

Die Trocken- oder Körnerbohnen.

Von den Wanderungen und den Wandlungen der Kulturpflanzen

Thomas Gladis

Die Tatsache ist nicht abzustreiten, die Gründe sind jedoch allgemein menschlicher Natur. Das Fremde reizt unsere Aufmerksamkeit mehr als dasjenige, was wir von Jugend auf alljährlich vor unseren Augen haben und daher 'nicht weit her' ist.

Friedrich August Körnicke

Zusammenfassung

„Bohnen“ werden definiert, deren Vielfalt auf inter- und infraspezifischem Niveau dargestellt, ihre Veränderungen während der Wanderung mit und zwischen unterschiedlichen Kulturen geschildert. Es wird der Frage nachgegangen, wie Pflanzen zu ihren Volksnamen kommen und es werden schließlich einige Veränderungen im Umgang mit Kulturpflanzen am Beispiel dieser wichtigen Eiweißpflanzen aufgezeigt. Der Einfluß großer weltgeschichtlicher Ereignisse auf die Erzeugung und auf die Verteilung menschlicher Nahrung wird anhand der beiden Jahreszahlen 1492 und 1992 verdeutlicht.

Einführung

Vor zwei Jahren, nach der Wahl der Kalebasse zum „Gemüse des Jahres“, wurde in Witzenshausen die ganze Pflanzenfamilie der Kürbisgewächse behandelt. Im vergangenen Jahr lag der Schwerpunkt immerhin noch auf einer hoch polymorphen Art, der Kartoffel. Wenn das so weitergeht, wird sich mancher Besucher in Hamm gesorgt haben, wie lange wird es dauern bis wir uns mit den Pflanzenzüchtern treffen, um uns mit ihnen über den Einsatz von Markertechniken zu unterhalten, weil es keine morphologischen oder sensorisch ermittelbaren Sortenunterschiede mehr gibt – die jeweils letzten ihrer Art unter sich? Die Wahl einer Nutzungsform scheint die Tendenz zur Verengung des Blickwinkels zu bestätigen. Was kann man nicht alles mit und aus Bohnen machen! Nehmen wir nur das Beispiel der türkischen Immigranten: Eine ganz wichtige, in der deutschen Küche unbekanntere Nutzungsform ist die der vollreifen, aber eben noch nicht trockenen Samen. Wenn die Hülsen und die Samen noch etwas weich sind, kochen die Bohnen kürzer und geben ein sehr wohl-schmeckendes und bekömmliches Gemüse. Warum fiel die Wahl ausgerechnet auf die to-treife Samen, die wohl trockenste aller denkbaren Varianten? Weiße Bohnen mit Speck – dazu muß es schon so kalt, naß und windig

draußen sein wie in diesem Sommer. Normalerweise interessiert einen das Thema das ganze Jahr über doch nicht die Bohne...

Versuch einer Definition:

Bohnen kennt wirklich jeder, nur sind es immer die gleichen? Schon die deutschsprachigen Lexika vertreten ganz unterschiedliche Auffassungen. Von denen sollen hier nur zwei wiedergegeben werden: Im Duden (vgl. DROSDOWSKI 1977) sind Bohnen „Vertreter einer Gattung buschig wachsender oder an Stangen sich hochwindender Schmetterlingsblütler mit länglichen, flachen Früchten, in denen mehrere nierenförmige Samen nebeneinanderliegen; Gemüsepflanzen“, laut BROCKHAUS-Enzyklopädie (1967) „verschiedene Schmetterlingsblütler der Gattungen *Vicia*, *Phaseolus*, *Dolichos*, *Vigna*, *Glycine*; meist wichtige Gemüse- und Futterpflanzen.“ Den Begriff „Körnerbohne“ sucht man in diesen Werken vergeblich.

Sich nur auf die Form der Samen zu beziehen, führt nicht weit. Wie unterscheiden sich denn eigentlich Erbsen und Linsen von Bohnen, bei denen es ja auch rund- und flachsartige Arten bzw. Sorten gibt – oder von den eßbaren Lupinen? Und was wird aus den Kaffeebohnen? Offenbar sind das alles weniger triviale Fragen als ursprünglich gedacht. In Ermangelung einer schlüssigen und wirklich zutreffenden Definition wird folgende hier vor- und zur Diskussion gestellt, die etwas komplizierter als die vorangestellten klingt, die aber all diejenigen Gattungen auszuschließen versucht, die eben keine „Bohnen“ sind:

Als Bohnen bezeichnet werden ein- oder mehrjährige, meist krautige Schmetterlingsblütengewächse (Fabaceae) mit wenig gefiederten Blättern, die oft Schlingpflanzen sind, aber keine Blattranken haben. Ihre oberirdisch wachsenden unreifen Früchte bzw. unreifen oder reifen, meist großen, in der Regel nicht kugeligen Samen finden als Gemüse Verwendung, seltener auch die Blätter und die Keimlinge.



