

## Privates Projekt für den Erhalt und den Ausbau der Sortenvielfalt

Das private SamenArchiv von Gerhard Bohl widmet sich dem Erhalt und der (Wieder-) Verbreitung alter und teilweise längst „vergessener“ Gemüse- und Nutzpflanzen. Die meisten von ihm aus aller Welt zusammen getragenen Gemüse- und Nutzpflanzenarten und -sorten sind samenfest. Das bedeutet, man kann aus der eigenen Ernte Saatgut für das nächste Jahr aufbewahren. Daraus wird wieder dieselbe Sorte mit denselben Eigenschaften entstehen. (Gegenteil F1-Hybride, *siehe Seite 5*). Wer einmal Saatgut einer samenfesten Gemüsesorte erstanden hat, muss also nie wieder Saatgut kaufen. Er ist in seiner Lebensmittelproduktion autark und nicht mehr auf große Saatgut- und Chemiekonzerne angewiesen. Bei Gerhard Bohls SamenArchiv können Sie nicht nur Saatgut erwerben, sondern sich aktiv für den Schutz alter Gemüsesorten einsetzen! Werden Sie ErhalterIn einer historischen Gemüsesorte! Schon ein Balkon genügt, um eine vor dem Aussterben bedrohte Tomaten-, Paprika- oder Bohnensorte zu erhalten. Das davon geerntete Saatgut senden Sie dem SamenArchiv und erhalten im Tausch dafür Samen einer beliebigen anderen Gemüse-, Kräuter- oder auch Zierblumenart.

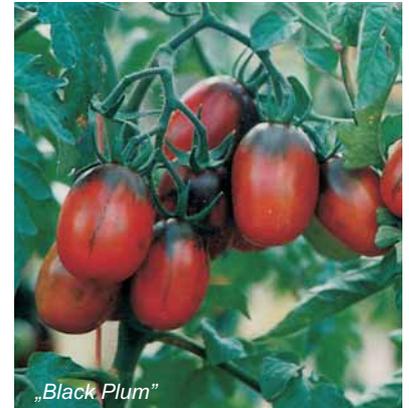
Wie viele der noch rund 10.000 namentlich bekannten Tomatensorten können Sie nennen? Wie viele der rund 50.000 Maissorten? In Süddeutschland verlangt man im Laden „Gelbe Rüben“, bekommt aber orange Möhren. Und niemand wundert sich darüber! In Italien heißen Tomaten „Pomodore“ (Goldapfel), aber im Laden sind die Früchte rot. Bei den Nachkommen der indianischen Hochkulturen Mittelamerikas ist es noch heute üblich, dass auf **einem Feld ein paar Dutzend** verschiedene Kartoffelsorten wachsen – blaue, rote, längliche, mehlig, gescheckte usw. Ein indianischer Bauer würde sich kopfschüttelnd von unseren Kartoffeläckern abwenden: So etwas bekommen dort nicht einmal die Schweine! Dennoch schafft es unsere Industrie seit Jahrzehnten, immer neue (fertige) Lebensmittel aus den gleichen Grundstoffen zu entwickeln. Aber warum denn einen Umweg machen? Warum essen wir nicht das Original ohne Geschmacksverstärker und ohne industrielle Aufbereitung! Die Natur ist derart einfallsreich, dass Gentechniker dagegen wie tollpatschige Waisenknaben erscheinen. Jede noch so ausgefal-

lene Fruchtform und -farbe hat sie schon ausprobiert. Selbst eine bananenförmige, grüne und zudem noch gestreifte Tomate kennen wir. Desgleichen monatelang haltbare Lagertomaten, violette Möhren und knackig weiße Gurken. Über heutige Gemüseauslagen auf den Märkten hätten sich unsere Vorfahren tot gelacht. Doch von all den Gemüsesorten, die noch zu Beginn des Jahrhunderts existierten, lebt heute nur noch ein Viertel.

