



Veranstaltungshinweis für Medien vom 10. Juli 2008
Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

Spezialitätenfest – Sortenvielfalt erleben und geniessen

**Samstag, 13. September 2008, von 10 bis 16 Uhr,
ZHAW, Campus Grüental, Wädenswil**

Alte Pflanzensorten sorgen für Abwechslung auf dem Speiseplan. Zudem erhalten sie die genetische Vielfalt in der Landwirtschaft. Die Möglichkeit eine grosse Auswahl an speziellen Obst-, Gemüse-, Getreide- und Weinsorten zu erleben und zu geniessen bietet das Spezialitätenfest am Samstag, 13. September 2008 an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil. Rund 20 Organisationen laden ein zu Degustationen, Führungen und Vorträgen über die Sortenvielfalt und die Erhaltung genetischer Ressourcen in der Schweiz. Das Angebot reicht von Gemüseraritäten über Pflanzenheilkunde bis zu Slow Food.

Altes Erbgut für neue Sorten

Die Spezialitäten aus Garten, Acker und Rebberg stammen aus Projekten, welche Teil des „Nationalen Aktionsplans (NAP)“ zur Erhaltung genetischer Ressourcen des Bundesamtes für Landwirtschaft sind. Die genetische Vielfalt von Kulturpflanzen nahm in den letzten Jahrzehnten stark ab. Viele Arten verschwanden und mit ihnen auch wertvolle Eigenschaften. Umso wichtiger ist die Sicherung der Gene, denn diese enthalten wichtige Eigenschaften für die Züchtung neuer Sorten. Wie Erbeigenschaften alter Sorten für neue Apfelsorten eingesetzt werden, erläutern Fachleute der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW. Über neue Sorten aus der Genbank Nyon, wie Getreide und spezielle Bohnensorten, informiert die Schweizerische Kommission für die Erhaltung von Kulturpflanzen (SKEK). Projekte zur Erhaltung alter Sorten laufen an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in den Bereichen Gemüse, Obst und Reben. Diese werden vorgestellt und anhand von alten Gemüsesorten wird der Lebenskreislauf der Pflanzen gezeigt, vom Samen bis zur blühenden Pflanze.

Alte Sorten für neue Aromen

Ausgefallene Formen, Farben und ungewohnte Aromen alter und fast vergessener Kulturpflanzen heben sich wohltuend von den alltäglichen Nahrungsmitteln ab. Solche neuen kulinarischen Spezialitäten entstehen durch die Verbindung von Innovationsgeist und traditionellem Wissen. ProSpecieRara (Schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren) und Fructus (Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten) zeigen ihren Beitrag zur Sicherung der genetischen und kulinarischen Vielfalt. Fructus sammelte über 2000 Obstsorten und sicherte somit die Sortenvielfalt in der Schweiz. Die Fachleute des Instituts für Pflanzenwissenschaften der ETH Zürich präsentieren alte Maislandsorten und beweisen, dass aus Mais mehr als Popcorn werden kann. Die Esskultur sollte zur Erhaltung der biologischen Vielfalt und zum Schutz der regionalen Spezialitäten beitragen. Dafür engagiert sich die Vereinigung Slow Food in der Schweiz, nebst dem Recht auf Genuss, Musse und Geselligkeit bei Tisch.

Weitere Informationen: www.spezialitaeten-fest.ch



NAP-Projekte

Mit einem Nationalen Aktionsplan (NAP) wird dem Verlust der genetischen Ressourcen entgegen gewirkt. Das Bundesamt für Landwirtschaft unterstützt Projekte und Organisationen, die sich für den Erhalt der Pflanzen-Biodiversität einsetzen. An der internationalen Konferenz in Rio de Janeiro wurde 1992 von den Vereinten Nationen beschlossen, die weltweite Biodiversität zu schützen und zu erhalten. In der Schweiz werden diese Arbeiten durch die Schweizerische Kommission zur Erhaltung der Kulturpflanzen (SKEK) koordiniert. Mehr Informationen: www.cpc-skek.ch

Diesen Veranstaltungshinweis und Bilder zur freien Verwendung finden Sie unter:
www.zhaw.ch/medien

Kontakt

ZHAW Life Sciences und Facility Management, Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen,
Julia Angstl, julia.angstl@zhaw.ch, Tel. 058 934 57 93, www.iunr.zhaw.ch

Medienstelle

ZHAW Corporate Communications, Neva Waldvogel, neva.waldvogel@zhaw.ch, 058 934 75 61