Zur Erläuterung sei ergänzt, daß alle Nicht-Leguminosen damit ausgeschlossen sind (Kaffee), Arten mit handförmig oder ungeteilten Blättern (z.B. Ginster, Lupine), solche mit reich gefiederten Blättern (z.B. Kichererbse und Robinie), alle mit Blattranken ausgestatteten (z.B. Erbse, Linse) und alle Arten, deren Früchte bzw. reife oder unreife Samen, Blätter oder Keimlinge nicht wenigstens auch als Gemüse Verwendung finden (z.B. Frühlings-Platterbse und Weißklee; Arten mit auch in gekochtem Zustand giftigen Samen und Früchten). Die unterirdisch reifende, aus Amerika stammende Erdnuß (*Arachis hypogaea* L.) und die afrikanische Bambara (*Vigna subterranea* [L.] VERDC.) gehören ja ebenfalls nicht zu den Bohnen. Die Größe der Samen ist ein relativer Begriff. Sie variiert bei den einzelnen Arten stark. Insofern können beispielsweise Bockshornklee und Luzerne nach dieser Definition nicht sicher ausgeschlossen werden. Deren Samen dienen als Gewürz und Heilmittel bzw. werden sie als Keim Saat gegessen. Auch die Blätter finden mancherorts als Gemüse Verwendung. Es gibt eine ganze Reihe von Bohngattungen und -arten, an die man auch als Autor eines Lexikons offenbar nicht gleich denkt.

Wanderungen der Kulturen und ihrer Pflanzen am Beispiel von Kuba:

In der prä-kolumbianischen Periode besiedeln andine Taíno- und Siboney-„Indianer“ die karibischen Inseln und schließlich auch Kuba von Süden kommend über den Antillenbogen. Sie haben bereits eine eigene Agrikultur. Wichtige, vom amerikanischen Festland stammende Kulturpflanzen führen sie bei der Einwanderung mit oder finden sie unterwegs vor (kuban. Volksnamen in Klammern; „Bohnen“ fett), unter anderen Erdnuß (cacahuete; maní: *Arachis hypogaea* L.), Jack- oder Riesen- und Schwertbohne (frijol de bibijagua; frijol café: **Canavalia** spp.), Paprika- (ají: *Capsicum* spp.) und Kürbisarten (calabaza; pipian; chilacayote azteca: *Cucurbita* spp.), Yams (ñame llampin: *Dioscorea trifida* L.f. und andere Arten), Süßkartoffel (boniato: *Ipomoea batatas* (L.) LAM., Maniok (yuca: *Manihot esculenta* CRANTZ), Tabak (tabaco; [taíno:] cohiba: *Nicotiana tabacum* L.), Yamsbohnen (jícama: **Pachyrhizus** sp.), Mond- (frijol caballero; haba de Lima: **Phaseolus lunatus** L.) und Gartenbohne (frijol común: **Phaseolus vulgaris** L.), Tania (yautía: *Xanthosoma* spp.), Schneckenbohne (**Vigna caracalla** [L.] Verdc.) und Mais (maíz: *Zea mays* L.), ferner in Europa auch heute noch weitgehend unbekannte Obstarten wie *Annona*

spp., *Chrysobalanus icaco* L., *Chrysophyllum cainito* L., *Genipa americana* L., *Inga fagifolia* (L.) WILLD. ex BENTH., *Pouteria sapota* (JACQ.) H. MOORE et STEARN, *Spondias mombin* L.. Die „Rothäute“ benutzen den in der Karibik als „bija“ oder „biche“ bekannten Orlean-Strauch (*Bixa orellana* L.) als Farbpflanze.

Im Jahre 1492 gelingt den Spaniern nach der Überquerung des Atlantik als ersten Europäern die „nachhaltige“ Eroberung und Besiedlung amerikanischen Festlands. Beim Export der eigenen und der Zerstörung der ihnen fremden Kultur stellen sie verwundert fest, daß die dort lebenden Menschen unter anderem Gold besitzen, doch ein merkwürdiges Wertesystem haben, in anderen sozialen Strukturen leben und so ganz andere Bohnen anbauen als die Spanier – „... y tienen faxones y fabas muy diversos de los nuestros...“ (HAMMER et al. 1992 - 1994). Unter dem Einfluß der Europäer vollzieht sich ein gewaltsamer, plötzlicher Wandel. Parallel zur Zerstörung der Lebensgrundlage und zur vom Staat legitimierten, von der Kirche tolerierten physischen Vernichtung der Eingeborenen beginnt ein immer reger werdender Menschen-Transfer und Warenaustausch: Werkzeuge, Rohstoffe, Wertgegenstände sind davon betroffen, natürlich auch wildlebende Organismen, Haustiere und Kulturpflanzen. Deren Einflüsse auf natürliche Ökosysteme erweisen sich später als so gravierend, daß man noch heute von invasiven Arten spricht, von Neophyten und Neozoen. Auf Antrieb erfolgreich eingeführt werden z.B. folgende Pflanzenarten [Angaben zur Ursprungsregion]: Rüben (acelga; remolacha: *Beta vulgaris* L. [Europa]), Gemüsekohl (berza; col; coliflor; colinabo: *Brassica oleracea* L. [Europa]), Agrumen (*Citrus* spp. [SO-Asien]), Feigen (higuera: *Ficus carica* L. [Europa, Asien, NW-Afrika]), Reis (arroz: *Oryza sativa* L. [SO-Asien]), Dattelpalmen (datil: *Phoenix dactylifera* L. [NO-Afrika, SW-Asien]), Granatapfelbäume (granada: *Punica granatum* L. [SW-Asien]), Zuckerrohr (caña de azúcar: *Saccharum officinarum* L. [SO-Asien]) und Dicke Bohnen (haba: **Vicia faba** L. [Mittelmeergebiet, Asien]). Zunächst weniger erfolgreich verlaufen Versuche mit Ölbäumen (olivo: *Olea europaea* L. [Mittelmeergebiet]), Weichweizen (trigo: *Triticum aestivum* L. em. FIORI et PAOL. [SW-Asien]) und Reben (uva: *Vitis vinifera* L. [Mittelmeergebiet]). Vom mittel- und südamerikanischen Festland bringen sie weitere Arten bzw. Sorten ihnen geeignet erscheinender Kulturpflanzen nach Kuba, darunter Avocado (aguacate: *Persea americana* MILL.), Kakao- (cacao:



