

Sortenschaugarten Gemüse

Baumspinat und Hirschhornsalat, Knollenzist und Haferwurz: Dies sind keine neuen exotischen Pflanzen, sondern bodenständige einheimische Gemüsearten, die teilweise schon seit Jahrhunderten genutzt werden. Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der alten und neuen Gemüse.



Vielfalt in der Landwirtschaft
AKTION PFLANZEN
Ein Programm
des Bundesamtes für Landwirtschaft

Seit dem Jahre 2003 gibt es auf dem Gelände der Hochschule in Wädenswil einen Gemüse-Sortenschaugarten. Er ist im Stil eines alten Bauerngartens gestaltet und liegt an wunderschöner Lage über dem Zürichsee. Im Schaugarten wird die grosse Vielfalt der Gemüsearten vorgestellt. Ein breites Sortiment an traditionellen, wertvollen Sorten kann anhand von Pflanzen und Beschreibungen (wieder)entdeckt werden. Der ganze Kreislauf vom Samen bis zur blühenden und fruchtenden Pflanze kann im Laufe der Vegetationsperiode beobachtet werden. Auch Kräuter, Färbepflanzen und einzelne Getreidearten werden angebaut. Nicht fehlen dürfen schliesslich die Blumenrabatten mit blühenden Zierpflanzen, die den reinen Nutzgarten mit dem Aspekt des Ziergartens erweitern.

Der Schaugarten ist mit einer Ligusterhecke umrandet. Durch das über die Diagonalen gelegte Wegsystem wird die Grundfläche in vier Teilbereiche aufgeteilt. Die Unterteilung vereinfacht die Anbauplanung und den notwendigen Fruchtwechsel. Das Zentrum des Gartens ziert eine rotblühende Kletterrose. Sie rankt sich an einem schmiedeeisernen Gitter empor und bildet den optischen Mittelpunkt des Gartens. Wie in alten Bauerngärten üblich sind die Beete entlang der Hauptwege mit langsamwachsendem Buchs eingefasst.

Beim Gemüse ist die Arten- und Sortenvielfalt besonders gross. Gemüse war zur Zeit der Selbstversorgung ein wichtiger Bestandteil der Ernährung. Seit dem Mittelalter besaßen die Klostersgärten ein grosses Wissen über den Anbau verschiedenster Gemüsearten. Die Mönche



Die Bohnensorten «Chriesistei», «Schwefelgelbe» und «Schnutzla» (von links nach rechts)

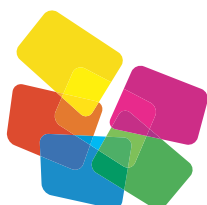
und Nonnen bauten verschiedenste Kräuter und Nutzpflanzen für den Eigengebrauch an, das Saatgut wurde meistens selber angebaut. Auch in traditionellen Bauerngärten wurden viele Gemüsearten kultiviert. Über Generationen wurden eigene Sorten selektioniert und erhalten. Kloster- und Bauerngärten waren eigentliche «historische Samenbanken».

In der Schweiz sind beispielsweise fast 200 Sorten von Bohnen und Erbsen registriert. Bohnensorten wie «Chriesistei», «Schwefelgelbe Bohnen», «Schnutzla» oder «Berner Butter» erzählen jede eine eigene Geschichte von Herkunft und Aussehen. Die Samen der «Schnutzla» wirken, wie wenn sie in aufwendiger Handarbeit einzeln bemalt worden wären. Die Sorte wurde in den dreissiger und vierziger Jahren des letzten Jahrhunderts zwischen die Ribelmalsstauden, einer lokalen Maissorte im St. Galler Rheintal, gepflanzt. Die nur mittelhoch wachsenden Schnutzlabohnen konnten dann an den Maisstängeln emporranken. Die Hülsen sind relativ zäh und fädig, die spät reifenden Bohnensamen wurden mit Fleisch, Erbsen und Gerste zusammen zu einem nahrhaften Eintopf gekocht.

Was sind Samenbanken?



