



Die bunte Sortenvielfalt ist nicht nur etwas fürs Auge.

# ALTE GEMÜSESORTEN WIEDERENTDECKT

→ Bunte Sortenvielfalt statt Standardsorten

**INTERVIEW:**

Mit Ann-Kathrin Söllner von ProSpecieRara Deutschland und Harald Rinklin, Geschäftsführer der Rinklin Naturkost GmbH, sprach Nina Weiler.

**DARUM GEHT'S:**

Im Rahmen des Projektes „Vielfalt schmeckt“ setzt sich ProSpecieRara Deutschland für den Erhalt alter Gemüsesorten ein und kooperiert mit dem Öko-Großhandel. Nun geht es in die zweite Runde. Zeit für ein Resümee.

Tomaten, Möhren und Salat gibt es in unzähligen Formen und Farben. Von der enormen Sortenvielfalt ist im Handel nur ein Bruchteil erhältlich, meist überwiegen dort die wenigen Standardsorten. Genau dort setzt ProSpecieRara Deutschland mit seinem BÖLN-Projekt „Vielfalt schmeckt“ an. In dem vor drei Jahren begonnenen Projekt kooperiert die gemeinnützige GmbH mit den Großhändlern Rinklin Naturkost und Bodan. Ziel ist, am Bodensee und in Südbaden mehr traditionelle, samenfeste Sorten aufs Feld und in den Handel zu bringen. Die beiden baden-württembergischen Öko-Großhändler vermarkten inzwischen bereits über zwanzig Gemüseraritäten. Um die Öffentlichkeit für Biodiversität bei Nutzpflanzen zu sensibilisieren, hat ProSpecieRara auf zahlreichen Veranstaltungen, bei Verkostungsaktionen, bei Vorträgen und in Kursen über das wichtige Thema der bedrohten Kulturpflanzenvielfalt informiert.

ProSpecieRara arbeitet mit einem Netzwerk von Aktiven zusammen. Diese vermehren, oft im eigenen Garten oder auf ihrem Balkon, Saatgut von bedrohten Sorten und stellen dieses ProSpecieRara und dem Netzwerk zur Verfügung. Aufgrund der Vorgaben für das Inverkehrbringen von Saatgut und der für den erwerbsmäßigen Anbau erforderlichen Qualität des Saatguts kann

ProSpecieRara dieses nicht direkt an die Erwerbsgärtner und -gärtnerinnen abgeben. Wer im Rahmen des Projekts „Vielfalt schmeckt“ bedrohte Gemüsesorten für den Bio-Handel anbaut, bezieht daher das Saatgut über professionelle Anbieter von ProSpecieRara-Saatgut, die diese Sorten in größerem Stil herstellen.

Im Januar 2021 hat ein weiteres BÖLN-Projekt begonnen, in dem „Vielfalt schmeckt“ fortgeführt und erweitert wird. Die bisher etablierten Sorten werden weiterhin angebaut und über beide Bio-Großhändler weiter vermarktet. Zusätzlich geht es darum, die Bio-Wertschöpfungskette zu diesen Sorten auszuweiten. Ziel ist es, bisherige Schwachstellen bei Lagerung, Verpackung und Transport zu identifizieren und zu beseitigen.

## „WAS GEGESSEN WIRD, WIRD AUCH WIEDER ANGEBAUT“

Ann-Kathrin Söllner

*bioland-Fachmagazin: Warum ist es so wichtig, alte Gemüsesorten wieder verstärkt anzubauen und zu vermarkten?*

Ann-Kathrin Söllner: Es ist immens wichtig, die alten Sorten zu erhalten, um den Genpool möglichst divers zu halten. Denn die Umweltbedingungen ändern sich stetig und für die Ernährungssicherheit ist es wichtig, aus einer möglichst breiten Palette von Sorten schöpfen zu können. Schließlich lässt sich kaum vorhersagen, welche Eigenschaften in Zukunft wichtig sein werden. Dies ist umso dringender, da laut Schätzung der FAO bereits über 70 Prozent der einstigen Sortenvielfalt verloren gegangen ist. Mit dem Anbau und der Vermarktung der alten Sorten wollen wir dazu beitragen, diese Sorten zu er-



FOTOS: PROSPECIERARA, PRIVAT; RINKLIN NATURKOST

halten. Denn was gekauft und gegessen wird, also wo Nachfrage entsteht, wird wieder verstärkt angebaut. Es geht also um das Prinzip „Erhalt durch Nutzung“. Durch die Sorten, die in den Handel gebracht werden, wollen wir außerdem ein Bewusstsein für die große Vielfalt schaffen, die es eigentlich gibt. Diese geht weiter verloren, wenn sie nicht aktiv erhalten wird.

*Vermehren die Gärtner und Gärtnerinnen in der darauffolgenden Saison das Saatgut selbst?*

**Söllner:** Da die Sorten im Projekt „Vielfalt schmeckt“, so wie übrigens alle ProSpecieRara-Sorten, samenfest sind, könnten die Erzeuger:innen daraus selbst Saatgut gewinnen, vermehren und wieder verwenden. Doch die meisten tun dies aufgrund ihrer Betriebsausrichtung kaum.