Theobroma cacao L.) und Kautschukbaum (jebe: *Hevea brasiliensis* [WILLD. ex A. JUSS.] MÜLL. ARG.). Auf infraspezifischem Niveau läßt sich ähnliches beobachten. CASTIÑEIRAS et al. (1991) belegen mit Hilfe unterschiedlicher Phaseolin-Typen, daß die damaligen Kolonialherren andere, aus Mittel- und Nordamerika stammende Genotypen der Garten- und Mondbohne nach Kuba brachten. Diese unterscheiden sich teils auch physiologisch von den ursprünglich über den Antillenbogen mitgeführten südamerikanischen Gartenbohnen der Indios.

SMOHALLA¹ (zitiert nach KORTH 2005) äußerte noch gegen Ende der siebziger Jahre des 19. Jahrhunderts: „Meine jungen Männer werden niemals arbeiten. Menschen, die arbeiten, können nicht träumen, und Weisheit kommt aus Träumen.“ Da sich bereits die Ureinwohner der Plantagenarbeit verweigern und auch nicht (wie erhofft und zur Refinanzierung der Expedition geplant) versklaven lassen – eine bis heute viel zu wenig bedachte und gewürdigte soziokulturelle Leistung dieser Menschen – wurden willigere Arbeitskräfte in die Neue Welt verschleppt (BRINKBÄUMER und HÖGES 2004). Als die Sklaven in Afrika aufgegriffen wurden, hatten auch sie gelegentlich Saatgut und Pflanzen dabei oder waren bei ihren Tieren. Außerdem mußten sie genau wie die mitgeführten Haustierte auf den Transportschiffen gepflegt werden, möglichst billig natürlich doch mit ihnen vertrauter, für sie bekömmlicher Nahrung. Weitere tropische Kulturpflanzen afrikanischen Ursprungs fanden so nach Amerika, um dort auf Plantagen oder als Gemüse- und Stärkepflanzen bzw. als Futterpflanzen für die Viehherden angebaut zu werden, darunter Weidegräser wie *Brachiaria* spp., die Strauchbohne (gandul: *Cajanus cajan* [L.] HUTH), Kaffee (café: *Coffea arabica* L.), altweltliche Yams-Arten (ñame: *Dioscorea* spp.), Helm- oder Hyazinthbohne (frijol caballero; habas de mons: *Lablab purpureus* [L.] SWEET), Kampfer-Basilikum (albahaca alcanforada: *Ocimum kilimandscharicum* BAKER ex GÜRKE), Rizinus (ricino: *Ricinus communis* L.) und die Augen- oder Kundebohne (caupí; frijol de vaca: *Vigna unguiculata* [L.] WALP. ssp. *unguiculata*).

Nicht zu vergessen sind weitere wichtige Plantagenpflanzen asiatischen Ursprungs und auch der direkte Einfluß der später eintreffenden

asiatischen Immigranten. Okra (nafé: *Abelmoschus esculentus* [L.] MOENCH), Rakkyo (rackio: *Allium chinense* G. DON), Wachskürbis (calabaza china: *Benincasa hispida* [THUNB. ex MURRAY] COGN.), Sareptasenf (mostaza china: *Brassica juncea* (L.) CZERN.), Taro (ñame isleño: *Colocasia esculenta* [L.] SCHOTT), Koriander (cilantro: *Coriandrum sativum* L.), Zitronengras (caña limon; caña santa: *Cymbopogon citratus* [DC.] STAPF), Sojabohne (frijol de soya: *Glycine max* [L.] MERR.), Bananen (plátano: *Musa* spp.), Schwarzer Pfeffer (pimienta negra: *Piper nigrum* L.), Adzukibohne (*Vigna angularis* [WILLD.] OHWI et OHASHI), Urbohne (*Vigna mungo* [L.] HEPPEL), Mungbohne (frijolito chino: *Vigna radiata* [L.] R. WILCZEK, Spargelbohne (frijol grande: *Vigna unguiculata* ssp. *sesquipedalis* [L.] VERDC.) und Reisbohne (frijol arroz: *Vigna umbellata* [THUNB.] OHWI et OHASHI) seien stellvertretend für viele weitere wichtige Kulturpflanzenarten genannt.

Die „freundlichen Eingeborenen“, die nach Columbus hätten „gute Diener“ abgeben sollen, verloren ihr Leben, er selbst ein geliebtes Vermögen. Was aus heutiger Sicht als ungeühntes Verbrechen anzusehen ist, schuf die ökonomische Basis für die Ausbeutung der Kolonien durch ihre „Mutterländer“ und bildete gleichzeitig die Grundlage für das Entstehen einer völlig neuen, der afro-amerikanischen bzw. hier der afro-kubanischen Kultur. Die europäische Kolonialpolitik, europäische Anbauverfahren und die Exportorientierung lassen dem Genozid auf dem so gewonnenen Neuland kein kulturelles Vakuum folgen.

