

Nur Kartoffeln - nicht die Bohne

Produzenten von biologischem Saatgut an drei Beispielen:

- die biologische Samengärtnerei Zollinger
- Sativa Rheinau GmbH
- die Ferme de Sainte Marthe

Ulla Grall

Die biologische Samengärtnerei Zollinger ein Schweizer Familienbetrieb

Gartenbau hinterm See

Wenn man bei Villeneuve, am oberen Ende des Genfer Sees, den See verlässt und in Richtung auf den großen Sankt Bernhard zu fährt, kommt man, nachdem man die mondänen Seeorte hinter sich gelassen hat, in ein traumhaftes "Gartental": rechts und links steigen steil die Berge auf, im Hintergrund blitzen die Gletscher. Die junge Rhone hat vor ihrem Weg in den See das Tal mit fruchtbarem Schwemmland aufgefüllt, das Klima ist mild. Verschiedene Gärtnereien und Gartenbau-Betriebe haben sich hier niedergelassen und hier liegt auch, beim kleinen Örtchen Les Evouettes, die biologische Samengärtnerei Zollinger, ein Schweizer Familienbetrieb, der sich voll und ganz der biologischen Saatgut-Vermehrung verschrieben hat.

Seit mehr als 20 Jahren sind Christine und Robert mit ganzem Herzen bei der Sache.

Nach dem Beginn 1984 im Thurgau konnten die beiden 1991 den Betrieb in Les Evouettes gründen. Sie bewirtschaften hier eine Fläche von 7,5 ha und vermehren auf etwa 4,5 ha mehr als 200 Kulturen.

Die übrigen Flächen dienen dem Wechsel in der Fruchtfolge mit Getreideanbau und Grünland mit Schafhaltung.

Auch die Söhne Tulipan, Til, Tizian und Falc, zwischen 18 und 8 Jahren, haben schon Aufgaben im Betrieb übernommen. Tulipan hält Bienen, die für die Bestäubung der Blüten sorgen. Er hat auch bereits ein Samenbau-Praktikum in den USA hinter sich und es sieht so aus, als würde er bald in die Fußstapfen der Eltern treten.

Til hat sich schon jetzt dem Kräuteraanbau zugewandt, während Tizian, mehr technisch begabt, lieber am Traktor schraubt. Falc, der Jüngste, mag lieber Blumen als Gemüse; vielleicht wird aus ihm mal ein Blumengärtner?

Unterstützt wird die Familie von festen Mitarbeitern aus der Region und zahlreichen Helferinnen und -helfern, die vor allem in der Sai-

son, zur Samenernte, im Rahmen von Praktika mitarbeiten.

Hortikultur-Sorten

Der Samenkatalog von Zollingers, mittlerweile auch in Farbe und mit sehr schönen Sortenabbildungen, wird in der Schweiz versandt. Mich haben die Sorten so begeistert, dass ich mich entschlossen habe einen Teil des Zollinger-Sortiments in meinen Versand aufzunehmen.

Viele der Sorten sind sogenannte "Hortikultur-Sorten", traditionelle Sorten aus dem Alpen-Großraum, die über Generationen hinweg von Bäuerinnen vermehrt wurden und in der Familie weitergegeben, oder über den Gartenzaun getauscht, die Wechsel der Zeitläufte überstanden haben.

Nun sind auch in der Schweiz, in der jahrzehntelang der Handel mit Saatgut wesentlich offener war, als bei uns, die Alten Sorten in ihrer Existenz bedroht: Die Saatgut-Gesetzgebung sollte ab 1995 dem EU-Recht angepasst werden. Damit benötigen wie bei uns alle gehandelten Sorten eine Zulassung.

Christine und Robert haben sich etlicher dieser Sorten angenommen und vermehren sie weiter.

Sieben Merkmale zählt Robert auf, die eine Horti-Kultursorte kennzeichnen:

- traditionelle Kulturpflanze mit Bedeutung im Alpenraum
- Offen abblühend: keine Hybride, nicht gentechnisch verändert
- Hortikultureller Wert: regelmäßiger, sicherer Ertrag, genussvolle, sättigende Ernährung oder Gewürz-, Heil-, Färber-, Duft-, und Zierpflanze
- Sortenerhaltung in der Schweiz
- Entwicklungszucht gewährleistet: Kontinuität verbessert die Nutzung der landwirtschaftlichen Biodiversität
- Saatgut verfügbar: Sortenspezifisches Kultur- und Anbauwissen bleibt aktiv angewendet
- Biologischer Anbau: in Zucht und Vermehrung: Die Sorten eignen sich besonders für



den kleinstrukturierten und den biologischen Anbau.