Es gibt weltweit ein ganzes Netz von Samenbanken, wo auch Saatgut von Gemüse langfristig gesichert und eingelagert werden kann. Durch optimale Lagerbedingungen sollen die Samen möglichst lange ihre Keimfähigkeit behalten. In der Schweiz betreut die Forschungsanstalt ACW in Changins eine Samenbank.



exterior

www.exterior.iunr.ch

Moderne Züchtung

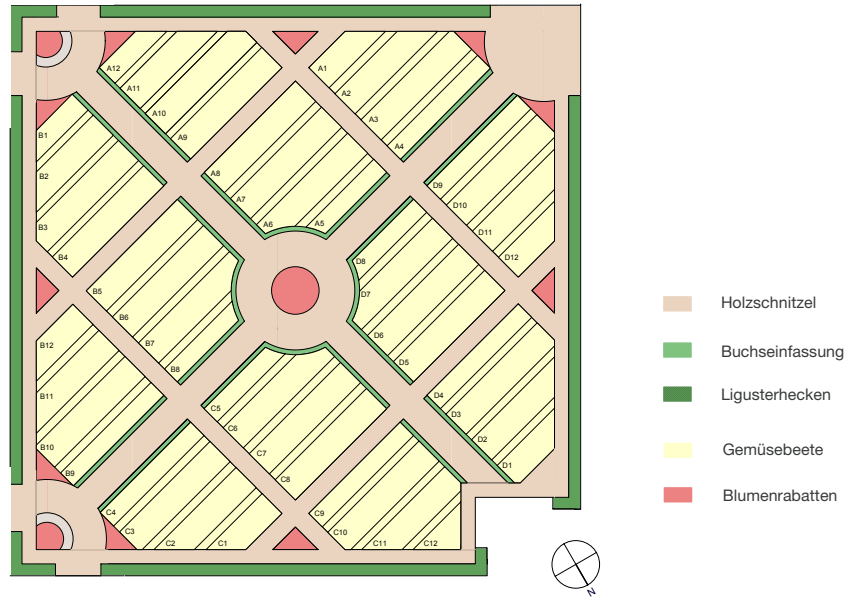
Die Geschichte der Pflanzenzüchtung ist sehr alt. Per Definition versteht man unter Pflanzenzüchtung jede genetisch bedingte Veränderung von Pflanzen, die auf bewusste Selektion durch den Menschen beruht. Sobald die ersten Menschen sesshaft wurden und Wildpflanzen als Kulturpflanzen anbauten und selektionierten, betätigten sie sich als Pflanzenzüchter.

Die Fortschritte in der Pflanzenzüchtung gingen bis ins 19. Jahrhundert langsam voran. Erst mit der Erkenntnis des Vermehrungsverhaltens und der Geschlechtlichkeit der Pflanzen wurden die Zuchtfortschritte grösser und Kreuzungsnachkommen genutzt.

Die Vererbungslehre von Gregor Mendel (1822-1884) stellt die Grundlage für eine systematisch-wissenschaftliche Züchtung dar. Mendel war Abt im Augustiner-Kloster in Brünn, das im heutigen Tschechien liegt. Er gilt als Gründer der modernen Pflanzenzüchtung. Bekannt sind seine Kreuzungsversuche mit Erbsen, dank denen er die Gesetzmässigkeiten bei der Vererbung entschlüsseln konnte.

Primäres Ziel der Pflanzenzüchtung war immer die Sicherung der menschlichen Ernährung. Weitere Ziele der modernen Pflanzenzüchtung sind:

- Steigerung und Sicherung des Ertrages
- Verbesserung der inneren Qualität
- Höhere Krankheits- und Schädlingsresistenzen oder Toleranzen
- Verkürzung der Kulturzeit (Frühzeitigkeit als wichtiges Zuchtziel im Gemüsebau)
- Erhöhung der Anbausicherheit (konstante Leistungen)
- Verringerung des Pflegeaufwandes und Erleichterung für maschinellen Anbau (z.B. maschinelle Bohnenernte)
- Schaffung neuer Farben und Wuchsformen



Plan des Sortenschaugartens

Sind alte Sorten besser?

Viele alte Sorten sind über Generationen selektioniert worden und gut an das örtliche Klima angepasst. Solche Landsorten ergeben meistens einen mittleren, aber konstanten Ertrag. Sie haben vielfach spezifische Sorteneigenschaften, die dann in lokalen Spezialitäten zur Geltung kommen oder mit ihren Geschmacksnuancen z.B. in der Nouvelle Cuisine neue Akzente setzen können: ein Haferwurz-Bananensalat oder ein Carpaccio mit rot-weiss gestreiften Chioggia-Randen vermögen auch Feinschmecker zu überzeugen. Wegen aufwendiger Rüstarbeiten, geringem Ertrag oder schlechter Transportfähigkeit fand man Gemüse wie Haferwurz oder Stachys bisher praktisch nie im Angebot von Grossmärkten. Diese Eigenschaften prädestinieren sie eher für den Privatgarten oder den Verkauf auf lokalen Gemüsemärkten. Der kleinräumige Anbau und die lokale Vermarktung fördern dann wiederum die

Entstehung von Lokalsorten. In letzter Zeit erleben alte Gemüsearten und Sorten aber eine Renaissance. Organisationen wie Pro Specie Rara bringen in Zusammenarbeit mit Grossverteilern (Coop) alte Sorten zurück in die Verkaufsregale der Gemüseabteilungen.