*Nehmen Sie in Ihrem neuen Projekt auch traditionelle Getreide- oder Obstsorten in den Blick?*

**Söllner:** Im neu gestarteten BÖLN-Projekt wollen wir zusätzlich jeweils eine Bio-Wertschöpfungskette zu bedrohten Getreidesorten und zu seltenen Obstsorten aufbauen. Hier sollen neue Kooperationspartner gewonnen werden, beispielsweise in der Verarbeitung. Dazu haben wir bereits verschiedene Gespräche geführt und eine mögliche Zusammenarbeit wird in der nächsten Zeit konkretisiert.

*Die Palette ökologischer Neuzüchtungen wächst von Jahr zu Jahr, die Sorten kommen in der Praxis an. Kooperieren Sie mit Getreidezüchtern wie dem Dottenfelder Hof oder Peter Kunz oder hat ProSpecieRara einen ausreichenden Fundus an vielversprechenden Getreidesorten?*

**Söllner:** Tatsächlich war unsere erste Anlaufstelle das Keyserlingk-Institut am Bodensee, das regional angepasste, ökologische Getreidesorten züchtet. Diese entstehen rein durch Auslese und es werden keine Kreuzungen durchgeführt. Im Projekt legen wir eher einen Schwerpunkt auf vergessene Kultur-Arten wie Einkorn, Emmer oder Dinkel.

*Warum diese alten Getreidesorten?*

**Söllner:** Die werden immer beliebter und es gibt bereits erste Vermarktungsprojekte, von denen wir lernen können. Sobald Saatgut in ausreichender Menge vorhanden ist, gilt es, regionale Erzeugungs- und Verarbeitungsbetriebe zu finden, die Lust auf alte Sorten haben. Dabei können wir sicher auf bestehende Handelsstrukturen der beiden Großhändler aufbauen.

*Bislang ist Ihr Projekt nur auf den Südwesten beschränkt. Planen Sie, Kooperationspartner in anderen Teilen Deutschland zu suchen und das Projekt bundesweit auszuweiten?*

**Söllner:** Dies ist nicht konkret Teil des Projektantrags. Wir sind aber offen, Erfahrungen und Konzepte an ähnliche Vorhaben weiter zu geben. Wir freuen uns, wenn es uns gelingt, Impulse zu setzen und eventuell weitere Kooperationspartner:innen zu gewinnen.

## „GEMÜSERARITÄTEN SIND IN DER NICHE SPANNEND“

Harald Rinklin

**bioland-Fachmagazin:** Seit gut drei Jahren kooperieren Sie mit ProSpecieRara? Was hat Sie dazu bewegt?

**Harald Rinklin:** Saatgut ist eines der relevantesten Themen überhaupt in der Landwirtschaft, auch global gesehen. Da müssen wir unbedingt ran. Die Bedeutung von Saatgut für unsere Ernährungssouveränität wird meist unterschätzt. Wenn es etwa um Kükentöten geht, bekommt man viel mehr Öffentlichkeit. Das Schicksal der Küken weckt Emotionen, macht betroffen. Dagegen ist das Saatgutthema sehr komplex und weniger emotional. Das Schöne an dem Projekt „Vielfalt schmeckt“ ist, dass es nicht so ernst und rational daherkommt wie andere Saatgutinitiativen.



## IHR BEGLEITER DURCH DIE SAISON

Reyhaneh Eghbal (Hg.)

### ÖKOLOGISCHER GEMÜSEBAU

—> Handbuch für Beratung und Praxis

3. Auflage, 432 Seiten, mit vielen Abbildungen, 54,- Euro  
ISBN 978-3-934239-44-9

Weitere Informationen und Bestellung: Bioland Verlags GmbH, Kaiserstr. 18, 55116 Mainz  
Tel.: +49(0)613112 39 79 - 35 | Fax: -40 | [verlagsprogramm@bioland.de](mailto:verlagsprogramm@bioland.de) | [www.bioland-verlag.de](http://www.bioland-verlag.de)





Einfach, aber wirkungsvoll: Kistenbänderolen heben das Gemüse hervor.

ven. ProSpecieRara verbindet das komplexe Saatgutthema mit Freude und Genuss. Der Spaßaspekt kommt nicht zu kurz.

*Mit welchen Gemüsesorten haben Sie begonnen?*

**Rinklin:** Gestartet sind wir unter anderem mit Gelbem Stielmangold, der Salatsorte „Maikönig“, der Tomatensorte „Gelbe Ochsenherzen“, Hirschhornsalat, der Paprikasorte „Roter Augsburger“ und der Auberginensorte „Rotonda Bianca Sfumata di Rosa“ sowie der Rote-Bete-Sorte „Chioggia“. Die rot-weiß gestreifte Knolle ist optisch besonders ansprechend. Der Vorteil bei Mangold ist, dass die Verbraucher:innen da nicht preissensibel sind, anders als etwa bei Möhren oder Tomaten.

