

# Gemüse: bunt und gesund?

- » Von der Bohne bis zur Zwiebel
- » Saatgut – das Objekt der Begierde
- » Heilkräftiges Gemüse
- » Gesundes Essen macht Kinder munter
- » Weniger ist mehr – vom Weglassen in der Lebensmittelindustrie
- » Biodiversität und Mais – vom Ursprung in die Gegenwart
- » Gemüsebrevier – Historisches zu Gemüsesorten

03 / 2012

KIRCHE im ländlichen Raum



# » Inhalt

## » Z U M T H E M A

- 4 Von der Bohne bis zur Zwiebel / Prof. Dr. Peter Riede
- 9 Deutscher Gemüsebau: Marktnah, professionell, zukunftsorientiert / Jochen Winkhoff
- 13 Saatgut – das Objekt der Begierde / Oliver Willing
- 22 Heilkräftiges Gemüse / Annette Kerckhoff

## » W E R K S T A T T

- 29 Gesundes Essen macht Kinder munter / Ute Pötsch
- 33 Weniger ist mehr – vom Weglassen in der Lebensmittelindustrie / Andrea van Bezouwen
- 36 Biodiversität und Mais – vom Ursprung in die Gegenwart / Stephan Politt
- 39 Gemüsebrevier – Historisches zu Gemüsesorten / Redaktion

## » M E I N U N G E N

- 42 Feine Küche ohne Gemüse? / Michael Hoffmann
- 45 Urban Gardening oder Stadtgärtnern im Trend / Stephan Politt

## » R U B R I K E N

- 3 Editorial
- 26/27 Meditation / Bild: Willi Heidtmann / Sybille Summerer
- 48 Unser Kommentar
- 49 Meldungen
- 47 Impressum

## » Autorinnen und Autoren

**Andrea van Bezouwen**, FRoSTA Tiefkühlkost GmbH, Hamburg

**Dr. Clemens Dirscherl**, Geschäftsführer des Evangelischen Bauernwerks in Württemberg, EKD-Ratsbeauftragter für Agrarsoziale Fragen, Hohebuch/B.-W.

**Dr. Willi Heidtmann**, Bielefeld, Sozialwissenschaftler, ehemals Leiter einer Ländlichen Heimvolkshochschule

**Michael Hoffmann**, Restaurant Margaux, Berlin

**Annette Kerckhoff**, Natur und Medizin e.V., der Fördergemeinschaft der Karl und Veronica Carstens-Stiftung, Berlin

**Ute Pötsch**, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Westerwald-Osteifel

**Stephan Politt**, Referent an der Evangelischen Landjugendakademie Altenkirchen

**Prof. Dr. Peter Riede**, lehrt Altes Testament an den Universitäten Tübingen und Stuttgart-Hohenheim, Wiesloch

**Oliver Willing**, Zukunftsstiftung Landwirtschaft, Bonn

**Jochen Winkhoff**, Geschäftsführer der Fachgruppe Gemüsebau im Bundesausschuss Obst und Gemüse, Berlin

**Beate Wolf**, Pfarrerin in Menz, Stechlin

# Liebe Leserin, lieber Leser,



„Fleisch ist mein Gemüse“ war vor Jahren der Titel eines Filmes. Unwillkürlich fiel er mir bei der Gestaltung des Heftes wieder ein. Die Esskultur der Deutschen beschränkt sie sich vom Ausland gesehen auf Schnitzel, Bratwurst und Kraut. Sehr einseitig, wie ich finde. Wie kommt das? Schätzen wir die Früchte des Feldes ebenso wie das Angebot der Wursttheke? Welche Wertschätzung empfindet wohl ein Landwirt, der regional vermarktet und einer, der an den Weltmarkt verkauft? Und was hat das alles mit Kirche zu tun?

Bei dem Beitrag zum Urban Gardening-Stadtgärtnern musste ich an die Schöpfung denken: Wir präparieren Erde mit Samen, werfen diese in unsere teils unwirtlichen Städte und es entstehen Paradiese daraus. Die Schöpfung spielt auch im Beitrag von Oliver Willing eine Rolle: der Samen enthält alles, aus ihm entsteht alles und er ist Teil der Schöpfung Gottes. Und er ist nicht patentierbar.

Sortenvielfalt ist auch am anderen Ende der Welt überlebenswichtig – Eigentum an genetischen Ressourcen unbekannt. Alles gehört allen und alle gehören der Erde und Gott. Eine theologische Aufarbeitung erfährt das Thema Pflanzen mit biblischen Bezügen.

Dass Gemüse mehr als eine Dekoration für den Teller ist, wollen wir Ihnen auch praktisch zeigen. Der Herbst ist eine Jahreszeit des In-Sich-Gehens. Er erfreut uns mit der Vielfalt seiner Früchte. Wie Sie diese genießen können, zeigen wir Ihnen in einem Gemüse-brevier. Neue „alte“ Gemüsesorten werden vorgestellt und die Meinung eines Spitzenkochs mit Rezept zur Anregung wird vielleicht Ihre Phantasie beflügeln. Wie gesund Gemüse ist, zeigen die Beispiele aus der Volksmedizin.

Wenigstens einmal im Jahr haben wir „Goldene Zeiten“ - den Herbst. Genießen Sie ihn – vielleicht mit ertefrischem Gemüse.

Dies wünscht Ihnen mit dem Redaktionskreis

Ihr  
Stephan Politt

PETER RIEDE

# Von der Bohne bis zur Zwiebel

## Bekanntes und weniger Bekanntes aus dem biblischen Gemüsegarten

**I**m biblischen Gemüsegarten finden sich die unterschiedlichsten Arten: Erbsen, Wasser- und Zuckermelonen, Lauch und Knoblauch, Bohnen, Linsen sowie Zwiebeln sind belegt. Dagegen fehlen Belege für Steck- oder Kohlrüben und auch Kohl. Auch manche Wildgemüsepflanzen wurden gesammelt und zu Nahrung verarbeitet. Viele der in der Bibel genannten Gemüsearten sind alte Kulturpflanzen, die laut Ausweis von Funden in Palästina bereits seit dem Neolithikum belegbar sind.

All diese Pflanzen bedeuteten für die Menschen eine unentbehrliche Grundlage des Speisezettels, der vor allem von pflanzlicher Nahrung bestimmt war. Aus Getreide hergestellte Speisen (vgl. Sir 39,26) dominierten, während Fleischnahrung im Alltag weitgehend fehlte und nur an besonderen Festtagen aufgetischt wurde. Gemüsepflanzen spielten im altisraelitischen Opferkult keine Rolle. Vegetabilische Opfer bestanden vielmehr aus Mehl und Brot sowie Olivenöl, den Grundnahrungsmitteln der Menschen

und den Hauptprodukten der Landwirtschaft.

### WÄREN WIR DOCH NUR IN DEN GÄRTEN ÄGYPTENS ...

Wo Menschen gezwungen waren, das Kulturland zu verlassen und in der Wüste zu leben, konnten sie sich an die Vorzüge, die das Kulturland bot, erinnern. So erging es auch den Israeliten, nachdem sie nach ihrem Auszug aus Ägypten durch die Wüste ziehen mussten und ob der kargen Lebensverhältnisse dort gegen Mose aufbehrten (Num 11,5): „Wir denken an die Fische, die wir in Ägypten umsonst aßen, und an die Melonen, die Wassermelonen, die Zwiebeln und den Knoblauch“. Die Israeliten sehnten sich geradezu zurück zu den ihnen aus Ägypten vertrauten Gärten mit ihren Nutzpflanzen. Nicht umsonst ist die in Num 11,5 belegte Zusammenstellung der damals bekannten Gartenpflanzen in dieser Vollständigkeit einzigartig in der Bibel. Die hier genannten Pflanzen finden sich sowohl in Ägypten als

auch in Palästina, allerdings waren die Voraussetzungen der Anpflanzung in beiden Ländern sehr unterschiedlich.

In Ägypten musste man die Nutzgärten in aller Regel künstlich bewässern. Man tat das u.a. mithilfe von Schöpfkrädern, die man mit dem Fuß trat (Dtn 11,10). Eine andere Form der Bewässerung zeigt Abb. 1: Dargestellt ist ein Gärtner, der mit Hilfe eines Gefäßes, das an einer waagrechten, auf einem Pfeiler balancierenden Stange hängt, Wasser aus einem tiefer gelegenen in einen höher gelegenen Kanal schöpft. Ein Lehmklumpen am Ende der waagrechten Stange dient als Gegengewicht, um das volle Schöpfgefäß hochzuziehen. Diese Einrichtung mit dem Namen Schaduf ist heute noch in Ägypten in Gebrauch.

Ganz anders sind die Verhältnisse im Land Israel, das Dtn 11,11 als ein Gebiet preist, das keine künstliche Bewässerung brauche, sondern durch den „Himmelsregen“ getränkt werde. Vorausgesetzt ist hier der Regenfeldbau, der die Agrikultur Palästinas wesentlich bestimmte.



Abb. 1: Bewässerung mithilfe des Schaduf (Malerei aus dem Grab des Ipui in Theben West aus dem 13. Jh. v.Chr.)

## NUTZGÄRTEN – EIN BEGEHRTES GUT

Gemüsepflanzen wurden im alten Israel in Nutzgärten oder auf kleinen Feldern angebaut, und zwar in der Regel für den Eigenbedarf. Nicht immer lagen die Gärten in der Nähe des Hauses – dort waren sie aber besonders wertvoll. So wünscht nach 1Kön 21,2 der israelitische König Ahab den Besitz eines Nutzgartens in der Nähe seines Palastes in Samaria. Daher wollte er einen angrenzenden Weinberg eintauschen oder kaufen, um ihn in einen Gemüsegarten zu verwandeln. Dieser Besitz war für den König so begehrenswert, dass er auch vor einem Justizmord nicht zurückschreckte. Er ließ den Besitzer dieses Stückchen Landes, Naboth, der den von seinen Vätern ererbten Weinberg um keinen Preis verkaufen wollte, umbringen. Königlicher Machtanspruch und ererbter Besitzanspruch trafen hier unmittelbar aufeinander; der Macht des Königs konnte der Betroffene nichts entgegen setzen.

Nur selten finden sich Darstellungen von Nutzgärten. In einigen ägyptischen Beamtengräbern aus Sakkara aus der Zeit um 2400 v.Chr. haben sich solche Darstellungen erhalten. Abb. 2 aus dem Grab des Mereruka zeigt Beete mit Lattichpflanzen, die von Gärtnern begossen werden. Das dazu benötigte Wasser wird von ihnen in Krügen herangeschafft, die sie an einer über den Schultern hängenden Tragestange in den Garten bringen. Die schmalen Rechtecke unter den Pflanzen stellen die Beete dar.

## DIE PFLANZEN DES BIBLISCHEN GEMÜSEGARTENS

Von den verschiedenen Arten, die im Gemüsegarten des alten Israel vorkamen, hörten wir schon. Welche Bedeutung hatten sie aber im täglichen Leben?

Wenn von Bohnen die Rede ist, dann sind wohl die Puff- oder Saubohnen gemeint. Sie sind dicker als die bei uns üblichen Stangenbohnen, die im Altertum nicht bekannt waren. Bohnen waren ein Nahrungsmittel eher für die ärmeren Bevöl-

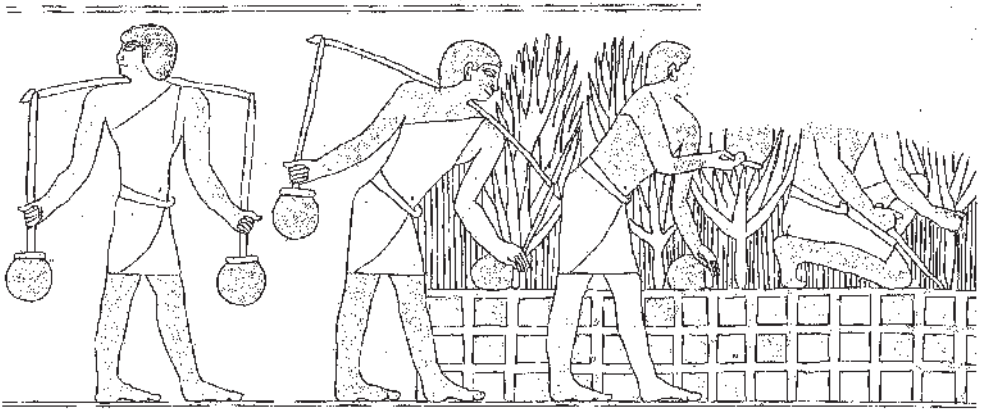


Abb. 2: Ägyptische Darstellung eines Nutzgartens (Grab des Mereruka in Sakkara)

kerungskreise. Aus frischen oder getrockneten Bohnen konnte man wegen des für alle Hülsenfrüchte geltenden Reichtums an Eiweiß und Kohlehydraten ein sehr nahrhaftes Essen herstellen. Gerade für Reisende waren sie daher ein unentbehrlicher und vor allem leicht transportierbarer Proviant. Nach 2Sam 17,28 soll David während seiner Flucht vor seinem Sohn Absalom in Mahanajim von einigen Getreuen u.a. mit Bohnen versorgt worden sein, um sich zusammen mit seinen Leuten stärken zu können.

Gerade in Notzeiten konnte man diese Gartenfrüchte zusammen mit Linsen und verschiedenen Körnern zu einem sättigenden Mehrkornbrot verarbeiten. So berichtet Ez 4,9 im Rahmen einer Zeichenhandlung von einer Aufforderung an den Propheten Ezechiel, eine Art Notspeise für die Zeit einer Belagerung herzustellen: Diese Notspeise besteht aus sechs verschiedenen pflanzlichen Nahrungsmitteln: Weizen, Gerste, Hirse, Dinkel, Bohnen und Linsen. Angesichts der Lebensmittelverknappung in der belagerten Stadt geht es also darum, die Restbestände an Nahrungsmitteln zusammenzukratzen, um daraus eine Art Mischgebäck herzustellen.

Zu den Hülsenfrüchten gehört auch die Kichererbse, deren Samen geröstet oder zerstampft gegessen werden. Auch die auf

Feldern angebauten Linsen gaben eine sättigende Speise ab. Einer der Helden Davids, Samma, der Sohn Ages, wird nach 2Sam 23,11 gerühmt, er habe gegenüber den Philistern ein Ackerstück mit Linsen verteidigt und so die Verpflegung für die Leute Davids gesichert. In diesem Fall handelt es sich bei den „Früchten des Sieges“ um wirkliche Feldfrüchte, von denen sich Davids Männer mehrere Tage ernähren konnten. Dieser „Sieg“ wird auf ein Wirken Gottes zurückgeführt, „der große Hilfe verschafft“ habe (2Sam 23,12).

Bekannt sind die Linsen vor allem durch das berühmte Linsengericht, ein einfaches, aber nahrhaftes Essen, für das Esau seinem Bruder Jakob das Erstgeburtsrecht überließ (Gen 25,29-34).

Bitterkräuter, vermutlich eine Lattich- oder Endivienart, spielen im Rahmen des Passafestes eine wichtige Rolle (Ex 12,8). Zum Passaessen beim Auszug gehörten demnach neben dem Lammfleisch und den ungesäuerten Broten die „Bitterkräuter“, die dem Essen Würze verleihen und zugleich daran erinnern sollen, dass den Israeliten das Leben in Ägypten durch die harte Arbeit verbittert wurde.

Während Gurken in biblischer Zeit in Palästina und Ägypten nicht kultiviert wurden, wurden Zucker- und Wassermelonen

auf Feldern angebaut, die von Wächtern geschützt wurden. Für sie wurden extra kleine Hütten als Unterschlupf errichtet (Jes 1,8; vgl. Jer 10,5).

Zwiebeln sind weit verbreitete, aus Vorder- und Mittelasien stammende Kulturpflanzen, die seit dem Alten Reich (ca. 3000-2100 v.Chr.) in Ägypten in vielen Grabkammern in Zusammenhang mit Ernte- und Opferszenen dargestellt sind. Sie waren ebenso wie Lauch und Knoblauch ein Volksnahrungsmittel.

Lauch bzw. Porree ist biblisch nur in Num 11,5 belegt. In Ägypten dagegen findet er sich häufig als Bestandteil von Blumenbinden und Opfern.

Der aus Zentralasien stammende Knoblauch gehört zusammen mit der Zwiebel zu den ersten Nutzpflanzen. Bereits um 3000 wird er inschriftlich in Mesopotamien erwähnt. In Ägypten wurde er schon im 3. Jt. in großem Umfang angebaut, gegessen und medizinisch genutzt. Knoblauch galt bereits in der Antike als gesund und anrühlich. Der Hauptgrund sind seine Inhaltsstoffe (Alliin und andere schwefelhaltige Stoffe), die beim Verzehr umgewandelt werden und dann ihre „Düfte“ „verströmen“.

## VOM TOD IM TOPF

Gemüse wurde nicht nur in den Nutzgärten angepflanzt. Man sammelte vor allem in Notzeiten auch essbare Wildpflanzen, um sie zu Speisen zu verarbeiten (vgl. 2Makk 5,27). Davon berichtet 2Kön 4,39. Während einer großen Hungersnot fordert Elisa einen seiner Jünger auf, einen großen Topf aufs Feuer zu setzen und ein Gericht für die anderen Prophetenjünger zu kochen. Um überhaupt etwas Essbares zu haben, geht einer aus dem Kreis darauf aufs Feld, um Malven zu sammeln, eine Strauchart, deren Blätter abgekocht genießbar waren. Bei dieser Suche stößt er auf Koloquinten, die man leicht mit Kürbissen verwechseln konnte, eine Verwechslung, die es in sich hatte. Anders als bei Kürbissen ist bei Koloquinten vor allem der Samen essbar, den man zur Not in gemahlener Form verbucken konnte. Die Früchte der Koloquinte aber sind giftig und haben in großen Mengen verzehrt stark abführende Wirkung. Die vom Prophetenjünger gesammelten Früchte wurden zuhause geschnitten und in einen Kochtopf getan. Nachdem das Gericht gar war, setzte man es den Männern zum Essen vor. Beim Essen riefen diese aus: „Der Tod ist im Topf“. Denn das gekochte Essen war nicht genießbar.

Offensichtlich stellte man erst beim Essen der Speise fest, dass die gekochte Frucht kein Kürbis war. Der Ausruf „Der Tod ist im Topf“ unterstreicht das Erschrecken, das die Menschen beim Essen dieses Gerichts überkam. Sie befürchteten aufgrund des bitteren Geschmacks der

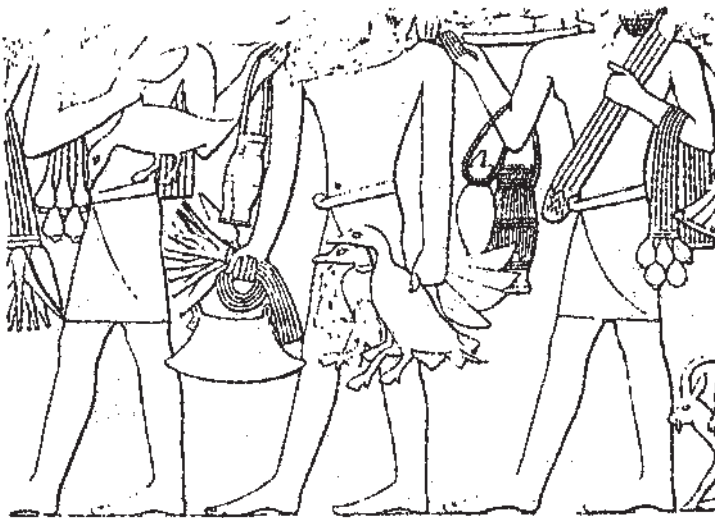


Abb. 3: Opferträger mit Bündeln von Zwiebeln (Grab des Mererukain Sakkara, Ägypten, Altes Reich, um 2400 v.Chr.)