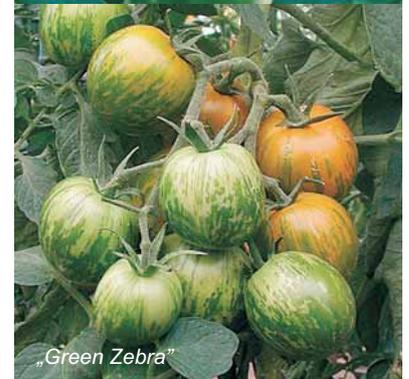
Die alten geschmackvollen und vitalstoffreichen Landsorten werden von multinationalen Großkonzernen – den Saatgutproduzenten – vorsätzlich ausgerottet: zu Gunsten von uniformer (und schlimmstenfalls genmanipulierter) (nähr-)wertloser Massensorten, die nur noch unter Computergesteuerten Bedingungen wachsen kann.

PolitikerInnen scheint das nicht zu bekümmern. Selbst „einsichtige Grüne“ kommen mit dem Peinlichkeitsargument: „Aber dafür haben wir doch Genbanken, damit nichts verloren geht.“ Genbanken zum Einlagern von Saatgut? Jeder, der auch nur einen Funken Verstand in Sachen Bio-

Eine kleine Auswahl der beim privaten SamenArchiv erhältlichen Tomatensorten: Für jeden Verwendungszweck, für jeden Geschmack und für jede Region findet sich hier die richtige Tomate



„Black Plum“



„Green Zebra“



„Gelbe Johannisbeere“



„Ochsenherz“



„Gelbe Dattelweintomate“

logie hat, wird wissen, dass sich Lebewesen immer wieder neu beweisen müssen. Nur so konnte sich das Leben überhaupt auf-fächern und nur deshalb gibt es überhaupt einen (nicht statischen) Entwicklungsstand allen Lebens. Leben ist Veränderung! Es genügt nicht, nur mal so da zu sein. Das Dasein ist ein ständiger Austausch mit der Umwelt – mit Krankheiten, der Witterung, mit anderen Geschöpfen. Und gleichzeitig ist es ein immer unvollendetes Ergebnis dieser Wechselbeziehungen. Mutation und Selektion sind nichts Statisches. Sonst gäbe es noch heute Saurier. Und hätten wir heute Farbfernsehen, wenn einst alle Schwarzweiß-Fernseher samt zugehöriger Fabriken und Technologie eingelagert worden wären? Unsere Nutzpflanzen sind keine toten Kulturgüter, die man jahrelang in einer Schublade einlagern kann, sondern Lebewesen.

(Die norwegische Regierung hat Anfang 2007 das endgültige Design eines Saatgut-Bunkers auf der norwegischen Inselgruppe Svalbard bekannt gegeben. Dort soll Saatgut aus der ganzen Welt ohne menschliche Hilfe und ohne Strom nukleare, biologische oder Klima-Katastrophen – kurz den Weltuntergang – überleben.)

### Die ferne Heimat unserer Grundnahrungsmittel

Gerade wir Europäer müssten doch, was unsere Nahrungspflanzen betrifft, besonders sensibel sein. Welche der vielen auf unserem Kontinent angebauten Nutzpflanzen sind denn europäischer Herkunft? Getreide, Mais oder Kartoffeln? Nichts davon. Fast alles, was heute großflächig in Europa angebaut wird, stammt aus anderen Erdteilen. Gerade den ehemaligen Hochkulturen Mittelamerikas haben wir eine Vielzahl von Kulturpflanzen zu verdanken, die heute weltweit verbreitet sind. Und viele der dortigen Grundnahrungsmittel wie Ulluco, Oca, Amaranth oder Qui-

noa sind in Europa noch gar nicht oder wenig bekannt. Nicht dass diese Pflanzen bei uns nicht wachsen würden – ganz im Gegenteil. Vielleicht wachsen sie zu gut? Gar ohne Chemie...?

### Vorteile alter Sorten

Der Tod alter Garten-, Land- und Regionalsorten ist beschlossene Sache. Doch gerade was in der hochtechnisierten Landwirtschaft als unbedingte Voraussetzung gilt, z. B. feste Schale und gleichzeitige Reife, ist im Hausgarten und bei Selbstversorgern gerade nicht erwünscht: Hier soll sich die Ernte auf einen möglichst langen Zeitraum verteilen und die Früchte sollen eine weiche Schale haben, möglichst saftig und wohlschmeckend sein. Dies sind Kriterien, die schon in der Vergangenheit galten und die hoffen lassen, dass viele alte Sorten wieder eine Chance haben angebaut zu werden.