*Was für Erfahrungen haben Sie mit dem Projekt gemacht?*

**Rinklin:** Unsere Erfahrung ist, dass man die ungewohnten Gemüsesorten den Leuten gut vermitteln muss. Das haben wir zunächst verkannt. Eine runde Zucchini beispielsweise überfordert die Leute, weil sie das nicht kennen. Erst mit Rezepten und Online-Kochkursen hat es dann geklappt. Dagegen haben wir es nicht geschafft, die weißen Auberginen an den Mann zu bringen. Auch die Paprikasorte „Roter Augsburger“ hat sich als nicht marktfähig entpuppt, der Ertrag war einfach zu gering. Der Anbau von Hirschhornsalat funktionierte dagegen gut. Das Vermarkten alter Sorten hat viel mit „Versuch und Irrtum“ zu tun. Entscheidend kommt es darauf an, dass alle drei Säulen funktionieren: der Anbau, das Vermarkten und die Kundennachfrage.

*Wie groß ist das Interesse des Naturkostfachhandels? Mussten Sie viel Überzeugungsarbeit leisten?*

**Rinklin:** Rund ein Viertel unserer Kunden ist eingestiegen, kleine Bio-Läden ebenso wie Bio-Supermärkte. Zwei Lager haben wir ausgemacht: Für die einen ist das Gemüse super cool. Sie finden es toll, ein Produkt zu haben, zu dem sie eine Geschichte erzählen können. Bei den anderen Kunden haben wir gemerkt, dass es nicht ihre Welt ist. Kurzum: Entweder man fängt Feuer und pusht das Ganze oder man lässt die Finger davon. Halbherzig geht nicht.

*Wie ist die Akzeptanz bei den Endkunden? Wie hat sich der Verkauf seit dem Projektstart entwickelt?*

**Rinklin:** Alte Gemüsesorten sind kein Massenartikel, sondern in der Nische spannend. Allmählich merken wir aber, dass der Fanclub wächst. Wenn ein Laden es geschafft hat, seine Kunden für diese Produkte zu gewinnen, bleiben die auch dabei und probieren dann auch gerne weitere Sorten.

*Wie viele ProSpecieRara-Sorten bieten Sie inzwischen an?*

**Rinklin:** Das schwankt natürlich saisonal – aber übers Jahr hinweg haben wir rund 15 Sorten, im Sommer natürlich deutlich mehr als im Winter. Die Kunst besteht darin, auch außerhalb der Saison mindestens eine Sorte anzubieten, damit das Sortenthema beim Kunden nicht in Vergessenheit gerät.

*„Gelbe Ochsenherzen“ kosten etwa doppelt so viel wie Standardtomatensorten. Kompensiert der im Laden erzielte Mehrpreis den geringeren Ertrag?*

**Rinklin:** Ja, die Frage kann man nicht so genau beantworten. Je nach Sorte kann der Mehraufwand im Anbau höher sein als die am Markt erzielbaren Preise. Uns geht es bei dem Projekt aber nicht um einen möglichst hohen Ertrag. Wir wollen vor allem die Sache voranbringen. Insgesamt legen wir nicht drauf, auch wenn es bei manchen Kulturen in die Hose gegangen ist. Dafür finanzieren andere Kulturen die weniger gut laufenden Produkte quer.

*Wie viele Gärtnerinnen und Gärtner bauen für Ihr Unternehmen alte Gemüsesorten an?*

**Rinklin:** Insgesamt haben wir fünf Erzeuger, die für uns die ProSpecieRara-Sorten anbauen. Einer davon hat seinen Betrieb im Elsass. Da der Anbau riskanter ist, setzen wir bei den alten Sorten auf altbewährte Anbaupartner.

*Vor gut einem Jahr kam Bodan dazu. Wie läuft die Kooperation?*

**Rinklin:** Das ist eine schöne großhandelsübergreifende Zusammenarbeit. Wir haben gemerkt, dass wir zusammen mehr drehen können. Ich würde mich freuen, wenn noch mehr Öko-Großhändler aus anderen Teilen Deutschlands einsteigen würden.

*Sollte sich der Bioland-Verband für den Erhalt der alten Gemüsesorten stark machen?*

**Rinklin:** Bioland sollte sich überlegen, die ökologische Züchtung bei Gemüse zu pushen, so wie es beim Huhn mit den ÖTZ-Rassen schon gemacht wird. Ich bin überzeugt, das Züchtungsthema wird uns als Bio-Bewegung die nächsten Jahrzehnte beschäftigen, um den Hauptbroterwerb der Landwirte und die globale Ernährung zu sichern. Alte Sorten eignen sich da sehr gut zum Zeigen und zum Erleben. Denn das Saatgutthema lässt sich eher am Beispiel von alten Sorten begreifen als anhand von Neuzüchtungen. ←