

# Blau-violette Kartoffeln zeugen auch von Vielfalt und Qualität

AUS ERSTER HAND

«Samenfeste Sorten fördern die Gesundheit»



Mit Felix Eger\* sprach Assunta Chiarella



Umweltbewusst: Naturgärtner Boris Juraubek pflanzt in seinem Garten bewusst nur samenfeste Sorten.

Bilder Maya Rhyner

**Blau-violette Kartoffeln und Ochsenherztomaten sind das Ergebnis samenfester Sorten. Der Verein Bienenschule Schweiz und der Naturgärtner Boris Juraubek setzen sich im Glarnerland dafür ein.**

Von Assunta Chiarella

**Ennenda.** – Der Garten von Boris Juraubek zeugt von einer grossen Vielfalt an Pflanzen und Gemüsesorten. Neben saftigen Zucchini wachsen auch blau-violette Kartoffeln, die für ihn keine Rarität sind. Denn der Naturgärtner aus Ennenda setzt auf samenfeste Sorten.

Das für Privat- und Naturgärten besonders geeignete Saatgut von lebendigen Sorten sei im Handel kaum mehr erhältlich, jedoch vermehrt erwünscht. Dabei eignen sich diese auch für das Glarnerland, da sie sich mit der Zeit den Gegebenheiten anpassen, so Juraubek. Er habe schon für einige Gärten diverse Samenmischungen verwendet: «Beispielsweise zur Auflockerung verdichteter Böden, zur Bodenpflege, als Bienenweide oder auch für den Anbau von Getreide und Kartoffeln.»

Man könne die Samen auch einfach hinwerfen. Dadurch wachse eine Vielfalt an Blumen, was den Boden wiederum beleben würde, rät Juraubek.

Der Kanton Glarus stelle mit seinem rauen Klima und den verkürzten Vegetationsperioden hohe Ansprüche an Pflanzen: «Hier wussten die Glarner Bauern schon seit Jahrhunderten, welche Sorten sich dazu eignen, ihre Mahlzeiten auch über strenge Winter gesund und abwechslungsreich zu gestalten. Hatte sich eine Pflanze bewährt, wurde ein Teil der Ernte als Saatgut für die nächste Saison behütet», sagt Felix Eger, Projektleiter des Vereins Bienenschule Schweiz.

**Hybridsorten verdrängen alte Sorten**  
«Restriktive Bestimmungen des Saatgutgesetzes haben in Europa stark zum Verschwinden der Sortenvielfalt beigetragen. So dürfen nur solche Sorten als Saatgut gehandelt werden, die ein behördliches Zulassungsverfahren passieren», weiss Felix Eger.

Ein Grossteil des kommerziell verwendeten Saatgutes wird heutzutage als Hybridsorten auf den Markt gebracht: «Diese sind teilweise sogar gentechnisch verändert und haben zudem den Nachteil, dass sie sich nach der ersten Ernte in verschiedene Sorten aufspalten und keine brauchbaren Nachkommen bilden, was bedeutet, dass Hybridsorten nicht beständig sind», erklärt Juraubek. Der Bauer kann daher das Saatgut nicht wie früher selbst weitervermehren und ist folglich auf Saatzuchten von Fremdfirmen angewiesen. Gemäss

dem Ennedaner Naturgärtner haben samenfeste Sorten im Vergleich zu den Hybriden viele Vorteile: «Sie sind robuster, passen sich besser an das Klima und den Boden an und müssen tendenziell nicht mit Pestiziden behandelt werden.»

Zudem sei Gemüse wie Salat und Tomaten in Geschmack, Form und Farbe vielfältiger und qualitativ hochwertiger. Bei den Hybridsorten gehe es in erster Linie um Ertragssteigerung, maschinelle Bearbeitungsmöglichkeiten, Transport- und Lagerfähigkeit sowie um einheitliches Aussehen.

**Profitgedanke anstelle von Qualität**

Auch wenn Hybridsorten gewisse Krankheitsintoleranzen aufweisen, müssen sie im grossflächigen Anbau verschiedentlich gespritzt werden. «Viele dieser chemischen Verbindungen wirken sich erwiesenermassen auf die Bienengesundheit aus», warnt der Fachberater der Bienenschule: «Bewiesen wurde inzwischen, dass Pollen aus genetisch veränderten Pflanzen die Darmbakterien der Bienen massiv stören.» Dies führe zu einem geschwächten Immunsystem und so zur erhöhten Anfälligkeit gegenüber Krankheiten und Parasiten. «Maximaler Profit durch zugesicherte Ertragssteigerung und industrielle Verarbeitungsmöglichkeiten treten in den Vordergrund, während ein hohes Mass an bioaktiven Inhalts-

stoffe, Geschmack, Vielfalt und die natürliche Resistenz zu wünschen übrig lassen», bemängelt Eger. Er und Juraubek setzen sich im Glarnerland für samenfeste Sorten ein und bemühen sich somit für ein ökologisches Gleichgewicht.