Gerichts überkam. Sie befürchteten aufgrund des bitteren Geschmacks der



Abb. 4: Koloquinten-  
zweig mit Frucht

Speise, der Unwohlsein hervorrief, ihren Tod, denn sie hielten sie für giftig. Doch Elischa, der göttliche Wundermann, der Macht hat über die Natur, weiß zu helfen. Er setzt der Speise Mehl zu und verwandelt ein ungenießbares Mahl zu einer sättigenden Mahlzeit, der nichts Schädliches mehr anhaftet. Das aber heißt: Die Wirkung von Elischas Tat bedarf keiner rationalen Deutung. Es geht nicht darum, dass er die bitteren Stoffe durch das Mehl gebunden hat. Vielmehr steht das Wunder im Vordergrund, das dazu geführt hat, dass aus Schädlichem Nützliches entsteht, das den Menschen beim Überleben hilft.

Dass man in der Welt des Alten Orients Gemüse sehr geschätzt hat, zeigt eine Sentenz in einer ägyptischen Lebenslehre aus der Zeit um 300 v.Chr., in der es heißt: „Gemüse mit Natron ist die beste Speise, die man finden kann“.

Insgesamt gehörten die Gemüsepflanzen zu den Gewächsen, die Gott für den Menschen bestimmt hat (Ps 104,14f), damit dieser sich von ihnen ernähren kann. In ihnen verwirklicht sich die allen Geschöpfen geltende Zuwendung Gottes, der „Speise gibt zur rechten Zeit und alles sättigt, was lebt“ (Ps 145,15f). <<

#### » LITERATUR:

- » Borowski, O., *Agriculture in Iron Age Israel*, Winona Lake 1987, bes. 135ff
- » Dobat, K., *Pflanzen der Bibel*. Begleitheft zur Ausstellung im Botanischen Garten der Universität Tübingen, Tübingen 2003
- » Hepper, F.N., *Pflanzenwelt der Bibel*. Eine illustrierte Enzyklopädie, Stuttgart 1992
- » Neumann-Gorsolke, U. / Riede, P. (Hg.), *Das Kleid der Erde*. Pflanzen in der Lebenswelt des alten Israel, Stuttgart / Neukirchen-Vluyn 2002
- » Schoske, S. u.a. (Hg.), „Anch“ – Blumen für das Leben. Pflanzen im alten Ägypten, München 1992
- » Zohary, M., *Pflanzen der Bibel*. Vollständiges Handbuch, Stuttgart 21986
- » Zwickel, W., *Faszination Bibelgarten*, Gütersloh 2000

#### » ABBILDUNGSNACHWEIS:

- » Abb. 1: O. Keel, *Das Hohelied (ZBK.AT 18)*, Zürich 1986, Abb. 94.
- » Abb. 2: Chr. Tietze (Hg.), *Ägyptische Gärten*, Weimar 2011, Abb. 119.
- » Abb. 3: R. Germer, *Die Heilpflanzen der Ägypter*, Düsseldorf 2002, Abb. 51.
- » Abb. 4: O. Keel u.a., *Orte und Landschaften der Bibel*. Ein Handbuch und Studienreiseführer zum Heiligen Land, Band 2: Der Süden, Zürich 1982, Abb. 357.



Deutscher Gemüsebau:

# Marktnah, professionell, zu- kunftsorientiert

Nachfolgend einige bekannte und weniger bekannte Fakten aus dem Gemüseanbau. Während in der täglichen Wahrnehmung aus Verbraucherperspektive die einheimischen Landwirte und Gärtner für ihre Versorgung eher eine geringe Rolle spielen, sprechen die Fakten eine andere Sprache.

## ANBAU UND ERNTE

Der deutsche Gemüseanbau steht auf drei wesentlichen Standbeinen.

Das sind der Freilandanbau für den Frischmarkt, der Freilandanbau (Vertragsanbau) für die Verarbeitung von Gemüse und der Unterglasanbau (Frischmarkt). Mit ca. 112.000 ha Freilandanbaufläche von Gemüse in Deutschland ist in den letzten 20 Jahren die Anbaufläche für alle Gemüsearten jährlich um ca. 2,1 % (2.000 ha) gestiegen.

Die Erntemenge aus dem Freilandgemüseanbau schwankte in den vergangenen 5 Jahren zwischen 3,2 und 3,4 Mio. t.

Die bedeutendsten Bundesländer mit Gemüseanbau im Freiland sind Nordrhein-Westfalen mit ca. 20.000 ha, Rheinland-Pfalz und Niedersachsen mit ca. 19.000 ha und Bayern mit ca. 14.000 ha.

Zwischen den einzelnen Anbaubereichen haben sich in den letzten 10 Jahren

deutliche Verschiebungen ergeben. So konnte Rheinland-Pfalz mit dem Schwerpunktanbaubereich in der Vorderpfalz seinen Anteil von Freilandgemüse von 12 auf 16 Prozent steigern. Niedersachsen hat ebenfalls Anbaufläche dazu gewonnen, während Schleswig-Holstein und Nordrhein-Westfalen Freilandflächen verloren haben. Schaut man sich die Anbauzahlen genau an, verzeichneten in den vergangenen 20 Jahren Zuckermais, Feldsalat, Eissalat, Radies, Brokkoli und vor allem Spargel Zuwächse.

Spargel als ausgesprochenes Saison Gemüse ist mit rd. 23.000 ha die bedeutendste Anbaukultur aller Gemüsearten in Deutschland geworden, auch bezogen auf die Wertschöpfung. Das liegt auch daran, dass mit der Einführung neuer Folientechniken der Anbau von Spargel auch auf schweren Böden möglich wurde. So konnten über Jahrzehnte die Spargelimporte aus Holland, Spanien und Griechenland zurück gedrängt

werden. Ähnliches ist bei dem Produkt Radieschen festzustellen. Gerade in der Vorderpfalz konnte der Anbau von Feldsalat und Radieschen erheblich ausgeweitet werden.

Im Gegensatz zum Freilandanbau gibt sich der geschützte Anbau in Gewächshäusern unter Hochfolie wenig dynamisch. Die Anbauflächen stagnieren. Jedoch haben erfolgreiche Unterglasbetriebe permanent in moderne Techniken, Energieeinsparungen und Arbeitsabläufe investiert, so dass sie auch international konkurrenzfähig bleiben. Besonders gut entwickelt hat sich in den letzten Jahrzehnten der Anbau verschiedener Küchenkräuter, Schnitt- und vor allem Topfkräuter. In der Region Papenburg, eines der bedeutendsten Unterglasanbaugebiete in Deutschland, ist der Anbau von Kräutern besonders ausgeweitet worden. Deutsche Tomaten werden vor allem in den Gewächshäusern am Niederrhein, aber auch in Baden-Württemberg, Brandenburg und Bayern kultiviert und geerntet. 24 kg Tomaten verzehrt der deutsche Verbraucher im Jahr. Kein anderes Gemüse ist so

beliebt. Allerdings stammt nur jede zehnte frische Tomate aus Deutschland. Der Selbstversorgungsgrad bei dieser sehr energieintensiven Kultur liegt aber bei nur 9,5 %.

Die Anbaufläche für Gemüse, das für die Verarbeitung bestimmt ist, und im Vertrag mit Verarbeitungsunternehmen angebaut wird, dürfte ungefähr ein Drittel der gesamten Gemüseanbaufläche umfassen. Hier sind besonders die Kulturen Einlegegurken, Spinat, aber auch Kohlgemüse (z.B. für die Sauerkrauthersteller) zu nennen.

## BESCHÄFTIGTE

Der Gartenbau und besonders der Gemüsebau ist im Vergleich zur übrigen Landwirtschaft ein sehr arbeitsintensiver Bereich. Nach Ergebnissen der Gartenbauerhebung waren von den 1 276 400 beschäftigten Personen in der Landwirtschaft im Jahr 2005 rund 440 000 allein im Gartenbau tätig. Im Gemüsebau waren 121.163 tätig, was umgerechnet ca. 30 000 vollbeschäftigten Arbeitskräften entspricht.



Frische Petersilie wird täglich geerntet und für den Markt verkaufsfertig aufbereitet. Auch diese Kultur ist hochintensiv und setzt fachliches Know-how voraus.

Quelle Fachgruppe Gemüsebau/GMH

## Gemüsebau in Deutschland

### » Zahl der Gemüsebau-Betriebe:

ca. 8.600

### » darunter Gemüsespezialbetriebe:

2000

### » Gemüseanbaufläche (ohne Kräuter):

111.700 ha

### » davon Ernteverfrüfung durch Folien etc.: ca. 26.000 ha

### » Unterglasfläche: 1.309 ha

### » Verkaufserlöse (ohne MwSt.):

1,82 Mrd. Euro

### » davon Spargel: ca. 320 Mio. Euro

### » davon Champignons: 110 Mio. Euro

### » Pro-Kopf-Markt-Verbrauch Gemüse:

92,4 kg

### » Selbstversorgungsgrad (Markt):

37,5 %

Stand: 31.08. 2012

Quelle: Bundesfachgruppe Gemüsebau, Berlin

nach Angaben des Statistischen Bundesamtes, des BMELV und der AMI

### Wichtigste Gemüsearten:

#### Freiland:

» Spargel (18.600 ha = ertragsfähig):	23.000 ha
» Möhren und Karotten	9.700 ha
» Speisezwiebeln	9.450 ha
» Weiß- und Rotkohl sowie Wirsing	9.920 ha
» Frischerbsen	4.015 ha
» Blumenkohl	4.420 ha
» Eissalat	4.800 ha
» Buschbohnen	3.220 ha
» Spinat	3.150 ha
» Radies	3.390 ha
» Gurken	2.700 ha
» Porree	2.400 ha
» Kohlrabi	2.130 ha

#### unter Glas:

» Tomaten	321 ha
» Feldsalat	275 ha
» Gurken	232 ha
» Kopfsalat	123 ha

## MARKT UND VERBRAUCH

Laut Agrarbericht der Bundesregierung werden im Gemüsebau Verkaufserlöse (ohne MwSt.) in Höhe von 1,82 Mrd. Euro erzielt. Davon entfallen allein auf Spargel nach Schätzung der Fachgruppe Gemüsebau über 320 Mio. Euro. An zweiter Stelle stehen die Champignons mit ca. 110 Mio. Euro.

Der pro Kopfverbrauch an Gemüse in Deutschland liegt bei gut 92 kg im Jahr. Besonders in der Saison wird sehr viel heimisches Gemüse gekauft und verzehrt. Im Winter sieht das anders aus, da bestimmen für Frischgemüse Importe aus Spanien, Marokko und Holland den Markt. Der

Selbstversorgungsgrad an Marktgemüse beträgt ca. 37 % über das gesamte Jahr. Die meistgekauften Gemüsearten sind Tomaten, Möhren, Zwiebeln, Salatgurken, Paprika, Eisbergsalat, Blumenkohl und Spargel. Je Privathaushalt geben die Deutschen im Jahr ca. 117,00 Euro für Gemüse aus, davon 23 Euro für Tomaten pro Jahr.

## KRISENERFAHRUNG

Zwei große Krisen bleiben im Gemüsebau unvergessen. Zum einen die Katastrophe von Tschernobyl 1986 und EHEC 2011. Für die deutschen Erzeuger war die EHEC-Krise besonders schlimm, weil sie an

den Pranger gestellt wurden mit dem Verdacht, dass ihre Produkte gesundheitsschädlich sein könnten. Es wurden Verzehrswarnungen für Tomaten, Gurken und Blattsalate ausgesprochen. Nach Aufklärung stellte sich heraus, dass eine Charge von Bockshornkleesamen, importiert aus Ägypten, verseucht war und Ursache des EHEC-Ausbruchs war. Es dauerte lange, bis das Vertrauen der Verbraucher in frisches Gemüse wieder hergestellt war. Im laufenden Jahr 2012 ist zu beobachten, dass ein Großteil des Vertrauens mittlerweile wieder zurückgewonnen werden konnte. Es waren umfangreiche vertrauensbildende Maßnahmen, die zusammen mit der Bundesregierung durchgeführt worden sind, erforderlich.

### AUSBLICK

Der deutsche Gemüsebau hat eine Zukunft. Gut ausgebildete Fachkräfte managen professionell die Betriebe. Fachkräfte sind aber weiterhin knapp. Hier wird der Berufsstand daran arbeiten, diese Lücke zu schließen. Die ca. 450 Auszubildenden im Gemüsebau in Deutschland finden in Zukunft einen Arbeitsplatz. Sie werden dringend gebraucht als Fachkräfte in unserer Branche. Deutschland hat hervorragende Standorte für den Anbau von Gemüse. Professionelle Vermarktungseinrichtungen bestehen, die das Gemüse gebündelt an den Lebensmitteleinzelhandel liefern.

Ein begrenzender Faktor ist das Wasser. Ohne ausreichend Wasser ist ein sicherer Gemüsebau unmöglich. Hier sagen Klimaexperten, dass es zwar eine andere Verteilung der Niederschläge zukünftig aufgrund des Klimawandels auch in Deutschland geben wird, dass aber insgesamt die Niederschlagsmenge hierzulande zukünftig eher zunimmt. Im Rahmen des Klimawandels ist auch zu beobachten, dass schon heute bestimmte Gemüsearten von Süden nach Norden im Anbauverhalten



Die Tomatenernte in Deutschland erfolgt in professionellen Gewächshäusern mit Hilfe von modernster Technik und gut ausgebildeten Fachkräften. Aufgrund der hohen Energiekosten in Deutschland wird jede gte von 10 verseipsten Tomaten aus dem Ausland (Spanien, Marokko) importiert.

Quelle Fachgruppe Gemüsebau/GMG

wandern. So wird Eisbergsalat, der kühlere Temperaturen benötigt, zunehmend im Norden Deutschlands angebaut. Kleinere Familienbetriebe, die ihren Absatz von Gemüse selbst organisieren und einen direkten Kontakt zum Verbraucher über ihre Vermarktungswege besitzen, haben ebenso eine Zukunft wie größere Betriebe, die direkt über die Erzeugerorganisation an den Lebensmitteleinzelhandel liefern. <<

# Saatgut – das Objekt der Begierde

Saatgut – die Grundlage für unser täglich Brot, ist zunehmend ein Spielball von Geld, Macht und Monopolen. Es geht dabei um die Inwertsetzung von Lebendigem, um Return of Investment und die Durchökonomisierung unserer Alltagswelt. Die aktuellen wirtschaftlichen und sozialen Verhältnisse tragen dazu bei, dass Saatgut als Urbild der Fruchtbarkeit allmählich in sein Gegenteil verkehrt, nämlich möglichst unfruchtbar gemacht wird. Dies wirft Fragen auf: Welches Verständnis haben wir vom Lebendigen? Ist Wissenschaft wertfrei? Ist Saatgut nicht ein Gemeingut? Welche Alternativen gibt es? Am Saatgut spitzt sich die Frage zu, welche Art von Landwirtschaft wir in Zukunft haben wollen.

## SAATGUT – GRUNDLAGE DES LEBENS

Die Saat ist ein wertvolles Gut und in der Landwirtschaft eines der wichtigsten Betriebsmittel. Sie dient der Ernährung des Menschen und der landwirtschaftlichen Tiere und spielt daher sowohl quantitativ als auch qualitativ eine entscheidende Rolle für unser Wohlergehen und unsere Gesundheit. Saatgut ist Träger des Lebendigen, das sich der „Machbarkeit“ durch den Menschen entzieht. Die Aufgabe des Landwirtes ist es, möglichst optimale Rahmenbedingungen für die Entwicklung dieses Lebendigen zu gewährleisten. Selbst die Gentechniker in den Laboren sind auf dieses Lebendige angewiesen, „machen“ können auch sie es nicht.

Saatgut ist, obwohl Träger des Lebendigen, vom Prozess her nahe am Todespol angesiedelt. Im reifen Samen ist der Stoffwechsel der Pflanze fast vollständig eingestellt und er beinhaltet nur noch wenig Wasser (Organismen bestehen zu 85 bis 95 Prozent aus Wasser, Saatgut zu 12 bis 18

Prozent). Jeder Mensch kann in tiefes Nachsinnen und Staunen geraten, wenn er sich verdeutlicht, wie die Pflanze im Jahreslauf wächst, sich entfaltet, Samen oder Früchte bildet und sich gleichsam wieder ganz zurückzieht. Besonders eindrücklich ist dies bei Bäumen: stehen wir jetzt im Herbst vor einer alten Eiche und halten deren Samen in der Hand, haben wir die beiden extremsten Erscheinungsformen vor uns: einmal in voller Entfaltung und zugleich auf einen winzigen Punkt zusammengezogen!

Seit Jahrtausenden steht für die menschliche Ernährung eine unglaubliche Vielzahl an Sorten und Arten der unterschiedlichsten Pflanzen in Landwirtschaft und Gartenbau zur Verfügung. Saatgut hatte in fast allen Kulturen eine besondere Bedeutung. Das ausreichende Vorhandensein entschied über Leben und Tod und war zudem eng mit dem spirituellen Leben verbunden. Das Hüten des Saatgutes und die Bestimmung von Aussaatzeitpunkten fanden oft durch Priester und Priesterinnen



Foto: Getreidezüchtung Peter Kunz

statt, vor der Aussaat gab es religiöse Zeremonien, der Zusammenhang zwischen Kosmos und Erde war allgemein bewusst. Der Dank für die Ernte war ein zutiefst empfundenes Fest und nicht, wie heute zumeist, ein im Kalender kaum mehr wahrgenommener Tag.

Saatgut wurde in den alten Hochkulturen heilig gehalten. Es stellt ein wesentliches Kulturgut der menschlichen Entwicklung dar, das deutlich älter ist als die Akropolis oder die Pyramiden von Gizeh. Denn ohne behüten, pflegen und eine gezielte Auslese des Menschen wäre die ungeheure Vielfalt an Kulturpflanzen, die die Grundlage unserer Ernährung darstellen, niemals entstanden. So brachten Bäuerinnen und Bauern im Laufe der Zeit z.B. einen Reichtum von 4.000 Kartoffelvarietäten und 100.000 Reissorten hervor.

### GEFÄHRDETE VIelfALT

Inzwischen ist das Kulturgut Saatgut und die Kulturpflanzenvielfalt bedroht: Nach Angaben der Welternährungsorganisation FAO betrug der Sortenverlust im letzten Jahrhundert über 75 Prozent. Viele Sorten, vom hessischen Landweizen über

den Haferwurz bis hin zum „Schwarzen Prinz“ (Tomate) oder der „Goldforelle“ (Kopfsalat), werden nur noch von Liebhaberinnen und Liebhabern angebaut oder in Genbanken gelagert. Auf den landwirtschaftlichen Flächen dominiert jedoch oft die Monokultur: In Deutschland wird die Anbaufläche der Hauptgetreidearten (z.B. Roggen, Weizen) meist nur mit wenigen bekannten Hochleistungssorten abgedeckt. Auch in den sogenannten Entwicklungsländern geht der Sortenverlust mit der Intensivierung der Landwirtschaft einher. Wurden auf den Philippinen 1960 noch über 3.000 verschiedene Reissorten angebaut, gab es 1990 auf 95% der Fläche nur noch zwei Reissvarietäten.

