KLASSE STATT MASSE

von Peter Grett

Alte Sorten und Rassen wiederentdeckt

Das Artensterben in der Natur schreitet dramatisch voran, die Dynamik der Ausrottung von Pflanzen- und Tierarten sowie der Verlust ganzer Lebensräume erhöht sich trotz der zunehmenden Sensibilisierung für das Thema in Politik und Gesellschaft immer weiter.

Münchner Brotzeitsemmeln wie Riemische, Pfenningmuckerln, Schuastabuam und Maurerlaiberl.

Schwindende Vielfalt bei Kulturpflanzen und Nutztierrassen

Zugleich kommt es, beinahe unbemerkt, zu einem weiteren Verlust an Biodiversität, nämlich in Gärten, auf Äckern, Wiesen und Ställen. Denn auch hier nimmt die biologische Vielfalt an Kulturpflanzen und Nutztieren weiter ab. Dafür dominieren inzwischen wenige Hochleistungssorten und -rassen und verdrängen zunehmend ihre ursprünglichen, an die jeweiligen regionalen Bedingungen angepassten, aber weniger ertragreichen bzw. produktiven, Vorgänger. „Das Verzeichnis der Apfel- und Birnensorten“ von Votteler (Obst und Gartenbauverlag, 1986) liefert noch Beschreibungen von 1240 Sorten, die in Deutschland ehedem verbreitet waren. Das Standardsortiment im Handel umfasst heutzutage jedoch maximal ein Dutzend. Natürlich sind nicht alle, oftmals nur regional verbreiteten Pflanzen- und Tierarten in Menschenobhut erhaltenswert, viele haben sich schlicht nicht bewährt, da Menge und Güte bereits für frühere Verhältnisse weit hinter dem Durchschnitt zurückblieben. Doch drohten und drohen auch solche mit wichtigen Eigenschaften und besonderen Qualitäten in Vergessenheit zu geraten und auszusterben.
Mit der biologischen Vielfalt verschwinden auch immer mehr altbewährte und schmackhafte Produkte und Gerichte aus den Küchen und von den Speisekarten der Gastronomie. Wer kommt heute schon noch in den Genuss von Spezialitäten wie die original Münchner Brotzeitsemmeln namens „Pfenningmuckerln“ oder „Schuastabuam“, von traditionell hergestellter „Ahle Wurscht“ aus Nordhessen und „Würchwitzer Milbenkäse“?

Auch wenn im Biohandel vereinzelt wieder mehr alte Obst- und Gemüsesorten angeboten werden und Gastronomen allmählich die Güte etwa von Teltower Rübchen oder die Qualität wie die des Schwäbisch-Hällischen Landschweins wiederentdecken, so dominieren doch moderne Nahrungsmittel einheitlicher Qualität. Die industrielle Landwirtschaft sichert dank hoher Erträge die verlässliche Versorgung der Bevölkerung, was im Vergleich zu früheren Mangelzeiten einen großen Fortschritt bedeutet. Allerdings bringt diese Art des Wirtschaftens erhebliche negativen Auswirkungen auf Natur, Kreatur und Mensch mit sich.
Gleichwohl stellt sich die Frage, ob die Bemühungen um den Erhalt von ursprünglichen Sorten und Rassen nur ein nostalgisches Hobby von Liebhabern, Traditionalisten und halsstarrigen Bauern und Gärtnern ist, die sich den modernen Errungenschaften der wissenschaftlichen Pflanzen- und Tierzucht verweigern und weiterhin auf das setzen, was ihre Vorfahren seit jeher angebaut oder gehalten haben?

Unter den alten, aus der Mode gekommenen Apfelsorten befinden sich manche Köstlichkeiten wie etwa die „Arche-Passagiere“ Birkenfelder Rotapfel (siehe Bild), der Luiken und der Schöne von Herrnhut.

Die Nordhessische Ahle Wurscht aus traditioneller Herstellung ist inzwischen eine rare Spezialität.

