

## Vielfalt der Nutzpflanzen

Die Vielfalt der Kulturpflanzen befindet sich im Tiefflug. Weltweit sind seit Beginn des 20. Jahrhunderts drei Viertel der Varietäten verloren gegangen. Ob blaue Kartoffeln oder gelbe Tomaten – auch wenn einige ungewöhnliche Gemüsesorten in unseren Supermärkten zu finden sind, so ist die Auswahl doch begrenzt. Aber es gibt einen Weg, dem Einheitsbrei zu entkommen!

Jeder Garten kann von dem Reichtum der Farben, Formen und Geschmäcker unserer Nutzpflanzen profitieren. Der Erhalt der Vielfalt ist nicht nur die Rettung eines Kulturguts, sondern schmeckt auch noch richtig lecker. Und eigenes Saatgut zu gewinnen, ist gar nicht so schwer.

Themenblatt 3



# Nutzpflanzenvielfalt im Garten

## Kulturgut Pflanze

Jahrhundertlang haben Bäuerinnen und Bauern ihre Kulturpflanzen selbst vermehrt und die Samen an die nächsten Generationen weitergegeben. So entstand eine riesige Vielfalt. Heute konzentrieren sich große Saatgutkonzerne auf einige wenige Sorten, die sich gut für den kommerziellen Anbau eignen. Im eigenen Garten hingegen spielen Kriterien wie Maximalertrag, Transportfähigkeit oder Gleichförmigkeit von Gemüse und Obst eine untergeordnete Rolle. Wie wäre es mit einer Tomate, die sich perfekt zu einer fruchtigen Sauce verarbeiten lässt? Für jeden Geschmack gibt es die passende Sorte.

Ein weiterer Vorteil alter Sorten ist, dass oft nicht alle Früchte gleichzeitig reifen. So kann man sie über einen längeren Zeitraum ernten und genießen. Lokale Sorten sind meist gut an bestimmte Klima- und Bodenverhältnisse angepasst. Bei sich verändernden Klimabedingungen finden wir hier vielleicht genau die Eigenschaften, die wir in Zukunft für die Züchtung neuer Sorten brauchen!



Haferwurzel *Tragopogon porrifolius*

## Lebendig erhalten

Erdbeerspinat, Haferwurzel, Gartenmelde – viele Arten, die früher in unseren Gärten wuchsen, sind heute verschwunden. Aber auch bei klassischen Arten wie Tomate und Bohne hat die Vielfalt der Sorten rapide abgenommen. Wenn man das Saatgut sammelt, ist eine alte Sorte noch nicht gerettet. Man muss sie immer wieder anbauen, pflegen und auslesen, um sie dauerhaft zu erhalten.

*Was tun?*

- Alte Sorten anbauen ✓
- Selber Saatgut gewinnen ✓
- Saatgutbörsen organisieren ✓
- Initiativen unterstützen ✓

## Samenfeste Sorten

Auf einigen Samenpackungen befindet sich der Aufdruck F1. Bei diesen Sorten handelt es sich um Hybride, also Kreuzungen aus zwei Inzuchtlinien. F1-Hybride sind besonders einheitlich und ertragreich. Ihr Nachteil: Man kann diese Sorten nicht selbst vermehren, sondern muss sie jedes Jahr nachkaufen. Von samenfesten Sorten kann man sein eigenes Saatgut gewinnen.

# Hülsenfrüchte

*Bohnen, Erbsen und Co. sind eine Bereicherung für den Garten und für den Speiseplan! Sie versorgen nicht nur den Menschen mit Nährstoffen, sondern auch den Boden. Die Pflanzen aus der Familie der Hülsenfrüchtler gehen nämlich eine Symbiose mit Bakterien ein, mit deren Hilfe sie ihren eigenen Stickstoff-Dünger herstellen.*



## Dicke Bohne

*Vicia faba L.*

- Synonym: Saubohne, Pferdebohne, Puffbohne, Ackerbohne
- Wurde schon vor über 8000 Jahren in der Region des heutigen Israel genutzt
- Aussaat ab Mitte Februar, sobald der Boden frostfrei ist

## Verwendung:

- Man bereitet meist die frischen, unreifen Samen zu.
- Wenn man die Hülsen vorher blanchiert, lassen sich die Bohnen leicht herauslösen.
- Wertvolle Eiweißquelle!



## Feuerbohne

*Phaseolus coccineus*

- Synonym: Prunkbohne, Blumenbohne, Käferbohne
- Wurde im 17. Jahrhundert aus Südamerika nach Europa eingeführt
- Die Bohnen gibt es in verschiedenen Farben

## Steirischer Käferbohnen Salat:

- 250 g getrocknete Käferbohnen mit Bohnenkraut und Zucker weich kochen.
- Die Bohnen abseihen und mit einer fein gehackten Zwiebel bestreuen.
- Mit Kürbiskernöl und Apfelessig anmachen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## Spargelerbse

*Tetragonolobus purpureus*

- Stammt aus dem Mittelmeerraum
- Wird ab Ende April gesät oder gepflanzt
- Die Hülsen sind eckig mit »Flügeln«

## Verwendung:

- Spargelerbsen sind beliebt in der asiatischen Küche.
- Die jungen Hülsen werden kurz gedünstet oder im Wok anbraten.
- Die Samen wurden früher geröstet als Kaffee-Ersatz verwendet.