Wollen wir wirklich weiterhin geschmacklose Longlife-Tomaten aus dem Supermarkt? Wollen wir wirklich die geschmackvollen und robusten Sorten, die unsere Vorfahren verfeinert und perfektioniert haben – Sorten von unschätzbarem Wert, die ein Teil unserer Kultur sind – einfach aussterben lassen? Ohne es zu wissen verspielen wir das Erbe unserer Vorfahren und versündigen

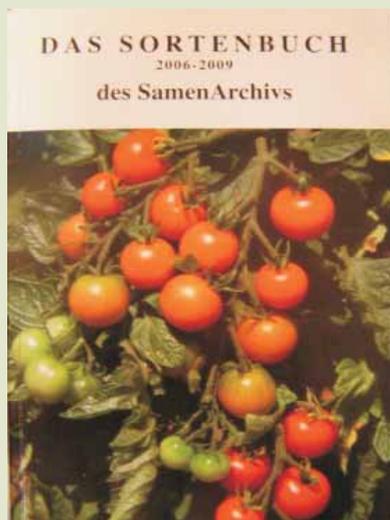
uns an der Umwelt (Früchte und Gemüse, die in großen Anbauzentren z.B. rund ums Mittelmeer in riesigen kunstgedüngten und mit Chemikalien versehenen Gewächshauskulturen produziert werden). Würde man die Gemälde alter Meister von den Wänden reißen und durch moderne Kunst ersetzen – ein Aufschrei ginge durch die Gesellschaft. Viele Pflanzen aber, die oft schon Jahrtausende existieren, werden aus den Sortenlisten (nationale Listen, in denen die Gemüsesorten verzeichnet sind, die den Landwirten zur Verfügung stehen) gestrichen und durch F1-Hybriden ersetzt.

Wie soll man einen Staat moralisch einordnen, der die eigenen Kulturgüter zugunsten von Kommerz zerstört? Schon ein Blick ins Saatgutverkehrsgesetz zeigt, worum es geht: Dort findet man nämlich vornehmlich Arten, die im großen Stil gehandelt und von der Lebensmittelindustrie verwendet werden, z. B. Möhren, die massenhaft von der Konservenindustrie verbraucht werden.

### Machen Sie mit!

Noch gibt es eine beachtliche Anzahl samenfester Sorten. Das alleinige Archivieren würde sie nicht vor dem Untergang bewahren. Sie müssen angebaut werden und wieder eine angemessene

## Das Sortenbuch des SamenArchivs



Das Sortenbuch wird **per Brief** bestellt bei:

SamenArchiv  
Oberfichtenmühle 2  
D-91126 Rednitzhembach

Der Preis einschließlich Postzustellung beträgt innerhalb Deutschlands 5 Euro und im europäischen Ausland 7 Euro. Ab 5 Exemplaren ist Mengenrabatt möglich.

Der Versand erfolgt nach Eingang der Vorauskasse als Scheck, Geldschein oder in Briefmarken.

Wenn möglich, legen Sie einen Aufkleber mit Ihrer Adresse bei.

Das aktuelle Sortenbuch gilt von 2006 bis 2009. Im Sommer 2009 erscheint die nächste Ausgabe.

ne Verbreitung finden. Helfen Sie mit, dieses Ziel zu erreichen. Werden Sie z. B. ErhalterIn für eine Tomatensorte. Dazu reicht bereits ein Balkon. Wie Gemüse vermehrt wird, beschreibt sehr gut und verständlich das Handbuch Samengärtnerei, das bei Arche Noah, Obere Straße 40, A-3553 Schiltern erhältlich ist ([www.arche-noah.at](http://www.arche-noah.at)). Weitere Hilfen finden Sie auch im Sortenbuch des SamenArchivs, das alle drei Jahre erscheint (siehe Kasten).