Fast vergessene Gemüse- und Obstsorten wie die Bamberger Birnförmige Zwiebel und die Ermstäler Knorpelkirsche warten auf ihre Wiederentdeckung

Gute Gründe für den Erhalt

Zur Beantwortung dieser Frage lohnt ein Blick zurück auf ein trauriges Kapitel der Historie, nämlich die große Hungersnot, die Irland zwischen den Jahren 1845 und 1849 heimsuchte und in deren Folge eine Million Menschen starben. Auslöser dieser Katastrophe waren von durch eine Kartoffelfäule ausgelöste Missernten, durch die das damalige Hauptnahrungsmittel vernichtet wurde. Damals wurden in Irland lediglich zwei Sorten Kartoffeln angebaut, die sich leider beide als anfällig erwiesen.

Dieses Beispiel verdeutlicht, welche Folgen eine genetische Verarmung durch die Konzentration auf wenige, zwar ertragreiche, aber bisweilen auch anfälligere Sorten mit sich bringen kann. Zwar entstehen heutzutage in Laboren und Zuchtanstalten neue Kreationen, die einem vorgegebenen Anforderungsprofil z.B. in Bezug auf Frohwüchsigkeit, Widerstandsfähigkeit gegen bestimmte Krankheiten und die Verträglichkeit mit bestimmten Planzenschutzmitteln entsprechen, doch wird bei Einkreuzungen teilweise auch auf genetische Eigenschaften alter Sorten und Rassen zurückgegriffen.

Neben der Risikoverminderung durch einen möglichst großen Genpool gibt es noch eine Reihe weiterer Gründe, die für den Erhalt und die Wiederverbreitung ehemals angebauter und gezüchteter Nahrungsspender sprechen:

Manche, der noch vor ein paar Jahrzehnten überall erhältlichen Apfelsorten wie etwa die wohlschmeckende „Goldrenette Freiherr von Berlepsch“ besitzen einen höheren Anteil an Vitamin C und gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen als viele der neueren Züchtungen. Zudem zeigen Untersuchungen, dass einige der älteren Sorten bei vielen Menschen offenbar weniger Allergien auslösen. Sie wachsen häufig noch in Streuobstwiesen oder auf Feldrainen bäuerlicher Betriebe, also in wichtigen, erhaltenswerten Lebensräumen bedrohter Tiere und Pflanzen. Wer auf Bauernmärkten oder im Biohandel noch seltene Obstsorten erwirbt, leistet damit auch einen Beitrag zum Artenschutz in freier Natur.

Der wohl wichtigste Grund, sich für den Erhalt lebendiger Kulturgüter etwa durch gezieltes Kaufverhalten zu engagieren, liegt jedoch in der Form des Anbaus und der Haltung seltener Spezies. Diese eignen sich nämlich mangels Produktivität meist nicht für großflächigen Intensivanbau oder Massentierhaltung und stammen somit überwiegend von kleinbäuerlichen (Bio-)Betrieben. Folglich ist die Wahrscheinlichkeit hoch, dass das Rind noch auf der Weide grasen und das Gemüse nicht mit Hilfe jeder Menge Kunstdünger und Pflanzenschutzmitteln gezogen wurde. Keine Frage, wir müssen unseren Fleischkonsum deutlich reduzieren. Wer zumindest auf seinen Sonntagsbraten nicht verzichten möchte, sollte beim Einkauf auf tiergerechte Haltungsformen achten, könnte sich aber zusätzlich auch für die oftmals besondere Qualität alter Rassen entscheiden. Meist sind diese Tiere stressresistenter und robuster, somit besser auf besondere klimatische Verhältnisse und karges Futter angepasst als ihre hochgezüchteten „Turbo-Pendants". Und im Vergleich zu diesen sind die alten Rassen oft auch kleiner und leichter und verursachen gerade an steilen Hanglagen weniger Trittschäden. Nicht von ungefähr setzten Bauern im Schwarzwald früher auf ihre kleinen Hinterwälder Rinder.