Dass die Sorten aus den Alpen stammen und dort besonders akklimatisiert sind, sollte aber niemanden davon abhalten sie auch im eigenen Garten zu versuchen. Von der Robustheit und dem Geschmack der Hortikultur-Sorten profitiert jeder Hobbygärtner!

Erwähnen will ich nur einige, typische Sorten, die bei uns weitgehend unbekannt sind, wie

- die Bohne 'Isérables', eine Lokalsorte mit hellbeigen Körnern, die wegen ihrer Kerne angebaut wird;
- die Bohne 'Meuch', eine sogen. "Zwiebohne" mit violett gesprenkelten Hülsen, die sich sowohl als frische (grüne) Bohne, als auch als Körnerbohne ernten lässt;
- die Zuckerbse 'Winterkefen': eine violett blühende Landsorte, die bereits im Oktober gelegt und im Jugendstadium überwintert, von Mai bis Ende Juli große, zarte Zuckerschoten trägt;
- und ein "Alter Bekannter", den Rettich 'Münchner Bier', ein halblanger, weißer Rettich mit bestem Geschmack - eine Sorte, die bei uns ja sehr verbreitet war, aber schon aus der Zulassungsliste gestrichen werden sollte.

Ausserdem vermehren Zollingers so ungebrauchliche Sorten wie "Magentaspreen" oder "Baumspinat" (*Chenopodium giganteum*), bei dem man bei fast zwei Meter Höhe schon aufpassen muß, beim Spinatpflücken nicht von der Leiter zu fallen. Natürlich auch etliche schöne Tomatensorten, wie z.B. die 'Froschkönigs Goldkugel', mit dicken, leuchtend goldorangen Früchten, oder die winzige 'Peruanische Wildtomate'.

Engagement über den eigenen Hof hinaus

Für ihre Arbeit zur Erhaltung der traditionellen Sorten wurde Christine Zollinger 2001 beim Welttag der Landfrauen vom Weltfrauengipfel geehrt.

Für interessierte Gärtnerinnen und Gärtner, sowohl Profis als auch Laien, finden Kurse statt, in denen das allgemein verloren gegangene Know How zur Saatgut-Vermehrung weitergegeben wird. Beim Tag der offenen Tür, der jedes Jahr stattfindet, ist die Gärtnerei zu besichtigen; der Andrang ist immer groß.

Außerdem sind Zollingers aktiv für die Sortenvielfalt, weit über die eigenen Gärtnerei hinaus: Den Bauerngarten im Freilichtmuseum Ballenberg bei Brienz im Berner Oberland haben Zollingers angelegt. So können die Museumsbesucher zu den Bauten des Museums auch die Kulturpflanzen der entsprechenden Zeit besichtigen: eine lebendige Erfahrung, die mehr vermittelt als Bücher es je könnten.

Zu guter Letzt sind sowohl Robert als auch Christine häufig als Referenten eingeladen, Vorträge zum Thema Sortenvielfalt zu halten, und damit sind die Beiden neben der reichlichen Arbeit in der Samengärtnerei auch noch oft in der Schweiz unterwegs.

Selektionen und Spezialitäten

Etwas Besonderes sind bei den Zollinger'schen Sorten die Selektionen, Sorten die über Jahre hinweg kultiviert und durch Auslese weiter verbessert wurden, wie z.B. die Tomate 'Berner Rosen Selektion Z'.

An sich ist ja die 'Berner Rose' oder 'Rose de Berne', wie sie bei Sainte Marthe heißt, eine überaus köstliche Tomate. Christine Zollinger ist es aber gelungen, die Sorte noch zu verbessern: Sie hat dafür einfach ein Händchen.

