



LAND
BRANDENBURG

Ministerium für Landwirtschaft,
Umwelt und Klimaschutz

Landwirtschaft, Gartenbau
und Ernährung



Gute Luise und Berliner Aal
Neue Initiativen für alte Sorten

Impressum

Herausgeber

Ministerium für Landwirtschaft,
Umwelt und Klimaschutz (MLUK)
Referat Öffentlichkeitsarbeit
Henning-von-Tresckow-Straße 2-13, Haus S, 14467 Potsdam
Telefon: 0331 866-7237
E-Mail: bestellung@mluk.brandenburg.de
Internet: mluk.brandenburg.de oder agrar-umwelt.brandenburg.de

Texte und Redaktion

Dr. Rita Gudermann, Ulrike Wunderlich, Stadt Teltow, Öffentlichkeitsarbeit MLUK

Fotos

Titelbilder: Prächtiger Rotkohlkopf, Helmbohne (*Lablab purpureus*), Fotos: Rita Gudermann

Satz und Druck

LGB (Landesvermessung und Geobasisinformation Brandenburg)

Stand: März 2022

Auflage: 10.000, gedruckt auf Recyclingpapier

Diese Veröffentlichung ist Teil der Öffentlichkeitsarbeit des Ministeriums für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz des Landes Brandenburg. Sie wird kostenlos abgegeben und ist nicht zum Verkauf bestimmt. Sie darf nicht für Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Unabhängig davon, auf welchem Weg und in welcher Anzahl diese Broschüre dem Empfänger zugegangen ist, darf sie, auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl, nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner Gruppen verstanden werden könnte. Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	5
Teil der regionalen Kulturgeschichte: Pflanzengenetisches Erbe.....	6
Erhalten durch Aufessen – VERN e.V. in Greiffenberg.....	14
Alte Sorten für das Brot der Zukunft.....	22
Mehl, Wasser, Salz und Zeit: Bäcker Wieses Geheimrezept für gutes Brot.....	29
Durchstarten mit viel Frauenpower: Milchersatz aus alten Getreidesorten	33
Hochprozentig regional – Grumsiner Brennerei	36
Umami – Mit Sellerie auf den Geschmack kommen.....	39
Die Zeit braucht mehr Birne: Ein Besuch in Ribbeck.....	44
Raritäten von der Oder – Saatgut- und Permakulturgarten Alt Rosenthal	49
Biozüchtergarten Peggy Giertz – Altes bewahren, um Neues zu schaffen	56
Anthroposophie und Artenvielfalt – Alte Sorten auf dem Hof Marienhöhe	62
Alexandrowka – Lenné als Obstbauer.....	69
Abgaben erwünscht – Spreewälder Un-Krautladen	72
Alter Wein und alte Rosen – Auf dem Werderaner Wachtelberg	75
Goethes Leibgemüse – Teltower Rübchen.....	78
Alte Tabaksorten erhalten.....	83
Retter noch gesucht: Alte Spargelsorten in Brandenburg	87
Landessortengarten – Historischer Obstsortenschatz von Müncheberg.....	92
Neue alte Heimat – Renaissance für die Hirse.....	96



Alte Kartoffelsorten, frisch gewaschen
Foto: Rita Gudermann



Foto: Stefan Gloede

An vielen Orten in unserem Land bemühen sich Initiativen, Unternehmen und Einzelpersonen um den Erhalt von Teltower Rübchen, Kaffee-Wicke, Roter Gartenmelde, Petkuser Kurzstroh-Roggen und anderen alten, seltenen Nutzpflanzen. So bewahren sie das, was unsere Vorfahren über Jahrhunderte als reiches genetisches Erbe hinterlassen haben, eine Vielzahl von Sorten, von denen die meisten von uns heute nicht einmal mehr den Namen kennen. Denn auch viele Nutzpflanzenarten und -sorten stehen längst auf der Roten Liste. Wenn wir sie erhalten, sichern wir uns ein genetisches Reservoir für künftige Züchtungen, die gut an unsere hiesigen Bedingungen angepasst sind. Genetische Vielfalt bedeutet aber auch, für Veränderungen – beispielsweise den Klimawandel oder das Auftreten von Pflanzenkrankheiten – besser gerüstet zu sein. Und nicht nur das: In seiner Vielfalt von Farben, Formen und Geschmäckern ist unser genetisches Nutzpflanzenerbe ein reines Vergnügen und viel zu schade, um es für immer untergehen zu lassen. Unter dem Titel „Seltene Kulturpflanzen – von Salbei bis Wruken“ hatte das Brandenburger Agrar- und Umweltministerium

2002 schon einmal Akteurinnen und Akteure, die sich für den Erhalt alter Nutzpflanzen im Land einsetzen, vorgestellt und für mehr Arten- und Sortenvielfalt in Gärten und auf Äckern geworben.

Nach rund zwei Jahrzehnten soll nun erneut ein Überblick gegeben werden, denn das Thema ist immer noch aktuell und hat sich trotz des großen Engagements von gemeinnützigen Initiativen und Unternehmen, Forschungs- und Bildungseinrichtungen verschärft. Was in Ansätzen schon bekannt war, die Auswirkungen der Klimakrise auch regional in Brandenburg oder der fortschreitende Artenverlust, ist heute viel mehr als damals ins öffentliche Bewusstsein gerückt. Immer mehr Menschen ist klargeworden, dass jetzt gehandelt werden muss, um kommenden Generationen keinen kranken Planeten zu hinterlassen. Ein Handlungsfeld ist, den uns überlassenen Schatz unserer alten Nutzpflanzen – im Wortsinn – lebendig zu bewahren. So bleibt es ein wesentliches Anliegen, neue Mitstreiterinnen und Mitstreiter zu gewinnen, die sich für den Erhalt alter Sorten engagieren.

Axel Vogel
Minister für Landwirtschaft, Umwelt
und Klimaschutz

Teil der regionalen Kulturgeschichte: Pflanzengenetisches Erbe

Pelzige Birnen und klitzekleine Äpfelchen, nicht süß, aber dafür steinhart: Wer sich die Wildformen der bekanntesten Kulturpflanzen ansieht, kann nachvollziehen, welch weiten Weg die Menschheit zurückgelegt hat, seitdem sesshaft gewordene Familien erstmals auf die Idee kamen, gezielt die besten Pflanzen zur Weitervermehrung auszuwählen. Beispielsweise hat der Ur-Kohl, eine unscheinbare, krautige Pflanze, die heute in Deutschland nur noch auf Helgoland wächst, mit dem, was die meisten unter Kohl verstehen - Rot-, Weiß- und Grünkohl, Rosenkohl oder auch Kohlrabi – schon optisch nicht viel zu tun.

Seit der neolithischen Revolution, als die Menschen zum Ackerbau und zur Viehzucht übergingen, hat sich die Anzahl der Kultursorten enorm erhöht. Die größte Sortenvielfalt existierte wohl um 1900. Jede Region hatte ihre ganz besonderen Nutzpflanzenarten und -sorten.

Seitdem geht die Vielfalt wieder zurück, auch wenn ein gut sortiertes Angebot im Lebensmittel-einzelhandel das Gegenteil suggeriert.

Wer die Obst- und Gemüseabteilung eines Supermarkts besucht, gewinnt oberflächlich betrachtet nicht den Eindruck, dass es an Vielfalt und Auswahl mangelt. Ganz im Gegenteil: Frische Ware zu allen Jahreszeiten, angeliefert aus der ganzen Welt, füllt die Regale.

Doch bei genauerem Hinsehen fehlt eines: eine wenigstens kleine Auswahl an Obst und Gemüse, nicht nur aus regionaler Produktion, sondern auch bestehend aus traditionellen Sorten, die speziell für die brandenburgischen – oder wenigstens die nordostdeutschen – Verhältnisse gezüchtet wurden. Immerhin stößt man zumindest auf den Wochenmärkten und in manchem Hofladen hin und wieder auf solch seltene Juwelen.

Nur wenige Apfelsorten beherrschen heute das Sortiment. Dramatisch ist der Rückgang bei den alten Birnensorten. Bei Gemüsesorten sieht es zum Teil nicht besser aus.

Aufschlussreich ist, in den Katalogen alter Saatgutgärtnereien zu blättern: Da wird schnell deutlich, welche Vielfalt an Nutzpflanzenarten und -sorten noch vor wenigen Generationen zur Verfügung stand.

Samenhandel war bis in die 1950er Jahre ein lukratives Geschäft. Ganze Dörfer wie das kleine Gönningen in Württemberg hatten sich auf den Handel mit der wertvollen Ware spezialisiert. Der rege Tauschverkehr machte vor nationalen Grenzen nicht halt, wie ein französisches Samentütchen mit dem Bild des Erfurter Zwerg-Blumenkohls beweist.



Wildkohl – Ursprung heutiger Kohlviefalt Foto: Friedhelm Köhler

Rote Rüben, Salatrüben, lange, verbesserte, schwarzrote, mit tiefdunkler, glänzender Belaubung.
10 St. 5 Pf., 100 St. 30 Pf., 1000 St. 2,50 M.

Rotkohl,

Rotkraut, gedeiht auf gutem, etwas feuchtem Boden am besten.

- **Berliner, mittelfrüher, dunkelroter.**
- **Erfurter, schwarzroter, frühester.**
- **Mohrenkopf**, vorzügliche Marktsorte.
- **Zittauer Riesen**, sehr grosse Köpfe.

Im Mistbeet gezogene Pflanzen:
10 St. 10 Pf., 100 St. 50 Pf., 1000 St. 4 M.
Freilandpflanzen von Mitte Mai ab:
10 St. 5 Pf., 100 St. 40 Pf., 1000 St. 3 M.

Für grössere Posten Preise auf Anfrage.

Salat, Kopfsalat, in folgenden bewährten Sorten: **Berliner Königskopf, Erf. Dickkopf, Graf Zeppelin, Maikönig, Mammut, Rudolfs Liebling** und andere mehr.

Für Liebhaber starkkrippiger, sogenannter **Krachsalate** führe ich folgende beste Sorten: **Goldkönig, Laibacher Eis, Riesen-Kristallkopf.**

Im Mistbeet gezogene Pflanzen:
10 St. 5 Pf., 100 St. 30 Pf., 1000 St. 2,50 M.
Freilandpflanzen von Mitte Mai ab:
10 St. 5 Pf., 100 St. 25 Pf., 1000 St. 2 M.

Sellerie.



Bleichsellerie. Bleichsellerie sollte mehr angebaut werden und die gebleichten saftigen Blattstiele, welche einen nussähnlichen Geschmack haben, sollten auf jeder besseren Tafel zu finden sein. Als beste Sorten empfehle ich:

welken englischen, und violetten dickrippigen,

einmal verpflanzte Pflanzen:
10 St. 10 Pf., 100 St. 80 Pf., 1000 St. 7 M.



Knollensellerie, in nachstehenden bewährtesten Sorten:

Apfelknollen, vorzüglich zu Salat.
Erfurter, grosser kurzlaubiger, sehr früh.
Hamburger Markt, feine weissfleischige Sorte
Prager Riesen, sehr grosse Knollen.

Einmal verpflanzte Pflanzen:
10 St. 10 Pf., 100 St. 80 Pf., 1000 St. 7 M.
Für grössere Posten Preis auf Anfrage.

Riesen-Alabaster, dieser neue Knollensellerie bildet ausserordentlich grosse glatte Knollen mit zart weissem, wollschmeckenden Fleisch.

Sehr zu empfehlen!
Einmal verpflanzte Pflanzen:
10 St. 20 Pf., 100 St. 1,80 M.

Schnittsellerie, violetengeliger, aromatischer, extra krauser, wird wie Petersilie benutzt.

Einmal verpflanzte Pflanzen:
10 St. 10 Pf., 100 St. 50 Pf.

Speise-Kürbisse.

Die Kürbisse verlangen sonnigen Standort und **durchaus feuchten, fetten Boden**. Sind diese Bedingungen nicht vorhanden, so mache man erst ein gehöriges Loch und bringe in dasselbe Dünger und eine 30 cm hohe Schicht guter, lockerer Erde. Sehr reichliche Bewässerung ist bei trockenem Wetter unbedingt erforderlich.

Coocelle von Belmonte, nicht rankend, Früchte sehr lang, weiss.

Coocelle von Tripolis, nicht rankend, mit länglichen, sehr fleischigen Früchten. Eine sehr geschätzte Sorte zum Einmachen.

Dauphiné, nicht rankend, gross, ovalrund.

Gelber genetzter Riesen-Melonen, bringt ausserordentlich grosse Früchte, rankt stark.

Grüner Riesen-Zentner, wie voriger, mit sehr feinem Fleisch, grünschallig.

Heart O'Gold, orangegelb, herzförmig, gerippt. Fleisch fest und von feinstem Geschmack.

Türkischer Honig, das Fruchtfleisch dieser Sorte ist mürbe und sehr süss. Die Früchte werden jung verspeist, erreichen aber bei völliger Reife ein Gewicht bis 25 Kilo. **Sehr gute Sorte!**

Junge Pflanzen in Töpfen gezogen:
1 St. 15 Pf., 10 St. 1,30 M., 100 St. 12 M.

Spinat, Neusseländer, den ganzen Sommer brauchbar, liefert ein sehr gesundes und bekömmliches Gemüse, **nur verpflanzt!**
10 St. 20 Pf., 100 St. 1,80 M.

Seite aus dem Katalog der Baumschule, Saatgut- und Jungpflanzenhandlung Heinrich Jungclaussen 1914: Im April 1884 ersteigerte Heinrich Jungclaussen in Frankfurt (Oder) die Baumschule von Theodor Holtz und wurde mit ihren Samenkulturen überregional bekannt. 1945 enteigneten die sowjetischen Besatzungsbehörden die Familie. Auf dem Gelände entstand zu DDR-Zeiten der Stadtteil Neuberesinchen. Das Arboretum blieb als städtische Grünfläche erhalten, ebenso die ehemalige Sämereienremise und das Kontorgebäude.
Grafik: Archiv Gudermann

Doch auch der Austausch von Saatgut über den Gartenzaun hinweg war noch ganz alltäglich. Nur so konnten sich jene regional angepassten Sorten ausbilden, die heute die großen pflanzengenetischen Schätze sind. Denn die alten Kulturpflanzensorten und -arten waren noch samenecht. Das heißt, sie geben ihre Eigenschaften unverändert an ihre Nachkommen weiter, ganz im Gegensatz zu den heutigen Hybrid-Sorten, F1-Sorten genannt: Bei ihnen handelt es sich in der Regel um Sorten mit prägnanten, positiven Eigenschaften, die aus gezielten Kreuzungen verschiedener Zuchtlinien hervorgegangen sind. Sät man jedoch ihre Samen im nächsten Jahr wieder aus, erhält man Pflanzen, deren Eigenschaften sich wieder in die der Elternpflanzen aufspalten. So erhält man zwar sehr ertragsstarke und krankheitsresistente Sorten, ist jedoch darauf angewiesen, jedes Jahr neues Saatgut zu kaufen. Ein großer Teil der gewerblich angebauten Kulturpflanzen sind mittlerweile derartige Hybridsorten. Bei Tomaten, Brokkoli und Rosenkohl waren es im Jahr 1995 80 Prozent, bei Mais sogar 90 Prozent. Selbst der Ökolandbau muss nach einer Untersuchung der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) darauf zurückgreifen, weil es für manche Kulturen, zum Beispiel Brokkoli oder Blumenkohl, kaum noch traditionelle Sorten gibt.

Viele dieser alten Gemüsesorten und -arten sind also von den ertragreichen Hybridsorten endgültig verdrängt worden und mit ihnen ein Stück Kultur-



Zwergblumenkohl-Sorte 'Erfurt' auf einem alten französischen Samentütchen: Der Erfurter Botaniker Christian Reichart (1685-1775) schrieb 1752, dass er Blumenkohl aus Zypern eingeführt und dann Selektionen durchgeführt habe. Die daraus produzierte Saatgutmenge wurde europaweit verkauft. Mitte des 19. Jahrhunderts gab es Selektionen wie den 'Haagschen Zwerg', aus dem später der 'Erfurter Zwerg' und Ende des 19. Jahrhunderts der 'Erfurter Langlaubige' gezogen wurde. Durch unermüdliches Züchten wurde die ursprünglich grüne Kohl-Blume strahlend weiß. Grafik: Archiv Gudermann



geschichte. Brandenburg macht da, trotz der vielen Initiativen, über die hier berichtet wird, leider keine Ausnahme. Selbst beim Spargel, auf den man so stolz ist, dass immer wieder vom Spargelland Brandenburg gesprochen und geschrieben wird, ging die Vielfalt der angebauten Spargelsorten zugunsten weniger leistungsstarker Varianten sehr stark zurück.

Umso wichtiger ist es, zu retten, was noch zu retten ist. Ursprünglich eine von wenigen Aktiven getragene Idee, ist der Anbau alter Sorten im Land Brandenburg mittlerweile so etabliert, dass – gerade im Bio-Bereich – Landwirte und Gärtner in ihren Betrieben alte Sorten anbauen und damit sogar wirtschaftlich arbeiten, selbst wenn diese oft geringere Erträge erzielen.

Wenn der Trend zu immer größerer Vielfalt geht, zu mehr Bio und mehr Produkten aus der Region, dann wächst auch der Markt für italienischen Palmkohl, blaue Kartoffeln und den norddeutschen Champagnerroggen.

Klein und sauer sind die Früchte des Kirsch-Apfels (Malus baccata). Der Laubbaum, auch als Beerenapfel bezeichnet, gehört zur Gattung der Äpfel (Malus) in der Familie der Rosengewächse (Rosaceae).

Foto: Rita Gudermann

Eine wesentliche Bedeutung der alten Sorten liegt ganz woanders: Sie sind ein genetisches Reservoir, um zum Beispiel trockenheitsresistente oder wärmeliebende Kulturpflanzen ausfindig zu machen. Wertvolle Eigenschaften alter Sorten können in Kultursorten eingekreuzt werden.

Bis auf einige spektakuläre Ausnahmen lassen sich Samen nicht über viele Jahre aufbewahren. Sie müssen immer wieder ausgesät werden. Allerdings reicht es nicht, nur die Samen einer beliebten Sorte zu sammeln und Jahr für Jahr wieder auszusäen. Um eine alte Kulturpflanze sortenrein zu erhalten, muss verhindert werden, dass Pollen einer anderen Sorte – etwa durch Bienen oder den Wind – auf die Blütennarbe derjenigen Pflanze gerät, deren Eigenschaften erhalten werden sollen. Wer alte Sorten erhalten will, sollte also nur eine Möhren- oder Salatsorte an einem Standort ziehen, damit das Saatgut nicht mit den Genen anderer vermischt wird.

Wichtig ist auch zu verhindern, dass Viruserkrankungen weitergetragen werden. Manchmal hilft es dann, Pflanzen im Labor aus gesunden Gewebebestandteilen in einer Petri-Schale heranzuziehen und zur Weitervermehrung zu verwenden.

*Pelzig und steinhart: Früchte der Ölweidenblättrigen Birne (*Pyrus elaeagnifolia*), einer Wildart der Kulturbirne*

Foto: Rita Gudermann

Und es gibt seit einiger Zeit Bemühungen, Saatgut von Wildpflanzen nicht nur generell, sondern lokalspezifisch zu erhalten. Schließlich haben sich die Pflanzen einer Art über Jahrtausende an ihren speziellen Standorten gehalten und weiterentwickelt. So bildeten sie Eigenschaften aus, die sie für das Überleben unter ihren jeweiligen Bedingungen – etwa trockenen oder feuchten, kargen oder nährstoffhaltigen Böden, lichten oder schat-



tigen, windigen oder windstillen Standorten – besonders geeignet machen.

Wer sich für den Erhalt alter Kulturpflanzen stark macht, hilft nicht zuletzt, dem weltweit zu beobachtenden Schwund bei Insekten, die auf Nutzpflanzen angewiesen sind und mit der Bestäubung für viele dieser Pflanzen das Überleben sichern, entgegenwirken. Je größer die Vielfalt an Pflanzen in den Gärten und auf den Äckern ist, desto mehr Lebensräume bieten sich für Insekten und andere kleine und große Lebewesen.