„Arche des Geschmacks"

Um der genetischen Verarmung als Folge einer an möglichst hohen Erträgen ausgerichteten industriellen Landwirtschaft entgegenzuwirken, rief die „Slow Food Stiftung für Biodiversität" das Projekt "Arche des Geschmacks" ins Leben. Weltweit sind derzeit bereits über 5.200 „Passagiere" in der "Arche des Geschmacks" gelistet. Sie bewahrt regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierarten, Kulturpflanzen sowie traditionelle Zubereitungsformen vor dem Vergessen und Verschwinden. In der heutigen Lebensmittelproduktion gelten sie auf Grund ihres aufwändigeren Anbaus bzw. der extensiven Haltungsformen, geringerer Erntemengen und schwierigeren Verarbeitung als unrentabel.
Das Slowfood-Motto lautet: Essen, was man retten will! Denn: Was nicht gegessen wird, wird nicht nachgefragt, kann folglich nicht verkauft werden und wird daher nicht produziert.

Mit Hilfe der „Arche-Passagiere" erleben Menschen, dass die an regionale Klima- und Bodenverhältnisse angepassten vielfältigen alten Rassen und Sorten nicht nur einzigartig schmecken, sondern Bodenfruchtbarkeit, Kulturlandschaften sowie spezifische landwirtschaftli-

Manche der tierischen „Arche-Passagiere" wie das Coburger Fuchsschaf und das Rhönschaft sind nicht nur nützliche Helfer in der Landschaftspflege, sondern auch eine attraktive Erscheinung.

che Praktiken erhalten. In die Arche aufgenommen werden Sorten, Rassen sowie Produkte, die einen charakteristischen Geschmack besitzen, mit einer bestimmten Region und deren kulturellen Gedächtnis verbunden und in ihrer Existenz bedroht sind.

Spezifische Vermarktung als Erfolgsfaktor

VerbraucherInnen können durch ihr Kaufverhalten nicht nur zum Tierwohl, Klima- und Artenschutz beitragen, sondern auch Erzeugern und Haltern von arbeitsintensiven und weniger ertragreichen Obst- und Gemüsesorten sowie Tierarten ein Einkommen sichern. Voraussetzung dafür ist jedoch, dass die Konsumenten überhaupt von Anbietern und der besonderen Qualität der entsprechenden Produkte erfahren. Ein gezieltes Marketing für regionale Spezialitäten seltener Spezies ist folglich unerlässlich.

Hierfür gibt es zunehmend ermutigende Beispiele wie etwa die konkrete Benennung ursprünglicher Sorten und Rassen auf Speisekarten. Auch manche Erfolgsgeschichte gibt es zu erzählen etwa wie die vom Murnau-Werdenfelser Rind, dessen Bestand von einst über 200 000 Tieren auf lediglich 160 reinrassige Individuen zusammengebrochen war. Und dies, obwohl Fleisch und Milch dieser Rasse nicht zuletzt auch aufgrund der üblichen Haltungsform und Fütterung eine hervorragende Qualität besitzen.

Hinzu kommt, dass diese Tiere nicht in konventionellen Intensiv-Betrieben gehalten werden und daher nicht wie ihre Hochleistungsartgenossen nach wenigen Jahren ausgepowert aus der Milcherzeugung genommen, sprich: geschlachtet werden. Gourmets wissen längst die geschmackliche Güte „alter Kühe“ zu schätzen. Nicht zuletzt durch Maßnahmen wie der spezifischen Fleisch-Vermarktung unter dem Qualitätslabel „MuWe“ konnte ein neuer Absatzmarkt geschaffen werden, so dass es langsam wieder aufwärts geht mit dem „Bayrischen Urvieh“.

Genügsam und trittfest - der „Arche-Passagier“ Hinterwälder Rind, die kleinste Rinderrasse Mitteleuropas stammt von den Höhenlagen des südlichen Hochschwarzwaldes und ist hervorragend an diese speziellen Bedingungen angepasst

Retter in der Not

Einige Sorten und Arten verdanken ihre weitere Existenz allein dem Engagement weniger Personen, bisweilen sogar einer einzelnen wie etwa das „Bunte Bentheimer Landschwein“ durch ihren letzten Züchter Gerhard Schulte-Bernd aus Isterberg in der Grafschaft Bentheim.

Er hielt beharrlich an der Haltung seiner „Swatbunten“ fest und setzte sich bei Behörden und Landwirten für die Weiterzucht und Vermarktung ein. Spätestens mit der Gründung des „Vereins zur Erhaltung des Bunten Bentheimer Schweines e.V.“, ging es mit der alten Landrasse wieder aufwärts, so dass die Existenz dieser anspruchslosen und fruchtbaren Haustierart mit ihrer hohen Fleischqualität derzeit als gesichert gilt.