Gern übersehen werden in dem Zusammenhang neben den erwähnten qualitativen auch die quantitativen Änderungen in der Faunen- und Florenzusammensetzung, die auf kulturell bedingte Präferenzen oder Traditionen zurückzuführen sind. Genannt sei hier die Förderung bzw. der Erhalt alter Kapok-Bäume (*Ceiba pentandra* [L.] GAERTN.), ein typisches Element der afro-kubanischen Kultur. Die Haltung von Hühnern, Pferden, Hausrindern und Ziegen hat allein durch deren Anzahl, Nahrungswahl, mitgebrachte Symbionten und Parasiten erhebliche Auswirkungen auf die natürlichen wie auch auf die althergebrachten Agroökosysteme.

Der Name der Bohne

Es fällt auf, daß die eingangs wiedergegebenen deutschen, die kubanischen und auch die wissenschaftlichen Pflanzennamen oft ähnlich klingen oder einfache Übersetzungen darstellen, die den betreffenden Sinnzusammenhang

¹ Der berühmte Wanapum-Schamane war einer der bedeutendsten religiösen Führer der nordamerikanischen Indianer, Stifter und Wegbereiter des Träumerkultes.



vermitteln. Eine Ursache hierfür ist sicher der ehemals dominante, auch die Namensgebung prägende Einfluß der Europäer. MARZELL (1977) hat in seinem Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen eine Vielzahl regionaler volkstümlicher Pflanzennamen zusammengetragen und zu systematisieren versucht,

darunter auch die der Bohnen. Buschförmig wachsende und rankende Gartenbohnen faßt er als zwei Arten auf und behandelt sie gesondert. Werden beide Sippen seiner Gliederung folgend zusammengeführt, ergibt sich ein etwas unübersichtliches Bild (Tab. 1).

1B	niedriger Wuchs (Boden-, Busch-, Stauden-, Zwergbohnen)
1S	Namenswandel von <i>Vicia</i> zu <i>Phaseolus</i>
1S-a)	Wuchsform (Stangen- und Reiserbohne; letztere bis 1,50m hoch, windend)
2B	Beschaffenheit der Früchte und Samen (Eier-, Perl-, Prinzessinbohnen)
1S-b)	Beschaffenheit der Hülsen (Schwert-, Speck-, Spargelbohnen)
1S-c)	(angebliche) Herkunft (Römische, Türkische, Welsche Bohnen)
1S-d)	volksetymologischer Deutungsversuch <ul style="list-style-type: none"> – nach dem letzten Saatzeitpunkt oder dem Blühbeginn [Veit, Viti, 15. Juni] (Veits- oder Vietsbohne) – von Fese für Schale, Hülse (Fese-, Fise-, Fitzebohne) – von <i>Vicia</i> (Feiksbaun, Fize-, Vitsebohne)
1S-e)	Sonstige Namen sortenspezifisch (Adlerbohne), Gebrauch (Brechbohne, Schnittbohne), Fadenlosigkeit (Faule-Weiber-Bohne), Anbau (Gartenbohne [Unterschied zur Ackerbohne]), Verwendung (Schminkbohne, Gemüsebohne [Unterschied zur Saubohne: Futter]), Samenform und -farbe (Kirschbohne)
2S	Nebenwirkungen des Genusses (Musikant)
3S	(abgewandelte) Entlehnung von fasol, phasol (Faseln, Fasole, Fisole)
4S	Übertragungen: (Bohnenerbse, Türkische Erbsen, Schwabenkicher)
3B	sonstige Namen (Dresch-, Einbohne)
5S	sonstige Namen (Huhn ohne Schwanz)
Legende:	
	B steht für (Garten-) B usch-Bohnen-Namen (<i>Phaseolus nanus</i> JUSSL.)
	S für (Garten-) S tangen-Bohnen-Namen (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.)

Folgende allgemeine Regeln für die Bildung von Volksnamen bei Kulturpflanzen lassen sich jedoch erkennen, die am Beispiel der Feuer- und anderer Bohnen anhand konkreter Beispiele diskutiert werden:

- Je wichtiger eine Kulturpflanze ist und je auffälliger ihre Eigenschaften sind, desto mehr **komparative und deskriptive Namen** gibt es für sie und desto eigenständiger werden sie gebildet (für *Phaseolus coccineus* auch: Feuerfisol, Feuer- oder Scharlachbohne [nach der Blütenfarbe], Prunk- oder Prahlbohne [nach der auffälligen Tracht], Große oder Riesenbohne [Größe der Samen], Rau- oder gar Wollbohne [Oberfläche der Hülsen]).
- Herleitung des Namens nach **phänologischen Aspekten** (vgl. Tab. 1, Saat-, Blüte- oder Erntezeitpunkt) **und Lebensformen** (Strauchbohne für *Cajanus cajan* [einjährige oder ausdauernde Arten, Kräuter, Ranker, Stauden, Gehölze]).
- Namensgebung nach der **Verwendung** (Blumen-, Plaisir- oder Zierbohne [als Zierpflanze]) **bzw. den verwendeten Pflanzenteilen** (Fisole [Früchte]) und nach der **Verarbeitung** (Speckbohne [für mehrere Arten, auch *Vicia faba*]).
- Benennung nach tatsächlichen bzw. der Pflanze zugesprochenen **Bedeutungen, Eigenschaften oder Wirkungen** (Füchzpillen; vgl. Tab. 1, Aphrodisiaka bis Zauberkräuter, auch Aberglaube, gesellschaftliche und religiöse Bezüge).
- Volksnamen geben die (oft vermeintliche) **Herkunft** an (die Feuer- oder Prunkbohne heißt im deutschsprachigen Raum eben auch Arabische, Spanische, Türkische oder Welsche Bohne (MARZELL 1977), in Frankreich ebenfalls haricot d'Espagne (SCHULTZE-MOTEL 1986).
- Eher selten ist die **Herleitung** des Volksnamens für die Art **aus einer Sortenbezeichnung** zu beobachten (z.B. „Grazerinnen“).