Weltweit wird ein großer Aufwand betrieben, um Saatgutsammlungen einzurichten. Ihr wichtigstes Ziel ist, Saatgut geordnet und sicher der Nachwelt zu überliefern. Es gibt etwa 1.400 Genbanken mit unterschiedlichen Sammlungs- und Forschungsschwerpunkten. Die größte und hoffentlich sicherste Genbank wurde 2006 in Svalbard auf der norwegischen Polarinsel Spitzbergen (Svalbard Global Seed Vault) eingerichtet, um im ewigen Eis Samenproben vieler Nutzpflanzen gegen Naturkatastrophen, klimatische Veränderungen, Terroranschläge und sogar Nuklearkriege zu sichern. Träger dieses Saatgut-Tresors ist der Welttreuhandfonds für Kulturpflanzenvielfalt (Global Crop Diversity Trust, GCDT). Was innen aussieht wie eine unspektakuläre Kühlhalle mit vielen kleinen Boxen in endlosen Regalreihen, enthält aktuell Proben des Saatguts von über einer Million

Kulturpflanzen aus der ganzen Welt - eine echte Schatzkammer. Im Endausbau sollen bis zu 4,5 Millionen Samenproben Platz finden. Eine Probe enthält 500 Samen. Das wären dann 2,25 Milliarden Samen. Bei minus 18,34 Grad Celsius in den Tresorräumen haben die Samenproben die besten Überlebenschancen und können, wenn sie anderenorts verloren gegangen sind, ausgesät und wiederbelebt werden. In Deutschland widmen sich sechs Genbanken dieser Aufgabe. Sie enthalten über 180.000 Pflanzenmuster. Das Nationale Inventar pflanzengenetischer Ressourcen bietet eine zentrale Recherchemöglichkeit über alte Bestände in deutschen Genbanken (<https://pgrdeu.genres.de/>). Die größte Saatgutsammlung auf deutschem Boden liegt in der Genbank des IPK. Hinter diesem in Züchterkreisen wohlbekannten Kürzel verbirgt sich das Leibniz-Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung in Gatersleben in Sachsen-Anhalt, das 1992 das pflanzengenetische Erbe des Zentralinstituts für Genetik und Kulturpflanzenforschung der DDR angetreten hat. Die Genbank gibt Kleinstmengen von Saat- und Pflanzgut ab, auch an Privatpersonen, gegen Übernahme der Bearbeitungskosten. Allerdings kommen Privatleute bei alten Kartoffelsorten nicht an In-vitro- oder Kryo-Material, also jenes, das mit viel Aufwand keimfrei und haltbar gemacht wurde. Einfacher ist es, Saatgut über eine der Saatgutinitiativen wie den uckermärkischen VERN e.V. zu beziehen.

Die Dahlemer Saatgutbank im Botanischen Garten in Berlin beherbergt eine Sammlung von Samen wildlebender Arten aus Brandenburg, die als Nutzpflanzen Verwendung finden oder die mit Nutzpflanzen verwandt sind. Sie wurde im Rahmen des Projekts „Genbank für Wildpflanzen für Ernährung und Landwirtschaft (Genbank WEL)“, an dem deutschlandweit mehrere Saatgutbanken beteiligt waren, aufgebaut. Wildpflanzen haben eine besondere Bedeutung für die Züchtung. Sind doch von den etwa 3.500 in Deutschland vorkommenden Wildpflanzenarten etwa tausend Verwandte von Nutzpflanzen. Insgesamt könnten sogar etwa 1.800 Arten für die Pflanzenzüchtung interessant sein. Anders als die züchterisch bereits intensiv bearbeiteten Nutzpflanzen zeigen Wildarten meistens eine hohe genetische Vielfalt, haben spezifische Inhaltsstoffe und Wachstumeigenschaften und können gegen Krankheitserreger resistent sein. Das alles sind gute Gründe, um nicht nur die alten Kultursorten zu erhalten, sondern auch die Wildpflanzen, aus denen sie entstanden oder mit denen sie verwandt sind.

Im großen Rahmen ist die Pflege und der Erhalt von Saatgutsammlungen eine Aufgabe, bei der Landwirtschaft, Gartenbau, Wissenschaft und Politik zusammenarbeiten müssen. Aber alle wissenschaftlichen und politischen Bemühungen um den Erhalt der alten Sorten und Arten sind vergebens, wenn sich nicht Bürgerinnen und Bürger finden,



*Botanischer Garten in Berlin: Die Dahlemer Saatgutbank als Teil der botanischen Sammlungen der Freien Universität ist für die Lagerung und Abgabe von Wildpflanzen Samen zuständig. Sie umfasst derzeit rund 13.000 Saatgut-Aufsammlungen. Viele davon stammen von seltenen und gefährdeten Arten. Geografische Schwerpunkte der Sammlung sind Deutschland, vor allem Nordost- und Mitteldeutschland sowie das östliche Mittelmeergebiet und der Kaukasus. Die Samen stehen für die Wissenschaft und Forschung sowie Artenschutzmaßnahmen zur Verfügung.
Foto: Rita Gudermann*

die sich aktiv an der Nutzung des Saatguts beteiligen.

Nicht nur durch die Übernahme von Patenschäften für alte Sorten und den Erhaltungsanbau im eigenen Garten, sondern auch mit Messer und Gabel kann man beitragen. Wer die Vielfalt der Aromen des kulinarischen Kulturguts kennt, ist sicher eher davon zu überzeugen, bereits beim Einkauf oder im Restaurant gezielt auf die alten Sorten zu achten.

Erhalten durch Aufessen – VERN e.V. in Greiffenberg

Einer der Pioniere beim Erhalt pflanzengenetischer Ressourcen in Brandenburg ist der Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen VERN e.V.

Mitglieder sind Privatpersonen, Landwirte, Gärtner und Institutionen. Was Anfang der 1990er Jahre noch auf milde Verwunderung stieß, nahm bald Fahrt auf: Die Zeit war reif, um die alten Nutzpflanzen stärker in den Blick zu nehmen. Eine gemeinsame Anstrengung von vielen Akteurinnen und Akteuren aus Verwaltung, Wissenschaft und Privatleuten war bis zur Vereinsgründung 1996 nötig, um eine Idee, entwickelt bei einem Treffen des mab-Nationalkomitees (UNESCO-Programm „Der Mensch und die Biosphäre“), des Informationszentrums Biologische Vielfalt (IBV) an der Zentralstelle für Agrardokumentation und -Information (ZADI), der Genbank des IPK Gatersleben und der Projektgruppe Großschutzgebiete in der damals noch eigenständigen Landesanstalt für Großschutzgebiete mit Sitz in Eberswalde zur Realität werden zu lassen. Greiffenberg gehört zum Gebiet von einem der drei Brandenburger Biosphärenreservate, dem Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin. Seit 2008 ist der VERN Träger der Regionalmarke Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin. Mit diesem Qualitätssiegel werden Produkte und Dienstleistungen aus der Schorfheide ausgezeichnet, die im Sinne von Regionalität, Qualität und Umweltschutz die Ziele des Schutzgebiets erfüllen.

Die Brandenburger Biosphärenreservate sollten, so das Anliegen des VERN e.V. schon bei seiner Gründung, beispielgebend bei der Wiedereinführung und Nutzung alter Kulturpflanzenarten und -sorten aktiv werden. Lokale pflanzengenetische Ressourcen sollten vor Ort auf hohem wissenschaftlichen Niveau erkundet und erhalten werden. Andererseits arbeitet das Netzwerk so bodenständig, dass gerade kleine Höfe und Gärtnereien sowie Privatleute sich bei der Vereins-



Logo des VERN e.V. am Vereinshaus in Greiffenberg
Foto: Rita Gudermann



Abgedeckte Gemüsepflanzen: So werden sie vor Fremdbestäubern geschützt. Foto: Rita Gudermann

arbeit und beim Anbau einbringen können. Eine wichtige Aufgabe des kleinen Vereins war und ist deshalb die Öffentlichkeitsarbeit.

Auf dem Gelände einer alten Gärtnerei in Greiffenberg bei Angermünde bezog der Verein sein Quartier. Dort ist er bis heute zu finden. Doch bevor es mit der Aussaat losgehen konnte, mussten zunächst die alten, zerstörten Gewächshäuser entsorgt und das alte Gärtnerhaus hergerichtet werden, damit vor allem die wertvollen Samen sicher aufbewahrt werden können. Hierbei halfen immer wieder Fördermittel aus dem Agrar- und Umweltministerium.

In enger Zusammenarbeit mit der Genbank des IPK wurden in den ersten Jahren schwerpunktmäßig im nordöstlichen Deutschland gesammelte Herkünfte sowie besonders geeignete, seltene und attraktive Sorten und Arten nach Greiffenberg gebracht. Damit wurde über mehrere Jahre der Grundstock für die beeindruckende Sortenvielfalt des VERN gelegt. Seither werden sie sortenrein auf den sandigen brandenburgischen Böden kultiviert, anschließend geerntet, getrocknet und in Samentütchen abgepackt.

Das Logo des Vereins, geschaffen von der Grafikerin Anneliese Ernst, stilisiert die Blüte der Feder-

nelke *Dianthus plumarius*. Diese Nelke schmückte wegen ihres feinen Dufts bereits die Gärten des französischen Sonnenkönigs Ludwig XIV. in Versailles. Als wiederentdeckte Zierpflanzenform des Barocks erhielt die kleine Blume 1998/1999 hohen Besuch von Mitarbeitern des Nationalen Naturkundemuseums aus Paris, die das Greiffenberger Saatgut zum Ausgangspunkt eigener Erhaltungsanstrengungen machen wollten.

Seit vielen Jahren bietet der VERN im Schau- und Vermehrungsgarten in Greiffenberg einen Grund-



kurs zur Saatgutvermehrung und zur erhaltungszüchterischen Bearbeitung traditioneller Nutzpflanzen im Garten.

Mit Vorträgen, Kartoffel- und Tomatentagen, Saatgut- und Anbaukursen, der Präsenz auf Veranstaltungen wie der Brandenburgischen Landwirtschaftsausstellung BraLa im havelländischen Paaren/Glien, im Forstbotanischen Garten in Eberswalde, während der Internationalen Grünen Woche am Berliner Funkturm oder auf der Domäne Dahlem ist der kleine, rührige Verein nicht mehr wegzudenken. Mittlerweile ist er bundesweit bekannt und anerkannt.

Besonders beliebt sind Sorten, deren Namen einen regionalen Bezug erkennen lassen, also etwa der 'Berliner Aal', eine dicke grüne Freilandgurke, oder eine Buschbohne mit gelben Hülsen namens 'Berliner Markthallen', die 'Dresdener Plattrunde Zwiebel', auch die 'Alte weiße Cottbusser Buschbohne' oder die Wirsingsorte 'Grüner von Markee'. Eine spezielle Ehre erfuhr die 'Bautzener Kastengurke', als sie im Juli 2020 in die „Arche des Geschmacks“ der Slow Food Stiftung für Biodiversität aufgenommen wurde und damit höchste kulinarische Weihen erhielt (www.slowfood.de/was-wir-tun/arche_des_geschmacks).

*Ernte von Samen der Gewürztagetes
Foto: Rita Gudermann*

Doch von der Abgabe der Samentütchen allein könnte der Verein seine vielfältigen Tätigkeiten nicht finanzieren. Immer wieder müssen Gelder beantragt werden, um Personal anzustellen, Gerätschaften anzuschaffen oder Gebäude zu erhalten.

Inzwischen absolvierten viele enthusiastische – vor allem junge – Leute auf dem Vereinsgelände Praktika, ein freiwilliges ökologisches Jahr oder Seminare. Als bundesweit wohl einzige Einrichtung verbindet der VERN rund 100 Landwirtinnen und Landwirte in einer gemeinsamen Sortenerhaltungsarbeit. Ohne Unterstützer, die das Saatgut anbauen, könnte die Idee nicht überleben.

1.200 Gemüse- und Nutzpflanzenherkünfte, darunter 650 Getreidesorten, bearbeitet der VERN. Ein besonderer Schwerpunkt liegt bei den alten Getreidesorten, worüber im Folgekapitel ausführlicher berichtet wird.

Ein weiterer Schwerpunkt ist die Erhaltung der Salatvielfalt. Zu einer Zeit, in der es im Lebensmitteleinzelhandel fast ausschließlich Kopf- und Eisbergsalat zu kaufen gibt, engagiert sich der VERN bei der Vermehrung fast vergessener alter Salatsorten, zum Beispiel 'Goldforelle' und 'Bunte Forelle' als Sorten mit besonders zartem Blatt und

*Frischer geht es nicht: Salatkopf direkt aus eigenem Anbau
Foto: Rita Gudermann*





Frisch gesammelter Tomatensamen Foto: landsorten.de

attraktiver Blattsprekelung oder der Sorte 'Romaine Red Cos' als rötlichem Salat mit aromatisch zartem Blatt.

Auch alte Zierpflanzen sind ein wichtiger Bestandteil der Erhaltungsarbeit: Stauden-Lein, Goldlack, Sibirisches Herzgepann oder die Gewürztagetes und andere Arten alter Bauergärten. Seitdem der Verlust der Bestäuber in das Bewusstsein der Öffentlichkeit gedrungen ist, werden auch die Bienenweidemischungen des VERN zunehmend geschätzt.

Einen vorläufigen Höhepunkt erreichten die Vereinsaktivitäten im Jahr 2021, als auf dem Gelände ein saniertes denkmalgeschütztes Fachwerkhaus mit einer ortstypischen „Schwarzen Küche“, einer Seminarküche und Seminarraum als Bildungszentrum „Kulturpflanzen und Vielfalt“ eröffnet werden konnte. Es wird nun für viele Jahre den Initiativen für die Weitergabe des Wissens rund um die Erhaltung und Nutzung alter Kulturpflanzen Raum geben. Auch dieses Projekt wäre nicht möglich gewesen ohne den Einsatz von LEADER-Fördermitteln aus dem Landesprogramm zur Förderung der ländlichen Entwicklung sowie dank der Unterstüt-



Kein Bildfehler: Das Vlies über den Radieschenblüten verhindert eine unkontrollierte Bestäubung.

Foto: Rita Gudermann

Immer wieder gibt es Aktivitäten, die alten Sorten zur Grundlage neuer Geschäftsideen zu machen. Dies betrifft zum Beispiel den Norddeutschen Champagnerroggen, dessen schöner Name sehr dazu geeignet ist, das Sortiment lokaler Bäckereien zu erweitern und der inzwischen auch bundesweit Interesse findet.

Stets werden die Bemühungen um den Anbau mit wissenschaftlicher Expertise und intensiver Netzwerkarbeit begleitet. So ist der Schau- und Vermehrungsgarten in Greiffenberg Teil einer Kooperation von über 20 Schaugärten in Berlin und Brandenburg.

zung von Mitgliedern und Freunden des Vereins. Öffentlichkeitswirksam veranstaltete der VERN in der Bauphase einen Kurs im Lehmbau. Die Teilnehmer traten zum Lehmstampfen an. Natürlich kamen beim Bau alte Sorten zum Einsatz: Für die Wickelstaken in den Gefachen des Fachwerks wurde das lange Stroh alter Roggensorten genutzt.

Damit steht nicht nur die Schaugärtnerie, sondern auch ein angemessenes Gebäude für Veranstaltungen zur Verfügung, die – vor allem an den Thementagen – Besucherinnen und Besucher aus nah und fern anziehen.

Das Motto des VERN e.V. lautet: „Erhalten durch Aufessen!“ Mittlerweile ist das Saatgut des VERN in ausgewählten Filialen der Handelskette Bio-Company als Raritätensortiment für Hausgärten und zur Selbstversorgung erhältlich. Außerdem haben einige Gastronomen die alten Gemüsesorten mit ihren interessanten Namen und speziellen Aromen entdeckt.

Das „Compendium“, der prall gefüllte Saatgutkatalog des VERN, erscheint seit 2001. Stark nachgefragte Arten sind Tomaten ('Blondköpfchen',



Hier ist der VERN zuhause: Lehm-Fachwerkhaus in der Burgstraße 21 im uckermärkischen Greiffenberg Foto: Rita Gudermann



Saatgut-Katalog des VERN

'Gott der Liebe', 'Gärtners Freude' ('Gardeners delight'), 'Black Plum', 'Rote Murre') und Kartoffeln mit Sorten wie 'Blaue Schweden', 'Bamberger Hörnchen' und 'Rosa Tannenzapfen'. Und auch Bohnen wie 'Quedlinburger Speck', 'Berliner Markthallen' und 'Oeringer Gold' zählen zu den Bestsellern. Von den Rote-Beete-Sorten erfreuen sich 'Märner Halanga' und 'Carotine' der größten Beliebtheit, von den Möhren die Sorte 'Stratova'.

All jenen, denen von den älteren, regionalen Tomatensorten nur 'Harzfeuer' bekannt ist, sei gesagt: Allein die Vielfalt, die der VERN bei dieser Gemüsesorte vorhält, ist beeindruckend. 200 Tomaten- und Paprikasorten hat der Verein im Angebot. Die hier noch nicht erwähnte Tomatensorte 'Weiße Schönheit' besticht durch ihr mildes Aroma. Sie schmeckt, in Scheiben geschnitten, mit Öl und Schafskäse belegt. Ein eher unbekanntes Kraut ist die Gewürztagetes (*Tagetes tenuifolia*): Sie hat ein fruchtiges Aroma, das sich gut für Salat und Süßspeisen nutzen lässt. Einfach die Blüten und Blätter abzupfen und – sparsam – verwenden!

Wer es deftiger mag, greift vielleicht auf die alten mehligten Kartoffelsorten 'Adretta' und 'Blauer Schwede' für Pürees zurück: Bei letzterer kommt zum guten Geschmack das auffällige Lila hinzu, was besonders Kinder begeistern kann. Schließ-

lich soll auf den 'Müncheberger Ölkürbis' hingewiesen werden, der neben dem Kürbisfleisch für Suppen und Gnocchi schmackhafte Samen zum Knabbern oder Rösten liefert.

Dies soll nur eine Auswahl und Anregung sein, um mit dem „Compendium“ auf kulinarische Entdeckungsreisen zu gehen.

VERN e.V.

Burgstraße 20
16278 Angermünde/OT Greiffenberg
Telefon: 033334 70232
E-Mail: info@vern.de
<https://vern.de>

Sommeröffnungszeiten Schaugarten

Mai-September: Mo – Sa 10 – 16 Uhr
Winteröffnungszeiten Schaugarten
Oktober-April: Mo – Fr 10 – 15 Uhr
Der Eintritt ist frei. Auf Anfrage sind Führungen im Schaugarten möglich.

Das Compendium, den Saatgutkatalog des VERN, gibt es auch online unter: <https://vern-ev.de/katalog/>

Alte Sorten für das Brot der Zukunft

Bei sengender Sommerhitze die Getreideversuchsfelder im uckermärkischen Wilmersdorf besuchen: Wer Rudi Vögel bei den Versuchsfeldern zuhört, muss Zeit mitbringen. Als Vorstand des VERN e.V. weiß er viel über alte Nutzpflanzen. Kaum jemand in Brandenburg kennt so viele „Pflanzengeschichten“ wie er. Wer ihm an diesem heißen Tag folgt, stellt allein schon damit deutlich seine Sympathie für eine Brandenburger Initiative unter Beweis, die sich für alte Getreidesorten stark macht.

Angesichts der Zunahme von extremen Wetterlagen als Folge des Klimawandels zeigt sich auf dem Acker deutlich, welche Eigenschaften Brandenburger Getreide zukünftig besitzen muss. Starke Temperaturschwankungen, trockene, ausgelaugte Böden überleben moderne Weizensorten nur mit synthetischen Dünger- und Pestizidgaben. Sie strapazieren die Böden dadurch noch mehr.

Weltweit gehen jährlich 24 Milliarden Tonnen Boden durch Erosion verloren. Gerade auch in Brandenburg sind Böden durch Wind und Wasser besonders gefährdet. Nicht ohne Grund wird immer wieder von der „Märkische Streusandbüchse“ gesprochen.

Der Anbau von Pflanzen, die mit schwierigen Witterungsbedingungen zurechtkommen und möglichst lange den Boden bedecken, trägt dazu bei, den Verlust der wertvollen Krume zu begrenzen.



Versuchsfelder beim Gut Wilmersdorf: Der Bioland-Ackerbaubetrieb bewirtschaftet seit 1996 1.100 Hektar im UNESCO-Biosphärenreservat Schorfheide-Chorin. Foto: Rita Gudermann

Zwar sind in der EU-Förderung für Landwirte Fruchtfolgen vorgeschrieben. Das verhindert aber nicht, dass in manchen Betrieben für Biogasanlagen jahrelang Mais auf Mais angebaut wird, der erst im Mai so viel Grün entwickelt, dass das empfindliche Bodenleben durch die Pflanzen beschattet und feucht gehalten wird. Die Initiative landsorten.de, das Getreidenetzwerk des VERN e.V., ist deshalb angetreten, um wieder für mehr Vielfalt

von Weizen-, Roggen-, Gerste- und Hafersorten zu sorgen, die es auch in Brandenburg bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts noch gab.