In engem Zusammenhang mit dieser Entwicklung ist der auf dem Saatgutmarkt in den letzten dreißig Jahren stattfindende und wahrlich atemberaubende Strukturwandel zu sehen. Sehr viele Züchtungsunternehmen wurden in den 80er Jahren des letzten Jahrhunderts von multinationalen Chemiekonzernen aufgekauft oder haben untereinander fusioniert. Schon 2004 beherrschten die zehn größten von ihnen fast die Hälfte des weltweiten kommerziellen Saatgutmarktes. Die Dynamik der Entwick-

lung hält seitdem an: heute liegt ihr Anteil bei fast 75%! Bei der Saatgutentwicklung orientieren sich diese Konzerne an der industrialisierten Landwirtschaft, die mit hohem Einsatz externer Mittel einen maximalen Ertrag erwirtschaften will – ohne Rücksicht auf die natürlichen Rahmenbedingungen und regionalen Besonderheiten. Konventionelle Sorten sind auf eine energieintensive Landwirtschaft ausgerichtet. Sie benötigen chemisch-synthetische Beiz- und Spritzmittel und intensiven Kunstdüngereinsatz. Somit rücken seit Jahrzehnten bei der Saatgutzüchtung Gesichtspunkte wie Ertragsmenge, weltweite Anbaufähigkeit, Herbizidresistenz und Patentierung in den Vordergrund. Das Verständnis der Pflanze wird von einem materialistischen Reduktionismus geprägt, der in der Gentechnik seinen Siegeszug hält.

Weltweit trug die Konzentration des Saatgutmarktes zu dem deutlichen Verlust an Vielfalt bei. So hatte 2002 der damals weltgrößte Gemüsesaatgutkonzern „Seminis“ (der 2005 von Monsanto aufgekauft wurde) aus Rationalisierungsgründen über 2000 (!) – überwiegend samenfeste (siehe Glossar am Ende des Beitrags) – Sorten aus

seinem Zuchtprogramm genommen. Damit ging ein unschätzbares Potential für die Landwirtschaft verloren und die Verengung der Sortenvielfalt nahm weiter ihren Lauf.

Saatgut ist inzwischen ein begehrtes Wirtschaftsgut von globaler Bedeutung, gilt als Goldgrube genetischer Ressourcen, ist Spekulationsobjekt der Finanzmärkte und Börsen und soll der Erfüllung von nationalen Biomassestrategien dienen. Saatgutzüchtung und -vertrieb wurden, wie auch die gesamte Landwirtschaft, ein Gewerbe zum Geldverdienen – mit der Gefahr der abnehmenden Bedeutung ethisch-moralischer Komponenten.

### UNFRUCHTBAR ABER WIRTSCHAFTLICH?

Vor diesem Hintergrund verbreitete sich seit den 70er Jahren das Verfahren der Hybridzüchtung (s. Glossar), das in der Gemüsezüchtung meist zu höheren Erträgen führt. Zugleich ist das Saatgut aus diesen Hybriden jedoch für die Landbebauenden uninteressant für die erneute Aussaat, da die daraus entstehenden Pflanzen die Eigenschaften ihrer Eltern nicht (be)halten

## Der Saatgutfonds

1996 wurde der Saatgutfonds auf Initiative eines Stifters und der GLS Treuhand e. V. gegründet, um ökologische Züchtungsinitiativen zu unterstützen. Über aktuelle Entwicklungen auf dem Saatgutmarkt und in der Ökozüchtung informiert zweimal jährlich der kostenlose Saatgutfonds-Infobrief. Gerne schickt Ihnen die Stiftung diesen zu. Durch eine Spende tragen Sie zu einer ökologischen Weiterentwicklung des Kulturgutes Saatgut bei. Natürlich ohne Gentechnik und Patente. Bezugsquellenhinweise erhalten Sie ebenfalls unter der Adresse.

### Kontakt:

email: bochum@zs-l.de  
Tel. 02 34-5 79 71 72

### SPENDENKONTO:

Zukunftsstiftung Landwirtschaft  
Kto.nr.: 30 00 54 12  
BLZ 430 609 67  
GLS Bank

### Mehr Informationen

und Beispiele für geförderte Projekte unter [www.saatgutfonds.de](http://www.saatgutfonds.de)



Züchter D. Bauer und Th. Heinze im blühenden Möhrenfeld

Foto: Kultursaat e.V.

können (im Gegensatz zu normalem samenfesten Saatgut). Die Saaten sind mit einer Art biologischem Kopierschutz versehen, der dazu führt, dass Landwirtinnen und Landwirte diese Sorten jedes Jahr neu zukaufen müssen. Dies führt zu Abhängigkeiten und zum Verlust von Saatgut als Kulturgut. Und eine Anpassung solcher Sorten über mehrere Jahre an eine bestimmte Region ist damit auch nicht mehr möglich. Gentechnik und Patente dienen dabei nur der konsequenten Fortführung einer Geschäftsidee. Diese gipfeln in der Entwicklung der Terminatortechnik (s. Glossar), einem Verfahren, das zu Massenerträgen von jedoch unfruchtbaren Samen / Pflanzen führt. Diese Technologie ist bisher noch international geächtet, doch die Zielrichtung ist klar: Fruchtbarkeit als eines der wesentlichen Merkmale von Saatgut soll der Gewinnmaximierung geopfert werden.

Viele Landbewirtschaftende betrachten diese Entwicklung und die damit verbundene Abhängigkeit sehr skeptisch. Insbesondere Ökobauern mit ihrem ganzheitlichen Ansatz (Betriebskreislauf, Hoforganismus) brauchen fruchtbares, nachbaufähiges Saatgut und Unabhängigkeit von großen Agrokonzernen.

## NEUE SORTEN BRAUCHT DAS LAND!

Doch das Bedürfnis und die Notwendigkeit einer ökologischen und gentechnikfreien Züchtung haben noch weitere und tiefer gehende Gründe. Der ökologische Anbau verfügt über andere Rahmenbedingungen als das konventionelle Anbausystem. Vor diesem Hintergrund ergeben sich teilweise ganz andere Ziele. Zwei seien hier exemplarisch genannt:

Samenbürtige Krankheiten, d.h. Krankheiten, die bereits am Samen haften bzw. mit diesem ausgesät werden, spielen im konventionellen Getreideanbau auf Grund der chemisch-synthetischen Beizen der Saat keine Rolle. Die konventionelle Landwirtschaft ist daher nicht an durch Züchtung toleranter und resistenter Sorten für diesen Problembereich interessiert. Anders ausgedrückt: es existiert kein Markt für solche Sorten! Biobauern wollen und dürfen hingegen keine chemisch-synthetischen Beizmittel anwenden und benötigen daher widerstandsfähige Sorten, damit ihre Ernten nicht gefährdet sind.

Auf Grund der intensiven mineralischen Stickstoffdüngung ist ein wichtiges konventionelles Züchtungsziel bei Getreide die Kurzstrohigkeit. Dadurch wird die Ge-



fahr des Lagerns minimiert. Der Ökolandbau ist demgegenüber an Sorten mit langem Stroh interessiert. Diese bilden mehr Wurzelmasse und verfügen so über ein höheres Nährstoffaneignungsvermögen. Zudem ist Stroh für die Tierhaltung im Ökolandbau ein wichtiges und meist knappes Betriebsmittel.

Vor dem Hintergrund von Hunger, Klimawandel, dem Verlust der Biodiversität und der Begrenztheit fossiler Energien steht die Landwirtschaft vor großen Herausforderungen. Der Ökolandbau mit seinem ganzheitlichen und ressourcenschonenden Ansatz gilt dabei als eines der innovativsten und wichtigsten Zukunftsmodelle für eine nachhaltige Landwirtschaft. Er benötigt Sorten, die ohne zugekaufte Hilfsmittel und chemisch-synthetische Dünger auskommen. Sie müssen das vorhandene Potential des Standortes optimal nutzen. Dies ist zukunftsweisend. Spätere Generationen werden vor dem Hintergrund von Energieknappheit und steigenden CO<sub>2</sub> Emissionen kein Verständnis mehr haben für eine Landwirtschaft, die auf einem enormen Input von externen Hilfsstoffen und Energie aufbaut.

Für die menschliche Ernährung und die Zukunft einer ökologischen und gentechnikfreien Landwirtschaft rücken besonders folgende Züchtungsziele in den Fokus: optimaler Ertrag (nicht maximaler Ertrag!), Nahrungsqualität, Geschmack und Reifefähigkeit, Pflanzengesundheit, Anpassung an regionales Klima und die Bodenverhältnisse, Vielfalt und ganzheitliche Züchtungsmethoden. Und selbstverständlich die Fruchtbarkeit des Saatgutes!

So wichtig diese Züchtungsziele sind, entscheidend ist, dass die Züchterinnen und Züchter neue Methoden und ein umfassenderes Bild der Pflanze entwickeln. Denn dem Umgang mit dem Lebendigen auf rein materialistisch-technische Art wohnt kein wirkliches Verständnis der Lebensprozesse inne. Ohne dieses Verständnis besteht jedoch die Gefahr, dass Züchtungsziele und -methoden einseitig werden. Vor diesem Gesichtspunkt leisten die ökologischen und biologisch-dynamischen Züchter/-innen, deren Arbeit der Saatgutfonds (siehe Infokasten Seite 20) mit der Hilfe vieler Spenderinnen und Spender unterstützen kann, auch eine unentbehrliche Grundlagenforschung: Wie wird man den



Züchtung: neue ökologische Kohlrabisorte Rasko von Kultursaat e.V.



Züchtung: Kohlselektion

Foto: Zukunftsstiftung Landwirtschaft

Anforderungen des Lebendigen wirklich gerecht? Wie kann man mit dem Lebendigen arbeiten und es zugleich fördern?

Die Vielfalt und Möglichkeiten der Züchtungsmethoden im ökologischen und biologisch-dynamischen Landbau reichen von den klassischen Methoden wie Selektion oder Kreuzung bis hin zum Wechsel des Saatzeitpunktes (winter- oder sommernahe Aussaat). Neben der Analyse der Inhaltsstoffe ist dabei immer auch die Aufmerksamkeit und Wahrnehmungsfähigkeit, ja sogar die Empfindsamkeit des Züchters bei der Beurteilung der Pflanzen gefragt, unter anderem hinsichtlich Reifefärbung, Blattstellung oder Gesamthabitus. Eine erweiterte Züchtungsforschung beinhaltet darüber hinaus Fragen nach der Widerstandsfähigkeit, dem Zusammenhang von Gestalt und Qualitätsparametern bis hin zu Versuchen, die die Wirkung des so genannten „grünen Daumens“ (also die Wirkung des Menschen) untersuchen.

### AUSSEN BIO – INNEN KONVENTIONELL?

Wer nun meint, mit seinem Einkauf von Biolebensmitteln hätte er auch ökolo-

gisch gezüchtete Sorten als Grundlage seiner Lebensmittel in der Einkaufstasche, irrt.

Als Beispiel sei hier der Zuckermais genannt: Im September als frische Kolben, ansonsten in Dosen oder Gläsern zum Kochen oder zum Untermischen in den Salat, alles steht biologisch angebaut zur Verfügung. Doch das Saatgut stammt von konventionellen Zuckermaiszüchtern. Es ist Hybridsaatgut und stammt überwiegend von den großen Saatgutkonzernen.

Ein anderes Beispiel sind Blumenkohl oder Brokkoli: Hier gibt es kaum noch samenfeste Sorten und selbst die klassischen Hybriden sind immer weniger verfügbar. Die überwiegenden Sorten sind inzwischen sogenannte CMS Hybride (CMS = Cytoplasmatische männliche Sterilität, s. Glossar), bei deren Herstellung gentechnik-ähnliche Methoden angewendet werden und deren Verwendung daher bei den Bioanbauverbänden verboten ist.

Zurzeit ist also auch der Ökolandbau noch in großem Umfang von den Sorten der konventionellen Züchtung abhängig. Begründet ist dies darin, dass Saatgutforschung und -züchtung sehr zeit- und arbeitsaufwändig sind und der Ökolandbau

als Nischensegment, das viele Dinge entwickeln und viele Themen bewegen musste, nicht über die nötigen Finanzmittel verfügt. Denn die Entwicklung einer einzigen Sorte dauert 10 Jahre und kostet mindestens 600.000 €. Zudem wurde teilweise auch die Brisanz des Themas unterschätzt.

Jedoch hatten einige wenige Gemüse- und Getreidezüchterinnen und -züchter, die mit der Saatgutfrage verbundene Problematik für den ökologischen Landbau frühzeitig erkannt. Insbesondere biologisch-dynamische Züchtungsinitiativen haben sich seit Mitte der achtziger Jahre gebildet. Mit viel Idealismus und geringen Budgets haben sie Grundlagenforschung betrieben und erste Sorten züchterisch bearbeitet.

1996 unterstützte dann der Saatgutfonds (siehe Infokasten Seite 20) der Zukunftsstiftung Landwirtschaft erstmals die ökologische Züchtungsforschung mit 70.000 €. Inzwischen beteiligen sich fast 4.000 Spendende und viele Unternehmen der Biobranche sowie andere Stiftungen an dieser grundlegenden Aufgabe. So konnten 2012 über 740.000 € durch den Saatgutfonds zur Verfügung gestellt werden. Dies ist zwar eine erfreuliche Summe, doch Forschungs- als auch Finanzierungsbedarf werden damit bei Weitem nicht gedeckt. Nur mit der engagierten Unterstützung vieler weiterer Menschen und Unternehmen kann diese grundlegende Arbeit langfristig gesichert werden.

Hier gilt einmal mehr der Satz von Erich Kästner: „Es gibt nichts Gutes, außer man tut es!“. Denn wer in 15 Jahren ein gutes Brot oder wohlschmeckende und vitalreiche Gemüse essen will, der muss sich heute engagieren und um die Herkunft des Saatgutes kümmern. Denn es reicht nicht, die Gefahren der Gentechnik und den Verlust der Vielfalt anzuprangern!

müsezüchtende, die Forschungsprojekte für über 2 Mio. Euro betreiben, setzen sich mit dieser finanziellen Unterstützung engagiert für Nahrungsqualität, Geschmack und Reifefähigkeit, regionale Sorten mit optimaler Anpassung an Klima und Boden, Vielfalt und die Anwendung ganzheitlicher Züchtungsmethoden ein. Bisher konnten aus dieser Arbeit über 30 neue Getreidesorten und 50 neue Gemüsesorten beim Bundesortenamt angemeldet werden. Das Interesse der Anbauenden an diesen Sorten – auch von konventionell wirtschaftenden – nimmt daher deutlich zu. Inzwischen werden in Deutschland auf über 6.000 Hektar die neuen ökologischen Sorten ausgesät. In der Schweiz werden sogar über 50% der Biogetreideflächen mit Sorten von dem geförderten Getreidezüchtungsforscher Peter Kunz angebaut. Und fast jedes Jahr erhält eines der vom Saatgutfonds geförderten Züchtungsinitiativen eine Auszeichnung. In 2012 die Demeter- Gärtnerei Obergrashof (siehe Titelbild) bei München, die den „Förderpreis Ökolandbau“ der Bundesregierung erhielt. Die Saatgutzüchtung spielte auch bei der Entscheidung der Jury eine zentrale Rolle: „Als Gegenpol zur gängigen Hybridzucht im konventionellen Gemüsebau und der damit verbundenen „Genverwaschung“ ist dem Obergrashof Erhalt, Zucht und Weiterentwicklung samenfester (d.h. fruchtbarer / nachbaubarer!) Gemüsesorten eine Herzensangelegenheit geworden. Für die Jury ist das Pionierleistung im besten Sinne.“

Natürlich ohne Gentechnik und Patente. Saatgut ist ein Thema, das alle betrifft und vielfältiger Unterstützung bedarf! Denn über die zukünftigen Lebensmittel für unsere Kinder und Enkel sollten nicht nur die weltweit agierenden Agrarkonzerne bestimmen. <<

## AUSGEZEICHNETE ÖKOZÜCHTUNG!

Vier Getreidezüchtungsprojekte, zwei Apfelzüchtungsinitiativen und über 20 Ge-

## Glossar

### „Was ist eigentlich ...

... **eine Hybride?**“ Hybride entstehen aus der Kreuzung künstlich erzeugter Inzuchtlinien. Da die meisten Gemüsearten Fremdbefruchter (also mischerbig) sind, müssen sie durch erzwungene Selbstbefruchtung reinerbig gemacht werden. Während des mehrjährigen Inzuchtprozesses degenerieren diese Elternlinien. Kreuzt man zwei reinerbige Elternlinien, entstehen in der nächsten Generation (F<sub>1</sub> genannt) sogenannte Hybride, die einheitliche Formen, große Früchte und hohe Erträge zeigen (der sog. Heterosiseffekt). Diese Eigenschaften werden jedoch nicht weitervererbt. Hybride werden daher als nicht samenfest bezeichnet und müssen jedes Jahr von Gärtnern zugekauft werden. Hybride sind gegenüber samenfesten Sorten oft wässriger und zeigen ein schlechteres Reifevermögen. Ihre Nahrungsqualität ist umstritten.

*(aus SGF Infobrief)*

### „Was ist eigentlich ...

... **eine samenfeste Sorte?**“ Samenfest bedeutet, dass aus den Samen dieser Sorte Pflanzen wachsen, die dieselben Eigenschaften und Gestalt haben, wie deren Mutterpflanzen. Solche Sorten können noch natürlich vermehrt werden. Sie entstehen durch die züchterische Bearbeitung einer Kultur mit Hilfe von Kreuzungen und Selektion über Generationen hinweg. Durch die Einkreuzung einzelner Pflanzen kann gezielt auf bestimmte Merkmale wie Farbe, Form, Krankheitsresistenz, Geschmack oder Trockentoleranz selektiert werden. Die Nachkommen dieser Kreuzung vererben ihre Eigenschaften weiter. Diese Entwicklung wird so lange weitergeführt, bis die Nachkommen einer Generation die gewünschten Merkmale einheitlich ausprägen – also eine neue Sorte entstanden ist. Das Saatgut dieser Sorten kann für den Nachbau verwendet werden, ohne dass die sortentypischen Eigenschaften verloren gehen. Im Gegensatz dazu sind Hybridsorten nicht nachbaufähig. Es ist quasi ein biologisch eingebauter Sortenschutz. Daher muss Hybrid-Saatgut jedes Jahr neu zugekauft werden.

*(aus SGF Infobrief)*



### „Was sind eigentlich ...

**... CMS-Hybriden?“** Bislang wurden Hybriden hauptsächlich aus Inzuchtlinien erstellt, die in der Regel nur mit hohem Aufwand an Technik, Nährstoffzufuhr und synthetischen Pflanzenschutzmitteln zum Samen gebracht werden können. Eine jüngere Generation stellen CMS-Hybriden aus Protoplastenfusion dar. Mit diesem Fusionsverfahren werden von Zellwänden entkleidete »nackte« somatische Zellen (wie Fettagenen auf der Suppe) im elektrischen Feld und / oder mit chemischen Reagenzien verschmolzen; die natürlichen Bestäubungs- und Befruchtungsprozesse werden umgangen, aufwändige Rückkreuzungen entfallen etc. Bei Kohl kommt diese Labortechnik ausschließlich zum Einsatz, um die Erzeugung von Hybriden zu erleichtern, indem ein erblicher Pollenbildungsdefekt (Cytoplasmatic Male Sterility, CMS) in der Regel aus Rettich eingeschleust wird. Durch die biotechnologische Kastration der Samenträgerlinie kann man eine 100-prozentige Fremdbestäubung erreichen, die gemäß den Vorstellungen der so genannten modernen Pflanzenzüchtung die mit der Mischerbigkeit der Nachkommen (Heterosis) verbundenen Mehrerträge maximiert. CMS-Sorten bilden keine Pollen und sind daher biologisch nicht nachbaufähig und damit für andere Züchter uninteressant. Der Weltdachverband des Ökologischen Landbaus IFOAM hat die CMS-Labortechnik und die CMS-Hybriden als unvereinbar mit den Prinzipien des Ökolandbaus erklärt.

*(aus Kultursaat Vereinsnachrichten)*

### „Was ist eigentlich ...

**... Terminator-Technologie?“** Unter dieser Bezeichnung (von lat. terminus: das Ende) wurde 1998 ein Patent zur „Kontrolle pflanzlicher Genexpression“ angemeldet. Dies bedeutet, dass die Aktivität eines bestimmten Gens, extern, also durch den Menschen, ein- oder ausgeschaltet werden kann. In der Folge zeigt die Pflanze dann nur bestimmte Eigenschaften. Das Terminatorprinzip basiert auf drei eingebauten Genen: zwei davon wirken zusammen, um zunächst bei dem Saatguthersteller die tödliche Wirkung des dritten Gens zu unterdrücken. Soll das Saatgut jedoch verkauft werden, wird es mit Substanzen (meist Antibiotika) behandelt, die das dritte „Killergen“ aktivieren und somit die nächste Samengeneration steril macht.