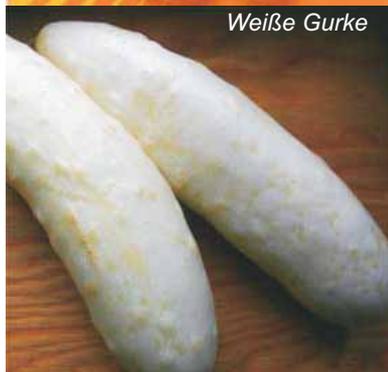
### Das SamenArchiv

Das SamenArchiv entstammt der weltweit wohl größten privaten Tomatensammlung von Gerhard Bohl. Es enthält 2000 samenfeste Kultur- und Wildtomatensorten. Neben Tomaten sind außerdem 380 Paprikaarten und -sorten, 700 Bohnenarten und -sorten sowie eine beachtliche Menge historischer und seltener Gemüse- und Gartenpflanzen im Angebot. Mittlerweile gibt es auch Knollen von Raritäten wie Crosne\*, Mashua\*, Apios\*, Erdmandel\* und farbigen Kartoffeln. Des Weiteren zahlreiche Wild- und Gartenblumen sowie interessante einjährige Kletterpflanzen. Die Abgabe erfolgt im Tausch oder gegen einen Kostenbeitrag von in der Regel nur 1 Euro pro Portion.

Das SamenArchiv bemüht sich, alte Sorten zu erhalten sowie für Neuerungen und ehemals bekannte Pflanzenarten/-sorten Interesse zu wecken. Ziel sind Erhalt und Ausbau der Sortenvielfalt. Weder ist das Alte besser als das Neue noch umgekehrt. Beides muss miteinander verknüpft werden. Daher kennt das Sortenbuch des SamenArchivs keine Uniformität. Neben zahlreichen alten und historischen, ja schon fast vergessenen Sorten, werden Sie überraschende Neuerungen finden, die langsam in unseren Gärten Einzug halten. Durch den Anbau im eigenen Garten oder Balkon können Sie helfen, die einen zu erhalten und die anderen bekannter zu machen.



Urmöhre: Violette Möhre



Weiße Gurke

Tiefviolette Möhren und weiße Gurken: Keine hochmodernen Neuzüchtungen, sondern uralte Sorten, welche von der Natur selbst geschaffen wurden.



Oca aus Lateinamerika



Ulluco

Oca und Ulluco sind Knollengemüse, die bekömmlicher als die bei uns erhältlichen Kartoffelsorten sind, da sie weniger schwer verdauliche Kartoffelstärke enthalten.

\***Crosne:** Aus China stammende Pflanze mit essbaren Knollen. Sie heißt bei uns Knollenziest, dürfte vielen Großeltern aber auch noch unter der Bezeichnung Stachys oder japanische Kartoffel bekannt sein. Ein Franzose brachte die Pflanze einst aus Japan mit in seine Heimatstadt Crosne – daher ihr Name. In Frankreich gelten die Knollen seit 250 Jahren als Delikatesse. Crosne gehört zur Familie der Lippenblütler, genau wie Rosmarin, Salbei und viele andere. Die Pflanze wird 30 - 40 cm hoch, sie besitzt ähnlich wie manche Minzarten dicke, nesselartige Blätter. Sie bildet unterirdische Ausläufer, deren Enden sich im Herbst zu länglichen, geringelten weiß bis perlmuttfarbenen, saftigen Knollen verdicken.



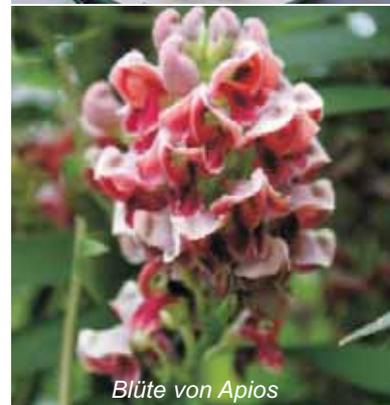
Crosne mit Butter und Salz

\***Mashua:** Bei uns heißt diese südamerikanische Kletterpflanze Knollige Kapuzinerkresse. Auch sie bildet essbare Knollen, die in roher Ausführung jedoch unangenehm riechen und scharf schmecken. Setzt man sie dem Frost aus, verschwinden der Geruch und der scharfe Geschmack. In Gegenden, in denen die Kartoffel aus klimatischen Gründen nicht mehr angebaut werden kann, liefern die Knollen dieser Pflanze das Hauptnahrungsmittel. Sie gedeiht auf armen Böden ohne besondere Düngung und ohne Pestizide. Mashua hat vor allem in ländlichen Gebieten der Hochanden eine große Bedeutung für die Ernährung der dortigen armen Bevölkerung. Die Knolle wird als Brei oder in gerösteter Form verzehrt.