Doch was kann die kleine Initiative, die sich auf dem Gut Wilmersdorf etabliert hat, dazu beitragen? Seit 2000 bietet das Land Brandenburg ein Anbauförderprogramm für alte Kultursorten an (KULAP). Seit 2015 gibt es jeweils im Herbst über die Landesgrenzen hinweg ein Arbeitstreffen zu alten Getreidearten und -sorten. Ziel des Programms ist die Erhaltung historischer und speziell angepasster Land- und Zuchtsorten als pflanzen-genetische Ressourcen und Beitrag zur Biodiversität und damit die Unterstützung der Betriebe, die die alten Sorten anbauen, in Form von Vernetzungstreffen, Beratung und Betreuung bei der Produktentwicklung. Entstanden ist ein Netzwerk von Landwirten, das inzwischen auf mehreren hundert Hektar Fläche in Brandenburg, Sachsen und anderen Bundesländern wieder alte Getreidearten und -sorten anbaut.

Vom Schreibtisch aufs Feld: Rudi Vögel, hauptberuflich im Landesamt für Umwelt tätig, engagiert sich seit vielen Jahren im Ehrenamt als Vorstand im VERN e.V. besonders für alte Getreidesorten.

Foto: Rita Gudermann



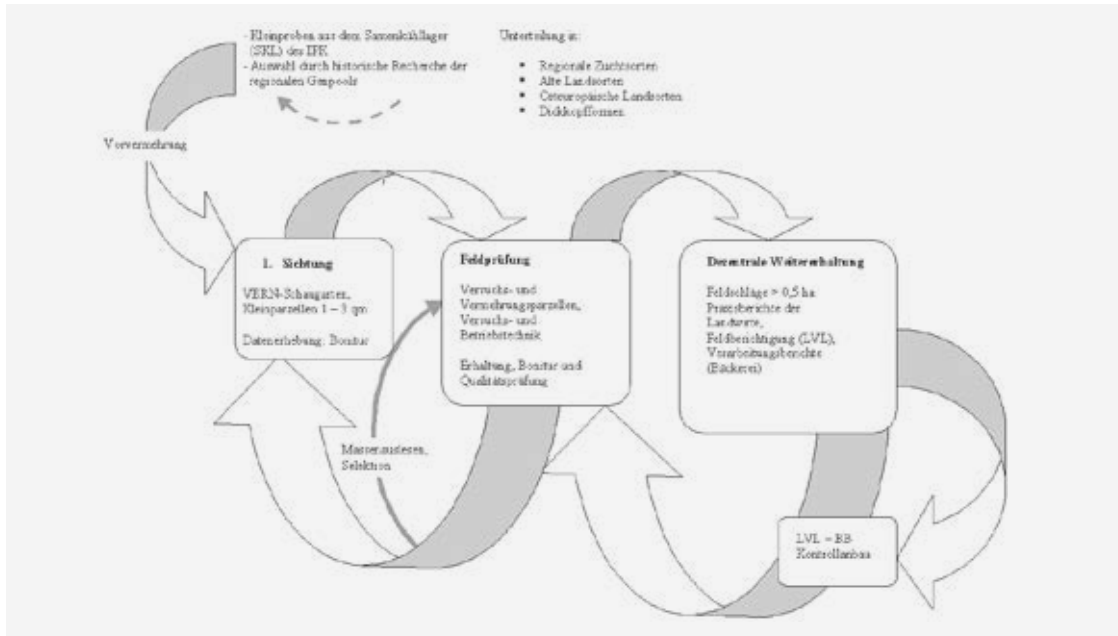


Insbesondere die Auswahl an Hirsesorten ist beträchtlich und reicht von Tef, der alten äthiopischen Getreideart, über die Besenhirse bis zur Kolben- und Fingerhirse. Aus rechtlichen Gründen wird das Saatgut mancher der alten Sorten nicht verkauft, sondern nur vereinsintern abgegeben beziehungsweise getauscht. Im Brandenburger Kulturlandschaftsprogramm (KULAP) werden aktuell etwa 30 Landwirtschaftsbetriebe mit 327 Hektar Fläche und 14 Frucht(unter)arten gefördert. Der tatsächliche Anbauumfang ist höher. 26 alte, nicht nur für Brandenburg interessante Getreidesorten werden auf diese Art bewahrt.

Noch sind die Anbaumengen von Norddeutschem Champagnerroggen, Dickkopfweizen, Märkischem Landweizen, Banater Grannenweizen, Sächsischem und Lüneburger Landweizen, Tatarischem Fahnenhafer oder Imperialgerste gering. Dennoch sind sie schon jetzt ein Schatz, der nur auf den ersten Blick etwas unscheinbar wirkt.

Eine wichtige Rolle bei der Wiedereinbürgerung der alten Getreidesorten kommt wie erwähnt dem VERN in nahegelegenen Greiffenberg zu: Mitglieder recherchieren vielversprechende Sorten und besorgen Kleinproben aus der Genbank. Diese müssen zunächst weitervermehrt werden. In kleinen Beeten wird die Anbaumenge im Greiffenberg

*Seltener Anblick auf deutschen Feldern: Sorghum-Hirse
Foto: Rita Gudermann*



Rekultivierung in drei Schritten Grafik: Rudi Vögel

ger Garten zunächst soweit gesteigert, dass ein Sichtungsanbau in Kleinparzellen von ein bis drei Quadratmetern Fläche erfolgen kann. In der Regel gibt der VERN 30 bis 50 Gramm Samen einer Erhaltungsorte ab. Das ergibt bereits so viel Saatgut und Daten, dass darüber entschieden werden kann, welche Sorten sich für den weiteren Anbau lohnen.

Erst danach kommt das Saatgut auf ein Feld: Gemeinsam mit der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde und dem Bioland-Betrieb Gut Wilmersdorf werden auf der Lehr- und Forschungsstation (LFS) Exakt- und Praxisversuche, Demonstrationsvorhaben zur Anbauverfahrensentwicklung sowie Sortenvermehrungen vom VERN e.V. durchgeführt. In Zusammenarbeit mit

Landwirtschaftsbetrieben und zum Teil auch in Kooperation mit Landesversuchsanstalten wird das Getreide mehrere Jahre in Folge angebaut, um weitere Bonituren und Ergebnisse zur Anbaueignung, zum Ertrag und zu Qualitätseigenschaften zu erhalten.

Erst in einem dritten Schritt gelangen die alten Sorten zu anderen Landwirten, die das Getreide auf Feldschlägen anbauen, die größer als ein halber Hektar sind. Das sind dann immer noch geradezu verschwindend kleine Flächen. Wirtschaftlich wird der Anbau alter Getreidesorten erst, wenn er auf größeren Arealen und mit modernen Methoden erfolgen kann. Aber die Erfahrungen der Landwirtschaftsbetriebe und Bäckereien in dieser Pilotphase werden dokumentiert und ausgewertet. Regelmäßig finden Feldbesuche der für die Saatgutankennung zuständigen Landesbehörde statt.

Während von einer modernen Hochleistungssorte auf einem Weizenfeld fast 80 Dezitonnen Weizen pro Hektar geerntet werden können, bringen es die alten Sorten häufig nur auf etwa 40 Prozent davon. Dennoch ist das Interesse von Seiten der Landwirtschaft groß.

Denn mit den lokalen Sorten werden regionale Back-, Brau- und andere Kulturtraditionen wiederbelebt: Die alten Getreidesorten mit ihren eigenen Back- und Geschmackseigenschaften sind



*Frisch und urig: Brötchen aus dem Mehl des Champagnerroggens
Foto: Rudi Vögel*

die Basis für Backwaren sowohl in konventioneller als auch in Bio-Qualität, deren Zutaten, vor allem die Mehle, aus Brandenburg stammen. Einige noch handwerklich arbeitende Bäckereibetriebe im Land haben den Trend erkannt und sorgen seit Jahren dafür, dass das Angebot und damit die Nachfrage wächst.

Der Markterfolg – gerade bei einem Nischenprodukt – steht und fällt mit der guten Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaftsbetrieben, Mühlen und Bäckereien in einer Region. Neben der Herstellung von Brot und anderen Backwaren dient Getreide seit jeher auch zur Vermälzung, zur Fermentation für Bier und Spirituosen. Deshalb nimmt das Engagement der Brauereien und Spirituosenhersteller zu. Und mit der Verbreitung von Frühstücksmüslis und Getreide-Burgern wird auch die Produktion von Flocken, Graupen oder Chips aus alten Sorten interessant. Neu ist die Verarbeitung von Getreide zu Milchalternativen (Haferdrink) oder zum Brottrunk „Rejuvelac“.

Eine Besonderheit der alten Getreidesorten ist, dass sie zumeist mehr Stroh als heutige Sorten ergeben. Weil Brandenburg insgesamt zu den tierärmeren Bundesländern gehört und in vielen

Norddeutscher Champagnerroggen

Foto: Rudi Vögel



Alte Marke: Champagnerroggen, Grafik: Archiv Gudermann





*Ernte von Petkuser Kurzstroh auf der Domäne Dahlem 2018
Foto: Astrid Masson*

konventionellen Betrieben Nutztiere nur noch auf Spaltenböden gehalten werden, bleibt Stroh über. Manchmal wird das oft sehr lange Stroh der alten Sorten phantasievoll zur Deckung von Dächern und zum Flechten von Bienenkörben genutzt.

Handel, Gastronomie und Großabnehmer können wesentlich dazu beitragen, alte Getreidesorten in der Region zu erhalten. So kann man in einigen Brandenburger Bäckereien und auf Märkten wieder Brot kaufen, das mit Champagnerroggen gebacken wurde. Der kommt hier zwar nicht aus der Champagne, sondern aus Brandenburg und Nord-

deutschland und verringert damit die Kosten und die Folgen langer Transportwege. Vielleicht hat ja auch der märkische Dickkopfweizen eine große Zukunft vor sich? Manchmal braucht es einen Dickkopf, um etwas Gutes in die Welt zu setzen ...

Getreidenetzwerk des VERN e.V.:

<https://landsorten.de/>

Mehl, Wasser, Salz und Zeit: Bäcker Wieses Geheimrezept für gutes Brot

„Mehl, Wasser, Salz und Zeit.“ - das ist das Motto von Björn Wiese, Bäckermeister in Eberswalde, wenn er nach seinen Rezepten gefragt wird. Mit dem richtigen Mehl, meint er, ist die Herstellung einfach. Die puren Rohstoffe und viel Zeit. Mehr braucht es nicht. Doch natürlich braucht es auch viel Erfahrung und Professionalität, um aus guten Rohstoffen ein gutes Brot zu backen. Über beides verfügt der umtriebige Eberswalder. Seit er selbstständig ist, hat Wiese immer nach eigenen Wegen gesucht, um seiner Kundschaft etwas Besonderes

bieten zu können. Seit einem Besuch im Arbeitskreis der Biobäckereien heißt handwerkliche Qualität für ihn vor allem die Verwendung von naturnahen Rohstoffen.

Großen Wert legt der Bäcker auf die Sauerteigführung, die über Qualität und Geschmack des damit gebackenen Brotes entscheidet. Das Ergebnis ist ein echtes Handwerksbrot, wie er es selbst nennt. Dafür verwendet er nur sortenreine Mehle und Schrote, wie sie von der Mühle kommen.



Der Eberswalder Björn Wiese (rechts) mit dem Landwirt Johannes Bexten und sein uckermärkisches Roggenprojekt: „Gutes Brot braucht gute Zutaten. Zutaten sind für uns gut, wenn sie eine erstklassige natürliche Qualität haben. Und wenn sie möglichst in der Nähe wachsen – am besten in Brandenburg. Deshalb ist Roggenmehl unsere erste Wahl. Lichtkornroggen und Champagnerroggen gedeihen hervorragend im Brandenburger Sand. Sie haben einen starken Eigengeschmack und geben unseren Broten ihren typischen Charakter.“ Foto: Christian Hering



Hier tritt der Meister noch selbst in die Pedalen: Björn Wiese beim Ausliefern seiner Backwaren Foto: Christian Hering

Exotische Zutaten wie Chiasamen, Quinoa und Amaranth sucht man bei ihm vergebens. Dafür kann man zum Beispiel Brot aus dem Norddeutschen Champagnerroggen kaufen. „Im Bäckerhandwerk gibt es heute so viel scheinbare Vielfalt“, sagt Wiese: „Das Mehl wird immer heller, aber dann wird viel Gedöns hinein getan“, also Quell- oder andere Hilfsstoffe oder Malz für eine appetitliche, braune Farbe. Was er backen möchte, sind bodenständige, einfache Produkte.

Am liebsten würde er, wie bei einer Weinverkostung, seinen Kunden die verschiedenen Getreidesorten und ihre besonderen Eigenschaften erklären. Doch dafür fehlt ihm oftmals die Zeit. Einmal im Jahr trifft er sich mit anderen Enthusiasten der alten Getreidesorten beim VERN. Das hilft, um über die neuesten Entwicklungen auf dem Laufenden zu bleiben und Tipps zu Backeigenschaften oder Vermarktung zu erhalten.

Vor rund 20 Jahren stieß der Bäckermeister zum ersten Mal auf den VERN. Nur eine halbe Stunde Fahrzeit von Eberswalde entfernt lernte er alte Getreidesorten kennen und schätzen. Er experimentierte mit dem Champagner- und dem Marienroggen und stellte fest, dass sortenrein verbackenes Mehl wirklich anders – nämlich besser - schmeckt. Der Geschmack ist sein Zugang zu den alten Sorten geblieben. Der Norddeutsche Champagnerroggen, die alte Sorte aus der Champagne

in Frankreich, ist eher kräftiger im Geschmack. In der Bäckerei Wiese wird ein Kastenbrot daraus gebacken. Mitte des 19. Jahrhunderts führte Adolf Jäger aus Könkendorf in der Prignitz französischen Champagnerroggen nach Deutschland ein und entwickelte in Auslesezüchtung den norddeutschen Champagnerroggen, der vor allem in Ostdeutschland verbreitet war und in der DDR noch bis in die 1960er Jahre angebaut wurde. Es ist eine hochwüchsige Roggensorte, gut angepasst an die leichten Böden in Brandenburg, mit ausgezeichneter Backqualität. Er gilt als sehr winter- und lagerfest. Das Korn ist meist von gelbgrüner Farbe und durch seine frühe Reifung recht anspruchslos und verträglich gegenüber Trockenheit.

Björn Wiese bezieht sein Mehl von der Rolle-Mühle im sächsischen Grünhainichen, die ihr Getreide wiederum aus dem südlichen Brandenburg und Nordsachsen erhält. Nicht immer ist es einfach, Mühlen zu finden, die bereit sind, die geringen Mengen der alten Getreidesorten zu verarbeiten. Längst sind die Zeiten, in denen jedes Dorf seine eigene Mühle hatte, Vergangenheit.

Mittlerweile startete Wiese ein eigenes Roggenprojekt in der Uckermark mit dem Lichtkornroggen, einer neueren Züchtung aus der bio-dynamischen Landwirtschaft mit einem sehr milden Geschmack. Dass er damit auch an die eigenen Familienwurzeln anknüpft, ist ihm wichtig. Schließlich war sein

Großvater Heinrich Wiese als junger Mann nach dem Ersten Weltkrieg aus der Provinz Posen als Siedler in die Uckermark gekommen und hatte dort einen kleinen Landwirtschaftsbetrieb aufgebaut, den er 1960 in die damals neu gegründete Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaft (LPG) einbringen musste. Sohn Heinz-Dieter wurde Bäcker – wie eben auch Björn Wiese, der in den Nachwendejahren sein Handwerk von Grund auf gelernt hat und vor 25 Jahren seinen Meister machte. Seit 1998 hatte er seinen eigenen Laden. Seine Schwester Birte ist Konditormeisterin.

Wiese sieht kein Problem darin, alte und neue Züchtungen nebeneinander zu verwenden, denn eine Konkurrenz zwischen dem Erhalt der alten und der Zucht von neuen Sorten muss es nicht geben. Beide haben ihre Berechtigung, so sieht es Bäcker Wiese.

Wiese Backwaren GbR

Friedrich-Ebert-Straße 13
16225 Eberswalde
Telefon: 03334 38966280
E-Mail: info@wiese-brot.de
<https://wiese-brot.de>

Links

Champagnerroggen
<https://landsorten.de/sorten/roggen/norddeutscher-champagnerroggen/> <https://www.baekerei-spiegelhauer.de/Champagnerroggen>

Lichtkornroggen
<http://biosorten.de/wiki/Lichtkornroggen>
<https://www.cultivari.de/sorten/lichtkornroggen/>

Durchstarten mit viel Frauenpower: Milchersatz aus alten Getreidesorten



Das Team von Kornwerk Foto: Sascha Hilgers

Manche Menschen müssen, manche wollen auf Milchprodukte verzichten, etwa weil sie sich laktosefrei oder ganz und gar vegan ernähren wollen. Und es werden immer mehr. Inzwischen ist der Markt für milchähnliche Getränke aus Pflanzen so groß geworden, dass die Anbieter kaum mit der Produktion hinterherkommen.

Einer der Betriebe, die sich bemühen, den wachsenden Bedarf zu decken, ist das Berliner Un-

ternehmen Kornwerk. Die drei Geschäftsführerinnen Marlene Bruce, Miriam Boyer und Swenja Rosenwinkel haben sich in diesem Marktsortiment selbstständig gemacht und greifen für die Herstellung auf alte Getreidesorten zurück: „Mit Kornwerk haben wir eine Firma gegründet, die die Sortenvielfalt von Getreide wieder zurückbringen will, denn wo früher jeder Hof seine eigene Sorte hatte, gibt es heute nur noch eine Handvoll.“

Nicht ganz einfach war es für das im Januar 2021 mit Eigenkapital gegründete Startup-Unternehmen, größere Mengen der alten Getreidesorten für ihre Produktion zu erhalten. Gut, dass hier auch wieder der VERN e.V. helfen konnte, der zum Netzwerk von Kornwerk gehört. Mittlerweile arbeiten sie eng mit den Bauern zusammen. Kornwerk bezieht sein Getreide ausschließlich von kleinen Biobetrieben aus der Region Berlin-Brandenburg. Produziert wird in Neubrandenburg und verkauft wird auf regionaler Ebene in Berlin, Hamburg und im Umland.

Im Angebot sind Haferdrink und Schokodrink. Milch dürfen die Getränke aus wettbewerbsrechtlichen Gründen nicht heißen. Man könnte sie aber glatt mit Milch und Kakao verwechseln.

Aber wie macht man „Milch“ aus Getreide? Haferkörner werden von den Spelzen befreit und gemahlen. Zusammen mit Wasser werden sie anschließend fermentiert, dann homogenisiert und gefiltert. Milchähnlich wird das Getränk erst, wenn die wässrige Flüssigkeit mit Pflanzenöl emulgiert wird.

Das Projekt ist dem Prinzip der „Solidarischen Landwirtschaft“ verpflichtet, auch als Solawi bekannt. „Wir unterstützen die kleinbäuerliche, ökologische Arbeitsweise, die die Biodiversität aufrechterhält. Für das von Kornwerk verwendete lokale Getreide zahlen wir einen gerechten Preis. Ebenfalls unter-

stützen wir Organisationen, die sich für den Erhalt von alten Getreidesorten und die Ernährungssouveränität einsetzen.“

Auf seinem Hof, der Kranichsberger Agrargesellschaft mbH in Kagel (Landkreis Oder-Spree), baut Bio-Landwirt Carlo Horn den Hafer für die veganen Drinks des Berliner Start-ups Kornwerk an. Bei den Partnerschaften geht es um Augenhöhe: Den Produzenten wird garantiert, dass ihre Rohstoffe auch abgenommen werden. Sie werden sogar ertragsunabhängig im Voraus bezahlt. Dadurch schaffen die drei „Kornwerkerinnen“ eine solidarische Zusammenarbeit, in denen die Risiken von Ernteaussfällen mit den Landwirtinnen und Landwirten geteilt werden.

Nicht nur Anbau und Produktion sollen nachhaltig sein, auch die Verpackung der Drinks ist es, denn sie kommen selbstverständlich in Mehrwegflaschen daher.



Foto: Kornwerk

Kornwerk ist Mitglied in der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V. (FÖL). Der Verein unterstützt den ökologischen Landbau mit Projekten und Informationen, wirkt als Vermarktungsplattform und stärkt die Vernetzung zwischen Brandenburg und Berlin. Im Januar 2022 konnte Brandenburgs Agrar- und Umweltminister Axel Vogel die Kranichsberger Agrargesellschaft mbH und Kornwerk für die regionale Biodiversität GmbH mit dem pro-agro-Marketingpreis auszeichnen.



*Bald so gut wie eine Kuh? Westfinnischer Schwarzhafer
Foto: Rita Gudermann*

► *Tipp: Haferdrink selber machen*

Ganze Haferkörner oder Haferflocken mit Wasser vermischen und am besten über Nacht mehrere Stunden einweichen lassen, anschließend pürieren und durch ein Sehtuch gießen, damit die festen Bestandteile herausgefiltert werden. Fertig ist eine einfache „Hafermilch“, die im Müsli oder Kaffee verwendet werden kann.