AUS ERSTER HAND 5. SPALTE

## Wo sind samenfeste Sorten erhältlich?

Der Verein Bienenschule Schweiz möchte für den Anbau alter Sorten sensibilisieren, wie Eger betont: «Für unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden sind gesunde Nahrungsmittel unabdingbar. Und diese können nur aus einer Landwirtschaft kommen, die mit der Natur arbeitet.» Daher sollte man generell die Förderung regionaler Produkte, saisongerechter Ernährung sowie unabhängiger Landwirtschaft anstreben, so Eger. Spezialisten für die Bewahrung lebendigen Saatgutes sind Vereine wie Pro Specie Rara (Schweiz), VEN (Deutschland) oder Arche Noah (Österreich). Laut Eger sind diese auf externe Mitarbeit angewiesen: «So kann fast jeder eine Patenschaft übernehmen und dazu Saatgutproben bestellen.» (ach)



Klimaresistent: Boris Juraubek hält in seinen Händen samenfeste Sorten.



Hochwertig: Die Vielfalt und Qualität zeigt sich auch in violetten Kartoffeln.

**Herr Eger, zwei Vertreter der Bienenschule Schwändi machten sich auf den Weg, um ein Wochenende beim Verkauf bedrohter Kulturpflanzen im Kanton Aargau zu helfen. Mit welcher Absicht?**  
Die Absicht bestand darin, Informationen zu sammeln, samenfeste Sorten vor Ort kennenzulernen und diese in Form von Setzlingen zur weiteren Kultivierung mit nach Hause zu nehmen. Altes Wissen um historische Sorten darf nicht verloren gehen. Auch ermöglichen die Vereine die Weitergabe von Sämereien über zentral verwaltete Saatgutlisten; inzwischen teilweise auch über das Internet.

**Welche Nachteile bringen Hybridsorten für die Bauern im Allgemeinen?**

Einerseits werden den Bauern die Vorteile des künstlich erzeugten Saatgutes schmackhaft gemacht. Andererseits existiert die totale Abhängigkeit vom Saatguthändler. Diese Händler sind zumeist multinationale Grossunternehmen. Auf der Strecke bleiben in vielen Fällen die Vielfalt, der Geschmack, die speziellen Standortvorteile sowie die Vermehrungsfähigkeit.

**Welche Vorteile haben samenfeste Sorten aus ernährungsspezifischer Sicht?**

Eine Vielfalt an Sorten ermöglicht eine Vielfalt an Geschmack. Regional angepasste Sorten reifen auch unter ansonsten ungünstigen Bedingungen aus und können Licht und Erde in optimalen Geschmack und wertvolle Inhaltsstoffe umwandeln. Da gibt es Tomaten in den verschiedensten Farben und mit Farbtupfen gesprenkelte Bohnen. Dazu grüne Römersalate, die knackig und zart sind und mit ihren roten Blattspitzen auf den Namen «Teufelsohr» getauft wurden. Nicht zu vergessen Butterkohl, eine frühe, sehr zarte Form des Wirsings, der aus dem Handel verschwunden ist. Demgegenüber stehen die langweiligen EG-Normgurken. Ebenso die geschmacklose Hybridtomate aus Holland, die in ihrem kurzen Leben niemals Erde zu spüren bekam. Ein Gerücht besagt, dass diese Tomaten eine späte Rache der Holländer an Deutsche seien, die im Krieg einen Grossteil ihrer Fahrräder für die Rüstung einschmolzen. Nun verkaufen ihnen die Holländer «Wasser», verpackt in einer dünnen, rötlichen Schale zum hohen Preis zurück.

**Lassen sich die Hybridsorten äusserlich von samenfesten Sorten unterscheiden?**

Nein. Jedoch müssen Hybridsorten nach Gesetz entsprechend gekennzeichnet sein, mit einem Zusatz «F1» auf Saatgutverpackungen. Zurzeit dominieren in den Supermärkten nur wenige Sorten das Sortiment.

**Wie steht es um den Anteil der samenfesten Sorten?**

In der Gemüse- und Obstabteilung des Schweizer Biohandels von Coop und Migros gibt es auch Produkte mit dem kleinen orangen Ochsen. Das ist das Siegel der schweizerischen Stiftung Pro Specie Rara, der samenfesten Sorten. So kommen stellenweise neben der tristen Standardware auch violette Kartoffeln und Ochsenherztomaten zum Vorschein.

\* Felix Eger ist Projektleiter der Bienenschule Schweiz in Schwändi.