Und noch eine Spezialität liefert die biologische Samengärtnerei Zollinger:

Bauerngartenblumen in allen Formen und Farben und auch "wilde" Arten wie die Ackerringelblume und andere Ackerbegleitflora, die durch die moderne Saatgutreinigung und Techniken der Beikrautbekämpfung vom Verschwinden bedroht sind.

Außerdem so hübsche Besonderheiten wie Färberreseda oder Zinnien, alte Schätzchen, die völlig aus der Mode gekommen waren.

Oft werde ich gefragt, warum man denn auch Blumensamen in Bioqualität kaufen sollte. "Die werden doch nicht gegessen...?!".

"Was dem Gemüse recht ist, ist den Blumen billig" sage ich dann; und wer sieht, wie schön und robust die biologisch vermehrten Blumensorten sind und wie gut sie gedeihen, lässt sich gerne überzeugen:

Im biologischen Hausgarten sollte wirklich nur biologisches Saatgut verwendet werden.

Außerdem gibt es ja auch eine ganze Reihe essbare Blüten - aber das ist wieder eine andere Geschichte...

... denn ich will Ihnen ja von einem zweiten Schweizer BioSaatgut-Betrieb erzählen:



Die Sativa Rheinau GmbH

Der zweite Schweizer Bio-Saatgut-Betrieb, den ich Ihnen vorstellen möchte, ist die Sativa Rheinau GmbH, Teil einer Initiative mit der eine eigenständige und gentechnikfreie Saatgutversorgung für den Biolandbau sichergestellt werden soll.

Die Vermehrungsbetriebe der Initiative - überwiegend Demeter-Anbauer - befinden sich in den klimatisch unterschiedlichsten Regionen der Schweiz und benachbarter Länder. Auf diese Weise kann das wetterbedingte Anbau-Risiko besser gestreut werden. Jeder Betrieb hat seine eigene Struktur und eignet sich damit besonders für bestimmte Kulturen. Die vermehrten Sorten sind hauptsächlich für Profigärtner und Landwirte bestimmt und der Ausfall einer Sorte durch Missernte würde für die Abnehmer, die Biobauern und -gärtner, die auf das biologische Saatgut angewiesen sind, große Probleme schaffen.

Es gibt aber auch Hobbygärtner-Portionen, von deren Preis ebenfalls ein Anteil in die biologische Züchtung fließt. Wer also Sativa-Saatgut kauft, unterstützt gleichzeitig die wichtige Sortenzüchtung speziell für den ökologischen Landbau - grade im Zuge des Vormarschs der Gentechnik eine immer wichtiger werdende Aufgabe!

Sativa Rheinau kooperiert auch eng mit der Bingenheimer Saatgut AG (vormals Allerleirauh Saatguthandel), die sicher vielen ein Begriff sein dürfte.

Ausserdem vermehren einige der Saatgut-Erzeuger der Sativa Sorten von Pro Spezie Rara, dem schweizerischen Pendant zum VEN (mit erheblich besserer finanzieller Ausstattung), die sich auch dem Erhalt alter Nutz- und Haustierrassen widmen, wie es in Deutschland die GEH (Gesellschaft zur Erhaltung Alter Haustierrassen) macht.

Solche Sorten sind unter anderem die Tomate 'Bührer Kehl', auch "Zahnradtomate" genannt, die weiße Karotte 'Küttinger', die gelbe 'Longue jaune de Doubs' (lange gelbe vom Doubs), oder der Kopfsalat 'Cracoviensis' eine Sorte, die schon 1885 im Saatgut-Katalog von Vilmorin beschreiben wurde.

Viele dieser Saaten sind, anders als das Hauptangebot im Sativa-Katalog, für den Erwerbzanbau eher weniger geeignet. Damit sie weiterhin vermehrt und erhalten werden können, braucht es engagierte HobbygärtnerInnen, die bereit sind, sich auf diese ungewöhnlichen Sorten einzulassen und auch den höheren

Preis zu zahlen, denn ein Anteil des Erlöses geht an Pro Spezie Rara für die Fortführung der Erhalterarbeit.

Anders als bei Zollingers, die ja als ein reiner Familienbetrieb wirtschaften, sind bei der Sativa fast dreißig Saatgut-Erzeugerbetriebe kooperativ tätig, darunter je zwei in Frankreich und in Deutschland.