Kornwerk für die regionale Biodiversität GmbH

Geschäftsführung: Marlene Bruce, Miriam Boyer und Swenja Rosenwinkel
Volkmarstraße 1-7
C/O soulbottles
12099 Berlin
Telefon: 0176 70653715 (Swenja Rosenwinkel)
E-Mail: info@kornwerk.com
<https://www.kornwerk.com>

Kranichsberger Agrargesellschaft mbH

Geschäftsführung: Carlo Horn
15537 Grünheide OT Kagel
Am Winkel 17A
Telefon: 033434 80770

Hochprozentig regional – Grumsiner Brennerei

Auf einem alten Vierseitenhof mit großem Getreidelager hat Thomas Blätterlein die Grumsiner Brennerei gegründet – ein beeindruckendes Beispiel dafür, welche Fülle an verschiedenen Produkten aus der ursprünglichen Vielfalt alter Getreidesorten geschöpft werden kann. Seit 2015 werden hier, wo die Landkreise Uckermark und Barnim aneinandergrenzen, Whisky, Gin, Korn, Obstler und auch Liköre aus Brandenburger Zutaten hergestellt. Namensgebend für das Unterneh-

men waren der Ort Grumsin und der Grumsiner Forst, ein Teil des Biosphärenreservats Schorfheide-Chorin und wegen der alten Buchenbestände geschütztes UNESCO-Weltnaturerbe.

Seine Wurzeln hat Thomas Blätterlein in Dresden. Nachdem er beruflich in die Gegend kam, war er so begeistert von der Schönheit und Vielfalt der Landschaft, dass er beschloss zu bleiben.

Sich selbst bezeichnet Thomas Blätterlein als großen Fan von Regionalität: „Wenn es mal arg kommt, dann müssen wir regional agieren können.“ Deshalb wollte er vor Ort etwas aufbauen. Noch im 19. Jahrhundert gab es viele Gutsbrennereien in der Gegend. Dieses ursprünglich in vielen Dörfern beheimatete alte Handwerk wollte er wiederbeleben. Der Rohstoff dafür sollte direkt aus der Region kommen – Wildobst, Streuobst und alte, ursprüngliche Getreidesorten mit einem Bezug zur Landschaft. Thomas Blätterlein ist schon lange überzeugt: In den alten Sorten steckt viel Anbauerfahrung. Die hier heimischen Sorten sind an die hiesigen Bedingungen besonders gut angepasst. Das wirkt sich wiederum auf die Verarbeitung und die Qualität der fertigen Produkte aus.

Mit Brennereichef Thomas Blätterlein im Whiskykeller Foto: Ulrike Wunderlich





Moderne Technik in alten Mauern: Was regional verfügbar ist, wird auch genutzt. Für die Brennanlage kommt heimisches Holz zum Einsatz. Honig stammt von Bienenvölkern auf den nahen Wiesen und das reine Wasser aus dem benachbarten Biosphärenreservat Foto: Ulrike Wunderlich

Im VERN e.V. fand er die Unterstützer für sein Projekt, die bereitwillig ihr Wissen über die alten Sorten teilten und dabei halfen, Kontakte herzustellen und Mitstreiter zu finden.

Eine alte Getreidesorte, die in der Grumsiner Brennerei verarbeitet wird, ist zum Beispiel der Norddeutsche Champagnerroggen.

Über den VERN e.V. konnte Saatgut von einer kleinen DDR-Saatgutreserve beschafft werden. Der Anbau sollte aber nicht nur zum Selbstzweck der Erhaltung stattfinden, sondern auch der Wertschöpfung dienen. Für den Anbau konnten die Landwirte Stefan Palme vom Gut Wilmersdorf sowie Hans-Joachim Mantschke von der Ökodomäne Hohenwalde und Thomas Ebel aus Funken-

hagen gewonnen werden. Von den Betrieben wird das Getreide direkt zur Brennerei geliefert, wo es erst unmittelbar vor dem Einmaischen geschrotet wird. Dies ist wichtig für eine gute Qualität, um das volle Aroma zu erhalten, wie Thomas Blätterlein betont. Am Ende des Prozesses und nach einer mindestens dreijährigen Reifezeit entsteht dann ein ganz besonderer Whisky.

Speziell für den Grumsiner Malt Whisky baut Landwirt Stefan Palme auch eine alte Gerstensorte an: 'Dr. Francks Grannen abwerfende Imperialgerste', die als Braugerste besonders geeignet ist.

Aus dem 'Alten Pommerschen Dickkopf', eine alte Weizensorte aus der Zucht der Pommerschen Saatzuchtgesellschaft mit Sitz im früheren Stettin, wird in Grumsin ein Korn gebrannt, ebenso aus der 'Hohenfinower Vierzeiligen', einer Sommergerste aus dem Zuchtgut von Bethmann Hollweg aus dem Jahr 1928, die der VERN wie all die anderen genannten Sorten natürlich im Angebot hat.

Zur Brennerei gehören auch Streuobstwiesen, auf denen noch alte Sorten wachsen. Diese sowie selbst angebautes Wildobst wie Wildbirnen, Ebereschen, Schlehen und Kornelkirschen werden zu edlen Obstbränden verarbeitet.

Für die Fregatte „Brandenburg“, das erste Schiff der Deutschen Marine, das nach der Wiederver-

einigung auf den Namen eines der neuen Bundesländer getauft wurde, brannte Blätterlein sogar eine Sonderedition Gin. Drei Jahre lagerte dieser seltene Tropfen in Grumsin, bevor er für zwei Jahre mit der Fregatte um die ganze Welt reiste und von der Besatzung als Gastgeschenk verwendet wurde.

Grumsiner Brennerei GmbH

Geschäftsführer Thomas Blätterlein

Wirtschaftshof 3

16278 Angermünde OT Grumsin

Telefon: 033337 516999

E-Mail: service@grumsiner.de

<https://grumsiner.de>

Umami – Mit Sellerie auf den Geschmack kommen

Gibt es ein weniger spektakuläres Gemüse als den Sellerie? Jene unansehnlichen Knollen, aus denen man vielleicht noch derbe Suppen zubereitet? Oder jene hellgrünen, nach Brühwürfel schmeckenden Stangen, die gesundheitsbewusste Eltern ihren Kindern oft erfolglos als „Gemüsesticks“ verkaufen wollen? Und doch ist Brandenburg Teil einer Initiative, die es sich zum Ziel gesetzt hat, die genetische Vielfalt genau dieses etwas aus der Mode gekommenen Gemüses zu erhalten.

Mit gutem Grund, denn die Sellerieknolle mit ihrem intensiven Aroma bildet tatsächlich die Grundlage vieler würziger Gemüsesuppen, ist Bestandteil einer großen Zahl von Fertiggerichten und eines der Gemüse mit den höchsten Artumsätzen. Sie enthält ätherische Öle, die das typische Selleriearoma hervorrufen, intensiv und deftig - kurz: „umami“. Mit diesem japanischen Wort in der Bedeutung von „herzhaft, fleischig“ wird jene fünfte Geschmacksrichtung umschrieben, die erst vor kurzem entdeckt wurde. Denn die Geschmacksknospen der menschlichen Zunge können nicht nur süß, sauer, bitter und salzig wahrnehmen, sondern eben auch „umami“.

Die Selleriepflanze besitzt eine ganze Reihe von gesundheitsfördernden Wirkungen und wurde daher schon im alten Griechenland so geschätzt, dass die Sieger der Nemeischen Spiele, die die Olympischen Spiele begleiteten, mit Kränzen aus Sellerieblättern geschmückt wurden.



Grafik: Archiv Gudermann

Wer sich auf die Suche nach den Ursprüngen dieses uralten Gemüses macht, wird zunächst einmal erstaunt sein, welche unscheinbaren Pflanzen die Verwandten der derben Gartenknolle sind.



Echter Sellerie Foto: Rita Gudermann

Auf vier Wildarten des Selleries richtet sich das züchterische Interesse einer Initiative von Biologen, Naturschützern und Pflanzenzüchtern: den 'Echten', den 'Untergetauchten', den 'Knollenblütigen' und den Kriechenden Sumpfsellerie.

Eine dieser Arten hat sich zum Beispiel im Westhavelland erhalten: Der Kriechende Sumpfsellerie (*Helosciadium repens*) wächst noch am

Hohennauener See in der Nähe von Semlin als unscheinbares Pflänzlein auf regelmäßig überfluteten Flächen. Es ist auf Standorte wie Überschwemmungswiesen angewiesen, die es nicht mehr allzu häufig gibt.

Der NABU-Regionalverband Westhavelland beteiligt sich an einem Projekt des bundeseigenen Julius Kühn-Instituts. Er pflegt auf drei Flächen in

der Nähe des Rathenower Ortsteils Semlin wild wachsenden Sellerie, um dessen Samen für die Forschung zu sichern.

Bei der Ernte der winzig kleinen Samen, von denen jede Doldenblüte etwa einen produziert, hilft der NABU-Regionalverband Westhavelland. Eines der Mitglieder ist René Riep: „Zum Naturschutz gehört für uns, diesen Urahn unseres Sellerie zu pflegen.“ Bewaffnet mit Lupen und kleinen Gläschen für die Ernte geht es im Sommer auf die Wiesen. Vorsichtig wird ein kleiner Teil der Samen abgesammelt. Die geernteten Schätze werden an das Julius Kühn-Institut (JKI) geschickt und von dort in die Genbank. Hier stehen sie dann, quasi als „Sicherheitskopie“, für die Forschung zur Verfügung.

Für diese Puzzlearbeit ist die Wissenschaft auf freiwillige Helfer angewiesen, die sich erstens auskennen, zweitens das nötige Fingerspitzengefühl mitbringen und drittens mit viel Geduld die Samen auf den Wiesen körnchenweise absammeln. Selbst wenn man einige hundert zusammen hat, ist nicht viel zu sehen. Umso größer ist die Ausbeute für die Saatgutforschung.

Die Fachstelle Wildsellerie am Julius Kühn-Institut des Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen in Quedlinburg verfolgt die Entwicklung des Be-



Gut zu übersehen: Junger Trieb des Kriechenden Sumpfselleries (Helosciadium repens) im dichten Gras Foto: Rita Gudermann

stands mit Argusaugen. Das „Netzwerk Genetische Erhaltungsgebiete für Wildsellerie“ startete 2019 im Ergebnis eines Modell- und Demonstrationsvorhabens. Im Rahmen des Projekts wurden

zuvor Pflanzenbestände jahrelang identifiziert, die in ihrer Gesamtheit die Formenvielfalt der vier Wildselleriearten repräsentieren.

Die Fachstelle Wildsellerie richtet derzeit 45 genetische Erhaltungsgebiete für diese Vorkommen ein. Das Netzwerk aus diesen genetischen Erhaltungsgebieten sichert die innerartliche Vielfalt der wildlebenden Verwandten des Kulturselleries. Es sammelt möglichst viele Informationen über die seltenen wilden Arten des Selleries, ihre Vorkommen und Erhaltung in Deutschland.



Doch was hat der Kriechende Sumpfsellerie, der nicht einmal nach Sellerie riecht, mit Gemüsesellerie zu tun?

Die Bemühungen um die Erhaltung des Wildselleries sind ein Beispiel dafür, dass es sinnvoll ist, sich nicht nur um die Zuchtvarianten zu kümmern, sondern eine Stufe tiefer anzusetzen und auch die Wildformen zu bewahren. Denn sie bilden die genetische Grundlage, aus denen die Züchtung schöpfen kann, wenn neue Kreuzungen erprobt werden sollen oder wenn sie bitter nötig sind, weil die bisherigen Sorten mit den Umweltveränderungen nicht mehr Schritt halten.

Grund genug also, sich frühzeitig um den Erhalt der pflanzengenetischen Ressourcen zu bemühen, auch um dem in der Küche etwas in Vergessenheit geratenen Sellerie mehr Aufmerksamkeit zu verschaffen. Denn in den Genen des Wildselleries schlummert das Potenzial für neue, robustere Kreuzungen.

Im Falle des Kriechenden Selleries bedeutet der Schutz der pflanzengenetischen Ressourcen vor allem den Erhalt der Habitats. Denn die unscheinbaren Pflänzchen werden schnell von Gras überwuchert. Die Standorte müssen regelmäßig und zum richtigen Zeitpunkt gemäht werden.

Wo der wilde Sellerie wächst, findet man auch die Wildform des Feldsalats. Foto: Rita Gudermann



Die schönen Blüten des Kriechenden Sumpfselleries muss man mit der Lupe suchen. Foto: Rita Gudermann

► **Rezept: Sellerie vom Grill**

Um die Liebe zum Sellerie - dem Gemüsesellerie! - in der Küche wiederzuwecken, hier ein Rezept, das beim nächsten Grillabend garantiert Aufsehen erregt:

Eine ganze Sellerieknolle wird gründlich gewaschen und gebürstet. Dann legt man sie - nicht zu nah an den Flammen, also auf einen oberen Rost - im ganzen Stück auf einen Grill, den man mit einem Deckel verschließen kann. Alternativ tut es auch ein Backofen bei 180 Grad. Dann überlässt man die Sellerieknolle für zwei bis drei Stunden ihrem Schicksal. Anschließend holt man sie aus dem Grill oder Ofen, zerschneidet sie in mehrere

Spalten und serviert sie mit verschiedenen Barbecue-Soßen oder Kräuterquark direkt in ihrer Schale. Dort lässt sich dann das würzige Sellerie-„Fleisch“ bequem herauslöffeln.

NABU Regionalverband Westhavelland e.V.

Stremmestraße 10

14715 Milower Land OT Milow

Telefon: 03386 211166

E-Mail: nabu@nabu-westhavelland.de

www.nabu-westhavelland.de

Netzwerk Wildsellerie

<https://netzwerk-wildsellerie.julius-kuehn.de>

Die Zeit braucht mehr Birne: Ein Besuch in Ribbeck

Ein Gedicht von Theodor Fontane wurde für das kleine Ribbeck im Havelland zum Schicksal: In der Ballade „Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland“ aus dem Jahr 1889 geht es um den alten Gutsherrn von Ribbeck, der den Kindern des Dorfes in jedem Herbst freigiebig Birnen von seinem Birnbaum schenkte. Kurz bevor der alte Gutsherr starb und all sein Hab und Gut an seinen geizigen Sohn übergab, verfügte er, dass ihm eine Birne mit in sein Grab auf dem Kirchhof gelegt werden sollte. Die Kinder des Dorfes, die durch den Verlust des süßen Geschenks sehr traurig gewesen waren, freuten sich darüber, dass nach ein paar Jahren leuchtend gelbe Birnen auf dem Kirchhof wuchsen.

Das Gedicht beruht auf einer wahren Geschichte: Nicht nur lebte Hans Georg von Ribbeck tatsächlich von 1689 bis 1759 im Ribbecker Schloss, sondern aus der Familiengruft derer von Ribbeck wuchs auch tatsächlich ein Birnbaum. Zu Fontanes Zeiten spendete in Ribbeck noch der originale, alte Birnbaum seine süßen Früchte. Allerdings wurde der 1911 von einem Sturm umgeworfen. Der Stumpf wird in der Dorfkirche aufbewahrt. In den Siebzigerjahren und dann noch einmal im Jahr 2000 wurde direkt neben der Kirche ein neuer Baum gepflanzt.



Die Geschichte war Grund genug für eine Initiative aus dem havelländischen Dorf Ribbeck, sich intensiv mit alten Birnensorten zu beschäftigen. Anlässlich der Landesgartenschau in Rathenow 2006 wurde der Ribbecker Birnengarten angelegt. 24 Birnenbäume alter Sorten stehen auf einer Wiese hinter der Kirche, die in Fontanes Gedicht eine so große Rolle spielt. Die 'Gute Luise', 'Williams Christ', 'Gellerts Butterbirne' oder die 'Köstliche von Charneux' sind nur einige der alten Birnensorten, die es dort zu bewundern gibt.

Theodor Fontane: Seine Texte sind auch ein Archiv alter Sorten, Trink- und Essgewohnheiten in der Mark.

Wer aber wissen will, wie die Birnen aus dem Gedicht geschmeckt haben könnten, sollte in den Landessortengarten nach Müncheberg fahren, wo noch hundert historische Sorten stehen. Dort hatte sich im Fontanejahr 2018 der damalige Leiter, Dr. Hilmar Schwärzel, darüber Gedanken gemacht, welche der alten Sorten Herr von Ribbeck mutmaßlich in seiner Tasche hatte. Die von Fontane beschriebene Fruchtgröße und das Farbspiel weisen darauf hin, dass es sich um die kleine 'Sommer-Muskatellerbirne' oder die 'Schmalzbirne' gehandelt haben könnte – beides Sorten, die auf



*Neu gepflanzter Birnbaum neben der Ribbecker Kirche:
Seit 2019 erinnert hier auch die von der Schönwalder Künst-
lerin Juliane E. Gansen geschaffene Birnen-Skulptur mit einer
speziellen Gold-Messing-Glasur an Fontanes Gedicht.
Foto: Rita Gudermann*

Grund ihrer Frostresistenz zu damaliger Zeit in der Mark angebaut werden konnten und im Übrigen in Deutschland schon über 500 Jahre bekannt sind.

Unter der Marke „Havelwasser“ macht der umtriebige Unternehmer Rafael Kugel von sich reden: „Havelwasser“ ist ein mit Birnensaft versetzter Weißwein. Im Angebot sind auch die „Heiße Havel“ – ein Rot- oder Weißwein mit Birnensaft, die „EierBirne“ (ein Eierlikör mit Birne), ein Cidre und ein Kräuterlikör mit Birne und der Havelbrand - ein reiner Williams Christ-Birnenbrand.

„Für mich ist die Birne etwas Besonderes“, sagt Rafael Kugel: „Als Frucht ist sie im Grunde genommen eine Prinzessin. Erntet man sie zu früh, ist sie noch pelzig, erntet man sie zu spät, ist sie schon matschig. Und lagerfähig ist sie auch nicht.“ Aber wie er mit seiner kapriziösen Prinzessin umgehen soll, hat er bereits herausgefunden: „Die Birne braucht viel mehr Liebe, mehr Pflege, mehr Zuwendung als anderes Obst. Also versuchen wir, sie hier auf diese Art zu erhalten. In dem Gedicht von Fontane werden mit der Birne ja auch Werte verbunden wie Großzügigkeit, Teilen, Toleranz – das ist doch aktueller denn je. Wenn ich die heutige Zeit beschreiben sollte, dann würde ich sagen, wir brauchen mehr Birne!“

Mit Birnbaumpaten, Birnbaumschnittkurs, Birnenpicknick und dem „Tag der Birne“, jeweils am



1 *'Köstliche von Charneux'*

2 *'Schweizer Wasserbirne'*

3 *'Conference'*

4 *'Pastorenbirne'*

5 *'Oberösterreichische Weinbirne'*

6 *Ribbecker Birnbaum mit seiner typischen hohen und schmalen Form*

Fotos: Rita Gudermann

vierten Sonntag im April, zeigt Kugel Interessierten, was man aus der etwas anspruchsvollen heimischen Obstsorte machen kann. Gut, dass es solche Initiativen gibt! Denn alte Birnensorten sind vom Aussterben bedroht, viel mehr noch als alte Apfelsorten. Da viele Birnensorten weniger lange haltbar sind als Äpfel und sich auch der Feuerbrand in den Anlagen ausbreitete, ging der Trend der letzten Jahre dazu, andere Obstsorten zu bevorzugen. Zitrusfrüchte und Kiwis, Kakis und Bananen haben den Platz dieser Frucht bei den Deutschen eingenommen. Aufgrund ihrer Süße hatte die Birne über lange Zeit einen Spitzenplatz. Getrocknet und in Früchtebrot verbacken war sie eine wichtige Gabe auf dem Weihnachtsteller. Der alte Ribbeck von Ribbeck im Havelland hat den Kindern des Dorfes daher eines der schönsten Geschenke gemacht, das er ihnen zu seiner Zeit bieten konnte.

► *Tipp: Birnbäume pflanzen*

Bei der Aktion „Gemeinsam 1001 Birnbäume pflanzen“ oder auch ganz unabhängig davon konnte ab 2015 jede und jeder mitmachen. Ob man allerdings durch einen in die Erde gesetzten Birnenkern, wie von der Initiative empfohlen, eine feine alte Sorte erhält, ist fraglich. Ein spannendes Experiment ist es aber allemal. Auf der Internetseite des Birnengartens ist die Pflanzanleitung weiter abrufbar.