*(aus SGF Infobrief)*

# Heilkräftiges Gemüse

**D**er Gemüsekeller bot in alten Zeiten nicht nur einen Vorrat an Nahrungsmitteln, sondern auch eine regelrechte Hausapotheke. War jemand krank, so griff man traditionell zu Zwiebel und Kohl, Möhren, Kartoffeln und Rettich. Denn Arzneimittel waren teuer. Und gerade kleinere Beschwerden konnte man gut mit dem, was sich vor Ort befand, in Haus, Hof und Garten, behandeln.

Viele alte Hausmittel traten im Laufe des 20. Jahrhunderts mehr und mehr in den Hintergrund. Die Arzneimitteltherapie boomte, mit ihrer Hilfe konnte man die Krankheitserreger bekämpfen, gezielt in den Organismus eingreifen. Die Hausmittel schienen überholt.

Heute jedoch erinnert man sich wieder an sie – bei leichten Erkrankungen als allei-

nige Therapie, bei schwereren Erkrankungen zur unterstützenden Behandlung. Denn Hausmittel haben eine ganze Reihe von Vorteilen: Sie sind, wenn man sie richtig und in angemessenem Rahmen durchführt, nebenwirkungsarm oder –frei. Sie führen zu einer Steigerung der Gesundheitskompetenz, der Sensibilität für den eigenen Körper, der Aktivität und der Fürsorge. Die Mutter, die ihrem Kind einen Zwiebelhustensaft zubereitet oder dem alten Vater einen Kohlwickel ums Knie legt, steht für Aufmerksamkeit und Zuwendung. Zudem verdeutlicht sie: Man kann sich selbst helfen. Es ist nicht schwierig. Und es ist nicht teuer. Salz, Zucker, Honig, Gemüse, Obst, Speck, Gewürze, Schnaps und Seife sind das, was man dafür braucht.

Heute werden Hausmittel und die dafür erforderlichen Ausgangsmaterialien

## Praxistipp 1

Legen Sie 2-3 gekochte Pellkartoffeln auf ein Küchenkrepp, das auf einem Baumwoll-Geschirrhandtuch liegt. Bedecken Sie sie mit einem weiteren Küchenkrepp (dann lassen sich die Kartoffeln anschließend besser entsorgen), schlagen Sie das Ganze mit dem Geschirrhandtuch zu einem Päckchen in gewünschter Größe ein. Zerdrücken Sie nun die Kartoffeln, so dass sich ein flaches Kissen ähnlich einer Fangopackung ergibt. Kleben Sie möglichst die umgeschlagenen Ränder des Päckchens mit Leukoplast zu, vor allem bei der Anwendung mit Kindern – die Kartoffeln sind heiß und man möchte schließlich jeden Unfall vermeiden. Nun legen Sie ein Frotteehandtuch ins Bett, darauf die Kartoffelaufgabe. Auch darüber kommt ein Frotteehandtuch, um eine Verbrennung zu vermeiden. Der Patient darf sich nun hinlegen. Wenn erforderlich, zum Beispiel bei festsitzendem Husten, gibt es noch eine zweite Kartoffelpackung auf die Brust, nach dem gleichen Prinzip. Dann den Patienten gut einpacken. Dauer der Anwendung: solange angenehm.

Übrigens: eine derartige Auflage darf man auch bei sich selbst durchführen, wenn einige Kartoffeln vom Mittagessen übrig geblieben sind. So wird die Mittagspause ein echter Kuraufenthalt!

wieder neu beachtet und erforscht. Zu Recht, muss man hier doch die Spreu vom Weizen trennen. Manche Hausmittel sind überholt oder gefährlich. Andere jedoch können guten Gewissens auch in der heutigen Zeit als ein Baustein von vielen in der Heilkunde empfohlen werden. Und dazu gehört auch die Verwendung von Gemüse, das jeder von uns kennt.

## KARTOFFEL

Die gelbe Knolle ist aus naturheilkundlicher Sicht ein wichtiger Basenspender. Kartoffelsuppe, gekocht mit Sellerie, Möhren, Pastinaken oder Petersilienwurzel ist eine leichtverdauliche, wärmende und entsäuernde Mahlzeit (vorausgesetzt, man hält sich mit Speck und Schweinebauch bei der Zubereitung etwas zurück). Ein besonders schönes Hausmittel: Als Pellkartoffelaufgabe führt die Kartoffel langanhaltende, feuchte Wärme zu – eine echte Wohltat, wenn man es einmal ausprobiert hat! Gerade im Nacken-, Brust- und Lendenbereich ist diese Wärme sehr angenehm und übertrifft jede Wärmflasche. Eingesetzt wird sie bei feststehendem, trockenem Husten, hier vor allem bei „innerer Kälte“, außerdem bei Nackenverspannungen oder Rückenschmerzen, wenn Wärme gut tut.

## MÖHREN

Karotten sind bekannt als Vitaminspender (wichtig: immer ein Tröpfchen Öl dazugeben!). Weniger bekannt ist, dass lang gekochte Karottensuppe ein sehr gutes Mittel gegen Durchfall ist. Wiederentdeckt wurde diese Maßnahme 1908 von dem damaligen Ordinarius der Heidelberger Universitäts-Kinderklinik, Prof. Ernst Moro, der mit dem Durchfall von Säuglingen und kleinen Kindern zu kämpfen hatte, eine der Haupt-Todesursachen für Kinder zu dieser Zeit. Moro besann sich auf die Karottensuppe und konnte dadurch viele Kinder retten. Erst sehr viel später wurde der Wirkmecha-

## Praxistipp 2

Für die „Anti-Durchfall-Suppe“ 500 Gramm geschälte Karotten in einem Liter Wasser 1 bis 1,5 Stunden kochen, durchsieben oder im Mixer pürieren. Die verbleibende Menge mit Wasser auf einen Liter auffüllen, 3 Gramm Salz (einen knapp gestrichener Teelöffel) Kochsalz hinzufügen. In kleinen Mengen verabreichen. Täglich frisch kochen.

Achtung: Die Karottensuppe ist ein hilfreiches Hausmittel. Sie stellt jedoch vor allem eine „Entgiftungsmaßnahme“ dar, geht aber nicht gegen die Ursache der Erkrankung vor. Suchen Sie daher im Krankheitsfall einen Arzt auf. Gehen Sie umgehend zum Arzt, wenn ein Säugling an Durchfall erkrankt ist.

nismus entdeckt: Durch das lange Kochen – und nur dadurch – entstehen in der Suppe Wirkstoffe, die das Anheften der Bakterien an die Darmwand verhindern und ihre Ausscheidung begünstigen.

Die Karottensuppe nach Moro ist wenig bekannt, neue Aktualität bekam sie in den letzten Jahren als Behandlungsmaßnahme beim EHEC-Virus. Nach Prof. Guggenbichler, Emeritus der Universitätskinderklinik Erlangen, auch bei dieser Erkrankung eine vielversprechende Therapie, so die Ärztezeitung.

## DER KOHL

Der Kohl wurde lange Zeit als „Arme-Leute-Essen“ eingestuft. Mittlerweile aber wird Kohl wieder beliebter. Im Zeichen der allgemeinen Überernährung hat die „magische Kohlsuppe“, die vor allem mit Weißkohl zubereitet wird, als Schlankmacher Konjunktur. Grund dafür: Kohl enthält viele

### Praxistipp 3

Nehmen Sie für eine Kohlauflage möglichst die äußeren, grünen Blätter. Die mittlere Blattrippe wird entfernt, um nicht zu drücken. Die Blätter werden gewalzt, denn die Zellen müssen aufgebrochen werden. Früher wurde dies mit einem Nudelholz auf dem Holzbrett gemacht, heute könnte man auch eine gewaschene Rotweinflasche und ein Resopalbrettchen verwenden, damit der Kuchenteig für Weihnachten nicht nach Weißkohl schmeckt. Die Blätter werden auf den betroffenen Bereich ziegelartig aufgelegt, mit einer Kompresse fixiert und locker mit einer Mullbinde umwickelt. Achtung: Flüssigkeit kann austreten, also evtl. noch ein Handtuch unterlegen. Anwendungsdauer: mindestens eine Stunde, am besten über die ganze Nacht. Abnehmen, wenn die Schmerzen sich verstärken oder der Kohl sich verfärbt.

Ballaststoffe, macht dadurch satt, ohne kalorienreich zu sein, außerdem bietet er wichtige Vitamine, Spurenelemente, Mineralstoffe (besonders eisenhaltig ist übrigens der Grünkohl) und schließlich auch noch antibiotisch wirkende Senfölglykoside.

Zubereitet werden sollte Kohl immer mit etwas Öl oder Butter, um die fettlöslichen Vitamine aufnehmen zu können. Eine Zugabe von etwas Kümmel, aber auch Fenchel oder Anis helfen, ihn bekömmlicher zu machen und wirken Blähungen entgegen. Dünsten Sie Kohl, kochen Sie ihn nicht zu lange.

Noch gesünder als Kohl ist Sauerkraut, das im Ausland auch als deutsches Nationalgericht gilt, selbst wenn es vermutlich ursprünglich aus China stammt. Frisches Sauerkraut enthält zum einen viel Vitamin

C – man erinnere sich daran, dass erst die Entdeckung der Zitrusfrüchte, aber auch des sehr viel billigeren Sauerkrautes im 18. Jahrhundert die Seefahrer vor der gefürchteten Krankheit Skorbut bewahrte. Zum anderen entsteht durch die Gärung Milchsäure. Milchsäurebakterien gehören zu den „guten“ Bakterien in unserem Darm. Und so ist Sauerkraut ein natürliches Mittel, nicht nur um die Verdauung anzuregen – bei Sauerkrautsaft bisweilen mit durchschlagendem Erfolg – sondern auch, um die Darmflora wieder auf Vordermann zu bringen.

Äußerlich angewendet sind Kohlblätter echte Klassiker der Volksmedizin. Ihre Heilkraft wurde bereits im 2. Jhd. v. Chr. von Marcus Porcius Cato beschrieben, der in einem Buch über den Landbau „De agricultura“ eine wahre Lobeshymne auf den Weißkohl verfasste. Hier heißt es über die äußerliche Anwendung von Kohlblättern: „Auf alle Wunden und Geschwülste lege (den Kohl) zerrieben auf; er wird alle Geschwüre reinigen und heilen ohne Schmerz; er bringt Geschwüre zur Reife und lässt sie auch aufbrechen, er wird faulende Wunden und Krebschäden reinigen und heilen, was kein (anderes) Heilmittel leisten kann.“ Zusehriften jüngerer Zeit, die bei Natur und Medizin e.V., der Fördergemeinschaft der Karl und Veronica Carstens-Stiftung eingingen, bescheinigen dem Kohl ebenfalls eine wundheilende Wirkung bei Entzündungen.

In der Fachliteratur werden als Indikationen von Kohlauflagen (hier bevorzugt Wirsing) Entzündungen und Verletzungen der Gelenke, Gicht, Muskelzerrungen, Schmerzen infolge von Operationen und Vernarbungen, Abszessbildung, Nagelbettentzündung, Ohrenschmerzen genannt. Kontraindikationen sind nicht bekannt, allerdings werden Kohlanwendungen in Erfahrungsberichten als stark wirksame Maßnahmen beschrieben, so dass hier auf eine individuelle Reaktion zu achten ist.



## DIE ZWIEBEL

Die Zwiebel ist eine bedeutende Heilpflanze mit langer Tradition. Legendär ist die Geschichte, dass die Arbeiter an der Cheopspyramide mit Lauch, Knoblauch und großen Mengen Zwiebeln versorgt wurden, damit ihre Gesundheit und Leistungsfähigkeit erhalten blieb. Auch Dioskurides und Plinius äußern sich in antiken Schriften ausführlich zur Wirkung der Küchenzwiebel: Sie sei appetitanregend, reinigend, erweichend und menstruationsbefördernd. Ferner sei der Saft gut gegen Augenleiden, Schwerhörigkeit und schlechten Haarwuchs.

Die Zwiebel enthält schwefelhaltige Verbindungen, ätherisches Öl und Flavonoide, sie wirkt entzündungsmindernd und antibakteriell. Der regelmäßige Genuss von Zwiebeln wirkt sich positiv auf den Blutdruck und das Blutbild aus und beugt Gefäßkrankungen vor. Neben dieser innerlichen Einnahme spielte die Zwiebel in der Volksmedizin als Mittel für äußerliche Auflagen eine große Rolle, beispielsweise bei Ohrenschmerzen oder Insektenstichen.

Wissenschaftlich belegt ist eine antibakterielle, lipidsenkende, blutdrucksenkende, antiasthmatische, antiarteriosklerotische und antiphlogistische (entzündungshemmende) Wirkung. Nach der Kommission E (Erklärung siehe Kasten!), die vor allem in den 1980er Jahren viele Heilpflanzen prüfte und begutachtete, bestehen Indikationen für die Zwiebel innerlich bei Appetitlosigkeit und zur Vorbeugung altersbedingter Gefäßveränderungen. Auf traditionelle Anwendungen wie Zwiebelauflagen bei Mittelohrentzündung wird mittlerweile bereits in der ärztlichen Fachliteratur hingewiesen.

## MEERRETTICH

Meerrettich ist in vielen Ländern und Kulturen ein wichtiger Verbündeter des Menschen im Kampf gegen Krankheitserreger. Die enthaltenen Senfölglykoside machen ihn zu einem potenten pflanzlichen Antibiotikum, außerdem enthält Meerrettich viele Vitamine (u.a. Vitamin C), Mineralien und Spurenelemente (v.a. Kalium).

Fortsetzung Seite 28

## Kommission E

Die Kommission E war zwischen 1978 und 1994 eine selbstständige, wissenschaftliche Sachverständigenkommission für pflanzliche Arzneimittel des ehemaligen Bundesgesundheitsamtes (BGA) und des heutigen Bundesinstituts für Arzneimittel und Medizinprodukte (BfArM). Diese Kommission berät das Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte in der Regel bei der Zulassung von traditionellen Arzneimitteln und von Arzneimitteln der besonderen Therapierichtungen. Die Aufgabe der Kommission bestand darin, wissenschaftliches und erfahrungsheilkundliches Material zu erwünschten und unerwünschten Wirkungen pflanzlicher Arzneidrogen zu verfassen. Daraus wurden die bis heute gültigen Monografien erstellt, die als Grundlage für die Neuzulassung und Nachzulassung pflanzlicher Arzneimittel gelten.

In der interdisziplinär zusammengesetzten Kommission E sitzen Sachverständige mit besonderen Kenntnissen der wissenschaftlichen oder praktischen Phytotherapie. Die Kommission umfasst Experten für: pharmazeutische Biologie, Biometrie, Medizin (Ärzte), Naturheilkunde (Heilpraktiker), experimentelle Pharmakologie und Toxikologie

WILLI HEIDTMANN

# KRAUT MIT LIEBE

Graupensuppe mag ich nicht und gegen Steckrüben hatte ich lange Zeit eine Abneigung. Das mag viele wundern, vor allem die, die die Hungerzeiten im Krieg und noch Jahre danach nicht kennen gelernt haben.

Wir haben sie uns über gegessen, weil es oft nichts anderes gab, vor allem bei dem großen Bedarf kinderreicher Familien. Und so hängt einem diese Suppe noch Jahrzehnte später wie ein schlechter Geruch in der Seele. Dabei ist die Graupe, wie auch die Steckrübe ganz unschuldig daran. Daraus lassen sich wunderbare Gerichte zaubern.

Sie sind eigentlich auch nicht typisch für „Arme-Leute-Essen“. Das war oder ist eher der Kohl, die Kohlsuppe. Da es heute reichlich Gemüse, Obst und andere Lebensmittel bei uns gibt, lässt sich Armut auch nicht an bestimmten Gemüsesorten festmachen. Wenn das Geld nicht reicht, dann kann man sich meistens hochwertiges frisches Gemüse von der „Tafel“ holen.

Die Qualität der Gemüse mag unterschiedlich sein, auch das „soziale Ansehen“? Sauerkraut oder Artischocken, das ist schon ein Unterschied. In den Sprüchen des Salomo (15,17) heißt es:

„Besser ein Gericht Kraut mit Liebe als ein gemästeter Ochse mit Hass“.

Hier wird klar eine verschiedene Wertigkeit der Speisen vorausgesetzt, die mit deren Qualität nicht einmal etwas zu tun haben muss.

Es kann noch so einfach sein, wenn es mit Liebe gemacht ist, dann wiegt es alles auf. Von daher kommt wohl das Sprichwort, dass Liebe durch den Magen geht. Aber Vorsicht beim Kraut. Das ist in Deutschland fast ein Nationalgericht und steht in hohem Ansehen. Ich kenne Leute, die verlangen noch hoch in den Anden in Peru mit Nachdruck Sauerkraut. Und überhaupt, bei diesem Kraut kann, wenn es schon so wertvoll ist, überhaupt kein Hass aufkommen. Man sitzt zusammen, isst und genießt. Wut und Ärger sind, wenn es sie denn gab, wie verfliegen. Fleisch muss es dann nicht unbedingt dazu geben – auch der Ochse kann beim Festmahl also sein Leben behalten.

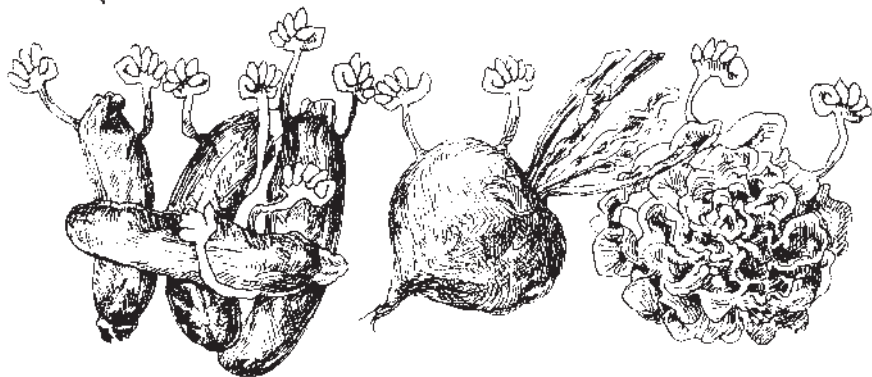
Die Kartoffel ist kein richtiges Gemüse, hat aber als Bratkartoffel eine besondere Beziehung zur Liebe. Wenn die Tochter ihren neuen Freund bei ihren Eltern einführt und sie ernste Absichten hat, dann – so ist es Brauch – gibt's Bratkartoffeln. Wenn sie ihm schmecken, dann hält die Liebe ein ganzes Leben vor.

Und wenn nicht, dann ist die Investition leichter zu verschmerzen als bei einem Ochsen.

«



Freiheit, Gleichheit, Gesundheit



## Praxistipp 4

Wenn der Husten plagt, die Nasennebenhöhlen verstopft sind oder eine Blasenentzündung sich ankündigt: Essen Sie scharf und nutzen Sie die Kraft des Meerrettichs, ob nun als Brotaufstrich, mit etwas Honig vermischt und messerspitzenweise „genossen“ oder als Wasabi beim Sushi.