Ulluco-Knollen (links) und Mashua-Knollen

\***Apios:** Eine Kletterpflanze, die wie die Bohne zu den Schmetterlingsgewächsen gehört, doch werden hier nicht die Schoten, sondern die Knollen geerntet. Bei uns heißt die Pflanze Erdbirne oder Zimtwein.



Blüte von Apios

\***Erdmandel:** Auch 'Chufas' genannt. Graspflanze, das kleine essbare Knöllchen bildet, aus denen in Spanien die berühmte 'Horchata' = Erdmandelmilch gemacht wird. Bei uns wird in Reformhäusern pulverisierte oder flockenförmige Erdmandel unter dem Namen 'Chufas Nüssli' verkauft.



Frisch geerntete Erdmandel

# mehr wissen besser leben

Tel.: (0 70 21) 737 9-0, Telefax: 737 9-10 · email: info@sabinehinz.de  
Depesche: www.kent-depesche.com · Verlag: www.sabinehinz.de

Sabine Hinz Verlag  
Alleenstraße 85

73230 Kirchheim/Teck

(Fax: 07021 - 737 910)

Name \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Tel. / Mobil \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_

E-Mail / Internet \_\_\_\_\_



Datum, Unterschrift für Ihre Bestellung

## Ganz neu: Der Themenhefter AGRAR-LÖSUNGEN



K. Peter, B. Frank, Bärbel Mohr, M. Labiner, M. Kent:

### Themenhefter AGRAR

#### **Funktionierende Wege aus der Lebensmittelkrise**

Sabine Hinz Verlag, 70 Seiten, DIN A4, Farbcover, € 9,90

- HOMA-Anbau: Super Ernten und Heilung der Natur – höhere Erträge, besseres Wachstum, größere, gesündere Pflanzen, bessere Wasserspeicherung, längere Haltbarkeit.
- Die „Lebe-Gesund“-Güter und friedfertiger Landbau: Die hohe Kunst der echten Bio-Landwirtschaft.
- Erfolgreicher Anbau ohne Chemie und Spritzgifte, ohne Gülle, Klärschlämme und ohne Gentechnik!
- Effektive Mikroorganismen: Kleine Helfer ganz groß! Wunder der EM-Anwendung in der Landwirtschaft und global.
- Agrar-Pionier Sepp Holzer: Was ist Permakultur? Vielfalt statt Einfach. Geniales Wirtschaften im Einklang mit der Natur.
- Bodenfruchtbarkeit – und wie man sie regeneriert.
- Bodenleben, Regenwürmer, Humus, Säuren/Basen, Kunstdüngung, natürlicher Dung.
- Der „Darm des Bodens“: EM, natürliche Kreisläufe und natürliches Gleichgewicht.
- Die verschwiegenen Folgen der Fleisch-„Produktion“.

## Super Weihnachtsgeschenke



### 1. Themenhefter-Set **Lebensmittellügen**

1. MILCH 72 Seiten, A4, Farbcover, Einzel: € 9,90
2. SALZ 60 Seiten, A4, Farbcover, Einzel: € 9,90
3. ZUCKER 68 Seiten, A4, Farbcover, Einzel: € 9,90



### 2. Themenhefter-Set **Ernährung & Gesundheit**

1. ENTSÄUERUNG 60 Seiten, A4, Farbcover, Einzel: € 9,90
2. WASSER 60 Seiten, A4, Farbcover, Einzel: € 9,90
3. DARM 68 Seiten, A4, Farbcover, Einzel: € 9,90

\*Weihnachtsangebot gültig bis 24.12.2007, zzgl. Porto

€

zuzüglich Porto

Zus. € 19,80\*

Zus. € 19,80\*

€

## Ermächtigung zur Teilnahme am Lastschriftverfahren.

Hiermit ermächtige ich den Sabine Hinz Verlag, oben ausgewählten Betrag von meinem

Konto (Kontonummer)

bei der (Bankleitzahl und Bankname)

einzuziehen.

(Datum und Unterschrift für die Einzugsermächtigung)