*Rafael Kugel mit seinen Birnenprodukten vor der Alten Brennerei: Dort gibt es Birnenschnaps, Birnenlikör oder Birnenessig zu kaufen.
Foto: Ralph Pache*

Rafael Kugel
Richterstraße 5
12524 Berlin
Telefon: 030 53605725
Telefax: 030 53605723
E-Mail: rafael@havelwasser.com
<https://www.havelwasser.com>
<http://birnengarten-ribbeck.de/>

Gedicht – Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland

*Herr von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland,
Ein Birnbaum in seinem Garten stand,
Und kam die goldene Herbsteszeit
Und die Birnen leuchteten weit und breit,
Da stopfte, wenn's Mittag vom Turme scholl,
Der von Ribbeck sich beide Taschen voll,
Und kam in Pantinen ein Junge daher,
So rief er: »Junge, wiste 'ne Beer?«
Und kam ein Mädal, so rief er: »Lütt Dirn,
Kumm man röwer, ick hebb 'ne Birn.«
So ging es viel Jahre, bis lobesam
Der von Ribbeck auf Ribbeck zu sterben kam.
Er fühlte sein Ende. 's war Herbsteszeit,
Wieder lachten die Birnen weit und breit;
Da sagte von Ribbeck: »Ich scheid' nun ab.
Legt mir eine Birne mit ins Grab.«
Und drei Tage drauf, aus dem Doppeldachhaus,
Trugen von Ribbeck sie hinaus,
Alle Bauern und Büdner mit Feergesicht
Sangen »Jesus meine Zuversicht«,
Und die Kinder klagten, das Herze schwer:*

*»He is dod nu. Wer giwt uns nu 'ne Beer?«
So klagten die Kinder. Das war nicht recht -
Ach, sie kannten den alten Ribbeck schlecht;
Der neue freilich, der knausert und spart,
Hält Park und Birnbaum strenge verwahrt.
Aber der alte, vorahnend schon
Und voll Mißtraun gegen den eigenen Sohn,
Der wußte genau, was damals er tat,
Als um eine Birn' ins Grab er bat,
Und im dritten Jahr aus dem stillen Haus
Ein Birnbaumsprößling sproßt heraus.
Und die Jahre gingen wohl auf und ab,
Längst wölbt sich ein Birnbaum über dem Grab,
Und in der goldenen Herbsteszeit
Leuchtet's wieder weit und breit.
Und kommt ein Jung' übern Kirchhof her,
So flüstert's im Baume: »Wiste 'ne Beer?«
Und kommt ein Mädal, so flüstert's: »Lütt Dirn,
Kumm man röwer, ick gew' di 'ne Birn.«
So spendet Segen noch immer die Hand
Des von Ribbeck auf Ribbeck im Havelland.*

Raritäten von der Oder – Saatgut- und Permakulturgarten Alt Rosenthal

65 Kilometer östlich von Berlin, zwischen der Märkischen Schweiz und dem Oderbruch, etwas außerhalb des Dorfes Alt Rosenthal, befindet sich die Gärtnerei von Ute Boekholt. Seit 2012 vermehrt die Gärtnerin im Haupterwerb Biosaatgut: Sie hat in dieser Zeit viel Erfahrung mit der Permakultur gesammelt - anfangs zunächst nebenbei, zur Selbstversorgung, so kannte sie es von zu Hause.

Heute betreibt sie die Gärtnerei zusammen mit Gajané Loose.

Der Name Permakultur leitet sich aus dem englischen „permanent agriculture“ ab, was auf Deutsch als „dauerhafte Landwirtschaft“ zu übersetzen wäre. Gemeint ist ein Konzept für Landwirtschaft und Gartenbau, das darauf basiert, Kreisläufe in der Natur genau zu beobachten und nachzuahmen. Vorbild sind sich selbst regulierende Ökosysteme. Zum Konzept der Selbsterhaltung gehört natürlich auch die Gewinnung von Saatgut für den eigenen Nachbau. Dafür hat Ute Boekholt Saatgutseminare besucht und kam dort mit den alten Sorten in Berührung. Die wiederum passten prima in das Konzept der Permakultur, da ja Sorten bevorzugt werden, „die man nicht pöppeln muss“, wie Ute Boekholt es formuliert.

Saatgut von Ute Boekholt kann man inzwischen über die Kooperative Samenbau Nordost beziehen, einem Zusammenschluss von fünf ökolo-



Ute Boekholt Foto: Rita Gudermann

gisch wirtschaftenden Gärtnereien aus Mecklenburg-Vorpommern, Brandenburg und Sachsen.

Mit diesen Betrieben verbindet Ute Boekholt das Ziel, Privatgärtnern, Selbstversorgern und Direktvermarktern Sorten zur Verfügung zu stellen, die gute Geschmackseigenschaften beziehungsweise ein schönes Aussehen aufweisen, dabei aber auch



standortangepasst, freilandtauglich und robust sind. Es sind Sorten, die auch in ungünstigen Jahren gute Erträge bringen und die eine lange Ernteperiode ermöglichen. Während moderne Sorten oft für den Anbau unter optimierten Bedingungen gezüchtet wurden, können die alten Sorten dort punkten, wo es anderen ihrer Pflanzenfamilie zu kalt, zu warm, zu feucht oder zu trocken ist.

So ist die 'Müncheberger Salattomate' eine gut an Brandenburger Bedingungen angepasste und dabei sehr ertragreiche Freilandsorte mit leicht ovalen, roten Früchten, die eine sichere Ernte auch in regnerischen Sommern bringt, da sie braunfäuleresistent ist. Mit Trockenheit kommt diese Sorte klar.

Auch alte Möhrensorten sind oft trockenheitsresistenter als moderne. Die 'Gelbe aus Tabor' ist eine alte Mohrrübensorte, die seit 1950 als tschechische Handelssorte verzeichnet ist und nach der Erfahrung von Ute Boekholt ganz besonders für die Bedingungen im nordostdeutschen Raum geeignet ist, also gut mit nährstoffarmen, sandigen Böden zurechtkommt und auch die zunehmende Trockenheit verträgt. Diese Sorte betreut die Gärtnerei bereits seit zehn Jahren.

Auch die Salatsorte 'Kaisers Selbstschluss' empfiehlt Ute Boekholt für den Anbau in Brandenburg.

Samentütchen aus Alt Rosenthal
Foto: Rita Gudermann

Eigentlich als Bindesalat gedacht, wächst dieser Salat so, dass man ihn nicht binden muss. Jahr für Jahr „sieht er top aus“, sagt sie: „Selbst auf dem Feld, wo die Bedingungen noch einmal weniger günstig als im Garten sind, da dort weniger gewässert werden kann.“

Bei Ute Boekholt wachsen Blumen und Kräuter, vor allem solche Sorten, die schon in Vergessenheit geraten sind. Es geht „querbeet durch den Gemüsegarten“, wie sie es selbst formuliert: Möhren, Tomaten, Gurken, Rote Beete, Pastinaken, Bohnen. Außerdem gehören noch ein paar alte Bauerngartenpflanzen wie Löwenmäulchen und Herzgespann zu ihrem Sortiment.

Manchmal liegt der Erfolg einer Sorte am Namen. Ein Verkaufsschlager der Gärtnerei ist die Gurke 'Berliner Aal'. Gerade im Berliner Umland ist diese Sorte gefragt. Sie ist eine hervorragende Freilandgurke und deshalb ganz besonders für alle interessant, die kein eigenes Gewächshaus haben. Darüberhinaus ist sie köstlich im Geschmack und unkompliziert im Anbau. Gezüchtet wurde die Sorte in der Mitte des 19. Jahrhunderts in Lichtenberg. Damals noch ein Dorf auf dem Weg nach Frankfurt (Oder) und ins Oderbruch ist Lichtenberg heute ein Berliner Bezirk in zentraler Stadtlage. Ab den 1880er Jahren traten 'Berliner Aale' von hier ihren Siegeszug an. In den 1930er Jahren wurden sie zunehmend von neuen Züchtungen ver-



*Salatgurkenblüten im Permakulturgarten von Ute Boekholt
Foto: Rita Gudermann*

drängt. 1936 war der 'Berliner Aal' schließlich nicht mehr im Register der zugelassenen Gurkensorten enthalten. 2001 begann der VERN, die Sorte aus einer Probe aus der Genbank des IPK zu vermehren. Seit 2018 ist sie als Erhaltungssorte angemeldet.

Manchmal findet auch Saatgut aus weiter entfernten Genbanken den Weg nach Alt Rosenthal. So hat Ute Boekholt eine Wirsingsorte aus einer skandinavischen Genbank in der Vermehrung. 100 Kohlköpfe hat sie angebaut, von denen 50, die dem Sortenbild am ehesten entsprachen, selektiert wurden.

Alljährlich wird das Saatgut gewonnen und wieder ausgesät. Dabei achtet die Züchterin sehr sorgfältig darauf, dass die Pflanzen, von denen sie das Saatgut gewinnt, der Sortenbeschreibung genau entsprechen. Durch die Erhaltungszucht unter Praxisbedingungen können sich die Sorten an sich ändernde Wachstumsbedingungen anpassen, was die Aufbewahrung bei Minustemperaturen in der Genbank eben nicht leisten kann.

Als Erhaltungszüchterin wählt Ute Boekholt nur besonders wohlgestaltete, gesunde und sortentypische Pflanzen zur Vermehrung aus. Die Möhren werden dabei auch in einer Geschmacksauslese geprüft. Auf diese Weise bringt letztendlich jede Züchterin und jeder Züchter seine eigenen Kriterien, seine eigene Note mit ein. Für ein möglichst ausgewogenes Ergebnis werden die Testungen im Permakulturgarten Alt Rosenthal zu dritt durchgeführt. Zu den Verkostungen holen die beiden Gärtnerinnen dann noch eine dritte Person hinzu, zum Beispiel einen Praktikanten.

*Gut entwickelte Wirsingköpfe aus der Permakultur
Foto: Rita Gudermann*





Dekorativ im Salat: Borretschblüten

Schließlich gibt es auch noch bei den Treffen des SaatGut-Erhalter-Netzwerks eine gemeinsame Verkostung, bei der jede und jeder einen Protokollbogen ausfüllt, um letztlich eine breit abgestimmte Linie für die Züchtungsarbeit zu finden. Hier haben sich Gärtnerinnen und Gärtner in Brandenburg, Berlin, Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen zusammengeschlossen, deren gemeinsames Anliegen die Erhaltung alter Gemüsesorten durch regionale Saatgutvermehrung ist.

Bei aller sorgfältig ausgeführten erhaltungszüchterischen Arbeit findet auch der Zufall immer wieder seinen Weg in die Gärtnerei. „Dann machen die Pflanzen von sich aus unerwartete Dinge“, be-



*Der Blütenstand der Speisemöhre könnte
glatt als Zierpflanze durchgehen.*

Fotos: Rita Gudermann



Buschbohne 'Kievit'



Dekorativ und würzig: Shiso



Blauer Gigant: Riesenkürbis 'Blue Hubbard'
Fotos: Rita Gudermann



Mais der Sorte 'Blue Hopi' ist auch für Vögel unwiderstehlich.
Foto: Rita Gudermann

richtet Ute Boekholt. So entwickelte eine Stangenbohnenart, die zuvor immer weiße Bohnen hatte, plötzlich kunterbunt gesprenkelte Bohnen. Das war selbst den Fachleuten ein Rätsel. Denn Gartenbohnen sind Selbstbefruchter. Die Befruchtung erfolgt bereits in der noch geschlossenen Blüte, wodurch die Gefahr einer Verkreuzung von zwei Bohnensorten nahezu ausgeschlossen ist. Die bunten Bohnen bekamen kurzerhand den Namen: 'Wunder aus Alt Rosenthal'. Seitdem sind die Bohnen dieser Sorte kunterbunt. Eine neue Bohnensorte ist entstanden.

Aber auch ohne diese Bohnen ist der Permakulturgarten an der Oder kunterbunt. Hier darf wachsen, was in anderen Gärtnereien kein Platz mehr hat.

Saatgut- und Permakulturgarten Alt Rosenthal

Ute Boekholt

Bahnhofstraße 2

15306 Vierlinden OT Alt Rosenthal

Telefon: 033477 54580

E-Mail: boekholt.ute@web.de

<https://samenbau-nordost.de/>

<http://www.saatgut-netzwerk.net/>

Biozüchtergarten Peggy Giertz – Altes bewahren, um Neues zu schaffen



Im Naturpark Stechlin-Ruppiner Land, unweit vom Großen Stechlinsee, befindet sich der Biozüchtergarten von Peggy Giertz. Auf 2.000 Quadratmetern betreibt sie Saatgutvermehrung, Erhaltungszucht und Versuchsanbau. Die Kombination einer eigenen Gärtnerei mit Züchtungsarbeit war Peggy Giertz' persönliches „rabbit hole“, wie sie selbst es nennt. Wie Alice ist sie sozusagen in einen „Kaninchenbau“ gefallen und hat ein Wunderland entdeckt, in dem sich für sie immer wieder neue Wege eröffnen. Einerseits ist sie ganz nah an der unmittelbaren Urproduktion und erlebt in ihrer Arbeit eine geerdete Sinnhaftigkeit, andererseits kann sie diese Arbeit mit forschenden Tätigkeiten verknüpfen und so auch ihr wissenschaftliches Interesse befriedigen.

Die Erhaltung samenfester Gemüse-, Kräuter- und Blumensorten durch die professionelle Vermehrung liegt ihr besonders am Herzen. Denn die modernen, marktbeherrschenden Hybridsorten lassen sich - wie erwähnt - nicht privat vermehren. Deren Züchter verdienen ihr Geld damit, dass sie die Pflanzen beziehungsweise Saatgut in jedem Frühjahr neu verkaufen können. Peggy Giertz hingegen arbeitet mit Organisationen zusammen, die sich der Bewahrung und Vermehrung von samenfesten Sorten verschrieben haben, weil sie der Überzeugung sind, dass Saaten Gemeingut sein

Knollenfenchel 'Monte Bianco'
Foto: Ulrike Wunderlich

sollten. Alle fünf bis acht Jahre werden diese Sorten eben auch von Peggy Giertz vermehrt, um die Samen frisch und lebendig zu halten.

Beim Fenchel 'Monte Bianco', eine italienische Sorte, markiert sich Peggy Giertz die schönsten Pflanzen, sobald die Knollen erntereif sind. 60 bis 80 Stück buddelt sie vor dem Winter aus, um sie frostfrei im Topf überwintern zu lassen: „Das ist dann meine Elite.“ Im nächsten Frühjahr werden die Pflanzen wieder ausgepflanzt und kommen zur Blüte, nach welcher dann das Saatgut gewonnen werden kann.

Neben der reinen Vermehrungsarbeit betreibt Peggy Giertz für den gemeinnützigen Verein Kultursorten e.V. Erhaltungszuchtarbeit mit alten, bewährten Gemüse- und Kräutersorten: „Das bedeutet, ich achte auf die Ausprägung der sortentypischen Merkmale. Grundsätzlich sind immer Merkmale maßgeblich wie die Gesundheit der einzelnen Pflanzen und ihre Standfestigkeit, also beispielsweise eine gute Verwurzelung. Bei Gemüse und Kräutern ist natürlich auch der Geschmack wichtig und bei Blumen spielt die Farbe von Blüten und Blättern eine Rolle.“

Außerdem arbeitet Peggy Giertz mit dem Schweizer Verein Hortus officinarum zusammen, der sich

Feldsalat: Samenernte
Foto: Ulrike Wunderlich





für den Erhalt von Heilpflanzen einsetzt und für den sie zum Beispiel den Knoblauch-Gamander vermehrt. Dass bei Getreide und Gemüse die traditionellen Sorten gefährdet sind, ist zumindest in Fachkreisen als Problem bereits erkannt, aber vom Rückgang betroffen ist auch die ursprüngliche Vielfalt der Heilpflanzen. Der Knoblauch-Gamander (*Teucrium scordium*), eine Gamander-Art mit intensivem Knoblauchgeruch, ist so eine alte Heilpflanze. Sie wurde gegen Pest verwendet und war Bestandteil des Allheilmittels Theriak. Heute findet man sie nur noch mit etwas Glück auf nas-sen Wiesen in der Nähe von Seen und Flüssen. Weil ihre Lebensräume zurückgehen, ist auch die Pflanze bedroht. Dabei ist sie eine jener Ressourcen, die für die medizinische Forschung einmal von großem Interesse sein könnten.

Für Kultursaat e.V. führt Peggy Giertz außerdem einen Versuchsanbau durch. 2021 hat sie 22 Koriandersorten als Teil einer Sichtung ausgesät und zusätzlich eine weitere, schon gut bekannte Sorte als Referenz – jeweils zwei Parzellen pro Sorte. Die Hälfte der Sorten dafür kam aus der Genbank des IPK Gatersleben. 19 Sorten konnte sie beernten. Die Ernte wurde gewogen, zunächst die Gesamtmenge. In einem zweiten Schritt wog sie den verwertbaren, also verkaufsfähigen Anteil. Abschließend hat sie Sorten verkostet. Die Ergeb-

*Koriandersorten im Versuchsanbau
Foto: Peggy Giertz*

nisse solcher Versuchsreihen werden sorgfältig in der Ernte-Auswertung dokumentiert. Sie sollen bei der Entwicklung des Saatgutsortiments helfen. Die Favoriten werden im Folgejahr in größeren Beständen angebaut.

Seit kurzem experimentiert Peggy Giertz zudem mit einem 180 Quadratmeter großen Blumenbeet, auf welchem sich ihre Kundschaft selbst bedienen kann. Aus Neugierde hat sie damit begonnen, „um es mal auszuprobieren“, wie sie sagt. Auch hierbei bleibt sie ihren Grundsätzen treu. Sie engagiert sich in der Slowflower-Bewegung und sucht nach schönen und gleichzeitig standortangepassten, robusten, samenfesten Sorten, um Hybrid-Saatgut zu vermeiden. Aktuell fristet der Anbau von regionalen und damit auch saisonalen Schnittblumen in Deutschland noch eine Nischendasein. Die in Deutschland verkauften Schnittblumen kommen zu 90 Prozent aus Süd- und Mittelamerika sowie Afrika. Kleine Blumenfarmen in den USA, Großbritannien und inzwischen auch Deutschland versuchen, ein regionales Angebot zu platzieren. Gleichzeitig dringen große Konzerne immer mehr in diese Bereiche vor, was zum Beispiel zu unnatürlichen Entwicklungen führt wie pollenfreie Sonnenblumen. Diese Sorten sind unfruchtbar und für die Insektenwelt fehlt der eiweißreiche Pollen zur Aufzucht der Brut.

Frisch geernteter Koriander, abgefüllt in luftige Säcke
Foto: Ulrike Wunderlich





Peggy Giertz inmitten eines ihrer Blumenbeete

Umso wichtiger ist die Bedeutung der alten, samenfesten Sorten. Denn diese bilden die genetische Grundlage für alle Neuzüchtungen, die es geben muss und geben wird. Peggy Giertz möchte in Zukunft gern neue Gemüse-, Kräuter- und Blumensorten speziell für den modernen Ökolandbau entwickeln. Dadurch, dass sie nicht mehr so im Gebrauch sind, sind die alten Sorten in gewisser Weise „stehengeblieben“. Die Bedingungen aber haben sich zum Teil grundlegend geändert, weshalb der Anbau von alten Sorten heute oft nicht mehr wirtschaftlich ist. Nichtsdestotrotz sollte man nicht aus den Augen verlieren, was möglich ist,

*Samen von Ageratum, Sorte 'Blauer Schnitt'
Fotos: Peggy Giertz*



meint Peggy Giertz. Die größere Variabilität findet sich bei den alten Sorten, da es sich bei diesen oft um regionale Landsorten handelt. Und auch, wenn man Hybridsaatgut vermeiden möchte, lohnt es sich, nach alten Sorten zu schauen. Während es früher noch etliche, lokal angepasste Sorten gab, ist die Züchtung inzwischen sehr zentralisiert. Doch gerade Lokalsorten könnten wieder zu einer größeren Vielfalt beitragen. Peggy Giertz verweist auf Frankreich, wo die Auswahl an Lokalsorten noch breiter ist. Die Idee der lokalen Begrenztheit könnte ihrer Ansicht nach ein guter Ausgangspunkt für die Entwicklung von neuen Sorten sein, indem jeweils passend für unterschiedliche Regionen beziehungsweise Standorte wieder optimal angepasste sPflanzen entwickelt würden.

*Filigran und farbenfroh –
Blumensträuße mit traditionellen Gartenblumen
Foto: Peggy Giertz*

Biozüchergarten Peggy Giertz

Seestraße 1b

16775 Großwoltersdorf OT Altglobsow

Instagram: [instagram.com/biozuechergarten](https://www.instagram.com/biozuechergarten)

E-Mail: biozuechergarten@mailbox.org

<https://biohofkepos.de/unser-biohof/>



Anthroposophie und Artenvielfalt – Alte Sorten auf dem Hof Marienhöhe

Die Marienhöhe ist einer der Südausläufer der Rauenschen Berge südöstlich von Berlin. Geht es um die Geschichte des ökologischen Landbaus in Deutschland, dann kommt niemand an der Erwähnung des Hofes Marienhöhe vorbei. Das Besondere ist, dass die Hofgemeinschaft hier seit 1928 ununterbrochen durch die Wirren der Zeit biologisch-dynamische Landwirtschaft betreibt.