Der Sitz der GmbH selbst ist Gut Rheinau. Das alte Kloostergut, eine ehemalige Benediktinerabtei, umfasst 140 ha und liegt in der Nähe von Schaffhausen, etwa 4 km unterhalb des Rheinfalls. Es ist nicht nur eine wunderschöne Gegend, sondern auch klimatisch für den Samenbau sehr begünstigt. Auf einem Teil der Fläche wird auch hier Saatgut-Vermehrung betrieben und sogar gezüchtet. Amadeus Zschunke, zuständig für die Koordination der Saatgut-Erzeuger der Sativa GmbH ist auch Züchter und befasst sich mit der Entwicklung neuer, biologisch-dynamischer Sorten. Eine Okra (oder Gombo) beispielsweise soll durch Selektionszucht dahin gebracht werden, daß sie auch in unseren Breiten gut gedeiht. Man darf auch auf neue Sorten gespannt sein, die sich durch besseren Geschmack auszeichnen und die trotzdem - das ist Prämisse bei der biologisch-dynamischen Sortenentwicklung - keine Hybriden sind.

Fünf Familien leben und arbeiten auf dem Gut und bilden das Team, das Gut Rheinau biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Es ist dies Teil des Konzepts der Stiftung Fintan, die sozialpädagogisch betreuten Menschen geschützte Wohn-, Ausbildungs- und Arbeitsplätze bietet. Auch diese Menschen gehören zur Gemeinschaft von Sativa und sind sowohl in der Landwirtschaft als auch bei der Saatgut-Aufbereitung, Reinigung, Verpackung und Versand aktiv. Es werden Marktgemüse erzeugt und es gibt - wie es sich für einen richtigen Demeter-Hof gehört, auch Tiere: Kühe und Schweine schienen sich hier bei unserem Besuch "sawohl" zu fühlen.

Jeden Sommer gibt es auf Gut Rheinau einen Tag der offenen Tür, der immer gut besucht ist. Zudem besteht für interessierte Gruppen die Gelegenheit, nach Voranmeldung Führungen durch die Vermehrungskulturen von Gemüse- und landwirtschaftlichem Saatgut sowie Besichtigungen der Sortenversuche von Gemüse und Getreide wahrzunehmen.



Wer sich einen ersten Eindruck verschaffen will, besucht einfach die website: www.sativa-rheinau.ch.

Verlassen wir die Schweiz und kommen nach Frankreich.

Hier liegt in der wald- und seenreichen Region der Sologne

die Ferme de Sainte Marthe, ein französischer Biohof mit Archiv für Alte Sorten.

Im Jagdgebiet der Könige

Die Gegend ist nicht nur reich an Wald und Gewässern, sondern auch an Schlössern, war sie doch das Jagdgebiet der französischen Könige; und wer als Adliger "auf sich hielt" mußte hier ein Schloß besitzen, in dem er zumindest einen Teil des Jahres verbrachte.

Die zahlreichen Loire-Schlösser zeugen noch heute vom Glanz der vergangenen Zeiten.

Die strengen Gartenanlagen "à la française", allen voran das berühmte Schloß Villandry bei Tours, das mit seiner perfekten Rekonstruktion des Renaissance-Gartens bei dem in einem Teil buntes Gemüse die Rolle der Zierpflanzen übernommen hat, jedes Jahr Rausende von Besuchern lockt oder Cheverny, das Schloß von Diane de Poitiers, das ebenfalls einen großen, im traditionellen französischen Stil angelegten Garten besitzt.

Aber die Schlösser sind die eine Geschichte, die Bauernhöfe sind eine andere.

Und die Geschichte der Ferme de Sainte Marthe, die ich hier erzählen will, ist fast ebenso wechselhaft wie die der großen Adelshäuser.

Ein Hof in der Sologne

Philippe Desbrosses, der Besitzer der Ferme de Sainte Marthe, ist der Sohn eines solognotischen Landwirts.

1912 gründete Großvater Desbrosses den Betrieb als Pächter. Sein Sohn Pierre erwarb das heutige Gelände der Ferme ein Stück ausserhalb des Dörfchens Millancay, und stellte - damals noch eine Pionierleistung - den gesamten Betrieb auf den ökologischen Landbau um.