Die keimmindernde Wirkung wird mittlerweile auch medikamentös genutzt: so gibt es Arzneimittel mit Meerrettichwurzel und Kapuzinerkressenkraut, die unterstützend bei Katarrhen der Luftwege und Infektionen der ableitenden Harnwege eingesetzt werden (Angocin Anti Infekt N®). Liegt dieses Medikament nicht bereit, kann man sich zur Not auch mit Meerrettich aus dem Glas helfen, der in vielen Haushalten als Beigabe zu Tafelspitz oder einer Vinaigrette im Külschrank zu finden ist. Studien zum Meerrettich befassen sich einerseits mit der antibakteriellen Wirkung. Daneben wird aber auch erforscht, ob Meerrettich oder der japanische Wasabi eine vorbeugende Wirkung gegen Dickdarmkrebs haben. Rettiche in jeder Form, die ähnliche Wirkstoffe enthalten, sind in vielen Kulturen Ingredienzien für Gesunderhaltung oder Hausmittel, ob nun als Radisalat, Radieschenbrot, Senfgerichte, Schwarzrettich-Hustensaft etc.

### PETERSILIE

Zu guter Letzt einige Worte zur Petersilie. Die Petersilie ist ein unscheinbares, uns allen gut bekanntes Kraut, das jedoch in den letzten Jahren in Anbetracht der internationalen Kräuter- und Gewürzvielfalt in den Hintergrund getreten ist. Zu Unrecht! Verwendet werden Blätter und Wurzel. Im Kraut (Blätter und Stängel) sind ätherisches Öl, Farbstoffe, Vitamine (A, C,

K, B-Vitamine) und viele Mineralien enthalten, u.a. Eisen, Magnesium, Phosphor, Mangan, Kalium und Schwefel. Das ätherische Öl, das in der Wurzel noch etwas höher dosiert ist, ist herzwirksam (Hildegard von Bingen verwendete Petersilie für ihren Herzwein). In hoher Dosierung kann es zu Herzrhythmusstörungen und sogar zu Fehlgeburten führen.

Petersilie füllt Defizite im Mineralhaushalt auf, wirkt harntreibend, blutreinigend und entgiftend. Eine interessante Studie aus Ost-Marokko zeigte, dass durch bestimmte Inhaltsstoffe die Blutverklumpung vermindert werden kann.

So bieten bereits einheimische Gemüse ein reiches Potenzial für die Selbsthilfe und Pflege der Gesundheit, für gesunde und kranke Tage! <<

## Praxistipp 5

Nehmen Sie Petersilie wieder in ihren Speiseplan auf – möglichst oft. Verwenden Sie frische Petersilie, aber verschmähen Sie auch gefriergetrocknete Petersilie nicht, denn sie ist gerade für Frauen mit niedrigem Eisenwert und Blutarmut eine gute Maßnahme, Eisen zuzuführen. Nicht so wirksam wie Eisentabletten, stellt die Verwendung von Petersilie dennoch eine gute Gewohnheit dar, die die Blutbildung auf sanfte Art und Weise unterstützt. Frisch schmeckt sie gut kleingeschnitten mit Frühlingszwiebel, Knoblauch und Zitronensaft.

Der Klassiker aus der arabischen Küche ist der Petersiliensalat Tabouleh, den Sie ebenfalls öfter auftischen sollten: Petersilie, Bulgur, Tomaten, Frühlingszwiebel oder Zwiebel, (Salatgurke), Minze bei Bedarf, viel Zitronensaft, etwas Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer – fertig!

UTE PÖTSCH

# Gesundes Essen in Kita und Schule macht Kinder munter

Monika Müller engagiert sich im Elternbeirat besonders für ein gutes Essen an der Schule ihres Sohnes Lukas. Jetzt hat sie vom Speiseplancheck der Vernetzungsstelle Schulverpflegung gehört. Sie informiert den Schulleiter und die beiden überzeugen den Caterer, der das Mittagessen liefert, mitzumachen und sich einem Check zu stellen. Sie senden Speisepläne von vier Wochen an die Vernetzungsstelle und kommen zur Besprechung des Ergebnisses mit einer Ernährungsberaterin zusammen. Auch der Schulträger wird hinzugezogen. Jeden Tag ein Fleischgericht und selten Salat - brauchen Jungs das, könnte das auch anders gehen?biblischen Gemüsegarten

## ERNÄHRUNGSZIEL: BEDARFSGERECHT UND AUSGEWOGEN

Kinder sollen gesund aufwachsen. Ein gutes und qualitativ hochwertiges Essen ist dazu eine wichtige Voraussetzung. Da sich die Aufenthaltsdauer von Kindern in Tageseinrichtungen in den vergangenen Jahren deutlich erhöht hat, nimmt der Einfluss von Kindertagesstätten und Schulen auf die Verpflegung und die Essgewohnheiten immer mehr zu.

Ein anderer Aspekt ist der, dass in Deutschland über alle Altersklassen hinweg 15% der Kinder und Jugendlichen Übergewichtig sind, 6,3% sogar adipös. Untersuchungen zum Essverhalten zeigen auf, dass Kinder zu wenig Obst und Gemüse, zuviel

## Viele Kinder essen mehr Gemüse, wenn

- » es kindgerecht zubereitet ist
- » sie mundgerechte Stücke oder Fingerfood serviert bekommen
- » ein leckerer Dip zum Eintauchen von Gemüsesticks bereitgestellt wird
- » Gemüse in geraspelter oder pürierter Form in Suppen oder Aufläufen „versteckt“ ist
- » sie sich aus verschiedenen Sorten eine eigene Mischung zusammenstellen können



Fleisch, Fleischwaren, Knabberartikel und Süßwaren verzehren und zu viele zuckerhaltige Limonaden trinken. Daraus ergibt sich die Forderung nach einer gesundheitsfördernden Verpflegung in Ganztageseinrichtungen. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) hat „Qualitätsstandards“ für die Gemeinschaftsverpflegung entwickelt. Kernstück sind die Empfehlungen für die Speisen- und Getränkeversorgung, die sowohl die Qualität der Lebensmittel als auch die altersgerechten Mengen und Häufigkeiten für die Speisenplanung konkret beschreiben. Mit Hilfe der „Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung“ und Fachkräften der Ernährungsberatung (in Rheinland-Pfalz an den Dienstleistungszentren

Ländlicher Raum) sollen die Empfehlungen in Kitas und Schulen umgesetzt werden.

### GEMÜSE – BUNT UND GESUND

Betrachtet man die verschiedenen Lebensmittelgruppen, kommt dem regelmäßigen Verzehr von Obst und Gemüse besondere Bedeutung zu. Sie sind bunt, knackig, lecker und enthalten reichlich wertvolle Inhaltsstoffe: Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe – bei gleichzeitig wenig Fett und Kalorien. Von diesen Vorteilen profitieren Kinder besonders, wenn sie fünf Portionen Obst und Gemüse am Tag essen. Diese sollten auf

drei Portionen Gemüse (roh und gegart) und zwei Portionen Obst verteilt sein.

Als Portion wird grob „eine Hand voll“ gerechnet. Daraus ergeben sich dem Alter entsprechende Mengen: große Hände = große Portionen, kleine Hände = kleine Portionen. Gelegentlich kann eine Portion durch ein Glas Obst- bzw. Gemüsesaft, Trockenfrüchte oder Nüsse ersetzt werden.

Gemüse und Salat sollen daher auch in der Kita- und Schulverpflegung täglich auf dem Speiseplan stehen. Für die Mittagsverpflegung werden gegarte Gemüse, Hülsenfrüchte oder Beilagensalate empfohlen. Für die Pause sind z.B. Gemüsesticks oder Rohkost als Brot- bzw. Brötchenbelag (z.B. Frischkäse mit Tomate oder Gurke; Apfel-Möhren-Aufstrich) angesagt.

Die Auswahl soll möglichst vielfältig sein, damit die Kinder die verschiedenen Gemüsearten kennen und mögen lernen. Jedes Gemüse hat seine eigenen Stärken:

Die Karotte weist von allen Gemüsen den höchsten Gehalt an Beta-Karotin auf, Kohl liefert reichlich Vitamin C, Brokkoli glänzt durch Eisen und Folsäure.

Im Sinne der Nachhaltigkeit sind Erzeugnisse aus der Region und entsprechend der Saison zu bevorzugen. Sie sind nicht nur aus ökologischen Gründen von Vorteil (z.B. kurze Transportwege), sondern haben auch mehr wertgebende Inhaltsstoffe und schmecken besser, da sie optimal ausgereift sind.

Da der ökologische Landbau eine besonders nachhaltige Form der Land-

bewirtschaftung darstellt, ist die Verwendung von Lebensmitteln aus ökologischer Erzeugung empfehlenswert.

Für die Zubereitung von Gemüse empfehlen die Qualitätsstandards fettarme und nährstoffhaltende Garmethoden, wie Dünsten, Dämpfen oder Grillen sowie zum Würzen frische Kräuter.

## VITAMINE SCHMECKEN GUT

Speiseplanchecks zeigen auf, dass die Speisepläne in Kitas und Schulen im allgemeinen „fleischlastig“ sind und die pflanzlichen Lebensmittel eher ein Schattendasein führen. Zudem wird Gemüse oft lange warmgehalten und in (fetten) Soßen angeboten.

Hier kommt es darauf an, den Hauswirtschaftskräften bzw. Verpflegungsanbietern Anregungen zu geben, wie man Gemüse und Salate attraktiv anbieten kann, damit es gesund ist und den Kindern schmeckt.

## ESSEN LERNEN

Kinder eignen sich ihr Essverhalten maßgeblich durch Lernen von Vorbildern an.



Quelle: privat

Aufgabe der „Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz“ ist es, Fortbildungen zu organisieren und Informationen rund um die Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen zu geben.

Kontakt:

Dienstleistungszentrum Ländlicher  
Raum Westerwald-Osteifel  
Bahnhofstr. 32  
56410 Montabaur  
Tel.: 02602/9228-0

Internet:

[www.schulverpflegung.rlp.de](http://www.schulverpflegung.rlp.de)  
[www.kitaverpflegung.rlp.de](http://www.kitaverpflegung.rlp.de)  
[www.ernaehrungsberatung.rlp.de](http://www.ernaehrungsberatung.rlp.de)

Die gemeinsame Mahlzeit sollte als Teil des Bildungsauftrages verstanden werden und ist eine besondere pädagogische Aufgabe für Erzieherinnen und Erzieher bzw. Lehrkräfte. Beim Essen erleben Kinder Freude am Genießen, lernen neue Lebensmittel und Rituale kennen. Die Bereitschaft, sich im späteren Leben vollwertig zu ernähren oder in die eigene Gesundheit zu investieren, hängt wesentlich von Erfahrungen in der Kindheit ab.

Die Verantwortlichen dürfen allerdings dabei ihre eigenen Vorlieben oder Abneigungen nicht auf die Kinder übertragen, sondern können die Kinder z.B. zum Probieren und zum Verzehr von Gemüse ermuntern. Dabei sollte ausschließlich mit den Motiven Genuss und Geschmack gearbeitet werden. Eine Benennung von Lebensmitteln als „gesund“ oder „ungesund“ überzeugt Kinder nicht.

Wenn mehr Gemüsegerichte auf dem Speiseplan stehen, kann die Akzeptanz

durch die Einbettung des Themas in den Kita-Alltag bzw. den Unterricht gefördert werden. Kinder sind neugierig und machen gerne bei der Zubereitung des Essens mit. Sogar Gemüsemuffel können sich für Minestrone begeistern, wenn sie einmal eine selbst zubereitet haben. Dazu eignen sich Projektstage zum Thema „Gemüse“, die z.B. mit einem Besuch beim Bauern oder auf dem Wochenmarkt beginnen, das Einkaufen von Gemüse und die Zubereitung kleiner Gerichte beinhalten. Für Erzieher/innen und Lehrkräfte gibt es eine breite Palette an praxiserprobten Unterrichtsmaterialien (z.B. [www.aid.de](http://www.aid.de)).

Zurück zu Lukas: Auch in seiner Schule will man zukünftig mehr für die Ernährungsbildung tun. Für den Nachmittag wird eine „AG Grünzeug“ angeboten. Lukas hat sich angemeldet. Er ist „Gemüsedetektiv“, lernt verschiedene Gemüsearten und ihre Verarbeitung kennen. Der Salat beim Mittagessen schmeckt ihm meist ganz gut und beim nächsten Schulfest will er bei der Salatbar mitmachen.

## AUF DEM WEG ZU EINER GUTEN VERPFLEGUNG – TIPPS FÜR ERWACHSENE

Möchten Sie sich als Eltern, Lehrer oder Gemeinderatsmitglied für eine Verbesserung des Essens in Ihrer Kita oder Schule engagieren? Die erfolgreiche Integration eines neuen Verpflegungsangebotes ist nur dann möglich, wenn alle Beteiligten in die Planung und Gestaltung einbezogen werden. Maßgeblich sind die Kita- bzw. Schult Träger, die durch sächliche und räumliche Rahmenbedingungen dafür sorgen können, dass die Qualitätsstandards praktisch umgesetzt werden können. Über die „Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung“ kann Unterstützung von externen Experten angefordert werden. <<



# Weniger ist mehr

## Vom Weglassen in der Lebensmittelindustrie

**D**ies ist die wahre Geschichte eines Lebensmittelherstellers, der sich traut, ungewöhnliche Wege zu gehen. Ein bisschen ist es auch meine eigene Geschichte als Arbeitnehmerin in einem mittelständischen deutschen Unternehmen. Sie beginnt 2003:

Die Firma FRoSTA, seit 1962 bekannt für tiefgekühlten Fisch, Fertiggerichte und Gemüse, beschließt, auf sämtliche Zusatzstoffe (Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Aromen etc.) in seinen Produkten zu verzichten. Zusätzlich sollen von nun an alle verwendeten Zutaten, auch die, die laut Gesetzgeber nicht deklariert werden müssen, einzeln auf der Verpackung abgedruckt werden. Das Unternehmen wagt damit Ehrlichkeit und Transparenz im höchsten Maße. Die Artikel werden dadurch rund 20 % teurer. Grund hierfür sind die hohen Preise bester, aromatischer Rohwaren (z.B. Butter ohne Farbstoffe, traditionell gereifte Käse statt Schmelzkäse, frisch gepresster Knoblauch, hausgemachte Nudeln).

Folge: Der Umsatz bricht dramatisch ein, die FRoSTA AG schreibt erstmals in der Firmengeschichte Verluste.

Im Juni 2005 geht FRoSTA einen weiteren Schritt in Richtung Transparenz und stellt sich mit einem Blog der Öffentlichkeit. Dieses erfreut sich ungebrochener Beliebtheit. Verbraucher können sich hier direkt mit Mitarbeitern inklusive Marketingleitung, Geschäftsführung oder auch unserem Vorstandsvorsitzenden Felix Ahlers

Bei FRoSTA wird ausschließlich Obst und Gemüse aus Freilandanbau verarbeitet. Das ist nicht nur gut für den Geschmack sondern spart auch Energie und damit CO<sub>2</sub>, da Gemüse aus fossil beheizten und beleuchteten Gewächshäusern sehr viel Energie benötigt. Der FRoSTA Spinat und unsere Kräuter stammen aus der Nähe von Worms und werden erntefrisch im Werk Rheintal blanchiert und tiefgefroren. Erntefrisch bedeutet hier: Von der Ernte bis zum Kälteschlaf vergehen nur zwei Stunden! Erst in der heimatischen Pfanne werden die Zutaten wieder zum Leben erweckt. Diese Geschwindigkeit erreicht man durch das „Just in Time“-Verfahren: Erst nach einem Anruf aus dem Werk, der freie Kapazitäten bescheinigt, wird geerntet! Die Fahrt zum Werk dauert dann oft nur 10 Minuten, denn alles liegt nah beieinander. Frischer geht es kaum. Die Erbsen und Bohnen kommen von Feldern rund um unser Werk Elbtal in der Nähe von Dresden, wo die Böden der sogenannten „Lommatzscher Pflege“ eine herausragende Qualität haben und besonders gut für den Anbau von Hülsenfrüchten geeignet sind. Auch hier vergehen lediglich zwei Stunden zwischen Ernte und sauberm, tiefgekühltem Gemüse, das wir im Supermarkt später solo (FRoSTA Bioland!) oder im FRoSTA Fertiggericht wiederfinden.



Spinat im Freilandbau, Foto: FRoSTA

über die Unternehmensphilosophie, aktuelle Entwicklungen oder auch amüsante Geschehnisse am Rande des Arbeitsplatzes austauschen.

Seit dem Jahr 2006 arbeite ich in einem Unternehmen, das meine persönlichen Wertvorstellungen mit der Unternehmens-Philosophie in Einklang bringt.

Nun folgt die jüngere FRoSTA-Generation, die gekrönt wird vom Erscheinen der FRoSTA Betriebsklimabilanz im Juni 2012. Im nächsten Jahr jährt sich darüber hinaus das FRoSTA Reinheitsgebots von 2003 zum zehnten Mal und gibt hoffentlich Anlass zum feiern.

FRoSTA hat 2006, zum Zeitpunkt meines Eintritts in das Unternehmen noch nicht wieder die Marktanteile von 2002 erreicht, es wird noch ein Jahr dauern. Dies ist mir zu diesem Zeitpunkt noch nicht bewusst.

2007 haben die Verbraucher das Reinheitsgebot angenommen, es geht bergauf. Der Wettbewerb beobachtet neugierig FRoSTA. Das eine oder andere „Siegel“ erscheint nun auch auf deren Produkten und wirbt mit vielem, was nicht enthalten ist, allerdings bis heute nicht in der absoluten Konsequenz wie FRoSTA. Hier sind nach

wie vor sämtliche Aromen (auch die, die „natürlich“ heißen, deren Herstellung aber alles andere als natürlich anmutet...) „entlassen“.

Seit 2009 fühlt sich FRoSTA immer stärker in der Verantwortung gegenüber Mensch und Natur und nimmt am PCF-Pilotprojekt

teil, lässt für mehrere Produkte den CO<sub>2</sub>-Abdruck berechnen. Das Ergebnis, spricht für sich: Ein gekauftes FRoSTA-Gericht mit Freilandgemüse verursacht nicht mehr CO<sub>2</sub> als ein identisches selbstgekochtes Gericht. (Abb.2)

2010 formuliert FRoSTA ein ehrgeiziges Klimaziel: Der CO<sub>2</sub>-Ausstoß soll bis 2013 um 70 % reduziert werden! Um dieses Ziel zu erreichen, werden vielfältige Maßnahmen ergriffen: Umbauten zur Wärmerückgewinnung im Werk in Bremerhaven, Installation einer Solaranlage auf dem Dach des Werks Bydgoszcz und Inbetriebnahme einer Biogasanlage im Werk Rheintal (Gemüseanbau), Umstellung auf Grünstrom, Abfallvermeidung und Verpflichtung aller Lieferanten zu Transparenz und verschiedenen klimaschonenden Maßnahmen, umgesetzt und geprüft durch unser Qualitätsmanagement in zahlreichen Audits.

Ganz „nebenbei“ bringt FRoSTA mit der Linie „koch kreativ“ ein modernes Gemüsesortiment auf den Markt, welches zum Selbstkochen anregt. QR-Codes führen zu einfachen Rezepten auf einer zu diesem Zweck erstellten Internetseite. Diese darf vom kochbegeisterten Verbraucher selbst ergänzt werden! Der Slogan hierzu, auch bekannt aus der TV-Werbung: „gegen Kochblockaden“. Angesprochen sollen sich all

diejenigen fühlen, die pfiffige und schmackhafte Rezepte zügig auf den Teller bringen möchten, ohne eine Vielzahl von Zutaten in Kleinstmengen im Supermarkt zusammen suchen zu müssen.

2011 berechnet FRoSTA für jedes Gericht den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck und veröffentlicht die Ergebnisse auf seiner Homepage. Außerdem sind in diesem Jahr bereits 5,2% CO<sub>2</sub> eingespart.

Im Sommer 2011 wechsele ich intern den Arbeitsplatz und bin nun verantwortlich für den Verbraucherservice von FRoSTA Deutschland. Im Oktober kommt FRoSTA mit einem völlig neuen Produkt auf den Markt: Der ersten Suppe komplett aus naturbelassenen Rohstoffen, wieder ganz ohne Zusatzstoffe und in drei Geschmacksrichtungen. Der Verbraucher muss nun lediglich noch lernen, beim Kauf einer Suppe in der Tiefkühltruhe zu suchen...

