

Biologische Vielfalt

Bewusster wahrnehmen.
Vielfältiger genießen.
Erhalten durch nutzen.



Mehr Informationen zur Biologischen Vielfalt

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Informations- und Koordinationszentrum
für Biologische Vielfalt
Deichmanns Aue 29
53179 Bonn

Telefon: 0228 6845-3237
Telefax: 0228 6845-3105

E-Mail: ibv@ble.de
Internet: www.ble.de

Vielfältige Informationen zu allen Themen der
Biologischen Vielfalt finden Sie außerdem unter
www.genres.de.

Wir danken für die Bilder

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz,
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung,
Rita Gudermann,
stock.xchng.com



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

Lust auf Neues: Sortenvielfalt neu entdecken



INFORMATIONEN- UND
KOORDINATIONSZENTRUM
**Biologische
Vielfalt**

Die BLE.
Für Landwirtschaft und Ernährung.

Die Vielfalt von der wir leben ...

Artenvielfalt ist für die meisten ein bekannter Begriff. Weit weniger geläufig, aber mindestens ebenso wichtig, ist die innerartliche (genetische) Vielfalt der Kulturpflanzen. Sie beschreibt verschiedene Formen innerhalb einer Art, die im Falle von kultivierten Pflanzenarten meist durch Auslese bzw. Züchtung entstanden sind.

In den vergangenen Jahrhunderten ist auf diese Weise innerhalb einzelner Kulturpflanzenarten eine enorme Vielfalt verschiedener Sorten z. B. bei Obst und Gemüse entstanden.



Am ausgeprägtesten ist das Sortenbewusstsein sicher beim Wein. Hier kennen alle zumindest einige Rebsorten und nicht nur Weinkenner wissen, dass die Weine je nach Sorte einen charakteristischen Geschmack entwickeln.

... ist gefährdet

Doch nicht nur Arten sterben aus, auch die innerartliche Vielfalt der Sorten ist akut gefährdet. Diese Sortenvielfalt ist nicht nur Kulturgut und Basis für vielfältige Geschmackserlebnisse, sie ist auch eine wichtige Grundlage für jede weitere Entwicklung und Züchtung. Es wird davon ausgegangen, dass weltweit mittlerweile 75 % der genetischen Vielfalt bei Kulturpflanzen verloren gegangen ist (Genero-

sion). Jeder weitere Verlust schränkt diese Basis zusätzlich ein und gefährdet so die Sicherung unserer Ernährungsgrundlage. Eine Sorte, die nicht mehr genutzt und in der Folge nicht angebaut wird, läuft Gefahr unwiederbringlich verloren zu gehen.

... bewusster wahrnehmen

Goldparmäne, Schafsnase oder Ananasrenette – schon die Namen dieser alten Apfelsorten klingen verführerisch. Sie sind von saftig-süß, säuerlich bis aromatisch.

Weltweit gibt es mehr als 20.000 Apfelsorten, allein in Deutschland sind davon ca. 3.000 bekannt. Vermarktet werden in größerem Umfang allerdings weniger als 30 Sorten und kaum mehr als 5 Sorten stehen im Supermarkt zur Auswahl.

Außer bei Obst nehmen wir als Verbraucher derzeit den Sortenbegriff vor allem bei Kartoffeln wahr. Bei der Kartoffel verbinden wir mit einem Sortennamen entsprechende Verarbeitungseigenschaften wie fest oder mehlig kochend, in Einzelfällen haben wir sogar unsere „Lieblingskartoffel“, die wir gezielt einkaufen.

Kennen Sie so schmackhafte Kartoffelsorten wie das Bamberger Hörnchen oder Raritäten wie die Blauen Schweden?

All diese Kartoffelsorten bieten ein schier unermessliches Spektrum an Formen, Farben, Geschmack und Kocheigenschaften. Doch auch hier nutzen wir in der Regel nur einen Bruchteil der tatsächlich verfügbaren Sortenvielfalt.



... vielfältiger genießen

Tomaten sind beliebt und weltweit das Gemüse mit dem höchsten Pro-Kopf-Verbrauch. Die Vielfalt an Tomatensorten ist beachtlich; weltweit sind es mehrere Tausend, gegessen werden davon allerdings nur wenige. Neben bekannten und neuen Sorten gibt es auch bei Tomaten Raritäten, wie Ochsenherz, Tigerella und Ananastomate. Es handelte sich dabei häufig um Sorten mit außergewöhnlichem Aussehen, wie rot-gelb gestreifte, grün gestreifte, dunkelbraune, weiße, schwarze oder anders geformte Sorten.

... erhalten durch nutzen

Seien Sie aktiv und bereichern Sie Ihren Speisezettel! Fragen Sie Sorten nach, die Ihnen schmecken oder ziehen Sie einfach mal eine Tomatenrarität auf dem Balkon oder im Garten.

Sortenvielfalt neu entdeckt bringt Farbe und Genuß auf den Tisch und weckt, wie von selbst, die Lust auf Neues!