



Agrobiodiversität in Deutschland erhalten und nachhaltig nutzen

Vergessene Gemüsevielfalt

Vielfalt früher und heute

Wer kennt sie denn noch, die alten Gemüse aus Großmutterns Zeiten? „Guter Heinrich“ wurde hierzulande schon zur Römerzeit angebaut und als schmackhaftes Blattgemüse geschätzt, später jedoch vom Spinat weitgehend verdrängt. Auch die Schwarzwurzel, lange als „Spargel der armen Leute“ verpönt, besticht durch ihren ganz eigenen, herzhaft erdigen Geschmack. Pastinaken ähneln äußerlich dem Rettich, doch der süßlich aromatische Geschmack erinnert eher an Möhren.



Schwarzwurzel



Erdbeerspinat
Foto: Lindner



Guter Heinrich
Foto: Lindner

.... im eigenen Garten

Viele alte Gemüsearten und -sorten sind aus dem gewerbsmäßigen Anbau verschwunden, da sie den Anforderungen an die maschinelle Ernte oder an eine einheitliche Größensortierung nicht entsprachen. Im Hausgarten hingegen sind oft andere Eigenschaften erwünscht. Eine über einen langen Zeitraum verteilte Abreife gewährleistet z.B. eine kontinuierliche Versorgung mit frischen Produkten. Mit dem Verschwinden alter Gemüsearten und -sorten geht oft auch das Wissen um ihren Anbau, Verarbeitung und Verwendung verloren. Dieses neu zu erwerben, ist eine besondere Herausforderung für den interessierten Gärtner.

Dazu kann auch die Gewinnung von eigenem Saatgut gehören, um es im nächsten Jahr wieder zu verwenden oder aber es „über den Gartenzaun“ mit Gleichgesinnten zu tauschen. Dieser Aufgabe haben sich bereits einige Vereine und private Organisationen angenommen. Sie erhalten damit eine Vielzahl an alten Arten und Sorten am Leben.



Saatgutgewinnung bei Lauch



Kartoffelsorte Bamberger Hörnchen



Salat von Spargelsalat
Foto: Lindner

..... auf dem Markt und in der Küche

Manche alte Gemüsesorte hatte einen starken regionalen Bezug in ihrem Anbau und war früher als besondere Köstlichkeit bekannt. Gerade diese alten Sorten werden heute zum Teil wieder entdeckt und als Spezialitäten vermarktet. Hier liegt es am Verbraucher, diese Produkte beim Einkauf z.B. auf dem Wochenmarkt nachzufragen.

Jeder kann sich engagieren und Rezepte zur Zubereitung vergessener Gemüsearten neu entdecken, um diese Gemüseköstlichkeiten in der eigenen Küche zu verwenden oder aber im Restaurant nachzufragen.