Einst prägten die so genannten Dickkopfweizen neben dem Dinkel die süddeutsche Landwirtschaft.
In Konkurrenz mit den ertragreicheren Weizenzuchtsorten ging der Dickkopfweizen jedoch als Anbauprodukt unter und geriet immer mehr in Vergessenheit. Nachdem diese alte Sorte mit ihrem nussigen, frischen, dinkelähnlichen Geschmack beinahe ausgestorben war, wurde sie schließlich 2011 in die Rote Liste der gefährdeten Nutzpflanzen in Deutschland aufgenommen. Auch die Wiederentdeckung und zunehmende regionale Verwendung des Schwäbischen Dickkopf-Landweizens ist den Bemühungen einzelner engagierter Personen zu verdanken. Im Schwäbischen widmete sich vor allem Prof. Dr. Jan Sneyd, ein pensionierter Hochschul-Professor, der Rekultivierung dieses seltenen Getreides in enger Kooperation mit der Handwerksbäckerei Veit mit Stammsitz in Bempflingen. Da die Backwaren aus der proteinreichen und mineralstoffhaltigen Sorte in den über 50 Bäckereifachgeschäften und Cafés der Bäckerei zusehends Liebhaber finden, wird die Anbaufläche von Jahr zu Jahr leicht vergrößert. Derzeit wird der Dickkopfweizen auf insgesamt knapp 8 Hektar angebaut.

Der schmackhafte Dickkopfweizen findet beim Bäckerhaus in zwei Broten, dem Dickköpfle-Vollkornbrot und der Dickkopf-Kruste, und einem Brötchen, dem Dickköpfle-Walnuss-Krusti, Verwendung.

Das Bunte Bentheimer Landschwein hat gut lachen, kann es doch nach Herzenslust rennen und sich suhlen.

Eine ähnliche Wiederauferstehung erlebte eine weitere Getreidesorte, nämlich aus der deutsch-österreichischen Grenzregion. Eher zufällig fand ein Landschaftsökologe in einer Samenbank noch ganze 40 Körner des „Laufener Landweizens“ und baute diese versuchsweise in einem Feldflorareservat an. Zu seinem Erstaunen entwickelte sich aus dem überraschenderweise noch keimfähigen Saatgut ein bis zu zwei Meter hohes Getreide. Auf diese ersten Anbauversuche der lange für verschollen gehaltenen und unverhofft wiederentdeckten Sorte wurde der Hotelier Hannes Lichtmannegger aus

Ramsau bei Berchtesgaden aufmerksam und erwarb kurzerhand einen Acker, um eine eigene Weizen-Testfläche anzulegen. Der Ertrag fiel erwartungsgemäß bescheiden aus und auch die Beschaffenheit des Mehls genügte nicht den Ansprüchen der kontaktierten Bäcker. Schließlich bat er den befreundeten Chef einer Brauerei versuchsweise einen hellen Weizenbock zu brauen. Das Ergebnis der Bierprobe Ende 2016 fiel derart positiv aus, dass Gäste in Lichtmanneggers´ Berghotel Rehlegg seitdem in den besonderen Genuss eines heißbegehrten „Rehbocks“ kommen. Und auch die Wieninger Brauerei selbst bietet inzwischen mit großem Erfolg eine Biobier-Linie vom Laufener Landweizen an.

Weiterführende Informationen über alte Sorten und Rassen und zur Arche des Geschmacks gibt es bei

• Slow Food Deutschland e.V. unter https://www.slowfood.de/was-wir-tun/arche_des_geschmacks/

SCAN MICH

• der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH): https://www.g-e-h.de/

SCAN MICH

• der Gesellschaft zur Erhaltung der Sortenvielfalt „ProSpecieRara“ Deutschland: https://www.prospecierara.de/

SCAN MICH

Aus dem wiederentdeckten Arche-Passagier Laufener Landweizen (Bild oben) wird die besondere Spezialität „Hoamatbier“ gebraut.