Die 160 Hektar, die das Betriebsgelände umfaßt, liegen größtenteils arrondiert um das Betriebsgebäude, einen typisch solognotischen Bauernhof. Von den 160 ha sind etwa 50 ha Wasser und Wald, die zwischen den Schlägen verstreut liegen.

Die gesamte Fläche wird biologisch bewirtschaftet und durch "ECOCERT" kontrolliert. Auf sage und schreibe 35 Hektar wachsen Kürbisse, die übrigen Flächen teilen sich Gemüseanbau und Saatgutgewinnung. Dazu kommen Getreide wie Roggen, Mais, Hirse, Buchweizen. Gründüngungspflanzen wie Senf, Phacelia und vor allem Lupinen spielen in der Fruchtfolge eine wichtige Rolle.

Das Land war damals, als Pierre Desbrosse das Ferme-Gelände kaufte, in dieser Gegend - anders als heute - sehr teuer. Es wurde vor allem Gemüse angebaut, das direkt nach Paris geliefert wurde. Die Gegend ist bekannt für den Anbau von Kürbissen, Spargel, Lauch und Salat. Vor allem aber auch Erdbeeren, insbesondere die Sorte 'Mara de Bois', eine zweimal tragende, relativ kleinfrüchtige Sorte mit ausserordentlich gutem Aroma, werden dort häufig angebaut.

Der Boden ist aber keineswegs hervorragend: Größtenteils sehr sandig, mit hochstehendem Grundwasser macht er es nicht gerade einfach, hier zu gärtnern.

Vom Pop zu Bio

Der junge Philipp hatte so auch anfangs gar keinen Hang zur Landwirtschaft!

Er ging seine eigenen Wege, hatte dem väterlichen Hof den Rücken gekehrt und sich einer ganz anderen Welt verschrieben: Als Popmusiker stand er mit seiner Band wochenlang in den Chards. Als Impresario managte er Jaqueline Alan, seine spätere Frau, einer Akkordeon-Virtuosin (Jaqueline stammt auch aus der Gegend: Ihre Familie lebt bei Cheverny, ca. 30 km nördlich von Millancay wo die Ferme de Sainte Marthe heute ebenfalls Flächen bewirtschaftet und auch der Vertrieb angesiedelt ist). Als künstlerischer Direktor der Zeitschrift "Vogue" stand er im Rampenlicht der schnelllebigen Mode- und Popwelt.

Aber 1970 tauschte er von einem Tag auf den anderen Maßanzug gegen Mistgabel, Mercedes gegen Schubkarre ein.

Von vielen argwöhnisch beäugt, begab sich Desbrosses damals auf seinen neuen Lebensweg, den er seitdem nicht mehr verlassen hat: auf den konsequenten Weg des biologischen Landbaus und des Erhaltes alter Kulturpflanzen und ihres Saatgutes. "Nous reviendrons des paysans" (Wir werden wieder Bauern) heißt das Buch, das er damals schrieb und in dem er seine Ansichten über die Notwendigkeit "zurück aufs Land" zu gehen darlegt.



Er beließ es aber nicht beim Rückzug ins Ländliche, sondern schrieb auch noch seine Doktorarbeit über die Nutzung der Lupine als Gründünger, Futtermittel und Lebensmittel der Zukunft und promovierte über Umweltschutz.

Der Autodidakt Desbrosses ist nicht nur Praktiker und Ausbilder, sondern auch ein gefragter Berater bei Verbänden und Institutionen. Er arbeitet unter anderem für das französische Landwirtschaftsministerium, für EG-Behörden, die IFOAM und das Europäische Parlament. Über kaum einen "Bio-Bauern" ist in Frankreich soviel geschrieben worden. Medienbewußt nutzt das Multitalent "Desbrosses" seine zahlreichen Kontakte - und dies immer im Sinne seiner Passion. Aus dem ehemals unbedeutenden Anwesen in der Sologne wurde ein phantasievoll geführter, vielseitiger Betrieb mit zahlreichen Betriebszweigen.

Die Saatgutgewinnung ist nur einer davon.