Wie viele Bio-Akteure in Brandenburg hatten und haben auch die Marienhöher ein Herz für alte Nutzpflanzen. „Wir, die Hofgemeinschaft, benutzen ungern Schlagworte wie Nachhaltigkeit, Umweltschutz, Biodiversität usw. Alles das wird hier seit vielen Jahrzehnten aus Überzeugung praktiziert. Und doch ist es nur sichtbares Ergebnis unseres unsichtbaren täglichen Ringens um eine zukunftssträchtige Pflege der Schöpfung. Diese Herangehensweise erfordert immer wieder Entscheidungen, die aus wirtschaftlichen Erwägungen allein nicht sinnvoll sind“, heißt es auf der Internetseite der Marienhöhe.

Immer wieder kommen Urlauber aus dem nahgelegenen Kurort Bad Saarow zu den regelmäßigen Hofführungen. Auch viele Berliner sind unter den Gästen, die über die beeindruckende Entwicklung des Betriebs staunen.

Die Marienhöhe ist mit Blick auf die Bodenfruchtbarkeit ein Grenzstandort, ausgestattet

nur mit armen Böden, so dass eine ertragreiche Landwirtschaft hier unmöglich erschien. Durch die Höhenlage haben selbst Bäume keinen Zugang zum Grundwasser. Der Landwirt Dr. Erhard Bartsch (1895-1960) gründete dennoch im Jahr 1928 genau hier seinen Betrieb auf den Flächen des Vorwerks des Ritterguts Saarow-Pieskow. Er wollte anhand der landwirtschaftlichen Ideen des österreichischen Anthroposophen Rudolf Steiner (1861-1925) zeigen, dass auch an diesem Standort auskömmliche Erträge möglich sind. So wurde Marienhöhe zum ersten und damit ältesten ökologisch wirtschaftenden Betrieb Deutschlands. Ein Baustein der Lehre Steiners ist das Konzept einer biologisch-dynamischen Landwirtschaft, die er 1924 in einer Vortragsreihe präsentierte. Eine Besonderheit ist der Einsatz biodynamischer Präparate zur Boden- und Pflanzenbehandlung. Anthroposophisch arbeitende Landwirte gründeten 1927 in Deutschland die Verwertungsgesellschaft Demeter. Heute steht dieser Name auch in Brandenburg für einen der im Land anerkannten und unterstützten Anbauverbände des ökologischen Landbaus. Der Demeter-Länderarbeitsgemeinschaft Berlin-Brandenburg gehören auch die Marienhöher an.

Nach dem Zweiten Weltkrieg siedelte Erhard Bartsch, der zeitweise versucht hatte, sich mit den neuen Verhältnissen zu arrangieren, nach Österreich um. Was ganz genau dazu führte,



Im altem Gutshaus Marienhöhe wohnen Mitglieder der Kooperative. Foto: Rita Gudermann

dass sein Betrieb in der DDR nicht enteignet wurde, ist nicht bekannt. Als ausländisches Eigentum konnte aber die Marienhöhe weiter nach anthroposophischen Kriterien bewirtschaftet werden. In anderen Fällen wurde zu DDR-Zeiten Immobilienbesitz von Ausländern durchaus verstaatlicht. Während nach der deutschen Wiedervereinigung auch die landwirtschaftlichen Betriebe in der DDR privatisiert wurden, wurde der Hof Marienhöhe, der 50 Jahre zuvor der Zwangskollektivierung entgehen konnte, nun in kollektives Eigentum überführt. Die Erben von Bartsch schenkten 1991 die Marienhöhe dem extra dafür gegründeten Verein, welcher die Flächen an die Hofgemeinschaft verpachtet.

Bei solch einer langen Tradition wundert es nicht, dass die Bewahrung des landwirtschaftlichen Kulturerbes hier eine besondere Rolle spielt. In der Tierhaltung hat man sich für alte, in ihrem Bestand gefährdete Nutztierassen entschieden – Deutsche Sattelschweine und Rinder der Rasse Rotes Höhenvieh leben hier. Und mit dem Erhalt der alten Streuobstwiesen am Hof werden alte Obstsorten bewahrt.

Der 'Danziger Kantapfel' wächst hier bereits seit den Anfängen des Betriebs Ende der 1920er Jahre. Die Sorte selbst gibt es schon seit dem 18. Jahrhundert. Ob seit Beginn oder doch eher seit Ende des 18. Jahrhunderts, darüber finden sich unterschiedliche Angaben. Mal heißt es, diese Sorte



Prächtiger alter Baum der Sorte 'Danziger Kantapfel' auf Marienhöhe Foto: Rita Gudermann

sei 1760 gezüchtet worden. Andere Quellen weisen 1703 als Jahr der Ersterwähnung aus. Auch die Herkunft scheint nicht sicher. Vielleicht kommt die auch 'Roter Kantapfel' genannte Sorte aus Deutschland, vielleicht aber auch aus Holland.

Auf jeden Fall war sie einst im gesamten Gebiet des früheren Deutschen Reiches verbreitet und wurde als „hervorragender Tafel- und Wirtschaftsapfel“ geschätzt, also als ein Apfel, der sowohl für den Frischverzehr als auch für die Verarbeitung,

beispielsweise zu Saft, geeignet ist. Sein Kennzeichen sind riesengroße, rote Früchte.

Der 'Ruhm von Kirchwerder' ist eine von weiteren alten Apfelsorten, die auf der Streuobstwiese von Marienhöhe zu finden sind. Deren Name geht auf Kirchwerder bei Hamburg zurück. Der ursprüngliche Name war 'Johannsens Roter Herbstapfel'.

Während dieser Apfel heute nur noch als Liebhabersorte angebaut wird, war er früher wegen seines Geschmacks und der Ertragsstärke sehr geschätzt. Seit etwa 1930 gibt es die Sorte. Übrigens kam sie erst spät zu ihrem „Ruhm“ im Namen. Für den Erwerbsanbau und aus Gründen der Vermarktung erhielt sie ihren besser klingenden Namen.

Der 'Ruhm von Kirchwerder' wird in Marienhöhe in den höchsten Tönen gelobt. Beim Backen ergibt die alte Apfelsorte einen weichen, saftigen Kuchen. Die Frucht ist mittelgroß und abgeflacht kugelförmig. Die Schale ist glatt. Der Apfel ist im Grundton grünlich-gelb, zur Vollreife zeigt er eine auffallende, gestreifte Färbung - vor allem sonnenseitig - im leuchtenden Rot. Das weiße Fruchtfleisch ist saftig, grobzellig und schmeckt fein aromatisch mit einer leicht säuerlichen Note.

Mancher alten Apfelzucht wurde ein adliger Name verpasst: 'Prinz Albrecht von Preußen', oft



'Ruhm von Kirchwerder' Foto: Tobias Hahn

auch nur 'Prinz Albrecht' genannt, wurde 1865 vom Hofgärtner des Prinzen in dessen Schlossgarten zu Kamenz in Niederschlesien aus einem Sämling der Sorte 'Kaiser Alexander' gezogen. Nicht nur das Holz, sondern auch die Blüten des „Prinzen“ sind sehr frosthart. In Brandenburg, wo späte Fröste oft noch möglich sind, wenn die Obstblüte bereits begonnen hat, ist das ein großer Vorteil.

Und auch einen Kaiser gibt es, den 'Kaiser Wilhelm'. Es kann aber auch sein, dass die 1864 vom Hauptlehrer Carl Hesselmann im Gutsgarten von Haus Bürgel am Rhein entdeckte Sorte gar keine



*'Alkmene', eine Müncheberger Sorte
Foto: Rita Gudermann*

neue Sorte war, sondern ein 'Peter Broich', da sind die Quellen sich nicht ganz einig.

Im Namensvergleich kann die 'Alkmene' zwar nicht mithalten – dafür aber punktet sie umso mehr beim Geschmack. Sie ist im Erwerbsanbau auch heute noch zu finden, obwohl die Bäume nicht so ertragreich sind wie andere, heute angebaute Sorten. Die Sorte ist vielleicht noch nicht historisch, steht aber für die Brandenburger Züchtertradition: Sie wurde 1930 in Müncheberg am damaligen Kaiser-Wilhelm-Institut für Züchtungsforschung eingekreuzt.

Auch ein Einwanderer steht auf der Streuobstwiese von Marienhöhe, der 'Ontario'. Dieser Apfel kam ursprünglich aus dem Nordosten der USA, wo er 1874 gezüchtet wurde. Bereits 1882 gelang dem 'Ontario' der Sprung über den Ozean und er wurde in Europa in den Handel gebracht. 1922 wurde er sogar zu einer Reichsobstsorte gekürt. Als eine von drei Apfelsorten empfahl ihn die Vereinsschrift der Deutschen Obstbau-Gesellschaft für den Anbau. In Marienhöhe wird er als „klasse Winterapfel“ geschätzt.

Unter den Bäumen auf der Marienhöhe sind auch einige namenlose Sorten zu finden. Ein früherer Gärtner hatte Stecklinge der alten Sorten zur Vermehrung an eine Baumschule gesandt. Die hatte zwar veredelte Bäumchen zurückgeschickt, dabei leider manches durcheinander gebracht. Offensichtlich hat noch niemand Zeit gehabt, den alten Bäumen ihre alten Namen zuzuordnen.

In jedem Fall ist man in Marienhöhe froh, die Streuobstwiese mit ihren alten Apfelbäumen zu haben. Obwohl sich nicht immer jemand findet, die Bäume regelmäßig zu schneiden und dadurch viele Äpfel quasi im Schatten hängen, tragen sie zuverlässig und haben gleichmäßige Früchte, was für die Vermarktung sehr wichtig ist. Und in gesundheitlicher Hinsicht punkten die alten Sorten gleich doppelt. Da sie im Gegensatz zu modernen Züchtungen oft alternierend sind,



*Lange Reihen gesunder Kohlpflanzen auf Marienhöhe –
sogenannte Starkzehrer auf einst nahezu unfruchtbarem Land
Foto: Rita Gudermann*

sich also ertragsreichere und ertragsärmere Erntejahre im Zwei-Jahres-Rhythmus abwechseln, werden die Entwicklungszyklen der Schädlinge unterbrochen, so dass die Bäume weniger anfällig für den Schädlingsbefall sind. Allergiker wiederum schätzen die alten Apfelsorten, weil sie aufgrund ihres gegenüber neuen Sorten deutlich höheren Polyphenol-Gehalts sehr viel verträglicher sind. Insgesamt sind sie gesünder. Sie enthalten mehr Vitamin C und mehr sekundäre Pflanzenstoffe.

Doch in Marienhöhe werden natürlich nicht nur Äpfel angebaut. Im Gegenteil, die Gärtnerei bietet ein breites Obst- und Gemüsesortiment an, darunter weitere seltene, alte Sorten. Die DDR-Rotkohlsorte 'Granat' wird in Marienhöhe bereits seit 15 Jahren im eigenen Nachbau gepflanzt. Einige der Pflanzen werden bis zur Blüte stehengelassen. Von ihnen wird das Saatgut für das folgende Jahr gewonnen. Früher war die eigene Vermehrung in den Betrieben üblich. Auf diese Weise sind besonders standortangepasste Sorten gezogen worden.

► *Traditionelles Rezept: Apfelstreuselkuchen*

Man gebe 250 Gramm Mehl in eine große Schüssel, außerdem jeweils 125 Gramm Zucker und zimmerwarme Butter, ein Ei, ein halbes Päckchen Backpulver und eine Prise Salz. Nun zerbröseln die Zutaten ohne viel Druck zwischen den Fingern, bis ein

lockerer Streuselteig entstanden ist. Anschließend nicht kneten und nicht warm werden lassen, damit der Teig nicht klebrig wird. Im nächsten Schritt gibt man etwa zwei Drittel der Streuselmasse in eine gefettete und bemehlte Springform. Der Teig wird flachgedrückt. Nun muss man zwei bis vier säuerliche Äpfel ('Boskoop' oder 'Kaiser Wilhelm' passen gut) in Spalten oder Stücke schneiden und auf dem Kuchenboden verteilen. Die restliche Streuselmasse wird mit Zimt und Zucker vermischt und auf die Äpfel gegeben. Die Backtemperatur liegt bei 200 Grad. Nach 25 Minuten, wenn die Streusel goldgelb gebräunt sind, ist der Apfelstreuselkuchen fertig. Das Rezept gelingt natürlich auch mit Kirschen und Aprikosen, Pflaumen, Birnen, Rhabarber oder Stachelbeeren, am besten aber nach Marienhöhe mit dem 'Ruhm von Kirchwerder'!

Hofgemeinschaft Marienhöhe GbR

Marienhöhe 3
15526 Bad Saarow
Telefon: 033631 2605
Fax: 033631 3984

Allgemeine Anfragen

kontakt@hofmarienhoehe.de

Hofladen

hofladen@hofmarienhoehe.de
<https://www.hofmarienhoehe.de>

Alexandrowka – Lenné als Obstbauer

Wer Potsdams russische Seele kennenlernen will, besucht die Siedlung Alexandrowka mit ihren östlich anmutenden Blockhäusern. Weniger bekannt ist hingegen, dass die Kolonie auch als Zeugnis der Obstbaugeschichte außergewöhnlich ist.

Als 1825 der russische Zar Alexander I. starb, beschloss Friedrich Wilhelm III., König von Preußen und Kurfürst von Brandenburg, ihm zu Ehren eine Kolonie zu errichten, da er sich dem Zaren und allgemein dem russischen Volk sehr verbunden fühlte. Immerhin waren die Hohenzollern mit den Romanows ab 1817 eng verwandt: Prinzessin Charlotte von Preußen, die ihren Vater schmerzlich an die früh verstorbene Königin Luise erinnerte, hatte den Großfürsten Nikolaus, den jüngeren Bruder des Zaren, geheiratet. Im Norden von Potsdam ließ er in Gedenken an seinen königlichen Freund 1826/1827 13 Holzhäuser im russischen Blockhausstil errichten, umgeben von großzügigen Gärten. Die ersten Kolonisten waren zwölf russische Sänger des 1. Garde-Regiments zu Fuß. Das 13. Haus diente als Haupthaus. Wegen dieser im Stil russischer Blockhäuser erbauten Fachwerkbäude und der Alexander-Newski-Gedächtniskirche auf dem Kapellenberg ist Alexandrowka als Denkmal ein Unikat in Deutschland.

Mit der Anfertigung der Entwürfe für die Anlage wurde Peter Joseph Lenné (1789-1866) beauftragt, der 1816 nach Potsdam berufen wurde und 1823 dort



*In der Alexandrowka: Obstbäume in Reihe und Glied
Foto: Ulrike Wunderlich*

die Landesbaumschule und Gärtner-Lehranstalt zu Schöneberg und Potsdam gegründet hatte. 1826 sollen dort bereits 480 Apfelsorten, 300 Birnensorten, 120 Kirschsorten und 74 Pflaumensorten als Mutterstämme zur Verfügung gestanden haben.

Seit Beginn des 19. Jahrhunderts war man in Preußen sehr darum bemüht, die Obstkultur zu fördern. In diesem Geist plante Lenné auch die russische Kolonie. Er nutzte die unterschiedlichen Obstge-



*Unter blühenden Obstbäumen – Alexandrowka im Frühling
Foto: Rita Gudermann*

hölze als ästhetisches Gestaltungsmittel und verband so das Schöne mit dem Nützlichen. Mehr als 1.300 Obstbäume in unterschiedlichen Arten, Sorten und Baumformen sowie mindestens genauso viel Strauchobst wurden in Allee- und Reihenform auf dem 18 Hektar umfassenden Gelände mit dem Grundriss eines Hippodroms gepflanzt. Zwölf Höfe mit jeweils einem großem Garten wurden angelegt und voll ausgestattet für die Selbstversorgung der Sänger, inklusive einer Kuh und Gartengeräten zur Baumpflege.

Die Stadt Potsdam bemüht sich seit Anfang der 1990er Jahre im Rahmen der Denkmalpflege intensiv darum, die Außenanlagen der Kolonie Alexandowka weitgehend in ihren ursprünglichen Zustand zurückzuführen. Ein wichtiges Ziel ist dabei, die gärtnerisch und landwirtschaftlich genutzten Flächen im Dorfbereich in großen Teilen wiederherzustellen und dabei auch die historischen Obstpflanzungen mit Hilfe alter Sorten zu vervollständigen.

Bis zu 300 Jahre alt können Birnbäume werden, Apfelbäume haben selten eine Lebenserwartung von mehr als 100 Jahren. Aber tatsächlich sind einige Bäume der ursprünglichen Pflanzung von Lenné bis heute noch in Alexandrowka zu finden

Foto: Ulrike Wunderlich



- Apfelbäume, Birnbäume, Pflaumenbäume, Süß- und Sauerkirschen. Am spektakulärsten war im Rahmen der pomologischen Rekonstruktion die Entdeckung eines stattlichen Apfelbaums, welcher sich in der Sortenanalyse als ein Exemplar der 'Borsdorfer Renette' herausstellte - eine Sorte, die bereits als verschollen galt.

Landeshauptstadt Potsdam

Friedrich-Ebert-Straße 79/81
14469 Potsdam

Touristische Anfragen:

Telefon: 0331 27558899

E-Mail: info@potsdamtourismus.de

<https://www.potsdam.de>

<https://alexandrowka.de>

Abgaben erwünscht – Spreewälder Un-Krautladen

Einer, der mit den vielen Aromen und Düften aus dem Kräutergarten bestens umzugehen weiß, ist der Spreewaldkoch Peter Franke. In Werben hat der rührige Küchenchef ein Kräuter-Hotel, ein Kräuter-Restaurant und einen Unkrautladen mit Unkrautakademie gegründet. Ursprünglich direkt neben dem Kräutergarten in Burg/Spreewald gelegen, ist er seit langem kulinarischer „Botschafter“ von Brandenburgs bekanntester Reiseregion.

Peter Franke kann mit Stolz auf eine lange Familientradition zurückblicken. Deren Wurzeln in der Region reichen 400 Jahre zurück. Noch älter ist das Wissen um die Schätze, die die Spreewald-Natur bereithält. Gerade in dieser von Wasser und Wald geprägten Landschaft sind die Wiesen und Gärten reich an gesunden Kräutern.

Zwei Wege, manchmal kreuzen sie sich auch, führen in die Welt der Kräuter – der pharmazeutische und der kulinarische. Als Spreewaldkoch ist Franke vor allem Letzteren gegangen. Schließlich ist die traditionelle Küche aus sorbisch-wendischer Zeit von je her kräuterlastig. Wer das berühmteste Produkt der Gegend, die Spreewaldgurke, schätzt, muss immer auch die Kräuter mitdenken, in denen diese eingelegt werden.



Peter Franke in seinem Un-Krautladen Foto: Thomas Richard



Echte Kamille am Feldrand

Mit dem Trend zu Regionalprodukten wäre eigentlich auch eine Renaissance der Ethno-Botanik angesagt. Doch leider ist das kein Selbstläufer und scheinbar unscheinbare Kräuter hat kaum jemand im Blick.

„Dennoch ist das Wissen um die schmackhaften Ergänzungen jedes guten und gesunden Essens zurückgegangen“, stellte schon 1896/1897 der bedeutende Volkskundler Willibald von Schulenburg in seiner „Märkischen Kräuterkunde“ fest: „Mit der Kräuterkunde hier im Volke steht es außerdem sehr schwach in unsren Tagen. Von den jungen Leuten wusste fast niemand etwas, von denen im mittleren Alter wenige, von den Alten alle einiges mehr (...).“



Echter Baldrian, noch vor der Blüte
Fotos: Rita Gudermann

Durchgängig war: je ‚gebildeter‘, desto weniger Kenntnisse hierin.“

Dabei gibt es über Ackerschachtelhalm und Zitronenmelisse so viel zu erzählen. Peter Franke ist der Beweis. Er kann stundenlang über seine Spreewald-Kräuter reden und bleibt auch praktische Belege nicht schuldig. Franke kauft in seinem Werbener Un-Krautladen gleich neben seinem Landhotel Kräuter und Blüten sowie regi-

*Ein Meer von Ringelblumen – schön und nützlich
Foto: Rita Gudermann*

onale Früchte und Gemüse zu Tagespreisen an: „Bitte frische, gesunde, saubere Kräuter zur Verarbeitung abgeben! Wir wiegen sie und ermitteln Ihr Guthaben zum Einkauf.“ Die Liste liegt in seinem Laden aus. Nichts soll verkommen. Und Unkraut gibt es in Wahrheit nicht. Das ist nur eine Unterscheidung der Menschen. Wenn ein Nachbar zu viel geerntet hat - der Un-Krautladen verarbeitet Überschüssiges zu Naturprodukten: Salze, Zucker, Essige, Öle, Pestos, Tees, Fruchtaufstriche, Gelees. Der kulinarischen Kreativität sind nur durch das saisonale Angebot der Jahreszeiten Grenzen gesetzt.



