 Apfelsorten frisch vom Baum
22. September 2019, 10–17 Uhr
5400 Baden-Münzlihausen/AG

Kurs Korbflechten mit Weiden
16. und 17. November 2019
4052 Basel

Weitere Infos zu diesen und weiteren Veranstaltungen unter www.prospecierara.ch/de/veranstaltungen

Trügerische Tomatenvielfalt



Philipp Holzherr, Bereichsleiter Garten-, Acker- & Zierpflanzen

Die Tomatenvielfalt im Handel scheint so gross wie nie zuvor. Grosse, kleine, längliche, gelbe, grüne und violette Tomaten laden uns mittlerweile das ganze Jahr hindurch zum Genuss ein.

Moderne Sorten haben scheinbar auch in Sachen Vielfalt das Zepter übernommen. Wieso braucht es dann noch die ProSpecieRara-Sorten?

Tomaten sind das beliebteste Gemüse der Schweiz – der Konsum von knapp 10 kg pro Kopf und Jahr unterstreicht dies deutlich. Bemerkenswert: Unter den gehandelten Gemüsearten weisen die Tomaten die grösste Sortenvielfalt auf, rund 150 Sorten sind heute für den Handel empfohlen, 120 davon Hybridzüchtungen¹. Zwar haben Industrie und Detailhandel den Wunsch der Konsument*innen nach Vielfalt aufgenommen und züchterisch in diese Richtung gearbeitet. Auch sind die Zeiten der ausschliesslich geschmacksneutralen roten Kugeln vorbei, die Züchtung setzt wieder vermehrt auf Aroma. Den Zuckergehalt zu steigern stellt

die Züchter*innen jedoch vor Herausforderungen, da die Grösse der Früchte genetisch eng gekoppelt ist mit dem Zuckergehalt. Bei der Selektion auf immer grössere Früchte blieb die Genvariante, welche einen hohen Zuckergehalt liefert, auf der Strecke. Eine Studie² belegt zudem, dass neben den fünf Geschmacksrichtungen, die auf der Zunge ausgemacht werden können, v. a. die flüchtigen Stoffe das Aroma von Tomaten ausmachen. Und von diesen Stoffen weisen die alten Sorten deutlich höhere Anteile auf als die modernen Handelssorten. Ein Grossteil der einstigen Aromenvielfalt bleibt den meisten Tomatenkäufer*innen also zurzeit vorenthalten.

DIE AROMEN VON FRÜHER

Es ist naheliegend, dass die Züchterfirmen aufgrund dieser Erkenntnisse die alten Sorten in ihre Zuchtarbeit miteinbeziehen, um so wieder an die verlorengegangene Aromapalette zu gelangen. Es sind aber auch Eigenschaften wie feine Haut und weiches Fleisch, welche alte Sorten oft ausmachen. Und diese Eigenschaften sind mit den heutigen Anforderungen des Detailhandels nicht kompatibel. Dies ist auch der Grund, wieso nicht mehr ProSpecieRara-Tomatensorten z.B. bei Coop erhältlich sind. Hinderlich ist dabei auch eine fürs Aroma eigentlich nützliche Eigenschaft,

«Ein Grossteil der einstigen Aromenvielfalt bleibt den meisten Tomatenkäufer*innen zurzeit vorenthalten.»

Philipp Holzherr



Die Kund*innen von Thomas Urech können sich über aromatische ProSpecieRara-Tomaten in ihren Gemüsekörben freuen.

nämlich dass die Früchte nach dem Pflücken weiterreifen. Dies führt im Verkauf oftmals zu überreifen, unansehnlichen Früchten.

DIREKTVERMARKTER*INNEN UND HAUSGÄRTNER*INNEN IM VORTEIL

Direktvermarkter*innen hingegen setzen gerne auf ProSpecieRara-Sorten, so auch Thomas Urech in Hallwil/AG (gmueeser.ch). «Zu Beginn habe ich fast nur ProSpecieRara-Sorten angebaut», erklärt er sein Vorgehen, «mit der Zeit habe ich dann herausgefunden, was funktioniert im Anbau und wo es Komplikationen geben kann. Um etwas mehr Sicherheit in der Produktion zu haben, pflanze ich inzwischen auch einige Hybridsorten an. Ich selber esse die jedoch kaum – die sind nie so fein wie die alten Sorten», ergänzt er lachend.

Nur Vorteile bringen die alten Sorten im Hausgarten mit sich. Wo der Transportweg im Optimalfall nur gerade einen Arm lang ist, können die an der Sonne gereiften Tomaten im vollreifen Zustand geerntet werden und müssen nur eines: gut schmecken. Aus den am besten mundenden Tomaten klaben gewiefte Gärtner*innen die Samen, lassen diese trocknen und ziehen sich im kommenden Jahr wieder Setzlinge. Das klappt auch mit gekauften Tomaten – sofern es sich dabei um eine samenfeste und nicht um eine Hybridsorte handelt. Das ProSpecieRara-Gütesiegel garantiert dies.

¹ www.prospecierara.ch/de/hybriden

² «A chemical genetic roadmap to improved tomato flavor», D. Tieman et al., Science 355 (6323), 391-394, 2017 Jan 27.

Das Parfum

Claudio Niggli, Projektleiter Beeren



Schon aus der Ferne lässt sich in stiller Luft im Hochsommer ein wunderbar warmholziger, balsamischer und leicht animalischer Duft nach

Moschus und getrockneten Koniferennadeln erhaschen. Er verbreitet sich, wenn die Sonne eine Weile auf die bereits gut entwickelten Blätter der Moschus-Erdbeeren strahlt.