Zu Beginn der 70er noch mitleidig belächelt, beliefert er inzwischen selbst große Supermärkte. Eine große französische Supermarktkette kaufte zum Beispiel in einem Jahr 326 Tonnen biologisch angebaute Kürbisse bei ihm.

Pilotprojekt und Samenarchiv

Der Hof in Millancay wurde Sitz des "Europäischen Pilotprojektes für biologischen Landbau" und ein internationales Zentrum für ökologische Landwirtschaft. Über 100 Schüler nahmen jährlich an neunwöchigen Kursen teil und erlernten die Grundlagen biologischer Landwirtschaft. Die Ausbildung wurde vom französischen Staat gefördert, was mittlerweile leider nicht mehr im ursprünglichen Maße der Fall ist.

Staatlich gefördert wurde auch der Aufbau eines Archivs für Alte Gemüsesorten.

Zwei Räume des alten Ferme-Gebäudes wurden zu Klimakammern ausgebaut, in denen die Samen kühl und trocken, ihren Ansprüchen gemäß, gelagert werden können. Ein technisches Equipment, von dem manche größere Genbank nur träumen kann!

Die Sammlung umfasst Sorten aus aller Welt, die dann auf ihre Eignung zum Anbau in der Sologne geprüft wurden und die auch an andere französische Biobetriebe zu Versuchen weitergegeben werden konnten.

Zwei auf dem Hof vorgefundene Sorten, die Tomate 'Reine de Sainte Marthe' und der Wintersalat 'Sainte Marthe', die "schon immer" hier angebaut und vermehrt worden waren, konnten durch Selektion weiter verbessert werden und

sind Beispiele für Hofsorten, wie es sie früher oft gab.

Zu den in der Sologne traditionell seit Langem beheimateten Kürbissen, die durch "moderne" Sorten in ihrer Existenz bedroht waren, kamen dann, durch die intensive Beschäftigung mit dem Metier, die alten und vom Verschwinden bedrohten Sorten generell.

Ein Teil der zusammengetragenen Sortenvielfalt wird auf dem Gelände der Ferme vermehrt und das erzeugte Saatgut über den Samen-katalog der Ferme de Sainte Marthe französischen Hobbygärtnern angeboten.

Der Saatgut-Vertrieb wurde dann zu einer eigenständigen Firma und aus dem landwirtschaftlichen Betrieb ausgegliedert. Trotzdem blieb alles in der Hand von Philippe Desbrosse.

Der Schritt über die Grenze

1996 erschien dann erstmals ein Katalog in deutscher Sprache, ein Jahr später begann ich meine Zusammenarbeit mit Sainte Marthe.

Die Resonanz der deutschen Hobbygärtner auf das Angebot von Sainte Marthe war begeistert, der Versuch die Samen über Naturkostläden zu vertreiben, jedoch zum Scheitern verurteilt: Zu erklärungsbedürftig sind die einzelnen Sorten, als daß diese Arbeit in einem Bioladen geleistet werden könnte. Die Vielzahl von allein 50 Tomaten und 60 verschiedenen Kürbissen im Ferme-Sortiment macht das sicher deutlich.

Weitere Versuche, die Saaten in europäischen Ländern zu etablieren folgten mit unterschiedlichem Erfolg: In England übernahm ein großer konventioneller Saatgut-Händler das Gesamt-Programm, ebenso in den Niederlanden; in der Schweiz ist ein Teilsortiment von einem ebenfalls konventionellen Saatgut-Betrieb aufgenommen worden.

Meine Aufgabe waren ursprünglich Werbung und Marketing in Deutschland, in Zusammenarbeit mit einer befreundeten Agentur konnte ich eine website gestalten, und ich kann ohne mich selbst loben zu wollen sagen, daß der doch recht hohe Bekanntheitsgrad von Sainte Marthe in Deutschland "auf meinem Mist gewachsen" ist.

Als Sainte Marthe den Direktversand ins Ausland aus wirtschaftlichen Gründen aufgeben mußte, habe ich den Vertrieb der Sorten für Deutschland dann selbst übernommen.

"Nach dem Sturm"

Leider gab es zum Jahreswechsel 2000 eine Katastrophe!