- Besondere **Attribute** kennzeichnen die mitunter irrtümliche Beziehung zu ähnlichen Arten oder Sorten (hier: der Oberbegriff „Bohnen“ für mehrere Leguminosen). (Wuchs-)Orte, besondere Anlässe, Personen etc. können namensgebend sein. Nach GAMS und HEGI (1924) sind für die Feuerbohne auch die Bezeichnung Roßbohne, Roßerbse und Hainsbohne² gebräuchlich.
- Namen (teils auch nur die wissenschaftlichen Bezeichnungen) werden aus anderen Sprachen **übersetzt** oder **entlehnt** und ggf. dem eigenen Sprachgebrauch **angepaßt**, dabei nicht selten sogar völlig entstellt³ (z.B. „Ungerer Fisolen“).
- Es kommt zu unabhängigen **Neubildungen**, die von **degenerierten Bezeichnungen** schwer zu unterscheiden sind (Prunker, Rindsert).
- Die **Verbindung mehrerer Kategorien**: Bei der 'Witzenhäuser Riesenbohne' werden z.B. Herkunft und Eigenschaft im Namen kombiniert.
- Hat eine Pflanze gar keinen Volksnamen, spielt sie in der betreffenden Kultur offenbar keine wesentliche Rolle (Samen von *Phaseolus flavescens* PIPER werden in Mittelamerika gesammelt, in Europa ist die Art kaum bekannt) (vgl. auch BERLIN 1992: 273ff). – Es fehlt jedoch nicht an mehr oder weniger gelungenen Versuchen, auch solchen Pflanzen deutsche Namen zu geben.

Die Bildung und Änderung von Volksnamen wie auch die Einbürgerung bzw. Verdrängung von Kulturpflanzen auf Grund wechselnder Akzeptanz in der Bevölkerung sind Prozesse. Aus den Ableitungen selbst und der Zahl der Namen läßt sich nur vermuten, wie lange die betreffende Pflanze in die jeweilige Kultur integriert und wie fest sie darin verankert ist. „Bohnen“ waren und sind bei vielen Völkern ein sehr wichtiger Bestandteil der menschlichen Nahrung. Wo kein bzw. nicht ausreichend tierisches Eiweiß zur Verfügung steht oder wo dieses aus bestimmten Gründen nicht konsumiert werden kann, sind Hülsenfrüchte oft die einzige Eiweißquelle. Insofern finden sich die oben postulierten Regeln wenigstens bei all den „fabas“ oder „habas“ und den „frijoles“ bestätigt. Eine umfangreiche Sammlung noch heute

² Die Art soll 1635 durch den holländischen Admiral HAINS eingeführt worden sein.

³ Ein schönes Beispiel hierfür ist die Avocado- oder Avocado-Birne (*Persea americana* MILL.), die zur Advokaten-Birne oder Alligator-Birne „mutiert“ ist.

gebräuchlicher Volksnamen für die Gartenbohne hat der VEN zusammengetragen [1]. Nicht minder interessant als die Bildung von Volksnamen für die Kulturpflanzenarten ist die Entstehung der Sortennamen. Je nach dem Zeitgeschmack, als Spiegel der Wertschätzung der Kultur oder im Hinblick auf potentielle Käufer für Saat- und Erntegut erinnern die Sortennamen

- an konkrete Personen, wurden ihnen zu Ehren vergeben ('Fürst Bismarck', 'Geheimrat Ramm', 'Kapitän Weddingen') oder um von deren Ruhm zu zehren [Benennungen nach Personengruppen oder Volksstämmen sollten eher den jeweiligen Ursprungsgebieten zugeordnet werden (vgl. dort)].
- Sie gehen auf Familien oder Sortenerhalter zurück ("Domaca Stojanovic", "Schöne von Frau Waitzel"),
- enthalten den Namen von Zuchtfirmen ('Dippes Speck', 'Hinrichs Riesen', 'Schreibers Lange Brech') bzw.
- appellieren an bäuerlich-gärtnerische Traditionen ('Fleißige Berta', 'Gärtnerstolz').
- Andere lassen Bindungen an eine bestimmte Stadt oder Region vermuten ('Kasseler', 'Limburgische'),
- beziehen sich auf
 - morphologische Merkmale wie die Form der Hülsen ('Kipfler'), Frucht- und Samenfarben ('Grüne Neger') oder Form und Zeichnungen der Samen ('Kidney', 'Schnurrbartbohne'),
 - die Kälteunempfindlichkeit der Sorte ('Eisbohne'),
 - ihre Reifezeit ('Allererste'),
 - auf Ertrags- ('Unerschöpfliche'),
 - Qualitäts- ('Delikatess', 'Zuckerspargel'),
 - Verarbeitungs- ('Pahlbohne') und
 - Resistenz-Eigenschaften ('Resistant Cherokee') oder auf die
 - Wettbewerbsfähigkeit am Markt ('Imperator', 'Triumph').
- Reine Phantasienamen, die der jeweiligen Mode folgend in Anlehnung z.B. an technische Begriffe, die Mythologie oder ohne erkennbaren Bezug vergeben werden. Schönheit und Klang des Namens spielen eine große Rolle, auch politische Hintergründe sind nicht immer auszuschließen. Die Übertragung des Sortennamens auf eine Gruppe ähnlicher Sorten ist möglich



('Prinzeßbohne'). Hierzu auch dem Laien unverständliche Kürzel, mehrdeutige Bezeichnungen, (fehlerhafte) Übersetzungen etc.