Ein weiterer Meilenstein folgt im Jahr 2012: FRoSTA setzt als erste Marke ausschließlich MSC Fisch und Meeresfrüchte ein. Die Eier (z.B. versteckt in FRoSTAs hauseigener, frisch tiefgefrorener Pasta) stammen zu diesem Zeitpunkt schon aus Freilandhaltung von einem Betrieb in Mecklenburg-Vorpommern. Aber der Clou dieses Jahres ist die Einführung der neuen Produktlinie „Veggies“ im Februar: Alle sechs Gerichte kommen ganz ohne Fleisch aus. Vier der Gerichte werden zusammen mit dem VEBU (Vegetarierbund Deutschland) entwickelt, sind streng vegetarisch, eines ist sogar vegan

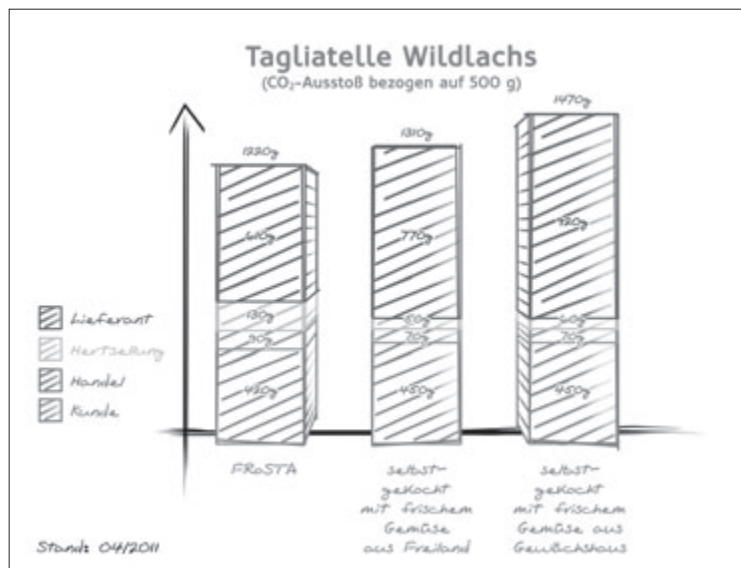
und sie tragen als erste Tiefkühlprodukte in Deutschland das „V“-Label. Auch hier ist FRoSTA ehrlich: Zwei der sechs Gerichte sind lediglich fleischlos, nicht vegetarisch, da traditioneller Käse mit Lab zum Einsatz kommt. Dieser Umstand wird auf den Verpackungsrückseiten sowie im Internet klar kommuniziert.

Im März 2012 bekommen die Verbraucher endlich die Möglichkeit, über [www.frostashop.de](http://www.frostashop.de) alle FRoSTA Produkte im Internet zu bestellen und sich per DHL für € 5,90 nach Hause schicken zu lassen. Ein guter Service ganz besonders für Verbraucher in ländlichen Regionen, die keinen Zugang zu den großen Supermärkten haben.

Schließen möchte ich mit einem Statement unseres Vorstandsvorsitzenden Felix Ahlers:

„Die Themen Nachhaltigkeit und Klimaschutz sind für die Zukunft unseres Unternehmens von großer Bedeutung, weil unsere wichtigsten Rohwaren aus der Natur kommen“.

Was für ein schönes Arbeiten, wenn meine ganz persönliche, subjektive Liebe zur Natur sich im Gedankengut meines Arbeitgebers auf die gleiche, schnörkellose Art wiederfindet! <<



# Biodiversität und Mais

## vom Ursprung in die Gegenwart

Während in Deutschland die Zunahme des Maisanbaus auf die steigende energetische Nutzung in Biogasanlagen zurückzuführen ist, bildet *Zea mays* in anderen Teilen der Erde eine Grundlage zur Ernährungssicherung. Hierzulande wird von „Maiswüsten“ und Monokulturen durch unfruchtbaren Hybridmais gesprochen. In seiner ursprünglichen Heimat gilt diese Getreideart aus der Familie der Süßgräser als sehr variantenreich und fruchtbar.

### URSPRUNG, GLAUBE UND NAHRUNG

Funde in Mittelamerika weisen die Nutzung der Maispflanze seit mindestens 6.000 Jahre nach. Wilde Vorfahren sind mindestens seit 9.000 Jahren nachgewiesen und offenbar auch genutzt worden. Das Zentrum der Maiskultivierung war demnach Zentralmexiko, ältere Wildformen fand man eher in Südmexiko. Interessant ist dabei auch, dass die Azteken, eine mittelamerikanische Hochkultur, die Göttin der Erde, des Lebens und des Maises, genannt „Chicomocoatl“ verehrten. Noch heute spielt der Mais im Aberglauben und in der Mythologie Mittel- und Südamerikas eine Rolle im Alltag der Menschen.

Für die einfache Bevölkerung z.B. in Peru ist der Mais ein Grundnahrungsmittel, aber eher Grundlage und auch „Arme-Leute-Essen“. So etwa „Choclo con queso“ – ein im Wasserbad erhitzter Gemüsemaiskolben mit einem Stück Hirtenkäse belegt. Selbst für Touristen meist für unter einem halben

Euro und erst recht für Einheimische erschwinglich. Weitere typische Maisgerichte sind z.B. die Mazamorra, ein nach Beschreibung maishaltiger Pudding. Man kann sie aber auch als purpurfarbene, fast schwarze Grütze mit Obst erleben. Auf den ersten Blick etwas unüblich, meist jedoch sehr schmackhaft. Als Getränk ist Chicha, eine Art Maisbier, in Südamerika sehr verbreitet. In der Sprache der indigenen Cuna leitet sich der Name von „Mais“ ab. Die alkoholfreie Chicha Morada ist eine Art Limonade, die aus violetterem Mais gekocht wird. Eine angenehme, wenn auch oft sehr süße Erfrischung.

### ERKENNTNISREICHE ERKUNDUNGEN

Die zentrale Bedeutung des Mais in der lateinamerikanischen Kultur wird nicht nur auf den Märkten und in den Garküchen bewusst. Insbesondere in sehr ländlichen Regionen mit vielfältiger landwirtschaftli-

cher Nutzung gibt es vieles zu entdecken, was Europäer unter „nicht wettbewerbsfähig“ einstufen. In Peru ist jedoch die Subsistenz-Landwirtschaft überlebensnotwendig.

Das südamerikanische Land wird von Nord nach Süd durch Gebirgsketten, die Anden, geteilt. Naturgemäß gibt es dort zahlreiche Täler, enge Schluchten und Hochplateaus. Klimatisch nicht sonderlich verwöhnt, fallen Niederschläge in Abhängigkeit von der Lage und der Jahreszeit. Dies variiert von einem der trockensten Gebiete der Erde – den Ausläufern der Atacama-Wüste bis zu tropischen Regenwäldern am Ostabhang der Anden. Für den Maisanbau in Peru und die Landwirtschaft insgesamt eignen sich auch die Täler und

Schluchten der Anden. Hier wird noch wie vor Jahrhunderten auf schmalen Terrassen Landwirtschaft betrieben. Mit einer Art lanzettförmigen Spaten wird der Boden per Hand bearbeitet, d.h. umgegraben, gelockert und rückverdichtet, um anschließend auszusäen. Nachweislich ist dieses Verfahren so alt, dass eine Datierung nicht exakt möglich ist. Sicher ist, dass die Inkas (ab ca. 1200 bis ca. 1572) einen Großteil dieser Flächen in den Bergen dadurch nutzbar gemacht haben. Es handelte sich um ein ausgeklügeltes Ackerbau- und teilweise auch Bewässerungssystem. Umstritten ist, ob der Anbau auf Grund des Bevölkerungswachstums, der Kriege oder zum Handel massiv intensiviert worden ist. Anekdoten, Vermu-



Unterschiedliche Maissorten

tungen und Belege erhält man vor Ort weitaus zahlreicher und vielleicht authentischer als aus erreichbarer Fachliteratur. Darüber hinaus bekommt der landwirtschaftlich interessierte Besucher Einblicke in die „Genbanken“ der Bauern. Im Colca-Tal, nahe Arequipa beispielsweise hat jede Familie eigenes Saatgut. Allein in dieser Region gibt es ca. 350 hochspezialisierte Sorten, die mit Mitteln der „einfachen Bauern“ über Generationen gezüchtet und selektiert worden sind. Da das Colca-Tal ca. 1.200 Meter tief ist – vom Plateau bis zum Flussbett am Grund- findet man natürlich sehr unterschiedliche Anbaubedingungen vor. Vom Schattenwurf bis zur Wasserversorgung muss alles berücksichtigt werden. Eine unglaubliche Leistung, wenn man sich die Mittel und Möglichkeiten vor Augen hält.

Dazu kommt, dass Ernteüberschüsse nur außerhalb des Tales vermarktet werden können, also ein Weg mit Esel und zu Fuß von über eintausend Höhenmetern nötig ist. Die Vielfalt ist unglaublich, auch wenn das Foto nur einen kleinen Teil wiedergibt (Bild 1: Maissorten). Die unterschiedlichen Fruchtstände, Farben, Ausreifungsgrade und Wuchsformen der Maispflanze verblüffen den an Einheits-Hybridmais gewohnten Laien. Sollten wir vielleicht bei unserer Züchtung etwas übersehen haben? Oder können wir noch etwas lernen? Zumindest eines: die Familien betrachten die Samen und ihre genetische Vielfalt nicht als Eigentum – sie verschenken gerne ein paar bunte Maiskörner für die heimischen Gärten der staunenden Gringos. Für mehr Vielfalt auch bei uns. <<



Blick auf terrasierte Felder im Colca-Tal

# GEMÜSEBREVIER



Foto: Karpe

**Teltower Rübchen:** Teltower Rübchen (*Brassica rapa*) wachsen im brandenburgischen Teltow und Umgebung. Sie sind vor allem durch Goethe bekannt geworden, der sie sich von seinem Duzfreund Zelter aus Berlin schicken ließ. Der Transport mit dem Postwagen war bei ersten Frösten im November schon riskant. Das Rübchen, anderenorts gibt es Mai- und Herbstrüben, wird gerne roh als Salat verzehrt oder halbiert in Butter karameliert und in Brühe gedünstet und mit Mehl gebunden. Vor einigen Jahren habe ich sie auch auf der Grünen Woche entdeckt. (WH)

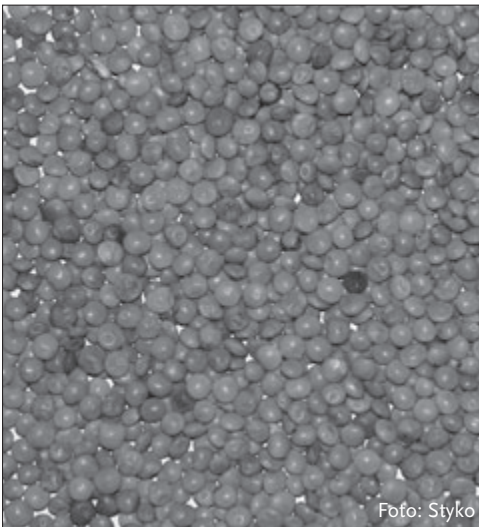


Foto: Styko

**Alb-Leisa:** „Leisa“, schwäbisch für Linsen – wurden traditionell auf der Schwäbischen Alb angebaut. Noch 1840 wurden in Württemberg mehr Linsen als Erbsen und Bohnen erzeugt. Dabei erfolgte der Anbau vorwiegend für den Eigenbedarf. Linsen sind nämlich wie Erbsen und Bohnen wichtige pflanzliche Eiweißlieferanten. In Zeiten, in denen tierisches Eiweiß teuer war, hatte man gemeinsam mit Getreideprodukten eine vollwertige und zugleich preiswerte Mahlzeit. Daher entstand auch das schwäbische Nationalgericht „Linsen mit Spätzle“. Auch heute werden die Leisa auf der Schwäbischen Alb wieder angebaut. Man bemüht sich die alten Sorten mit Hilfe eines Fördervereins durch die Öko-Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“ wieder in Erinnerung der Bevölkerung zu rufen. (CD)

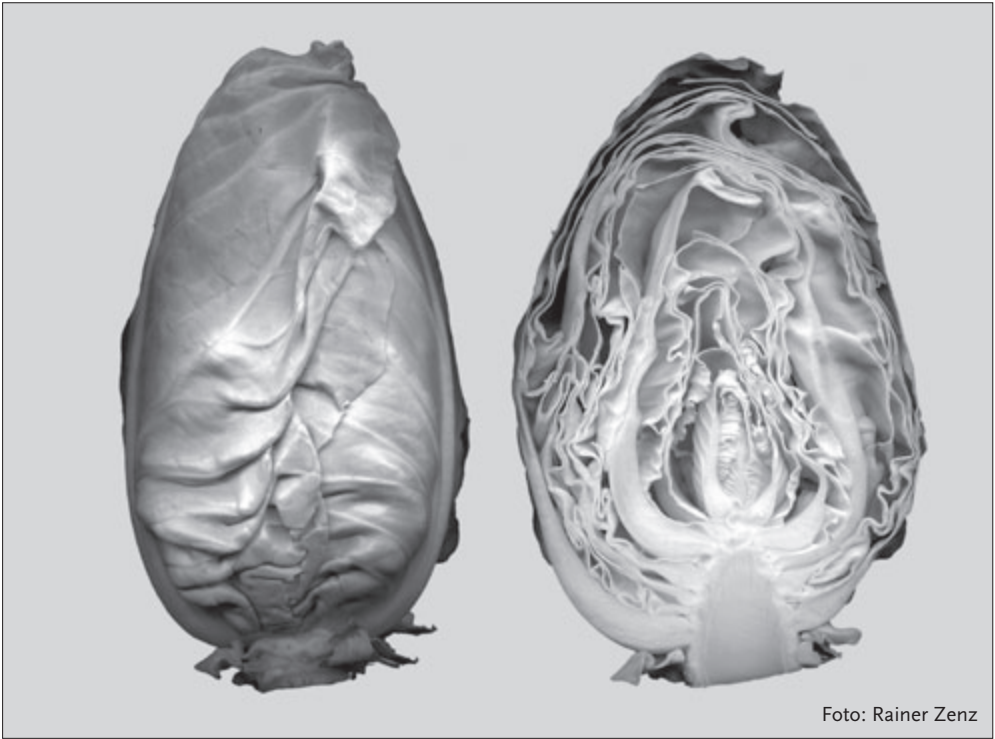


Foto: Rainer Zenz

**Filderkraut:** Das Filderkraut wächst auf den Fildern bei Stuttgart, einer fruchtbaren Ebene mit vorwiegend Lehm Böden und einem konstant hohen Feuchtigkeitsgehalt. Das spezielle Mikroklima bietet ausgezeichnete Wachstumsbedingungen für diese Weißkohllart. Das Filderkraut ist ein Spitzkohl mit zarten, gelblich bis bläulich-grünen großen Blättern und kegeligem, lockerem Wuchs. Im Geschmack ist er dezenter und feiner als Weißkohl. Wegen seiner zarten Blattstruktur sollte er kürzer gegart werden. Er eignet sich für Salate und als Rohkost. Das Filderkraut hat eine lange Tradition; die erste urkundliche Erwähnung geht auf das Jahr 1501 zurück. Mit der Industrialisierung der Sauerkonservenindustrie wurde jedoch zunehmend Rundkohl verlangt, so dass heute Filderkraut eine Rarität darstellt, weswegen es auch in die Arche des Geschmacks bei Slow Food aufgenommen wurde. (CD)

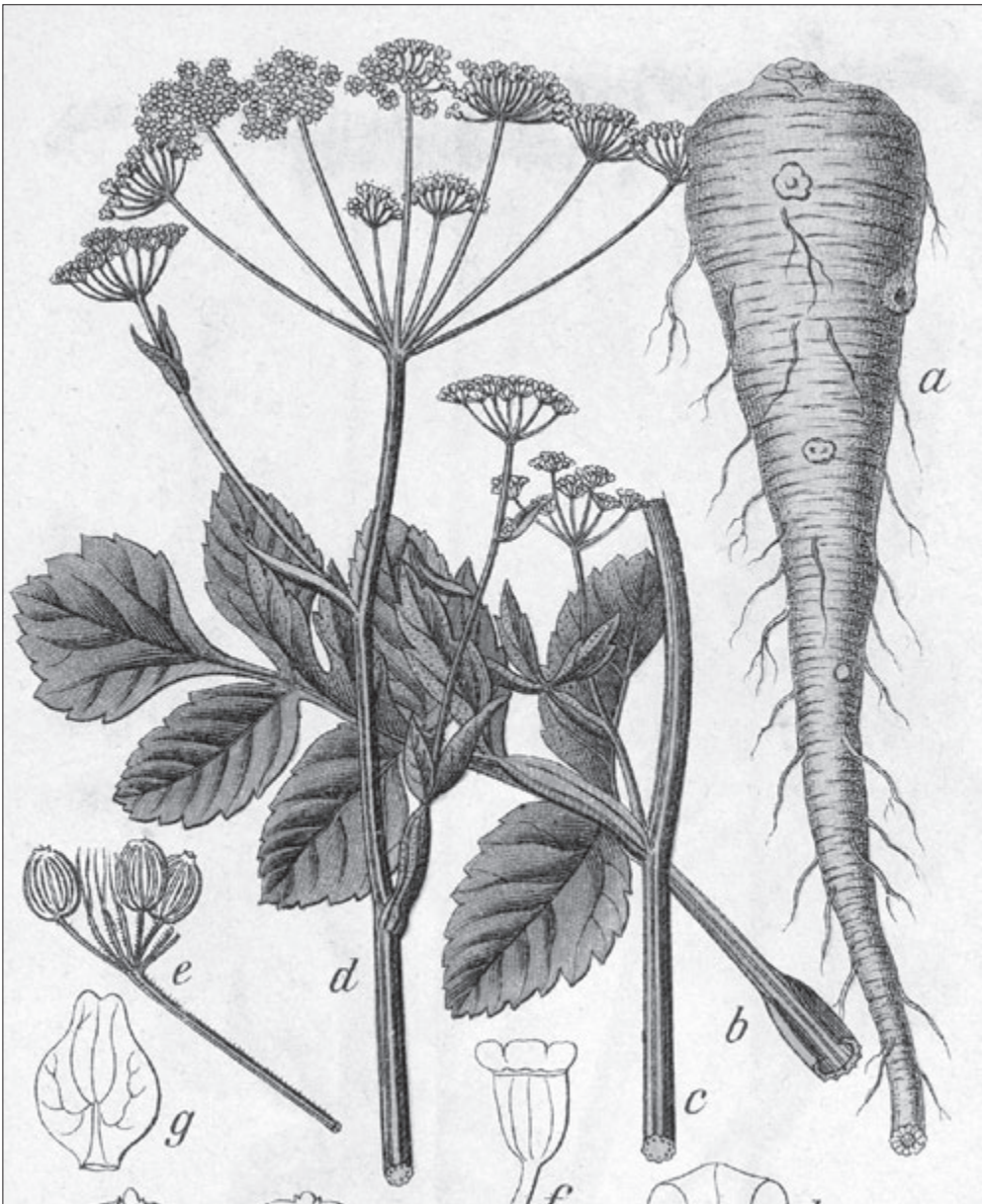


Foto: Rasbak

**Mangold:** Mangold (lat. *Beta vulgaris*) ist eine Verwandte der Roten Rübe und der Zuckerrübe. Unterschiedliche Zuchtformen als Stiel- oder Blattmangold sind auf die Nutzung verschiedener Pflanzenteile zurückzuführen. Während beim Stielmangold die spargelartigen Blattrippen und Stängel genutzt wurden, verwendet man heute den Blattmangold ähnlich wie Spinat. Früher wurden die Wurzeln ausgekocht, um daraus Zucker zu gewinnen. Erst die Zuckerrübe löste den Mangold in dieser Hinsicht ab.