Spreewälder Kräuter-Hotel „Zum Stern“

Burger Straße 1
03096 Werben/Spreewald
Telefon: 035603 660
Mobil: 0160 97315286
E-Mail: spreewaldwirt-peter-franke@web.de
<https://www.hotel-stern-werben.de/kraeutermanufaktur.html>

Peter Frankes „Un-Kraut-Laden“

Öffnungszeiten: Mo bis Fr 14-18 Uhr, Sa 10-18 Uhr

Alter Wein und alte Rosen – Auf dem Werderaner Wachtelberg

Bis ins 20. Jahrhundert war Brandenburg Weinland. Der Höhepunkt des Weinbaus auf dem Gebiet des heutigen Bundeslands war mit der Wende vom 17. zum 18. Jahrhundert erreicht. Danach gab es immer wieder eintretende Extremwinter, in denen den Weinreben schwere Schäden zugefügt wurden. Im Winter 1956 erfroren die letzten Reben auf dem 58,5 Meter hohen Wachtelberg in Werder an der Havel. Aber auch Marktordnungen, veränderte Trinkgewohnheiten und vor allem der

ab 1838 forcierte Eisenbahnbau brachten das Aus für die meisten Anlagen. Die Weinberge in und um Potsdam, zum Beispiel jener bei Sanssouci, wurden allenfalls als Touristenattraktionen erhalten.

Seit Wiedegründung des Landes 1990 gab und gibt es Initiativen, um den Weinbau auch in Brandenburg wieder zu einem ernstzunehmenden Geschäftsmodell zu machen.

Rebstöcke auf dem Wachtelberg im Frühjahr Foto: Rita Gudermann





Doch noch vor dem Ende der DDR, im Jahr 1985, hatten traditionsbewusste Werderaner auf fünf Hektar des alten Kulturstandorts Wachtelberg Reben gepflanzt. Die wurden die Keimzelle des heute größten brandenburgischen Weinguts, das wie viele Weingüter den Namen seines Gründers trägt – Dr. Manfred Lindicke.

Am Werderaner Wachtelberg gibt es einen Sortenlehrpfad zum alten und neuen deutschen Weinsortiment, ein echtes Highlight für jeden Kenner. Angelegt von Dr. Manfred Lindicke, findet man auf dem schön gelegenen Hang inmitten der Werderaner Obstbaulandschaft Weinstöcke von jeweils 35 Rot- und Weißrebsorten.

Für Lindicke ist der Anbau der alten Sorten in der Kellerei nicht wirklich wirtschaftlich. Die alten Sorten werden zu Federweißem und zu Federrotem/Rotem Sauser verarbeitet. Einfach ist der Anbau in Brandenburg nicht, auch wenn manches mit der Weinbereitung ausgeglichen wird. Lindicke weiß die neuen Züchtungen zu schätzen. Sie sind lockerbeeriger und pilzresistenter als die alten Sorten. Und für Spitzenerträge auf dem kargen

Wie früher in vielen Weinbergen üblich, sind die Enden der Rebstockreihen auf dem Wachtelberg mit Rosen bepflanzt. Foto: Rita Gudermann

Standort macht er eher das Wetter als die Sorte verantwortlich. So entscheiden eher Sonne und Niederschläge, ob ein Wein ein Spitzenjahrgang wird oder nicht.

► *Rezept: Weingelee*

Frische Butter und ein rotes oder weißes Weingelee sind der perfekte Aufstrich für ein Sonntags-Croissant: Zwar schmeckt ein selbstgemachtes Gelee aus Wein süß und auch nach Wein, es fehlt ihm jedoch eine gewisse Alkoholnote, die das Weingelee erst vom Traubengelee unterscheidet. Das liegt daran, dass der Alkohol während der Kochzeit des Gelees verdunstet. Daher der Tipp: Gelee wie gehabt kochen und erst kurz vor dem Abfüllen einen Schuss weißen Rum oder einen anderen klaren Branntwein, zum Beispiel Obstbrand, in das Gelee geben. Das tut der Haltbarkeit keinen Abbruch und schmeckt wie es soll.

Weinbau Dr. Manfred Lindicke

Am Plessower Eck 2
14542 Werder (Havel)
Telefon: 03327 741410
Fax: 03327 741412
E-Mail: weinbau@lindicke.de
<https://www.weinbau-lindicke.de>



Alte Sorte 'Blauer Lemberger' Fotos: Rita Gudermann

Goethes Leibgemüse – Teltower Rübchen

Das Teltower Rübchen (*Brassica rapa* var. *rapa*) ist eine überregional bekannte Delikatesse, die speziell in der Stadt Teltow angebaut wird. Die Herkunft des besonderen Gemüses liegt weitgehend im Dunkeln. Es könnte von flämischen oder sächsischen Siedlern im 12. oder 13. Jahrhundert aus ihrer Heimat mitgebracht worden sein. Aber auch eine gezielte Züchtung durch Zisterziensermönche, die ja für etliche kulinarische Genüsse in der Mark bekannt sind, ist nicht ausgeschlossen.

In der Teltower Region wieder zunehmend angebaut und angeboten, eroberte es mit seinem unverwechselbaren, pikanten Wohlgeschmack in den vergangenen Jahren mehr und mehr die Speisekarten der Gastronomen und der Privathaushalte zurück. zurück und finden auch den vereinzelt den Weg in den Lebensmitteleinzelhandel. Außer in Deutschland werden Rübchen auch in der Schweiz angebaut und finden auch vereinzelt den Weg in den Lebensmitteleinzelhandel.

Die Stadt Teltow, die sich ihrer „Wurzeln“ bewusst ist, unterstützt und fördert materiell wie ideell das Rübchen und seinen Freundeskreis. Die Wortmarken „Rübchenstadt Teltow“ und „Teltower Rübchen“ sind geschützt. Alljährlich findet anlässlich der ersten Rübchenernte der Saison am letzten Sonntag im September im Teltower Ortsteil Ruhlsdorf ein Rübchenfest mit buntem Programm statt.



Teltower Rübchen (Brassica rapa var. rapa)
Foto: Rita Gudermann



Das Rübchenprinzenpaar des Jahres 2019, Charlotte und Farin, mit den beiden Teltower Rübchenbauern Axel Szilleweit (ganz links) und Ronny Schäreke (ganz rechts) Foto: Stadt Teltow

Das Teltower Rübchen wurde – wie schon erwähnt – bereits zur Zeit der Landnahme im 13. Jahrhundert in der Mark Brandenburg angebaut. Es galt zunächst als das Essen armer Leute. Die Bauern auf den kargen Sandböden des Landschaftsplateaus, Teltow genannt, hatten im Anschluss an die Getreideernte noch selbst vermehrte Samen der Rübchen ausgebracht, um im Winter zusätzliche Nahrung zu haben.

Erste Nachrichten über einen verbreiteten Anbau gibt es aus der Zeit des Großen Kurfürsten Friedrich Wilhelm (1620-1688). Schon damals wurde die besonders wohlschmeckende Rübe mit dem

Namen der Stadt Teltow in Verbindung gebracht. Wenig später schon waren die Rüben als Delikatesse an den herrschaftlichen Höfen bekannt. Königs- und Fürstenhäuser, Dichter und Philosophen ließen sich die Rübchen auf den damals beschwerlichen Transportwegen in Holzfässern liefern. Auf diese Weise wurde das Teltower Edelgemüse berühmt.

Als dann Napoleons Truppen Anfang des 19. Jahrhunderts die Preußen besiegten, brachten sie auch Teltower Rübchen als „navets de Teltow“ an den Hof des Kaisers. Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832) ließ sich aus Berlin die eigentümlichen

Gewächse, nachdem er die Rübchen 1801 durch den Berliner Buchhändler Johann Daniel Sander (1759-1825) kennengelernt hatte, über viele Jahre hinweg nach Weimar schicken. Seine Briefe an Zelter strotzen vor überschwänglicher Begeisterung. „Natürlich war den Berliner Goethefreunden diese Vorliebe Goethes für Teltower Rübchen bekannt“ schreibt Erna Arnhold 1925 in „Goethe in Berlin“. Nicht nur Zelter, sondern auch andere machten dem Dichturfürsten in Weimar mit Sendungen der delikaten Rübchen immer wieder eine Freude.

Zu Beginn der Industrialisierung ging auch der Anbau der Rübchen zurück, weil niemand mehr für einen Hungerlohn auf dem Feld schufteten wollte. Doch bevor entsprechende Maschinen entwickelt waren, änderte sich die Agrarstruktur grundlegend.

Aus Kleinbetrieben wurden während zu DDR-Zeiten Genossenschaften, denen der Anbau eines Nischenprodukts in relativ kleinen Mengen nicht lohnenswert erschien. Allein den Hobbygärtnern ist es zu verdanken, dass die 300jährige Kontinuität des Anbaus nicht abbrach.

Heute erleben die Teltower Rübchen eine Renaissance – nicht zuletzt, weil ihnen eine enorm gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt wird. Auch die Krebsforschung setzt große Hoffnung in das kleine Teltower Rübchen. Regelmäßig werden Samen an Liebhaber in ganz Deutschland und auch ins benachbarte Ausland geschickt. Weil die Edelknollen jedoch nach wie vor beschwerlich von Hand geerntet werden müssen, gibt es heute nur wenige Bauern und Gartenfreunde, die das Original auf ihren Äckern heranziehen. Wurden früher tonnenweise Teltower Rübchen auf den Berliner Märkten gehandelt, sind es heute nur noch wenige hundert Kilogramm. Der Ertrag wird mit ungefähr 2,2 Kilogramm je Quadratmeter angegeben. Die Traditionspflege und der Erhalt des Rübchens ist daher ein wichtiger Bestandteil der Teltower Kultur.

Die kleine Feldfrucht gehört innerhalb der Kohlgewächse in die Gruppe der Speiserüben, zusammen mit den Mairüben, Herbstrüben, Wasser- und Weißen Rüben. Sie wird erst im August gesät und ist daher

*Die Teltower Rübchen-Ernte kann sich sehen lassen.
Foto: Stadt Teltow*





In Teltow werden auf zwei Flächen mit insgesamt sieben Hektar die Rübchen angebaut. Aus Sicht der Stadt könnten es gern noch mehr werden.

zur Ernte ab Oktober klein, nur zwei bis vier Zentimeter dick. Das echte Teltower Rübchen ist gelblich, hat deutliche Längs- und Querriefen und feine seitliche Wurzeln. Es ähnelt äußerlich eher der Pastinake oder Petersilienwurzel als den anderen Rüben, unterscheidet sich aber deutlich im Geschmack.

Am Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau in Großbeeren wurde der typische Geschmack wissenschaftlich festgestellt. Er lässt sich klar von anderen Rüben wegen der einzigartigen Mischung aus Süße und Schärfe, Kohlrüben- und

Mehr Aufmerksamkeit geht nicht: Beim 19. Teltower Rübchenfest 2018 wurde aus dem Rübchen diese Riesenrübe.
Fotos: Stadt Teltow

Rettichnote und einem mehligem Mundgefühl trennen. Messen lassen sich aber der sehr hohe Saccharosegehalt, der hohe Feststoffgehalt und der hohe Glucosinolatgehalt. Das sind die typischen, oft scharf schmeckenden Stoffe in vielen Kohlgemüsen. Im Teltower Rübchen finden sich doppelt so hohe Gehalte als in anderen Rüben.

Dank seines pikanten Geschmacks gleichsam in den kulinarischen Adelsstand erhoben, kultivierten die Teltower Rübchenbauern über viele Generationen ihre Saatgut- und Anbau-Erfahrungen. An diese Tradition knüpft der Förderverein für das Teltower Rübchen e.V. an. In dem im November 1998 gegründeten Verein sind die Freunde des edlen Wurzelgemüses organisiert. Die Mitglieder haben es sich zur Aufgabe gemacht, das originale



Produkt und Saatgut zu schützen und zu mehren, den Anbau weiter zu beleben und die Verbreitung des Teltower Rübchens zu neuer Blüte zu führen. Zu den Eigenschaften und dem Anbau des Teltower Rübchens heißt es in der Satzung des Vereins:

- Seine Gestalt ist kegelförmig, schlank, spitz auslaufend mit einer langen Hauptwurzel und feinen Nebenwurzeln.
- Die Größe variiert erheblich, doch der Hauptteil des Ernteguts hat an der dicksten Stelle einen Durchmesser von 1,5 bis 2,5 Zentimeter und eine Länge, die dem Drei- bis Vierfachen des Durchmessers entspricht.
- Seine Farbe ist nach dem Waschen grau-weiß bis beige, wird in diesem Zustand beim Liegen an der Luft dann aber relativ schnell und ungleichmäßig dunkler.
- Der Geschmack ist pikant und von milder Schärfe, die im Rohzustand deutlich wahrgenommen werden kann.
- Sein Geruch prägt sich erst beim Putzen kräftig aus.
- Die Konsistenz ist im Rohzustand fest bis hart und wird deshalb beim mäßigen Kochen nicht gleich weich, bleibt noch angenehm bissfest.

Sein Anbau ist von besonderer Bedeutung. Nur auf geeignetem Boden - wie es ihn im nordwestlichen Teil Teltows gibt, auf Sand oder lehmigem Sand, der relativ nährstoffarm und locker ist - bleibt das Rübchen kleinwüchsig und entwickelt den charakteristischen Geschmack.

► Teltower Rübchensuppe (für vier Personen)

Als Zutaten werden ein Kilogramm Teltower Rübchen, 100 Gramm Sahne, 100 Gramm Schmelzkäse, eine Prise Zucker, ein Schuss Weißwein und Salz, Pfeffer, Muskat benötigt.

Die Rübchen waschen, schälen und würfeln. Anschließend in Gemüsebrühe oder Wasser weichkochen. Die Menge des Wassers sollte so gewählt werden, dass die Rübchen gut bedeckt sind. Danach die Sahne, den Schmelzkäse und den Wein zugeben und alles gut pürieren. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker würzen. Bei Bedarf mit Weißwein abschmecken.

Tourist Information Teltow

Marktplatz 1-3
14513 Teltow
Telefon: 03328 4781293
E-Mail: tourist-info@teltow.de
<https://www.teltow.de>

Förderverein Teltower Rübchen e.V.

Potsdamer Straße 48
14513 Teltow
Telefon: 03328 352651
E-Mail: info@teltowerruebchen.de
<https://teltowerruebchen.de>

Alte Tabaksorten erhalten

Eine alte Nutzpflanze, an deren Wiederbelebung sich die Geister scheiden, ist die Tabakpflanze. Dabei war Brandenburg einmal ein Zentrum des Tabakanbaus. Insbesondere in der Gegend rund um Schwedt in der Uckermark und im Oderbruch fand die arbeitsintensive Kultur ein Zuhause.

Ursprünglich aus den Tropen und Subtropen stammend, hat sich die Pflanze weltweit verbreitet - und zwar wegen ihrer bekannten anregenden Wirkung. Zum Geruch einer Zigarette oder Zigarre tragen 6.000 bis 12.000 Substanzen bei. Heute wird weltweit zumeist die Sorte 'Echter Virginia-Tabak' angebaut, die aus den Vereinigten Staaten stammt. Sie ist zu unterscheiden vom derberen Bauern-Tabak (*Nicotiana rustica*), der seit dem Dreißigjährigen Krieg auch in Deutschland Verwendung fand. Es gibt sogar eine eigene Brandenburger Tabaksorte namens 'Uckermärker Stamm'. Sie findet man jedoch nur noch im Museum.

Auch wenn der Anblick von Tabakfeldern in Deutschland selten geworden ist, so stößt man auf einer Fahrt durch die Uckermark oder durch das Oderbruch immer wieder auf alte Tabakscheunen. Sie sind in der Regel zweistöckig gebaut. Ihr oberes Geschoss besteht nur aus lichten Holzplanken. Zumindest aber besitzen sie große



*Tabakpflanze in der Uckermark
Foto: Rita Gudermann*



Getrocknete Tabakblätter, fertig zum Rollen Foto: Rita Gudermann

Fensterläden, die sich bei Bedarf weit öffnen lassen. Denn um zu trocknen, benötigen die aufgefädelten Tabakblätter mehrere Wochen. Während dieser Zeit müssen sie gut belüftet werden, damit sich kein Schimmel bildet.

Nach dem Trocknen werden in aufwändiger Handarbeit aus den großen Blättern Zigarren gerollt. Zerschnitten und in ein feines Papier gehüllt, sind die Tabakblätter die Grundlage für die Zigaretten. Allerdings wird die Zahl der Raucherinnen und Raucher immer kleiner. Sind damit auch die Tage der Tabakpflanzen gezählt?

Anders als der würzige Geruch des glimmenden Tabaks riechen die weißen oder rosafarbenen Blüten des Tabaks sehr fein. Aus diesem Grund findet man ihn immer noch in vielen Gärten - als hochwüchsige Zierpflanze. Außerdem hat die Tabakpflanze eine Reihe von medizinischen Wirkungen. Und man kann sie gegen Milben und Flöhe einsetzen. Grund genug, Bestände der Pflanze mit ihrer langen kulturhistorischen Tradition in Brandenburg zu erhalten. In Vierraden findet sich ein Tabakmuseum, das über die 300jährige Geschichte des brandenburgischen Tabakanbaus informiert. In Wuschewier bei Neutrebbin hatte bis 2012 ein Tabakmuseum in einem ehemaligen Kolonistenhaus seinen Platz.



*Blühende Tabakfelder: So hat es entlang der Oder früher an vielen Orten in Brandenburg ausgesehen.
Foto: Rita Gudermann*



Tabakscheune in Vierraden Foto: Rita Gudermann

► **Kein guter Tipp: Tabakbrühe gegen Schädlinge im Garten**

Von diesem sogenannten Hausmittel, das in manchen Gartenbüchern und -blogs noch zu finden ist, raten Fachleute ab: Die Rede ist von der Tabakbrühe, die gegen Blattläuse und anderes unerwünschtes Getier im Garten verspritzt werden soll. Denn das darin enthaltene Nervengift Nikotin tötet auch Nützlinge ab und schädigt damit die Schädlingsbekämpfer. Also: Finger weg davon!

Tabakmuseum Vierraden

Breite Straße 14

16303 Schwedt/Oder OT Vierraden

Telefon: 03332 250991

Fax: 03332 839211

E-Mail: service@tabakmuseum-vierraden.de

<https://www.schwedt.eu>

Öffnungszeiten:

saisonal von Mai bis September

Donnerstag, Freitag: 10–16 Uhr

Samstag, Sonntag: 10–17 Uhr

Retter noch gesucht: Alte Spargelsorten in Brandenburg

Findet man im Spargelland Brandenburg eigentlich auch alte Spargelsorten? Die Recherche 2021 ergab immerhin zwei Anbaubetriebe. Einen genauen Überblick hat niemand, aber wer sucht, der findet.

Denn die Erträge sind hier geringer, die Stangen meist kleiner und dünner. Manches Mal wachsen sie auch nicht so kerzengerade, wie sie sollen.

In Kaltenhausen an der Havel, westlich der Stadt Brandenburg, hat Familie Schulze auf ihrem Demeter-Betrieb „Hof Havelsee“ ausschließlich alte Spargelsorten im Angebot. 1991 haben sie ihren Betrieb gegründet. Seit 1995 bauen sie Spargel an. Von Anfang an setzten sie dabei auf die alten Sorten - wegen des Geschmacks vor allem. Paul Schulze findet: „Das ist kein Vergleich zu dem, was es heute zu kaufen gibt!“

Begonnen haben sie mit den beiden in der DDR gezüchteten Sorten 'Helios' und 'Eposs', inzwischen bauen sie nur noch 'Eposs' an. Helga Schulze erzählt, dass die Sorte 'Helios' extra für die Franzosen gezüchtet wurde, denn „die wollten weder weißen noch grünen Spargel, sondern welchen, der violett und damit auch intensiver im Geschmack ist.“

Spargelsorte 'Eposs'
Foto: Jörg Gottwald





Spargelzüchter Dr. Josef Gottwald (rechts im Bild), unter dessen Leitung am Institut für Spargelbau in Möringen in der Altmark die Sorten 'Eros', 'Helios', 'Apollo' und 'Eposs' gezüchtet wurden, und sein Sohn Jörg Gottwald, der am selben Standort heute eine Zuchtstation für Spargel leitet. Foto: Jörg Gottwald

Zunächst haben sie die Jungpflanzen von einem Betrieb im Nachbardorf bekommen. Mittlerweile werden sie von Jörg Gottwald beliefert. Laut dessen Auskunft ist der „Hof Havelsee“ tatsächlich der einzige Betrieb, der noch in größerem Umfang alte Spargelsorten anbaut – er muss es wissen. Jörg Gottwald ist Betriebsleiter der Zuchtstation Möringen der Südwestdeutschen Saatucht GmbH & Co. KG. Er ist damit wohl der einzige, der zumindest im Osten der Republik in größerem Umfang Jungpflanzen alter Spargelsorten liefern kann und damit

auch der Mann, der den Überblick hat. Ausführlich kann er über die Geschichte des Spargelanbaus und der Spargelzüchtung in Deutschland erzählen. Sein Vater, Dr. Josef Gottwald, war ein über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannter Spargelzüchter und leitete in Möringen in der Altmark lange Jahre das Institut für Spargelbau, in dem sein Sohn heute noch tätig ist. Bereits seit 1908 existiert an diesem Standort ein Saatuchtbetrieb. Seit 1954 konzentrierte sich hier die Züchtungsarbeit für Spargel in der DDR.