- Bei Namensgebungen gibt es natürlich auch eine Kombination dieser Varianten ('Südmährische Schwefelgelbe Feldfisolé').
- Hinzu kommen die „verbesserten“ Sorten ('Burpee's Improved Tendergreen'), darunter einige mit schon fast detaillierten Beschreibungen der von der Ausgangssorte abweichenden Merkmale (vom 'Schlachtschwert' zur Sorte 'Schlachtschwert Extra Lange, Weiße, Breit'),
- durchnummerierte Erfolgsserien ('Great Northern 59') und die phantasielose Übernahme von Nummern der Zuchtstämmen ('No. 643').

Bei vielen der frei erfundenen Sortennamen stellen sich beim Leser dieser Zeilen wohl keine Assoziationen zu konkreten Bohnensorten ein ('Alfa', 'Fluture', 'Ida', 'Kompas', 'Taro'). Andere sind allgemein bekannt und

man verbindet sehr wohl eine Vorstellung mit Namen wie 'Borlotti', 'Saxa', 'Zucker Perl Perfektion'. Die in den Niederlanden heute noch von Liebhabern als Kuriosität angebauten, hierzulande als Soldatenbohnen bekannten alten Trockenbohnen werden nach ZEVEN (2004, pers. Mitt.) dort auch "Soldatenbohnen" oder "Soldatenboontje" genannt, "Tekensbohnen" (strammstehender Soldat) und "Adelaarsboon" (Adlerbohne). Vielleicht ist es nur eine Legende, jedenfalls läßt sich kein schriftlicher Hinweis darauf finden, daß es sich bei der auffälligen Zeichnung ursprünglich um ein Sortenschutzmerkmal gehandelt haben könnte. In der Abbildung 1 wird versucht, die Veränderungen in den Motiven für die Benennung von Kulturpflanzen und Haustieren in einem zeitlichen Rahmen darzustellen. Die naheliegende Gegenüberstellung der Motive für die Namensgebung bei Haustieren (mit deren Rassen) und Kulturpflanzen (mit ihren Sorten) kann an dieser Stelle leider nicht erfolgen.

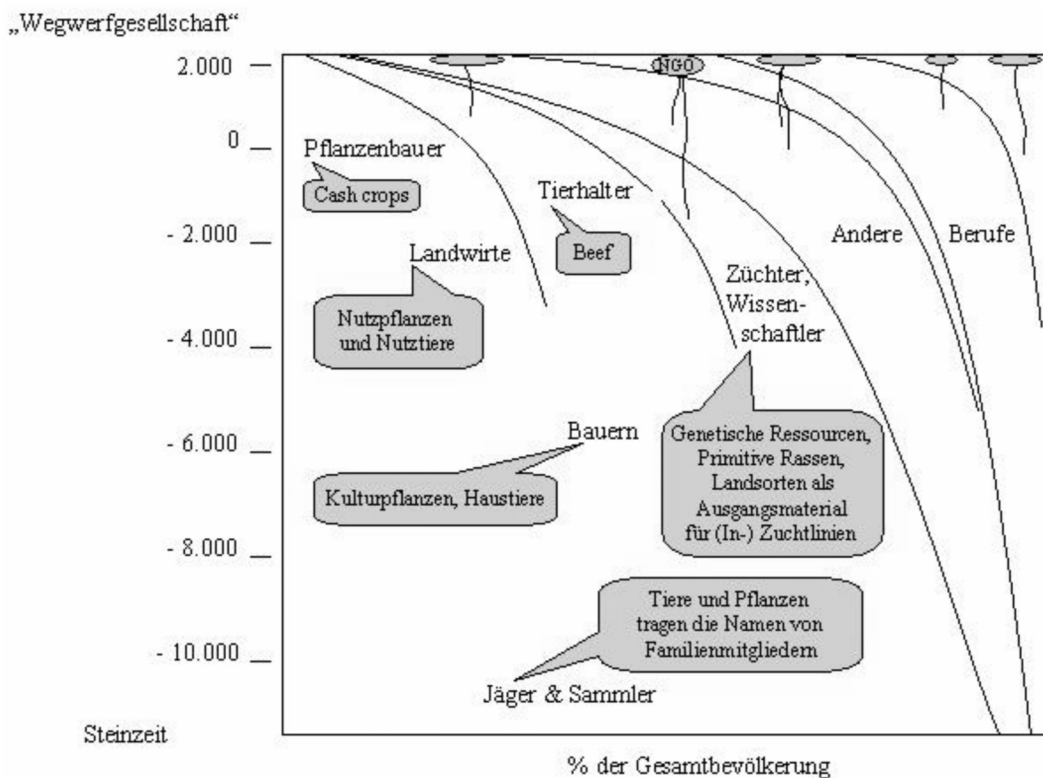


Abbildung 1. Veränderung der Begriffe als Ausdruck einer veränderten Wertschätzung von Haustieren und Kulturpflanzen (nicht maßstabsgerecht und stark vereinfacht).