Mangold erfreut sich zunehmender Beliebtheit, nicht nur ausschließlich aus kulinarischen Gründen. Nicht selten wird die Pflanze, die mit gelben oder roten Blattstielen außergewöhnlich attraktiv erscheint auch als Zierpflanze angebaut. (SP)





### Gemüsebrevier V: Pastinake

Die Pastinake (*Pastinaca sativa*) wird auch „Germanenwurzel“ genannt. Es existieren zahlreiche Wildformen. Die Gemüsepastinake ist schon seit langem bekannt. Bei den Römern gehörte sie zu den beliebtesten Gemüsen. In Mitteleuropa war sie lange eine sehr beliebtes, weil krankheitsresistente Kultur und vor allem Grundnahrungsmittel. Durch Kartoffeln und Karotten wurde sie jedoch weitgehend verdrängt. Bei unseren europäischen Nachbarn ist der Pastinak weitaus bekannter und beliebter. Durch die ökologische Landwirtschaft erlebte das Wurzelgemüse eine kleine Renaissance, ist jedoch weit von seiner früheren Bedeutung entfernt. Bekannt und beliebt ist sie als Baby-Nahrung, in der exotischen Küche und bei Gourmets. Als Chips, Bier- und Weingrundlage und Ausgangsstoff für Sirup ist diese vielseitige Pflanze im angelsächsischen Raum bekannt. Ihre Blätter können ähnlich wie Petersilie als Würzkraut verwendet werden. (SP)

INTERVIEW MIT MICHAEL HOFFMANN  
VOM BERLINER RESTAURANT „MARGAUX“

# „Eine Küche ohne Gemüse“

... nein, das kann ich mir nicht vorstellen.

## Wie kamen Sie zur Entdeckung des Gemüses?

Durch einen engagierten Gärtner, der mich beliefert hat mit alten Gemüsesorten, die mich fasziniert haben in Ihrer Vielfalt und den Unterschieden in Geschmack, Konsistenz, Farbe, Form, Geruch. All' das war Inspiration für meine Gemüseküche und hat nun erste Priorität in meiner Küche.

## Was reizt Sie an Gemüse als kulinarische Herausforderung?

Gemüse ist nachweislich gesund, leicht und bietet -bei richtiger Zubereitung- eine große Geschmacksvielfalt und ruft eine enorme Kreativität in der Küche hervor.

Die Sortenvielfalt ist enorm, wenn man die Vielfalt des Saatgutes nutzen kann.

Glücklicherweise gibt es viele engagierte Gärtner die diese Gemüsevielfalt anbauen, mit dem Zweck die Kultur zu erhalten.

Der Reiz besteht auch darin, sich intensiv mit der Kultur auseinander zu setzen und endlich neue Wege in der Küche zu beschreiten, wobei es nicht darauf ankommt ob man einfach und bürgerlich oder mit höheren Ansprüchen kocht.

## Wird diese Vielfalt von den Gästen in Ihrem Restaurant auch goutiert?

Mittlerweile ist ein sehr eigenständiges Konzept gewachsen und wir setzen uns auf dem Restaurantmarkt deutlich ab. Wir besetzen eine Nische und haben durch die Haltung zur Umwelt mehr und neue Gäste gewonnen, die sehr gezielt zu uns kommen.

Nachdem ich mich dafür entschieden habe, einen Garten mit alten und auch bekannten Gemüsesorten zu kultivieren, lag es auf der Hand, dass ich meine Küche mit Schwerpunkt auf Gemüse, weiterentwickeln würde.

Außerdem werden Ethik und Verantwortung bewusster denn je in meiner Küche umgesetzt. Das heißt, es gibt keine überfischten Produkte aus dem Meer und nur noch Fleisch mit absoluter Herkunftsgarantie. Keine tierischen Produkte mehr, die noch nicht ausgewachsen sind, sprich Kalbfleisch oder Milchlamm.

## Welche Variationsbreite haben Sie mit Gemüsegerichten?

Frische Gemüse haben eine deutlich eigene Identität und bieten einen enormen Schatz an unterschiedlichen Geschmäckern



Die Variationsbreite, die Gemüse bietet, ist für mein Verständnis um ein vielfaches größer als bei anderen Produkten und zum Teil noch völlig unbekannt. Allerdings ist der Aufwand einer Gemüseküche viel höher, um geschmackvolle Gerichte zu kreieren.

**Früher war Gemüse eher derb in Verbindung mit den „Kohl-Assoziationen“, – heute ist es auch die „feine Küche“?**

Die Kohl-Assoziation kommt daher, dass die Deutsche Küche lange Zeit nur bekannt war für Ihre deftigen und traditionellen Gerichte – wie Eintöpfe und Sauerkraut. Zum Teil ist es immer noch eine sehr

fleischlastige Küche, in der Gemüse nur eine kleine Nebenrolle spielt. Wie der generelle Blick auf die Deutsche Küche heute ist, kann ich nicht genau beurteilen, sicher ist jedoch, dass es viele engagierte Köche gibt, die sehr bewusst arbeiten und viel dazu beitragen, so dass Deutsche Köche im Ausland, kulinarisch verändert und mit mehr Kompetenz angesehen werden.

**Was ist das Kriterium für gutes Gemüse?**

Um gutes Gemüse zu bekommen, bedarf es verschiedener Grundbedingungen.

Grundsätzlich gilt eine Faustregel, je frischer das Gemüse nach der Ernte in die

Küche gelangt, desto besser ist der Geschmack und die Konsistenz.

Gemüse aus eigenem Anbau, mit der gärtnerischen Selbstbestimmung der Sorten und des Erntezeitpunktes sind die absolute Krönung des Ganzen.

### **Woher beziehen Sie Ihr Gemüse, worauf achten Sie bei der Qualität und Herkunft?**

Wir arbeiten zu 80 % mit Gemüse aus dem eigenem Garten, den Rest erhalten wir von Biolieferanten aus Deutschland und Europa. Es gibt keine Produkte aus Übersee.

### **Wie kombinieren Sie Gemüse mit anderen Gerichten?**

Das Gemüse ist der Hauptdarsteller bei jedem Gericht.

### **Ist Gemüse im Zeitalter der offenen „Fleischdiskussionen“ eine echte Alternative, also vegetarische Kost als Möglichkeit für feine Küche?**

Gemüse ist mehr als eine Alternative, Gemüse verdient es besonders und gesondert beachtet zu werden. Gemüse enthält alle Nährstoffe, die wir benötigen. Auf Fleisch kann man verzichten. Bei bewusstem Umgang damit muss man es aber nicht. Alles sollte seine Berechtigung haben, doch es bedarf noch sehr viel mehr Aufklärung in unserer Gesellschaft über Ernährung. <<

## **EINFACH NUR GEMÜSE**

*Ein Gericht, welches zu jeder Jahreszeit serviert werden kann und mal mehr oder weniger Produkte aus dem Garten vorkommen. Ist die Saison vorbei, kann man gut mit konservierten Produkten in der Kombination arbeiten*

### **Grundzutaten:**

Wasser, Olivenöl, Meersalz

### **Gemüse Beispiel**

- » Karotten
- » Pastinaken
- » Stengelkohl
- » Steckrübe
- » Stachys
- » Topinambur
- » Kürbis
- » Fenchel
- » Artischocke

### **Konservierte Gemüse Beispiel**

- » Fermentierter Kohlrabi
- » Getrocknete Kohlblätter

- » Kandierte Rote Bete
- » Eingesalzener Rettich

### **Zubereitung der frischen Gemüse**

- » Alle Gemüse waschen, schälen und putzen.
- » Nach Möglichkeit sollten alle Gemüse so geschnitten werden, dass sie Ihre natürliche Form bewahren und roh bereitgestellt werden.
- » Etwas Mineralwasser in einem Topf erhitzen und einen Schuss Olivenöl zugeben, anschließend die Gemüse nach und nach in das Wasser einlegen und knackig kochen.
- » Wenn der Garpunkt erreicht ist, das Wasser abgießen und mit der verbleibenden Flüssigkeit glacieren.

### **Die konservierten Gemüse**

- » je nach Art, erwärmt oder kalt zugeben
- » Die Gemüse auf einem Teller arrangieren

# Urban Gardening oder Stadtgärtnern im Trend

Vor einiger Zeit las ich einen Artikel eines Reisenden durch Osteuropa. Er war zu Fuß oder per Fahrrad unterwegs. Was ihm denn am meisten in Erinnerung sei, wurde er gefragt. Die Antwort war erstaunlich: die Gärten! Im ländlichen Osteuropa versteht man unter Gärten Nutzgärten. Einfach aus der Notwendigkeit heraus, davon auch ein wenig leben zu müssen. Anders die reichen, westeuropäischen Ländern mit den Ziergärten: angesagte giftige oder stachelige Exoten wie Kirschlorbeer, Stechapfel, Engelstrompete. Die uniforme Thuja-Hecke fehlt ebenso wenig wie Korkenzieher-Hasel, Korea-Tanne oder der vom gleichnamigen Zünsler bedrohte Buchsbaum. Dazu der gemähte Rasen, darauf „angerichtet“ ein Rosenbeet. Die Erkenntnis des Reisenden: die Menschen mit Nutzgärten seien ihm lieber. Sie seien gastfreundlich, zugänglich, teilen, helfen – seien schlicht menschlicher.

**A**ber auch bei uns verändert sich die Erwartung an den Garten. Wer dem „Trend“ der großen Städte folgt, findet seit einiger Zeit statt der als spießig verrufenen Schrebergärtner Menschen, die an allen möglichen und unmöglichen Orten Gemüse, Kräuter und Obststräucher pflanzen. Dies tun sie nicht nur auf ihren eigenen oder gepachteten Grundstücken. Gelegentlich werden zeitlich befristet brachliegende Flächen vom Eigentümer als Zwischennutzung freigegeben. Etwa eine Baulücke oder Brachland. Nicht selten nutzen findige Köpfe diese Flächen aber auch ohne Einverständnis der Eigentümer.

## MIT GRÜN PROTESTIEREN

Damit kommen wir in den Bereich des Guerilla Gardenings, einer ursprünglich aus der politischen Bewegung entstandenen Form des Gärtnerns, Verschönerns und Begrünens als Protest. Mittlerweile ist auch diese Art Teil der hier beschriebenen Form der urbanen Landwirtschaft geworden. Mittels „Samenbomben“ aus Muttererde, Ton und Samen oder Setzlingen bringt der Guerillero vorzugsweise an abgelegenen (städtischen) Orten seine Saat im Vorbeigehen oder -fahren unbemerkt aus. Für ein grüneres, lebenswerteres Umfeld. Trotz der höheren Ziele und der natürlichen Ergebnisse der Aktionen steht dieser Vorgang in



Hochbeete in Kassel

Deutschland bei fehlendem Einverständnis des Grundstückseigentümers unter Strafe. Wo kein Kläger, da kein Richter sagt sich mancher und sät weiter. Manchen Kommunen sind solche Mitbürger sehr willkommen, sparen sie doch so etwas am Budget für die Grünanlagenpflege. Mittlerweile bieten Umweltvereine, Naturschutzgruppen und insbesondere Jugendbildungseinrichtungen auch in Deutschland Kurse im Guerilla-Gärtnern.

Im deutschsprachigen Raum haben sich bereits seit den 80ern des letzten Jahrhunderts besonders in Berlin und Zürich Szenen etabliert. Hier kann man auch einige hervorragende Ergebnisse bewundern.

## ÜBER DEN DÄCHERN VON NEW YORK

Leider werden nicht nur in Berlin auf Grund des Baubooms Grünflächen und andere Grundstücke mittlerweile oft mit schuhkartonartigen Gebilden „zugestellt“. Damit geht nicht nur ein Stück „Grüne Lunge“ verloren sondern auch der potentielle Aktionsbereich des Stadtgärtners wird

kleiner. Eine Lösung kommt aus New York – vorausgesetzt die Eigentümer spielen mit. Im Big Apple hat sich eine verrückte Idee in ein profitträchtiges Geschäft verwandelt. Auf den Dächern der City, mehr oder weniger hohe Gebäude, befinden sich ganze Gewächshauskomplexe und Ackerflächen, mit modernster Technik bewirtschaftet. In der Theorie macht dies schon lange Sinn: Wasser wird auf den Dächern gesammelt, Abluft aus den Gebäuden heizt die Glashäuser, der Transportweg zum Verbraucher ist beinahe nicht nennenswert. Nun rechnet es sich auch: Menschen geben gerne etwas mehr Geld aus für gesundes Obst und Gemüse aus der Region, besonders in New York. Manchmal finden sich auch ein paar Hühner und Bienenstöcke auf den Dächern. Angesichts des Preises von 20 Dollar pro Glas Honig könnte der Leipziger Stadtimker, der umgerechnet maximal zehn Dollar erlöst oder ein normaler Imker schon nachdenklich werden.

Die Investitionskosten für so einen „Dachgarten“ sind dann auch schon ambitioniert: Einen mittleren fünfstelligen Betrag kostet es mindestens, gute Erde auf das Dach zu bringen. Dazu kommen teilweise bauliche Veränderungen auf Grund der erhöhten Dachlasten, Unterbau etc.. Ist der Stadtacker erst einmal bestellt, dann beginnt auch das Geschäft. Schulklassen wollen wissen, woher die Lebensmittel kommen, Feiern kann man auch recht schön und die Produkte finden reißenden Absatz. Während in Deutschland Hausbesitzer die Eignung zur solaren Energiegewinnung ihrer Dächer prüfen, bieten Eigentümer in New York den Gärtnern Ihre Flachdächer als zukünftige Gärten an.

## MIT KÜBELN, CONTAINERN UND EINKAUFSWAGEN

Im dichtbebauten Japan hat man die Vorteile längst erkannt und folgt diesem Trend. Hierzulande sind wir noch nicht ganz so weit. Bekannter sind da schon temporäre Pflanzbehältnisse wie Balkonkästen,

Klappkisten oder auch Einkaufswagen. Was abenteuerlich klingt ist recht praktisch: durch die mobile Bepflanzung kann man problemlos in oder nach der Saison den Standort wechseln. Sei es, dass die vereinbarte Zwischennutzungszeit abgelaufen ist oder einfach ein schöneres Grundstück lockt. Einfach aufladen und weg! Ein anderer Vorteil ist die Unabhängigkeit von der Bodenqualität. Die amerikanischen Dachgärtner finden, 20 cm humoser Boden und ein paar leichte Kiesel darunter reichen. Auch in Kübeln und Plastiksäcken ist oft nicht viel Platz für Erde. Daher kommt es auf die Qualität an: Bester Humus aus eigener Kompostwirtschaft statt Baumarkt-Blumenerde. Das Ergebnis kann sich auch im kleinen Balkonkasten sehen lassen. Gute Pflege vorausgesetzt können schon mal über zwei kg Tomaten je Pflanze oder auch stattliche Exemplare von Zucchini und Kürbis geerntet werden, wie der Autor aus eigenen Versuchen bestätigen kann. Die selbst gezogenen Ergebnisse schmecken natürlich besonders gut – vor allem den Gästen!

Aus einer einstmals politisch motivierten Protestform ist in gut 40 Jahren eine weltweite Bewegung entstanden, die Stadtbewohnern die Möglichkeit zum kreativen Wirken mit und in der Natur gibt. Dies geschieht überwiegend gemeinschaftlich und mit dem Ziel, die Umwelt lebenswerter zu gestalten. Die sozialen und ökologischen Aspekte dieser Bewegung sorgen im wahren Sinne des Wortes für ein besseres „Klima“ in den urbanen Ballungsräumen. In der Vergangenheit konnte der Verwahrlosung ganzer Stadteile Einhalt geboten werden, aktuelle Beispiele in Berlin und Wien belegen die positiven Auswirkungen für das Umfeld eines gemeinschaftlichen Stadtgartens.

Der unmittelbare Bezug zur Natur, die Auswirkung des eigenen Handelns und der Fürsorge lässt sich hier beobachten. Daher nutzen immer mehr Schulen und Kinder-

gärten die Möglichkeiten dieser Orte zur Bildung und der Entwicklung eines Naturverständnisses. Der Zulauf, den die Stadtgärten z.B. in Connewitz (Leipzig), der „Rosa Rose Garten“ und der Prinzessinnengärten in Berlin erhalten, gibt den Initiatoren recht. Mittlerweile werden einige Projekte von Sponsoren und Stiftungen und sogar den Kommunen unterstützt, die den Wert dieses Engagements erkannt haben. Denn die sozialen Auswirkungen sind ebenso messbar wie die temperatursenkenden Eigenschaften von Dachbegrünungen und das Staubbindungsvermögen von Straßebäumen.

Kommen wir wieder zum Anfang der Geschichte: Die Menschen und ihre Gärten. Auch wenn der oben beschriebene Trend nicht neu ist oder vielleicht so vermeintlich spießig wie ein Schrebergarten: Ein wenig Hoffnung gibt er, dass wir auch in den Ziergärten über das gemeinsame Säen, Ernten, Kochen, Essen und Feiern ein Stück mehr Menschlichkeit in uns entdecken und miteinander teilen. Für ein lebenswertes Umfeld und die Zukunft unserer Kinder. <<

## » I M P R E S S U M

Herausgegeben im Auftrag des Evangelischen Dienst auf dem Land (EDL)

### Redaktionskreis:

Clemens Dirscherl, Hohebuch; Willi Heidtmann, Bielefeld; Werner-Christian Jung, Altenkirchen; Anke Kreuzt, Altenkirchen (Geschäftsführung); Stephan Politt, Altenkirchen (Schriftleitung); Ute Rönnebeck, Düsseldorf; Beate Wolf, Menz

### Verlag und Redaktion:

Evangelische Landjugendakademie  
Dieperzbergweg 13–17, 57610 Altenkirchen/Ww.  
Telefon 02681/9516-0, Telefax 02681/70206; E-Mail: kilr@lja.de

Satz: www.bauwerk-design.de, c. liersch

Druck: Muhlstejn-Druck, Weiselstein 2, 57580 Elben  
Die Zeitschrift »Kirche im ländlichen Raum« erscheint vierteljährlich.

### Jahresabonnement:

Inland: € 15,00 inkl. Mwst. und Porto; Ausland: € 18,00 inkl. Mwst. und Porto; für Auszubildende und Studenten (mit Beleg): € 10,00; Einzelheft: € 4,50 zzgl. Porto

Bestellungen an den Verlag. Probeexemplare können auf Wunsch zugeschickt werden. Kündigungen sind sechs Wochen vor Jahresende schriftlich mitzuteilen. Manuskripte, redaktionelle Mitteilungen, Rezensionsexemplare werden an die Redaktion erbeten. Für unverlangte Einsendungen wird keine Haftung übernommen. Nachdruck ist nur mit Genehmigung der Redaktion gestattet.

www.lja.de/KILR/

BEATE WOLF

# DER SPREEWALD

Der Spreewald ist nicht nur von der Landschaft einzigartig mit seinen unzähligen Kanälen, Brücken und Brückchen, Störchen, Sümpfen und Gärten, in denen die berühmten Gurken wachsen. Der Spreewald hat ganz Brandenburg mit seiner Küche beeinflusst. Pellkartoffeln mit Quark, Pellkartoffeln mit Leinöl, Pellkartoffeln mit Schmorgurken. Kürbiskompott, Meerrettich, Weißkraut und Senf. Die meisten Delikatessen sind vegetarisch (was die Spreewälder nicht gern hören, das klingt ihnen zu gesund!), auch saurer Hering oder Speckstippe sind keine schweren Gerichte. Der Spreewald ist leicht und weit, er drückt nicht nieder, engt nicht ein. Das schmeckt man auch.