Aus dieser wenig bekannten Kulturart sind vor allem in Italien und Frankreich betörende Auslesen entstanden. Eine Lokalsorte aus dem Piemont mit dem malerischen Namen 'Profumata di Tortona' fällt besonders auf, denn auch bei den frischen Früchten dominiert hier der namensgebende Moschusduft. Dazu gesellen sich aber auch intensive Noten von Zimt, Lychee und Rose mit einem Hauch Muskat – eine Duft-Symphonie, die man von klassischen Gartenerdbeeren so nicht gewohnt ist.

So ätherisch und vielschichtig die Aromenvielfalt, so empfindlich zeigt sich die tief dunkelrote Frucht. Ich pflücke sie jeweils am Stiel, denn bei direkter Berührung wird die dünne Haut sofort verletzt. Also lässt man sich am besten direkt im Garten zum Naschen verführen, denn transportfähig sind die etwa fingernagelgrossen Beeren definitiv nicht.

Um Früchte anzusetzen, benötigt die Sorte Bestäuberpflanzen in direkter Nähe. Hier anbieten sich zwittrige Pflanzen der Sorte 'Capron Royal', die ebenfalls äusserst delikatschmeckt.

Jetzt ist Erdbeerpflanzzeit!
Jungpflanzen der beiden Sorten finden Sie
z.B. unter www.reller-bio.ch

DAS «RARA» IN DER FOLIEN- VERPACKUNG

Nachhaltigkeit und schonender Umgang mit Ressourcen sind uns wichtig. Das Magazin «rara» wird in einer Schutzfolie aus Polyethylen verschickt, was nicht immer auf Verständnis stösst. Warum wir uns dennoch entschieden haben, vorläufig bei dieser Verpackungsart zu bleiben, lesen Sie hier:

www.prospecierara.ch/de/folie

NEUES WEIDEN-BUCH



Welche Weidensorte eignet sich für welchen Verwendungszweck und wie baut man sie am besten an? Das neue Buch «Weiden Kultursorten» der Weidenexpertin Sonja Züllig-Morf, die auch massgebend an unserem Weidenprojekt beteiligt ist, gibt darüber Auskunft.

Im Buchhandel oder auf
www.prospecierara.ch

IMPRESSUM

Das Magazin «rara» für Gönner*innen und Spender*innen von ProSpecieRara erscheint viermal jährlich in deutscher und französischer und dreimal in italienischer Sprache.

Herausgeberin: Stiftung ProSpecieRara, Basel, Schweiz

Redaktion: Nicole Egloff, Anna Kornicker

Texte: Philippe Ammann, Gertrud Burger, Erwin Kump, Nicole Egloff, Philipp Holzherr

Korrektur: Anna Storchenegger

Fotos: ProSpecieRara

Gestaltung: Reaktor AG, Kommunikationsagentur ASW, Aarau

Druck: ZT Medien AG, 4800 Zofingen

Papier: Cocoon 100 % Recycling 90 g/m²

Auflage: 28 100 Ex. deutsch, 5500 Ex. französisch, 1350 Ex. italienisch

Wir verwenden das Gendersternchen (Bsp. Gönner*in), da dieses einerseits die gleichberechtigte Nennung des männlichen und weiblichen Geschlechts vereinfacht und andererseits auch alle non-binären Menschen mit einschliesst.

Verpackung: Die verwendete Schutzfolie aus Polyethylen weist durch ihren geringen Materialverbrauch derzeit die beste Ökobilanz auf.

DA HELF ICH MIT!

Als Dankeschön für meine Unterstützung als Gönner*in offeriert mir ProSpecieRara folgende Möglichkeiten:

- ✓ Ich erhalte viermal pro Jahr das Magazin «rara», erfahre so mehr über die Erhaltungsarbeit der Stiftung und werde über Mitmachmöglichkeiten, Kurse und Anlässe informiert.
- ✓ Ich kann über das Erhalternetzwerk Saatgut seltener Sorten für meinen Garten oder Balkon beziehen – vieles davon kostenlos.
- ✓ Ich profitiere von vergünstigten Kurskosten, z.B. beim Hühnerhalterkurs oder Samenbaukurs.



Gönnerschaft Plus: CHF 120.-/Jahr, Gönner*in: CHF 70.-/Jahr

Paargönnerschaft: CHF 90.-/Jahr, Juniorgönner*in (bis 25 Jahre): CHF 35.-/Jahr



Für Spenden:

PC 90-1480-3, IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3, BIC POFICHBEXXX

STIFTUNG PROSPECIERARA

Schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren.

ProSpecieRara
Hauptsitz
Unter Brüglingen 6
4052 Basel
Schweiz
Telefon +41 61 545 99 11
Fax +41 61 545 99 12
info@prospecierara.ch
www.prospecierara.ch

ProSpecieRara Suisse romande
c/o Conservatoire et Jardin botaniques de Genève
Case postale 71
1292 Chambésy
Suisse
Téléphone +41 22 418 52 25
Fax +41 22 418 51 01
romandie@prospecierara.ch
www.prospecierara.ch

ProSpecieRara Svizzera italiana
Vicolo S.ta Lucia 2
6854 San Pietro
Svizzera
Telefono +41 91 630 98 57
votedelsud@prospecierara.ch
www.prospecierara.ch

10-17 UHR

22.9.2019

IN DEN MERIAN GÄRTEN
BASEL



herbst
garten
zeit

DER PFLANZENMARKT IM HERBST

SELTENE SORTEN, KNOW-HOW UND INSPIRATION

WWW.HERBSTGARTENZEIT.CH

meriangärten



Schweizerische Stiftung
für die kulturhistorische
und genetische Vielfalt
von Pflanzen und Tieren