Bei den Bohnen – wie bei vielen anderen Kulturpflanzen auch – gibt es all die beschriebenen Variationen bei der Namensgebung bis

heute. Eine Verwechslungen und fehlerhafte Zuordnungen fördernde regelwidrige Unart der Züchter besteht darin, den einmal gegebenen



Sortennamen zurückzuziehen und gegen einen oder mehrere andere zu ersetzen, ihn zu ändern oder innerhalb der Art mehrfach zu vergeben. Beweggründe für die Namensgebung oder für unzulässige Änderungen der Sortenbezeichnungen werden in der Regel nicht mitgeteilt. Erwähnt seien noch die vielen namenlosen Landsorten, die in den Genbanken häufig nur Sortimentsnummern tragen. Jenen werden von privaten Sammlern wie auch von Nicht-Staatlichen Organisationen (NGO's) sortenäquivalente Bezeichnungen gegeben, um sie besser bekannt und nutzbar zu machen. Oft sind es Erhalter, denen zu Ehren diese Namen vergeben werden. Auch lokale Bezüge und beschreibende Elemente können Eingang finden. Von den oft genug zahlreichen Synonymen einmal ganz abgesehen, bedenkt man neben mechanischen Vermischungen und Verwechslungen noch den Effekt der „Stillen Post“ bei der Weitergabe von Sortennamen und Saatgut, ist es eigentlich kein Wunder, daß die Konfusion zwischen den amtlich registrierten, in Hochkommata zu setzenden Land- und Zuchtsorten und den nicht offiziell registrierten, in hochgestellten Anführungsstrichen stehenden, ursprünglich oft namenlosen Landsorten groß ist. Wer weiß schon, ob manchen der namenlosen Herkünfte die Sortenbezeichnungen nicht einfach nur abhanden gekommen sind?

Wie kompliziert selbst die Zuordnung von verbürgten geschichtlichen Sortenbezeichnungen und historischen wie auch rezenten Pflanzenbeständen ist, legt EMMERLING-SKALA (2003) dar. In dem Zusammenhang soll kurz auf die Dynamik der spontanen Entstehung neuer Typen beim Nachbau eingegangen werden. Wer erhaltungszüchterisch tätig ist, hat eine ungefähre Vorstellung von der Stabilität seiner Sorten. Von der Lokalsorte über die vom Züchter nach sich selbst benannte Kreation bis hin zur patentierten Registriernummer sind die Unterschiede innerhalb einer Art diesbezüglich nicht sonderlich groß. Die Gartenbohne macht da keine Ausnahme. Die Wandlungen dieses Selbstbefruchters haben in den gut 500 Jahren seit ihrer Einführung zur Ausweisung sekundärer Mannigfaltigkeitszentren in der Alten Welt geführt. Aufspaltungen bei Handels- und Landsorten wie auch bei Genbankmaterial können bei fast jedem Regenerations- und Vermehrungsschritt beobachtet werden. Selbst bei Klonen treten sie regelmäßig, oft sogar nach einem bestimmten Muster auf (QUEST-RITSON 2003). Wie ist es um die angeblich so „sicher vererbenden“ Eigenschaften bestellt? Werden

wir der Sorten- und Namensvielfalt eigentlich noch Herr? Wäre es nicht sinnvoller, einfacher und besser, der Natur in der Kultur ihren Lauf zu lassen und wieder Sortenmischungen anzubauen, wie es die zahlreichen Immigranten seit Jahrzehnten auch in Deutschland praktizieren? Kurz, kann es ein schöneres Lehrstück für das vergebliche Streben des modernen, zivilisierten, technisch geprägten Menschen nach Uniformität überhaupt geben? Hat sich die Struktur unseres Denkens überlebt?

Es waren Pflanzenzüchter, keine Genetiker und keine Biologen, die vor weit mehr als 100 Jahren auf die Gefahren – wie wir heute sagen - der Generosion, des Verlustes ehemals wirtschaftlich bedeutender Sorten, aufmerksam machten und die fundierte wissenschaftliche Begründungen für die *ex-situ*-Erhaltung in großen Sortimenten entwickelten, jenen aus der ganzen Welt zusammengetragenen Kulturpflanzensammlungen, die wir heute Genbanken nennen. Wie recht sie hatten, ist allein aus der Fülle ganz unterschiedlich geformter, farbenprächtiger Samen von Bohnen-Landsorten zu ersehen, wenn man das Handelssortiment oder modernes Zuchtmaterial daran mißt. Daß es sich bei dieser unüberschaubaren Vielfalt dennoch nur um einen winzigen Ausschnitt aus der Gesamtvariabilität der Art handeln kann, wird aus den riesigen Abständen der Sammelpunkte deutlich, aus fehlenden Übergängen, aus missing links.