Bei modernen Produktionssorten für den mechanisierten und grossflächigen Anbau müssen viele Ansprüche wie Ertrag, Haltbarkeit oder Transportfähigkeit erfüllt sein. Das kann sich nachteilig auf andere Eigenschaften wie Geschmack oder Inhaltsstoffe auswirken. Eine optimale Gemüsesorte, die allen Ansprüchen genügt, gibt es nicht. Je nach Vermarktung und Verwendungszweck müssen Kompromisse in die eine oder andere Richtung gemacht werden.

Alte Kultursorten sind für die Züchtung wichtig, ihr Genreservoir enthält viele Eigenschaften, die für moderne Sorten genutzt werden können.



FrISCHE Stachysknöllchen sind eine Delikatesse.

Tipp: Eine Handvoll gewaschene Stachysknollen in Butter anbraten und dann über frischen Blattsalat streuen, mit etwas Baumnußöl und Aceto Balsamico abschmecken.



Saisonalität und Jahresverlauf

In den Nutzgärten der früheren Jahre waren die Möglichkeiten zur Steuerung des Erntetermins sehr beschränkt. Dadurch entstand eine starke Saisonalität im jahreszeitlichen Angebot. Im modernen Nutzgarten können die Pflanzen mit einigen Massnahmen auch gegen Witterungseinflüsse geschützt werden (z.B. mit Abdecken durch Vlies oder durch Anzucht von Jungpflanzen). Damit kann die Ernteperiode verlängert werden. Unsere Vorfahren ernährten sich gezwungenermassen stark saisonal. Im heutigen Angebot finden wir viele Produkte fast das ganze Jahr über. Was nicht im Freiland oder Gewächshaus angezogen werden kann, wird aus der Südhalbkugel der Erde importiert. So findet man frische Erdbeeren aus Neuseeland zu Weihnachten oder Tafeltrauben aus Chile im März. Zusätzlich zum hohen Energieaufwand beim Transport geht damit bei vielen Konsumenten auch das Verständnis für ein saisonales Angebot verloren. Eine Hilfe für saisongerechtes Einkaufen können auch Saisontabellen sein.

Erleben und geniessen Sie die Gemüse-Jahreszeiten

- Frühling: Nüsslisalat, Winterkefen, Spargel
- Sommer: Bohnen, Kefen, Rettich, Radies
- Herbst: Zuckerhut, Endivie, Räben, Kürbis
- Winter: Barbarakraut, Kohl, Stachys, Topinambur

Im Spätsommer und Herbst erreicht die Vielfalt und Menge ihren Höhepunkt. Für den Gartenbesitzer gilt es nun, den Erntesegen zu meistern und für den Winter vorzusorgen! Verschiedene Konservierungs- und Lagermethoden kommen dabei zum Einsatz.

Tipp: Kaufen Sie den Jahreszeiten entsprechend ein, frischer Schweizer Grünspargel im Mai schmeckt ungleich besser als importierter aus Südamerika mitten im Winter.

Ernte und Lagerung

Es gibt viele Möglichkeiten, um den herbstlichen Überfluss auch im Winter nutzen zu können. Grundnahrungsmittel wie Kartoffeln oder Kohl werden eingekellert. Ins Winterlager kommen auch Randen und Karotten. Das Einkochen und Sterilisieren kommt für Kürbisse und Früchte zum Einsatz. Einzelne Gemüsearten können auch im Boden verbleiben: an frostfreien Tagen können Topinambur, Stachys oder Haferwurz geerntet werden. An milden Wintertagen bringen frischer Nüsslisalat oder Barbarakraut Vitamine und Farbe auf den Teller.

Dank moderner Lagermethoden können auch Konsumenten ohne eigenen Garten im Winter aus einem grossen Angebot von Lagergemüse auswählen.