Der große Sturm, der landesweit die Wälder wie Streichhölzer knickte, deckte auch auf der Ferme de Sainte Marthe nicht nur die Dächer ab, sondern vernichtete die Gewächshäuser und zerstörte auch das dazugehörige technische Equipment (versichert waren die Folienhäuser nicht, das ist in Frankreich bei Folienhäusern offenbar nicht möglich). Ein Tiefschlag, von dem sich die Firma aus eigener Kraft kaum erholt hätte.

Nach verschiedenen Versuchen Geldquellen aufzutun, konnte Philippe Desbrosse in der französischen Firma "Graines Voltz", einem großen Saatgut-Handel aus Colmar, einen solventen Partner finden.

Der Saatgut-Handel liegt nun mit Anteilen von 85% bei Graines Voltz, die übrigen Firmenanteile verbleiben in der Familie Desbrosse. Durch diese Umstrukturierung wurde auch dem landwirtschaftlichen Betrieb die weitere Existenz ermöglicht, anders hätte auch der Anbau nicht weitergeführt werden können.

Ansonsten ist jedoch, auf dem Hof ebenso wie im im Saatgut-Vertrieb, alles beim Alten geblieben (getreu dem Motte "kontrolliert biologisch und konsequent chaotisch"); auch das Sortenarchiv kann weitergeführt werden und Philippe Desbrosse wird weiterhin sein Engagement darauf richten, den ökologischen Landbau in Frankreich voran zu bringen.

Gemeinsam ist den drei vorgestellten Betrieben, bei aller Verschiedenheit ihrer Konzepte, das starke Engagement für den ökologischen Anbau und die Erhaltung alter Sorten. Sie stehen als Beispiele für die vielen, nicht genannten Organisationen, Betriebe und Personen, die sich dieser Aufgabe verschrieben haben. Bei Interesse an weiteren Informationen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Ulla Grall
Eulengasse 3
55288 Armsheim
e-mail: ulla.grall@t-online.de

Eine alte Spinat-Herkunft

Anni Nötscher
Obere Siedlungsstraße 39
97753 Karlstadt-Laudenbach
09353/7447

Anni Nötscher, Laudenbach, den 27.8.2001

Wie versprochen, übersende ich Ihnen die Samen unserer selbst gezüchteten Spinatsorte. Ich möchte gerne, daß diese alte, schmackhafte und gesunde Sorte erhalten bleibt.

Zu Ihren Fragen noch einige Ergänzungen:

Nach den Angaben meiner 10 Jahre älteren Schwester, die außerdem dem Dorfgeschehen mehr verhaftet war und ist als ich, ist dieser Spinat vor dem Krieg in unserer Gegend allgemein angebaut worden. Ob in unserem Heimatort Himmelstadt noch solche Samen existieren, ist mir unbekannt. Eventuell zu erfragen wäre das bei Roland Flade, ehem. Bürgermeister, Pius Schmitt, Alte Mühle oder Notburga Schäfer.

In unserer Familie hat ihn vor mir (Jhg. 1933) angebaut

Meine Schwester Mathilde Amend, geb. Nötscher (1923)

Meine Eltern Karl (1896) und Maria Nötscher (1895), geb. Scheb, genannt Peters Marie

Meine Großeltern Peter (1853) und Monika Scheb (1859), geb. Rothenhofer

Weiter zurück läßt sich der Anbau leider nicht verfolgen.

Ein bestimmter Name ist uns nicht bekannt.

Ich würde mich freuen von Ihnen weitere Nachricht über Verwendung und Verbleib der Sorte Spinat zu erhalten.

Mit freundlichen Grüßen verbleibe ich

Ihre

Anni Nötscher

Verwendung als Salat: Etwas zerkleinern, in wenig Wasser blanchieren und anrichten.

Rohkost: Etwas 2 Std. in Salattunke ziehen lassen.

Gemüse: Knoblauch und Zwiebel mit Liebstöckl und Selleriegrün in wenig Wasser durchkochen, den etwas zerkleinerten Spinat kurz mitkochen lassen, abschmecken, mit Rahm, Öl oder Butter übergießen.

oder: Zwiebel und Knoblauch kurz andünsten, wenig Wasser und Küchenkräuter zufügen. Den Spinat kurz durchkochen, mit Sahne oder heller Soße verfeinern (bei Bedarf)

Guten Appetit!