# Tomatensorten

*Die Tomate ist das Lieblingsgemüse der Deutschen! Dabei wird sie bei uns erst seit dem 19. Jahrhundert für den Verzehr angebaut. Sie stammt ursprünglich aus den tropischen Gefilden Mittel- und Südamerikas. Deshalb mag die Beerenfrucht es warm.*

*Die Pflanzen werden nicht gerne nass, denn dann infizieren sie sich schneller mit der Pilzkrankheit Kraut- und Braunfäule. Sie werden darum oft im Gewächshaus gepflanzt. Einige Sorten sind weniger anfällig und für den Freilandanbau geeignet.*



## **Ananastomate**

bis 600 g schwer, Salattomate, ungewöhnliches Aroma, wärmeliebend, für überdachten Anbau



## **Babelsberger Gelbe**

Alte DDR-Sorte, hoher Ertrag, Saucentomate, wenig Säure, für Freilandanbau



## **Green Zebra**

Von Züchter Tom Wagner aus den USA, Salattomate, sehr gutes Aroma, für überdachten Anbau



## **Lämpchen**

starkes Wachstum, für Freilandanbau, sehr widerstandsfähig gegen Krankheiten



## **Lukullus**

1906 in Deutschland gezüchtet, Salattomate, für Freilandanbau, mehrtriebzig ziehen



## **Schlesische Himbeere**

Fleischtomate, würziger Geschmack, überdachter Anbau im Kübel oder Gewächshaus

# Die eigene Lieblingstomate vermehren!

Die Tomate ist selbstbefruchtend. Der Abstand zur nächsten Sorte sollte trotzdem mindestens einen Meter betragen. Für die Saatgutgewinnung nutzt man immer die gesündesten Pflanzen und Früchte, die dem typischen Sortenbild entsprechen. Am besten pflanzt man sechs bis zwölf samen tragende Pflanzen pro Sorte. Für den Hausgebrauch können es natürlich auch weniger sein. Die Lagerfähigkeit der Samen liegt bei mehr als 5 Jahren.



**1** Die reifen Tomaten aufschneiden und die Samen mit dem Fruchtfleisch herauslöfeln. Das grobe Fruchtfleisch entfernen.



**2** Die Samen mit etwas Wasser für zwei Tage in einem offenen Glas gären lassen.



**3** Die Samen in einem Küchensieb unter fließendem Wasser gut abspülen, bis das vergorene Fruchtfleisch komplett entfernt ist.



**4** Die Samen sehr gut trocknen lassen. In einem luftdichten Gefäß in einem trockenen, kühlen Raum lagern.

# Zu guter Letzt

## Resistent, robust, tolerant!

Wer will schon die Chemiekeule im eigenen Gemüsebeet schwingen? Im giftfreien Garten fängt Pflanzenschutz deshalb schon bei der Sortenwahl an. Resistente Sorten sind immun gegenüber bestimmten Schaderregern und werden nicht von ihnen befallen. Von robusten Sorten spricht man, wenn die Pflanzen allgemein wenig anfällig für Krankheiten sind und mit schwierigeren Wachstumsbedingungen zu recht kommen. Tolerante Sorten halten einen Krankheitsbefall besser aus als andere Sorten.

Auch Mischkultur und Fruchtfolge helfen dabei, Pflanzenkrankheiten und Schädlingsbefall vorzubeugen.

Hier erfahren Sie, wie Sie ohne den Einsatz von Pestiziden, synthetischen Düngern und Torf einen lebendigen und bunten Garten gestalten können:

[www.giftfreiesgaertnern.de](http://www.giftfreiesgaertnern.de)



## Weitere Themenblätter:

- Insektenfreundlich Gärtnern
- Gärtnern mit Wildpflanzen
- Vielfalt der Nutzpflanzen
- Pflanzen natürlich schützen
- Gesunder Gartenboden

### Impressum

#### Herausgeber:

GRÜNE LIGA Berlin e.V.  
Prenzlauer Allee 8, 10405 Berlin  
Telefon: 030 / 44 33 91 - 0 Telefax: 030 / 44 33 91 - 33  
[giftfreiesgaertnern@grueneliga-berlin.de](mailto:giftfreiesgaertnern@grueneliga-berlin.de)

**V.i.S.d.P.:** Leif Miller

**Text:** Sarah Buron

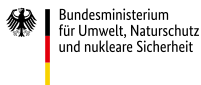
**Gestaltung & Satz:** [www.cubusberlin.com](http://www.cubusberlin.com)

**Dank an:** Dr. Wanda Born, Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen e.V. ([www.vern.de](http://www.vern.de)), oskar. DAS BEGEGNUNGSZENTRUM, Claudia Weigel, Thomas Brämer, Sibylle Maurer-Wohlitz

**Fotos:** © GRÜNE LIGA Berlin e.V. soweit nicht anders angegeben; Zeichnung Quitte von O. W. Thomé (1885): Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz; Haferwurzel © Brigitte Bornmann-Lemm Rückseite: © anela47 - stock.adobe.com

© 2019 GRÜNE LIGA Berlin e.V.

Dieses Projekt wurde gefördert durch das Umweltbundesamt und das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit. Die Mittelbereitstellung erfolgt auf Beschluss des Deutschen Bundestages



Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den Autorinnen und Autoren.