Farbvarianten beim Stielmangold

Buchtipps



- Buser, M., Koch, A. (2002): Von fast vergessenen Gemüsen, Kräutern und Beeren. Walter Hädecke Verlag, Weil der Stadt.
- Keller, F., Lüthi, J. (1996): Gemüsearten. Lehrmittelverlag, Zollikofen.



staunen

Areal der Hochschule in Wädenswil

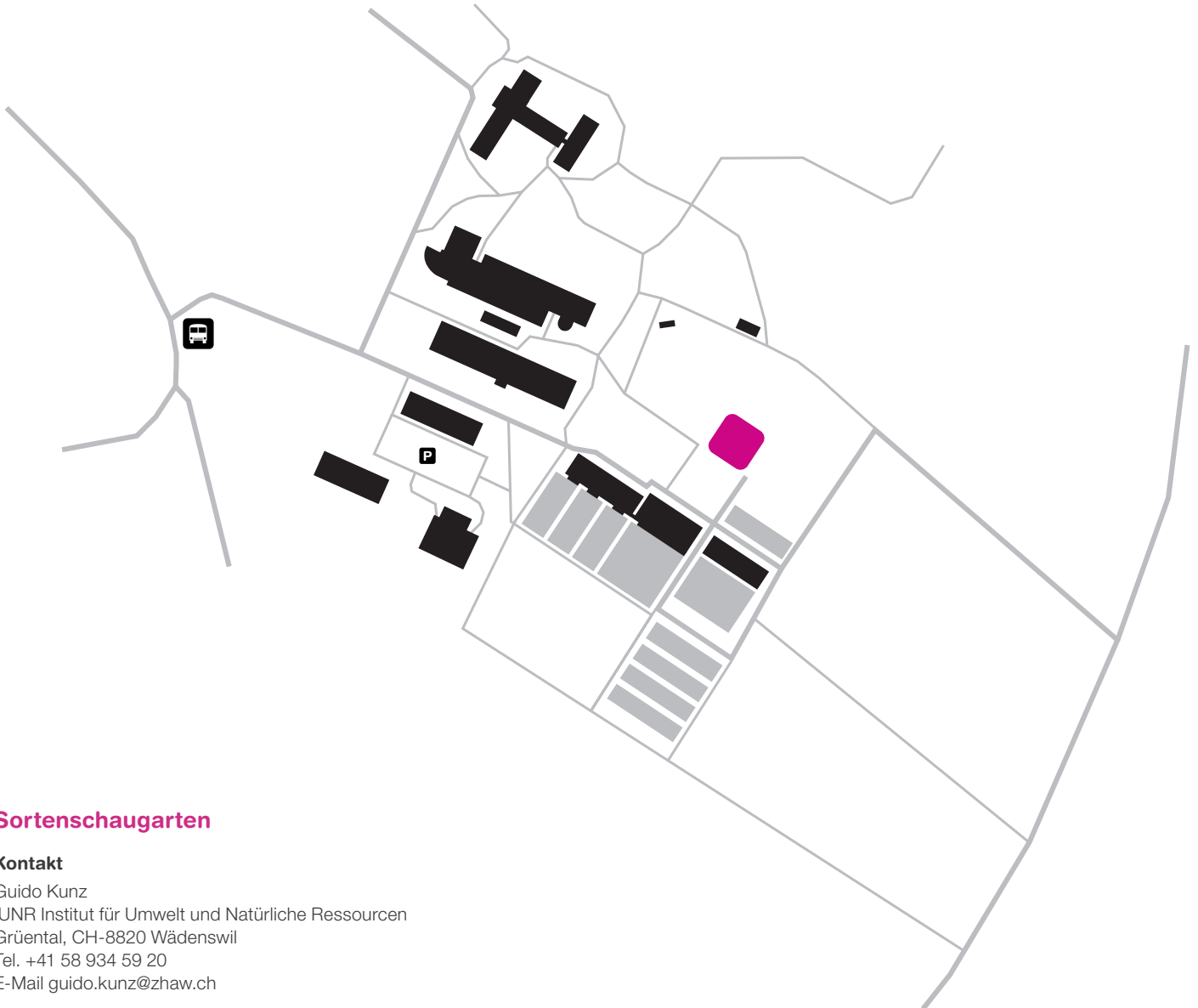
(jederzeit öffentlich zugänglich)

Anreise mit privaten Verkehrsmitteln

Zufahrten beschildert mit «Hochschule»
Achtung: Beschränktes Parkplatz-Angebot

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Ab Bahnhof Wädenswil Bus 123 oder Bus 124 bis
Haltestelle «Hochschule»



Sortenschaugarten

Kontakt

Guido Kunz
IUNR Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen
Grüntal, CH-8820 Wädenswil
Tel. +41 58 934 59 20
E-Mail guido.kunz@zhaw.ch