*Spargelkraut der Sorte 'Eposs': Nach der Erntesaison, die traditionell am 24. Juni, dem Johannistag, endet, lässt man den Spargel wachsen. Er ist dann eine ganz normale grüne Pflanze, die Photosynthese betreibt. So sammelt er wieder Kraft für das nächste Jahr.
Foto: Jörg Gottwald*

Seit Ende des 19. Jahrhunderts wurde Spargel in größerem Umfang in Brandenburg und auch in der Altmark angebaut. Aber obwohl Spargel bereits in der Antike bekannt war, wurde mit einer systematischen züchterischen Bearbeitung erst Anfang des 20. Jahrhunderts begonnen. Bis dahin herrschten Landsorten vor, also Sorten mit regionaler Verbreitung und ohne intensive Auslese. Der als Spargelprofessor berühmt gewordene August Huchel

(1898-1963) führte in den 1920er Jahren umfangreiche Untersuchungen mit den Landsorten durch und legte damit die Grundlagen für eine systematische Spargelzucht. Mit 'Huchels Leistungsauslese' entwickelte er 1929 die erste deutsche Spargelsorte im engeren Sinn. Ebenfalls im Jahr 1929 gründete August Huchel die Deutsche Spargelhochzuchtgesellschaft Osterburg/Altmark, die fortan einen wichtigen Beitrag leistete zur Entwicklung des Spargelanbaus in Deutschland.

Unter der Leitung von Dr. Josef Gottwald wiederum entstanden in der Zeit von 1972 bis 1995 in Möringen die Sorten 'Eros', 'Helios', 'Apollo' und 'Eposs'. Gemeinsam mit dem in Quedlinburg ansässigen Züchtungsinstitut wurde in Möringen auch die erste anthocyanfreie Grünspargelsorte 'Schneekopf' gezüchtet und zur Zulassung und Marktreife gebracht.

Nach der Wiedervereinigung Deutschlands erwarb eines der führenden Unternehmen in der Spargelzucht Westdeutschlands den Betrieb von der Treuhand, so dass das Knowhow bewahrt werden konnte. Die Erhaltung der alten Sorten aber nimmt auch hier aufgrund der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen nur einen kleinen Anteil ein.

Familie Schulze in Kaltenhausen aber ist überzeugt von der hohen geschmacklichen Qualität und baut die Sorte 'Eposs' bis heute an.

Das Aroma beschreiben sie als „blumig-nussig bis zu leicht fleischig.“ Unterstützt wird der deutlich intensivere Geschmack mit leicht bitteren Geschmacksnoten noch durch den Anbau ohne Folie, was im Spargelland Brandenburg heutzutage geradezu exotisch anmutet. Solch außergewöhnliche Qualität braucht ihre Liebhaber. Unter den treuen Stammkunden findet sich der Chef des Berliner Sternerestaurants „eins unter null“, der am liebsten die besonders dünn gerateten Stangen kauft, wie Kirstin Schulze erzählt. Diese eignen sich gut zum Fermentieren – eine alte Konservierungsmethode, die gerade wiederentdeckt wird und dank dieser Methode der Spargel auch außerhalb seiner nur kurzen Saison in der Küche des Gourmetlokals angeboten werden kann.

Kirstin Schulze arbeitet als Lehrerin und führt den Betrieb ihrer Eltern Helga und Paul Schulze im Nebenerwerb weiter. Aus diesem Grund wird der Betrieb schrittweise verkleinert, auch der Spargelanbau. Aktuell baut sie noch auf vier Hektar Spargel an.

Der zweite Betrieb, der von Jörg Gottwald noch mit Jungpflanzen einer alten Spargelsorte beliefert wird, ist der Gemüsebau-

betrieb Mich im Spreewald. Auf insgesamt zwölf Hektar wird hier Spargel angebaut, davon ein halber Hektar mit dem 'Schwetzinger Meisterschuss'. Klein Radden heißt das Dorf, in dem der Betrieb liegt, und Reinhard Mich weiß zu berichten, solange wie es das Dorf gibt, existiert auch der Betrieb.



Foto: Rita Gudermann

Schon sein Großvater hat Spargel angebaut. Zwei bis dreimal in der Woche ist seine Oma damit frühmorgens um halb vier mit dem Zug nach Berlin gefahren. Pfundweise wurde der Spargel in Papier eingeschlagen und für den Transport in Kisten gepackt, die die Familie im Winter selbst gebaut haben. Mit diesen familiär-betrieblichen Wurzeln lässt sich wohl das Festhalten an einer alten Sorte erklären, die doch heute längst als unwirtschaftlich gilt. Auch Reinhard Mich sorgt sich, dass der Anbau von alten Sorten bald nur noch als Hobby fortgeführt wird. Sein Sohn Marcel hat den Betrieb vor acht Jahren übernommen („Heute würde ich ihn dazu nicht mehr überreden.“).

Der 'Schwetzinger Meisterschuss' kommt, wie der Name bereits vermuten lässt, aus der badischen Barockstadt Schwetzingen und wurde 1952 zugelassen. Reinhard Mich beschreibt sie im Vergleich zu modernen Sorten als deutlich robuster, nicht so anspruchsvoll und widerstandsfähiger gegenüber Krankheiten. Die letzte Neuanlage hat sein Sohn 2017 gepflanzt. 2019 wurde die erste Ernte durchgeführt.



Sorte 'Ramires' Foto: Jörg Gottwald

Hof Havelsee

Kirstin Schulze
Kaltenhausen 3
14798 Havelsee, OT Briest
Telefon: 03381 402541
Mobil: 0152 52753155
E-Mail: info@hof-havelsee.de
<https://hof-havelsee.de>

Gemüsebaubetrieb Spreewald

Marcel Mich
Lübbenauer Straße 12
03222 Lübbenau /Spreewald OT Klein Radden
Telefon: 035456 5958
Fax: 035456 5103
E-Mail: gemuesebaubetrieb-spreewald@t-online.de
<https://www.gemuesebaubetrieb-spreewald.de>

Landessortengarten – Historischer Obstsortenschatz von Müncheberg



Apfelsortenpräsentation des Pomologenvereins
Foto: Rita Gudermann

Der größte Sortengarten Brandenburgs befindet sich seit über 90 Jahren auf dem Gelände der Obstbauversuchsstation in Müncheberg. Tausend Apfelsorten wachsen hier. Manche von ihnen gab es schon vor 300 Jahren, als die wissenschaftliche Begleitung des Obstanbaus in Brandenburg begann. Seit 2019 ist die Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau und Arboristik e.V. mit Hauptsitz in Großbeeren Trägerin der Obstbauversuchsstation Müncheberg. Die wichtigen Fragen zu den klimawandelbedingten

Herausforderungen wie Züchtungsfortschritt und Innovationen im Anbau und die ökologischen Anforderungen lassen sich aus Sicht des gärtnerischen Berufsstands nur durch ein standortangepasstes Versuchswesen beantworten.

Die Obstbauversuchsstation richtet sich mit ihren Angeboten an Profis und Laien. In Müncheberg erhalten Streuobstwiesenbewirtschafter fachlichen Rat im Rahmen von Schnittkursen.

Sortengärten sind wie Sicherungskopien guter genetischer Eigenschaften. Wie in einem lebenden Museum mit „Ausstellungsstücken“, die von den Obstvorlieben und dem Obstbaugeschick vergangener Generationen zeugen, wachsen hier die Sorten nebeneinander.

„Die genetischen Ressourcen sind die Vergangenheit, die Gegenwart und die Zukunft“, erklärt Dr. Hilmar Schwärzel, der über viele Jahre der Hüter des brandenburgischen Apfelschatzes war und einer der bekanntesten Pomologen Deutschlands ist. Auf den hier versammelten Genpool kann der gärtnerische Berufsstand in der Region zurückgreifen. Bei Krankheitsbefall oder späten Frösten im Frühjahr sind nicht immer alle Bäume gleich stark betroffen. Hier zeigen sich die unterschiedlichen Eigenschaften der Sorten. Manche stecken die schädlichen Einflüsse besser weg und könnten daher zukünftig für die Züchtungsarbeit entscheidend sein.



'Auralia' - eine Müncheberger Kreuzung aus 'Cox Orangenrenette' und 'Schöner aus Nordhausen'
Foto: Rita Gudermann

Der später wegen seiner Nähe zur nationalsozialistischen Ideologie kritisch zu sehende Genetiker Erwin Baur (1875-1933) gründete in Müncheberg das Kaiser-Wilhelm-Institut für Züchtungsforschung, für das er bereits seit 1917 geworben hatte, um hier robuste Nutzpflanzen zu züchten und zu erforschen. Baur war getrieben von dem Wunsch, Hungersnöte zu verhindern und die Ernährung der Bevölkerung trotz widriger Boden- und Witterungsverhältnisse zu sichern. So legte er bei den Apfelsorten besonders großen Wert auf gute Resistenzeigenschaften. Mit 'Erwin Baur' erinnert eine der Müncheberger Herbstapfelsorten an sein Wirken. Diesem Kriterium blieben später auch seine Nachfolger Martin Schmidt und Heinz Murawski treu. Die

Apfelsortensammlung wurde über die Jahrzehnte hinweg beständig erweitert. Die züchterische Arbeit an der Obstart Apfel bildete genauso lange einen bedeutenden Arbeitsschwerpunkt in Müncheberg. Aus Züchtungsversuchen mit den Sorten 'Cox Orangenrenette' und 'Geheimrat Dr. Oldenburg' stammen wohlschmeckende brandenburgische Apfelsorten wie 'Alkmene', 'Carola', 'Auralia', 'Helios' oder 'Elektra'.

Die Obstbauversuchsstation in Müncheberg hat viele Aufgaben, vor allem wenn es um Fragen der gärtnerischen Praxis geht: Welche Sorten konnten unter welchen Standortverhältnissen zum Teil 200 Jahre überdauern? Welche Unterlagen wur-

den dabei verwendet? Welchen ökologischen und obstbaulichen Wert haben die Sorten heute? Bei der Beantwortung dieser Fragen stand die Sortenbestimmung schon immer an erster Stelle. In obstreichen Jahren können in der Station Müncheberg innerhalb weniger Tage mehr als 150 Fruchtproben eingehen. Die Äpfel kommen nicht selten zur Bestimmung mit der Post ins Haus. In der Einrichtung heißt es dann: unzählige Pakete und Päckchen auspacken, Sorten sichten und bestimmen, Herkünfte für einen eventuellen Reiserschnitt dokumentieren. Auf diese Weise konnten schon sehr alte oder längst vergessene Sorten wie 'Weiße Schafsnase', 'Citrinchen' oder 'Gubener Warrasche' wiederentdeckt und dem Landessortengarten hinzugefügt werden.

Bei der pomologischen Arbeit gilt es nicht nur, die Sorten zu erkennen, sondern auch ihre Verbreitung zu erfassen und seltene Sorten zu sichern. Beratungs- und Lehrtätigkeiten machen ebenfalls einen Großteil der Aktivitäten der Obstbauversuchsstation aus.

Bereits im Januar beginnt im Landessortengarten die pomologische Arbeit, denn der Winter ist die beste Zeit für den Reiserschnitt. Experten beurtei-

len dann die Baumgesundheit im Landessortengarten und schneiden Reiser für Naturschutzverbände und Baumschulen, die alte Sorten veredeln wollen. Ebenfalls werden Reiser von erhaltenswerten Altsorten geschnitten, die im vorangegangenen Jahr gute Erträge und Fruchtqualitäten brachten. Die Reiser werden jeweils einzeln etikettiert, versandfertig gemacht und verschickt oder für die im Februar anstehenden Veredelungsseminare vorbereitet. Die Station richtet jährlich zwei Veredelungsseminare für bis zu 200 Interessierte



*Schmeckt nicht nur Menschen:
Müncheberger Apfelsorte 'Alkmene' mit Hornisse
Foto: Rita Gudermann*

aus. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten bei diesen Veranstaltungen die Möglichkeit, Reiser ihrer bevorzugten Sorten für die Umveredelung im eigenen Garten zu erwerben.

Auch Baumschulgärtner und Gartenfachberater schulen die Mitarbeiter regelmäßig zu Themen wie Sortenwahl, Düngung, Gehölzschnitt und Bodenpflege. So lässt sich das nötige Wissen zum Erhalt wertvoller alter Gehölze verbreiten. Ab August bzw. September, wenn die ersten Äpfel reifen, stellt die Müncheberger Versuchsstation Sortenproben von Früchten für die landesweiten Apfelsortenschauen zur Verfügung. Nachdem Baumschulen, Naturparkverwaltungen oder Interessenverbände ihre Schausortimente erhalten haben, dürfen auch Private zur Selbstpflücke in den Sortengärten kommen und ernten, was ihnen schmeckt. Zeitweise hängen im September und Oktober bis zu 250 Sorten pflückreif an den Bäumen. Die Vielfalt an süßen, sauren, großen, kleinen, runden, flachen und beuligen Äpfeln in vielen Farbnuancen sorgt immer wieder für großes Staunen.

Anfang September richtet die Station einen Apfel- und Birnentag aus und zeigt bei dieser Gelegenheit eine eigene umfangreiche Kernobstschau. Das Besucherinteresse und auch die Aufmerksamkeit in den Medien ist dann besonders groß. Im November beruhigt sich die Lage in Münche-

berg wieder. Nun werden die letzten späten Lager-sorten geerntet. Es beginnt die Zeit der Nachlese. Die auf Sortenschauen und Seminaren zusammengetragenen Fruchtproben müssen pomologisch aufbereitet werden. Vielleicht ist ja wieder ein ganz besonderer Apfelschatz dabei – eine längst verschollen geglaubte Sorte oder ein Apfel von einem fast 200 Jahre alten Baum?

Landessortengarten

**Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau
und Arboristik e.V.**

Obstbau-Versuchsstation Müncheberg (OBVS)

Eberswalder Straße 84i

15374 Müncheberg

Telefon: 033432 917852

Fax.: 033432 917854

E-Mail: obvs@lvga-bb.de

<https://www.lvga-bb.de/>

[versuchswesenMüncheberg.html](https://www.lvga-bb.de/versuchswesenMüncheberg.html)

Neue alte Heimat – Renaissance für die Hirse

Mit den Auswirkungen des Klimawandels werden entsprechend angepasste Fruchtarten mit geringem Wasserbedarf und für Regionen mit sandig-trockenen Standorten geeignet, wieder mehr beachtet. Rispenhirse ist eine traditionsreiche und weit bis ins 20. Jahrhundert noch im südlichen Brandenburg angebaute Kultur.

Hirse gilt als besonders trockenheitstolerant und damit modern als klimaangepasst. Als C4-Pflanze ist sie zwar kälteempfindlich, aber mit hoher Wassernutzungseffizienz.

Die Sommerfruchtart kann noch sehr spät bis Anfang Juni gesät werden. Mit der künftig geltenden Vorgabe im ökologischen Landbau zur eigenen Futtersversorgung wird der Anbau von Hirsearten aufgrund besonderer Wertigkeit und der Möglichkeit, eiweißbasierte Importfuttermittel zu ersetzen, zusätzlich interessant.

Eine letzte Zuchtsorte, die 'Bernburger Rispenhirse', war noch 1961 formal für den Anbau zugelassen. Rispenhirse für Speisezwecke wird inzwischen wieder im südlichen Brandenburg auf etwa 200 Hektar kultiviert. Im Projekt „Evaluierung von geeigneten Rispenhirsen-Linien und Sorten zur Körnernutzung bei Geflügel (High-protein Mil-

let)“ der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde, des Naturland-Verbands und des VERN wird das Thema aktuell mit Fokus auf das gesamte Land Brandenburg bearbeitet.

Bereits seit 2018 waren mit je 30 Herkünften Parzellenanbauprüfungen in Bayern, Brandenburg und Berlin erfolgt. Verwendet wurden Linien aus



Hirsekörner Foto: Rudolf Vögel



Begutachtung eines Hirsefelds Foto: Rudolf Vögel

mitteleuropäischem Anbau, auf deren Grundlage eine Vorstufenzüchtung (Genbankmaterial mit Vorvermehrung) erfolgen konnte. 2021 wurde unter Federführung des VERN ein Parzellenversuch mit 24 Herkünften in dreifacher Wiederholung gestartet.

Insgesamt vier Sorten wurden im Praxisanbau als Streifenversuch durch das VERN-Mitglied Günter Seidlitz bei Herzberg/Elster geprüft. Dazu wurde Saatmaterial von drei Herkünften übergeben. Eine vor Ort langjährig angebaute Betriebsorte wurde ebenfalls eingebracht.

Parallel erfolgten Feldparzellenprüfungen von 23 aussichtsreichen Herkünften an der landwirtschaftlichen Versuchsstation (LVS) der Hochschu-

le für nachhaltige Entwicklung im uckermärkischen Wilmersdorf und eine Basissaatgutvermehrung von 'Bernburger Rispenhirse' ebendort.

Für die einzelnen Sorten wurden Steckbriefe (Feldbonituren) erstellt, die insbesondere die Ertragsermittlung, Qualitätsanalysen und wertgebende Inhaltsstoffe (Aminosäuren, Proteingehalte) umfassen.

In der Auswertung zeigen sich mehrere Sorten für eine weitere Praxisüberführung zur Futternutzung - sowohl aufgrund des erzielbaren Gesamtertrags von über drei Tonnen je Hektar wie der erreichten Gehalte an Rohprotein und wertgebender Aminosäuren - als sehr erfolgversprechend.

Die Hälfte der Prüfsorten ist gegenüber dem Ertragsmittel statistisch absicherbar. Diese obere Ertragshälfte zeigt auch höhere Methioningehalte und insgesamt bessere Gesamtlächenerträge. In der agronomischen Standorteignung - Beikrautregulation, Bestandsführung, Standfestigkeit und Abreife - differenzierten die Sorten im Prüfungsjahr nur unwesentlich. Die seit langem einzige als Saatware erhältliche Sorte 'Kornberger' schneidet im Vergleich schlechter ab. Sowohl Neuzüchtungen (österreichische Saatzeit Gleisdorf) wie auch Genbank- und NGO-Material und manche osteuropäische Herkünfte zeigten ein gutes Kulturpotenzial und sollten in weitere Prüfung und Verbreitung einbezogen werden.

Das Potenzial als Futtermittel im ökologischen Landbau erscheint aussichtsreich für eine Ausweitung. Der Einsatz in der Tierernährung, insbesondere in der Geflügelfütterung, kann weitgehend direkt nach vorausgegangener Trocknung der Druschware erfolgen. Damit bietet sich der Anbau gerade für ökologisch wirtschaftende Tierhaltungsbetriebe mit

Direktabsatz und angepassten Produktionsverfahren an. Perspektivisch sollen Hirsen in der Futtermittelerzeugung zum Ersatz von importiertem Soja beitragen. Dazu können für die Speisenerzeugung weniger geeignete farbkörnige und kleinkörnige Herkünfte verwendet werden. So besteht auch die Chance für eine breitere Nutzung des vorhandenen Genpools bei *Panicum miliaceum*.

**Hochschule für nachhaltige Entwicklung
Eberswalde**

Fachbereich Landschaftsnutzung und
Naturschutz
Schicklerstraße 5
16225 Eberswalde
www.hnee.de

VERN e.V.

Burgstrasse 20
16278 Greiffenberg
www.vern.de



Frischgeerntete Tomaten auf dem Markt Foto: Rita Gudermann

**Ministerium für Landwirtschaft,
Umwelt und Klimaschutz
des Landes Brandenburg**

Referat Öffentlichkeitsarbeit

Henning-von-Tresckow-Straße 2-13

14467 Potsdam

Telefon: 0331 866-7237

E-Mail: bestellung@mluk.brandenburg.de

mluk.brandenburg.de

agrар-umwelt.brandenburg.de