Die Berliner Küche dagegen mit ihren Buletten und Currywurst und Eisbein mit Erbspüree hat da ein ganz anderes Kaliber. Wenn man im hektischen, engen, anstrengenden Berlin lebt, braucht man wahrscheinlich ein paar deutliche Cholesterineinheiten mehr, um nicht cholerisch zu werden.

Im fast übernatürlich schönen Spreewald dagegen will man leicht wie ein Storch über die feuchten Wiesen wandern, unbeschwert im Kajak paddeln, erfrischt die neblige Landschaft auf dem Fahrrad genießen. Ein paar Honiggurken mit Schwarzbrot und frischer Butter sind da genau der richtige Imbiss.

Der Spreewald macht etwas mit uns. An den Spezialitäten einer Region erkennst du auch die Lebensmaxime seiner Einwohner. In Lübben heißt es: Steh früh auf, geh spät ins Bett und mach zwischendurch mal eine Pause und atme tief durch (was ich in Berlin auf der Schönhauser Allee nicht empfehlen würde!).

Kann man ein Lebensgefühl mit ein paar kulinarischen Köstlichkeiten transportieren? Das fragte sich schon die Toscana-Fraktion und nippte zu Hause in Duisburg sehnsüchtig am Chianti und naschte traurig schwarze Oliven. So richtig funktioniert es nicht, das wissen wir.

Aber wenn die jungen Brandenburger in alle Welt ausgeschwärmt sind und zwischendurch mal heimkehren aus Neuseeland, Japan oder gar dem Schwabenland, dann antworten sie auf Omas Frage, was sie denn gerne essen möchten, mit hoher Wahrscheinlichkeit: „Schmorgurken mit Pellkartoffeln. Und ein Lausitzer Bier!“ Na, nichts leichter als das! <<



## Beim Erntedankfest geht es um Gerechtigkeit auch im eigenen Land

*Landesbischof will Engagement der Verbraucher für die regionale Landwirtschaft*

Untermünkheim (epd). Es ist die Frage der „Gerechtigkeit im eigenen Land“, die das Erntedankfest für Landesbischof Frank Otfried July so aktuell macht. Es gehe heute darum, allen Verbrauchern, auch schon den Kindern und Enkeln zu vermitteln, dass gute Lebensmittel kostbar, wertvoll und durchaus nicht selbstverständlich sind. Das müsse sich eine Gesellschaft sagen lassen, die Ernährung thematisiert und in Kochshows zelebriert, aber für den Liter Milch im Supermarkt am liebsten gerade mal 35 Cent bezahlt, sagt der Bischof.

Gerechtigkeit bedeutet ein Auskommen zu haben von der Arbeit als Landwirt, mit hohem Fachwissen und ethischem Anspruch. „Das heißt zum Beispiel, dass man gegebenenfalls seine Schweine selbst zum Schlachthof transportiert“, sagt der stellvertretende Landesbauernverbandspräsident Klaus Mugele, der mit zum Hofbesuch gekommen ist. Das heißt auch, dass man nicht produziert, um in Hungerländer zu exportieren, deren Eigenproduktion man mit Billigprodukten völlig zum Erliegen bringen könnte. „Wir produzieren am liebsten mit gutem Gewissen gute Qualität.“

Bischof July unterstrich nochmals, dass die Vielfalt, die Baden-Württemberg prägt, von allen als „Gabenvielfalt“ geschätzt werden sollte. Und das heiße für Verbraucher konkret, regionale Produkte zu unterstützen und „im Zweifelsfall das teurere Produkt zu bezahlen“. Die Fragen der Landwirtschaft seien kein Nischenthema, auch für die Kirche nicht. Sie umfassten alle Lebensbereiche.

Der Bischof dankte dem Evangelischen Bauernwerk, dass es nahe bei der Basis sei und nicht polarisiere. Er räumte aber auch ein, dass der Dialog im Agrarbereich immer komplexer wird und damit zum vielfachen Balanceakt auch innerhalb der Kirche. Er wisse darum, dass sein Appell, gutes Geld für gute Lebensmittel zu bezahlen, auch auf Menschen treffe, für die ihre Lebenshaltungskosten jetzt schon eine Überforderung darstellten. „Dieses Problem löst man aber nicht dadurch, dass man die Existenzgrundlage eines ganzen Berufsstands gefährdet“, sagte er.

Weitere Balanceakt-Themen bestünden unter anderem in den Bereichen Windkraft, Klima, Umweltschutz und in Verbraucherfragen. Gute Lösungen gebe es in der Regel dort, wo man sich gemeinsam an einen Tisch setze und diskutiere. *Susanne Müller (epd)*

## Differenzierte ethische Urteilsbildung statt pauschaler Bewertung

*EKD-Agrarbeauftragter Dr. Clemens Dirscherl zur gesellschaftlichen Akzeptanz moderner Landwirtschaft:*

Auf dem Landwirtschaftlichen Hochschultag der Universität Hohenheim hat sich der Geschäftsführer

des Evangelischen Bauernwerks in Württemberg und EKD-Agrarbeauftragte Dr. Clemens Dirscherl für eine differenzierte agrarethische Beurteilung anstatt einer Pauschalbewertung aktueller landwirtschaftlicher Entwicklungen ausgesprochen. Der Hochschultag hatte das Thema „Moderne Landwirtschaft in gesellschaftlicher Wahrnehmung“.

Dirscherl nannte als christlich-ethische Grundlinien das schöpfungsethische Spannungsfeld von Bebauen und Bewahren, die Ehrfurcht vor dem Mitgeschöpf Tier, die sozialetische Sicht von Teilhabegerechtigkeit sowie Verteilungsgerechtigkeit im weltweiten Maßstab als Bewertungsgrundlagen. Eine agrarethische Orientierung müsse dann die Auswirkungen der modernen Landwirtschaft auf die natürlichen Ressourcen Wasser und Boden sowie die gesamten Schöpfungszusammenhänge wie Klimaveränderung und Biodiversität, sowie den Stellenwert des Mitgeschöpf Tier innerhalb der landwirtschaftlichen Nutztierhaltung berücksichtigen.

Dirscherl betonte, dass unter der Vielfalt ethischer Maßstäbe zur Beurteilung der modernen Landwirtschaft oftmals Zielkonflikte entstehen könnten, wenn zum Beispiel die Förderung regenerativer Energien mit Eingriffen in eine schöpfungsgemäße Landwirtschaft oder agrar- und sozialstrukturelle Verwerfungen vor Ort verbunden sei. Als weiteres Beispiel nannte er Verbesserungen innerhalb des Tierschutzes, der unter Umständen mit höherem Arbeitsaufwand, weniger Arbeitsschutz (z.B. bei nicht enthornten Rindern für die Menschen in der Landwirtschaft) verbunden sei und zum Teil mit bestimmten ökologischen Maßstäben kollidiere. *CD*

## EKD legt Studie zu Biopatenten und Ernährungssicherung vor

*„Die Erde ist des Herrn und was darinnen ist“*

Die Evangelische Kirche in Deutschland (EKD) legt jetzt einen grundlegenden Text zu dem Thema vor, der heute unter dem Titel „Die Erde ist des Herrn und was darinnen ist. Biopatente und Ernährungssicherung aus christlicher Perspektive“ als Nr. 115 in der Reihe EKD-Texte veröffentlicht wird.

„Beim Thema Biopatente geht es nicht nur um Verwaltungsregelungen, Innovationsanreize und Bürokratieabbau, sondern um weitreichende ethisch-moralische Entscheidungen“, betont der Vorsitzende des Rates der Evangelischen Kirche in Deutschland (EKD), Präses Nikolaus Schneider. Aus Sicht einer sozio-ökonomischen und ökologischen Folgeabschätzung spreche nur wenig für Biopatente bei Pflanzen und Tieren. „Bei Biopatenten geht es auch um grundsätzliche Gerechtigkeitsfragen“, so der EKD-Ratsvorsitzende. „Wenn zum Beispiel Saatgut patentiert wird, droht eine Monopolisierung der Nahrungsgrundlagen.“ So hatten im Jahr 2009 am internationalen Saatgutmarkt zehn Unternehmen bereits einen Weltmarktanteil von 73 Prozent. Die drei führenden Saat-

zuchtunternehmen kontrollierten 85 Prozent der Patente auf gentechnisch veränderten Mais und 70 Prozent der sonstigen Patente auf transgene Pflanzen in den USA.

Patente als eine Form von geistigen Eigentumsrechten werden nicht nur für technische Erfindungen, sondern seit den 1980er Jahren auch auf Lebewesen und deren Bestandteile erteilt. Ein wesentliches Regelwerk für Biopatente in Europa stellt die „Europäische Biopatentrichtlinie“ von 1998 dar, die klare Grundlagen für die Patentierung von Lebewesen festschreiben soll. „Mehr als zehn Jahre Erfahrung mit der Europäischen Biopatentrichtlinie zeigen jedoch,“ so Nikolaus Schneider, „dass befürchtete Auswirkungen der Erteilung von Patenten auf Pflanzen und Tiere eingetreten sind: Es werden auch Patente auf Pflanzen und Tiere erteilt, die nicht gentechnisch verändert wurden. Die Vielfalt an Saatgut und Tierrassen nimmt ab. Landwirtschaftliche Forschung und Zucht werden behindert. Traditionelles Wissen wird durch Biopiraterie privatisiert. Die Ernährungssicherheit für Menschen wird nicht gefördert, sondern noch stärker gefährdet und eingeschränkt.“

Aufgrund dieser Erfahrungen der vergangenen Jahre habe sich die EKD herausgefordert gesehen, sich vertieft mit Biopatenten auseinander zu setzen. In christlicher Perspektive ist Gott der Schöpfer allen Lebens. Im alttestamentlichen Erfahrungskontext hat dies der Psalmist so bekannt: „Die Erde ist des Herrn und was darinnen ist, der Erdkreis und die darauf wohnen“ (Psalm 24,1). Auf dieser Grundlage entfaltet die Kammer der EKD für nachhaltige Entwicklung, die den Text erarbeitet hat, vor allem die Gesichtspunkte der Schöpfungsgerechtigkeit, des Rechtes auf Nahrung und des Schutzes traditionellen Wissens:

Menschen haben ihren Umgang mit der Schöpfung vor Gott zu verantworten. Ihnen sind die Gaben der Schöpfung – Gene, lebende Materie bis hin zu den Lebewesen – gleichermaßen geschenkt, um davon zu leben. „Da durch Biopatente eine exklusive Verfügung über pflanzliches und tierisches Leben stattfindet und infolgedessen Artenvielfalt und Ernährungssicherung deutlich eingeschränkt werden, ergeben sich für die Kirche grundlegende kritische Anfragen an die Erteilung von Biopatenten. Zu fragen ist, wie Biopatente mit dem Schöpfungsauftrag zu vereinbaren sind, die Gaben der Schöpfung so zu bewahren und zu nutzen, dass sie allen zu Gute kommen. Aus christlicher Sicht wäre daher folgende Einstellung zu Biopatenten angemessener: nämlich der freiwillige und dankbare Verzicht auf die Patentierung biotechnischer Erfindungen und die Frei-Gabe von Innovationen im Bereich der Biologie als Gemeinbesitz.“ (S. 92)

Aus einer gerechtigkeitsethischen Perspektive heben Biopatente den Schutz traditionellen Wissens auf und stellen das Verständnis von biologischer Vielfalt als globales Gemeingut in Frage. „Wer genetische Ressourcen und traditionelles Wissen indigener Völker nutzt und sich eine darauf beruhende Erfindung ohne deren vorherige informierte Zustimmung patentieren lässt, missachtet ihr Recht, über ihr Wissen und ihre Ressourcen zu verfügen. Um dieses Menschenrecht angemessen juristisch

einfordern zu können, ist die Einrichtung eines Mechanismus erforderlich, der indigenen Völkern eine Klagemöglichkeit gegen Biopatente eröffnet.“ (S. 55)

Vor dem Hintergrund dieser und weiterer Gesichtspunkte empfiehlt die Studie in ihrem Schlusskapitel: Um die derzeitigen negativen Auswirkungen des Patentwesens möglichst stark zu minimieren und die Erteilung von Biopatenten nur unter Einhaltung strengster Kriterien zu ermöglichen, sollten juristische und institutionelle Reformen im Patentwesen ins Auge gefasst werden. Dies könnte zu einem gerechteren Vorteilsausgleich zwischen Patentanmelder und Gesellschaft beitragen. Noch besser als solche Reformen wäre es jedoch, statt der Biopatentierung das klassische Sortenschutzrecht anzuwenden. Es sieht Privilegien für Landwirte, Züchter und Forscher vor, die dazu beitragen sollen, dass Innovationen im Bereich der Pflanzenzucht sowie der Zugang zu Saatgut nicht übermäßig behindert werden. „Das klassische Sortenschutzrecht weist im Vergleich zum Patentrecht ein höheres Potenzial auf, den Interessen von Kleinbauern, der ländlichen Entwicklung und dem Erhalt der Agrobiodiversität zu dienen. Hierdurch wird der Schutz traditionellen Wissens gewährleistet und die Sicherung der Ernährung verbessert.“ (S. 93)

*Silke Römhild Pressestelle der EKD*

## In eigener Sache

Die langjährigen Mitglieder des Redaktionskreises der Zeitschrift „Kirche im ländlichen Raum“ Dr. Willi Heidtmann und Chefredakteur Werner Jung sind am 04. Oktober 2012 zur gemeinsamen Fachtagung von EDL, KLB, DBV und dlV aus ihrer ehrenamtlichen Tätigkeit verabschiedet worden. Superintendent Pfarrer Marcus Harke in seiner Funktion als EDL-Vorsitzender und Dr. Clemens Dirscherl als Agrarsozialer Beauftragter der EKD dankten den beiden für ihr unermüdliches Engagement und prägenden Einfluss auf die Publikation. Zukünftig wird Stephan Politt die Schriftleitung der Zeitschrift innehaben. Er ist Landwirt, Agraringenieur und Betriebswirt und arbeitet seit Februar diesen Jahres als Referent für nachhaltige Entwicklung ländlicher Räume in der Evangelischen Landjugendakademie Altenkirchen. SP



» **Ausblick auf Heft 4 / 2012**

## BODEN-HAFTUNG

- » Alttestamentarische Bezüge zu Land und Boden,  
Beispiel: Naboths Weinberg, 1. Kön. 21
- » Hintergründe zur EU-Bodenschutzpolitik
- » Auswirkungen der Landpolitik im Osten Deutschlands
- » Boden und Land für Kinder erlebbar gestalten

### EINIGE THEMENHEFTE VON A BIS Z:

Abschied und Wandel im Dorf 4/2000 | Im Alter auf dem Lande leben 4/1999 | Anderssein im Dorf – Innensichten, Außensichten 4/2001 | Perspektiven ländlicher Arbeitswelten 1/2000 | Arbeitsplatz Land 1/2009 | Armes Land – Reiches Land 4/2011 | Land in Bewegung 3/2007 | LippenBekenntnis 2/2002 | Soziale Umbrüche – Herausforderung für Seelsorge und Beratung 4/1993 | Dem Land auf der Spur – Bilder, Meditationen, Geschichte SH 1999 | Lebensgrundlage Boden 1/1987 | Vom Weizenkorn zum täglich Brot 3/1997 | Danke, es reicht! – Erntedank 2/2012 | Diakonie auf dem Land 1/2007 | Dorfkirchen 4/2002 | Duftendes Land 4/2010 | Durstiges Land 1/2008 | Ehrenamt 3/2010 | Energien des Landes 1/2005 | Erd-Boden 1/1998 | Ernährung – mehr als Essen 1/1993 | Die Ernte ins Gebet nehmen 2/2000 | ErnteZeiten – Erntedank 2/2003 | Erntedank-Handreichungen zu den Perikopenreihen ab 1990 | Erzeuger und Verbraucher zwischen Supermarkt und Direktvermarktung 4/1992 | Vom Acker auf den Tisch: Essen – der Rede wert 2/2006 | Grenzenloses Europa zwischen Erwartungen und Sorgen 1/1997 | Wovond as Wasser wimmelt – Fische 3/2009 | Das Dorf und die Fremden – Migration in Europa 2/1993 | Land-Frauen 4/1997 | Gärten – ein Stück Paradies? 1/1999 | Gastgeber Land 3/2000 | Grenzland-Landgrenzen 1/2004 | Lebens-Gemeinschaften auf dem Lande 4/1998 | Schöpfung aus zweiter Hand – Gentechnologie und Landwirtschaft 1/1991 | Gesegnete Mahlzeit 3/1999 | Globalisierung – Weltmarktethik für Land und Leute 2/1998 | Globalisierung der Landwirtschaft aus christlicher Sicht – eine Streitschrift SH/2000 | Siehe, es war sehr gut... 3/1988 | Heil- und Aromapflanzen 3/2006 | Passion Jagd 3/2008 | Land-Kinder 4/1995 | Kirchenleben vom Land, Ökum. Landjournal SH 2001 | Konflikte und Seelsorge 4/2007 | Landschaf(f)t Kultur 4/2008 | Landenergien 1/2012 | Landfrauen 4/1997 | Landjugend 4/2003 | Land-Lernen 2/1997 | LandMann 4/2006 | LandBlicke – Landschaft im Wandel 1/2003 | Lebens-Gemeinschaften auf dem Lande 4/1998 | LippenBekenntnis 2/2002 | Loben, Bekennen, Teilen 3/1990 | Lebenslust 2/2004 | Braucht das Land neue Männer? 4/1990 | Gesegnete Mahlzeit – für alle 3/1999 | Dem Land auf der Spur – Bilder, Meditationen, Geschichte SH 1999 | Mitgeschöpf Pflanze 1/1995 | Loben und Mitteilen 2/2000 | Nachhaltigkeit – Ökum. Fragen und Handeln 1/2001 | Entwicklung der Landwirtschaft in den neuen Bundesländern 2/1992 | LandNoten 4/2009 | Von Bauern, Bildern und Berichten – Landwirtschaft in der öffentlichen Meinung 2/1995 | Obst – Früchte des Landes 3/2005 | Land-Pfarrer 4/1996 | Pflegenotstand 4/1991 | Psychosoziale Lage – Land des Lächelns 2/1996 | Von Weinstock und Reben 3/2001 | Land zwischen Romantik und Verwertung 1/1996 | Säen, ernten, wundern 3/1998 | Spannungsfeld: Land – Wirtschaft SH 1992 | Steinreiches Land 3/2011 | Welche Stimmen hat das Land? 3/2002 | Tierhaltung und Ethik 2/1994 | Soziale Umbrüche – Herausforderung für Seelsorge und Beratung 4/1993 | Vögel – Beflügeltes Land 1/2011 | Vorräte zum Leben 3/2009 | Lebensspender Wald 1/2002 | Abschied und Wandel im Dorf 4/2000 | Wasser – Worin sich der Himmel spiegelt 3/2003 | Vom Weizenkorn zum täglich Brot 3/1997 | O wohl dem Land ... – Weihnachten 4/2004 | Wetter-Aussichten 1/2006 | Säen, ernten, wundern 3/1998 | Zucker-süßes Land 3/2004

### Bestellbedingungen:

Aktuelle Hefte kosten € 4,50 zzgl. Porto. Ab 5 Hefte erfolgt der Versand frei. (Staffelpreise)  
Hefte, die älter als ein Jahr sind, kosten € 2,- zzgl. Porto (Staffelpreise)

100%  
echter Genuss!



**FROSTA**



# Nie war Fleisch so wurst.

**Neu!** Vegetarische Gerichte von FRoSTA.



Mit FRoSTA vegetarisch genießen – zum Beispiel Couscous Oriental, Pappardelle Crème Spinaci oder Thai Green Curry. Alles garantiert lecker und 100 % frei von zugesetzten Geschmacksverstärkern, Farbstoffen und Aromen\*. Guten Appetit!

\* Enthält auch keine sog. „natürlichen“ Aromazusätze, die häufig im Labor hergestellt werden.



vegetarisch

[www.frosta.de](http://www.frosta.de)  
FRoSTA ist für alle da!