Auf der einen Seite steht der nicht zu unterbindende Neubildungsprozeß, auf der anderen die Sorge um einen gesicherten Fortbestand der Vielfalt. Zur Abwechslung läßt sich am Beispiel der Entwicklung des Tomatensortimentes in den zurückliegenden 20 Jahren ein bei dieser Pflanzenart erfolgreich beschrittener Lösungsweg aufzeigen: Anfang der 1980er Jahre gab es auf dem Markt nur noch wenige ähnliche Sorten mit roten, runden und einheitlich fade schmeckenden Früchten. Die Verbraucher begannen, den Konsum zu verweigern. Daraufhin reagierten die Züchter und suchten in den Tomatenkollektionen nach Geschmackseigenschaften und Aromen. Doch erst der Initiative einiger NGO's und engagierter Privatpersonen ist zu danken, daß in den 1990er Jahren farblich und geschmacklich stark von der bis dahin geltenden Norm abweichende Sorten aus den Genbanken vermehrt wurden und in den Umlauf kamen. Größere Pflanzenzuchtunternehmen haben erkannt, dass sie das Interesse und den Bedarf des Hobbybereiches gewaltig unterschätzt hatten und nahmen daraufhin einige der mittlerweile schätzungsweise 1.000 im



Umlauf befindlichen Sorten und Herkünfte wieder in ihre Sortimente auf. Weiße, gelbe, orangefarbene, violette, braune und gestreifte Sorten in unterschiedlichen Formen und mit unterscheidbarem Geschmack können seither wieder regulär im Handel bezogen werden. Diese Erfolgsgeschichte bei anderen Kulturpflanzenarten fortzuschreiben und die wirtschaftliche Nutzung der Biologischen Vielfalt zum Wohle aller Menschen voranzutreiben ist ein Ziel, das sich lohnt, nicht aus den Augen zu verlieren.

Tofu aus Ackerbohnen

Die Sojakultur ist bei asiatischen Völkern weit verbreitet. Die ältesten Nachweise stammen aus China und sind bis ca. 800 v. Chr. datiert. Soja weist eine sehr enge physiologische Bindung an die Tageslänge des Anbaugesbietes auf, weswegen diese Eigenschaft bei der Sortenwahl eine große Rolle spielt.

Eine Auslese kältetoleranter und tagneutraler bzw. Langtag-Biotypen hat in Europa u.a. zu den Sorten 'Heimkraft' (Deutschland) und 'Fiskeby' (Schweden) geführt. Die reifen Samen enthalten rund 40% Eiweiß, 20% Öl und 20% Stärke (BRÜCHER 1982). Soja-Eiweiß entspricht in seiner biologischen Wertigkeit der Milch und gehört zu den hochwertigsten pflanzlichen Proteinen. Es ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die in der modernen Ernährung bevorzugt werden. Die härtere Samenschale und die abweichende Zubereitungsweise (längere Kochzeit als z.B. Gartenbohne) stehen einer Akzeptanz in den Küchen anderer Kulturen entgegen. Der Löwenanteil an der Weltermte wird daher auf riesigen Rodungsflächen angebaut und für die Tierfütterung verwendet. Ein verschwindend kleiner Teil steht in Hausgärten z.B. Süd-Tirols, wo die reifen Samen zur Bereitung von Kaffee-Ersatz

genutzt werden, genau wie die von *Lupinus pilosus* MURRAY. Andrea HEISTINGER (2004) berichtet: „In Naturns erzählten mir die Bäuerinnen, dass sie zwei verschiedene Bohnen angebaut hatten für die Nutzung als 'Kaffee-Bohne'. Eine dieser Bohnensorten ist erhalten, es handelt sich um grüne Sojabohnen, die im klimatisch begünstigten Vinschgau noch abreifen.“

Wenn man aus gerösteten Sojabohnen in Europa seit Jahrzehnten, vielleicht gar Jahrhunderten ein wohlschmeckendes, koffeinfreies Getränk herstellt, wenn diese Leguminose neben anderen in China seit Jahrtausenden als wertvolles Futter und vielfältig verarbeitet der menschlichen Ernährung bzw. Gesundheit dient – wie ist es dann möglich, daß die Menschheit die unendlich vielen Verarbeitungs- und Verwendungsmöglichkeiten der Sojabohne nach dem Muster der VAVILOV'schen homologen Reihen nicht auf andere kultivierte Arten zu übertragen versucht? Die Zahl interessanter Geschmacksrichtungen und Produkte ließe sich gewaltig erhöhen. Läge es an unserer konservativen Ernährungskultur, gäbe es wohl keine fast-food-Ketten, keine Farb- und Konservierungsstoffe in den Nahrungsmitteln, keine food-Designer. Bedürfte es einer komplizierten Veredlung, ließen sich geeignete Techniken ganz sicher (er)finden. Offenbar handelt es sich aber nicht einmal um ein interessantes, förderungswürdiges Forschungsthema. In Tabelle 2 stehen die Namen von *Vicia faba* in germanischen Sprachen nach HAMMER (1992) und HANELT (1972), und in Tabelle 3 sind einmal all diejenigen alt- und neuweltlichen Bohnenarten zusammengestellt, die hierzulande bekannt sind und die deutsche bzw. eingedeutschte Volksnamen tragen.

Tabelle 2. Namen von *Vicia faba* L. in germanischen Sprachen

got. baun, baunō	altnord. bon, baun	althdt. bōna	mhd. bone	nhdt. Bohne
niederdt. bōne	holl., fläm. booon	dän, norw. bonne	schwed. böna	engl. bean

Tabelle 3. Bekannte (fett) und weniger bekannte alt- und neuweltliche „Bohnen“

1. Neuweltliche Arten		
Bohne,	Wissenschaftliche Bezeichnung	Ursprungsgebiet
Feuer-	<i>Phaseolus coccineus</i> L.	Mittel-Amerika
Garten-	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	Mittel- und S-Amerika
Mond-	<i>Phaseolus lunatus</i> L.	Mittel-Amerika
Riesen-	<i>Canavalia ensiformis</i> (L.) DC.	Neotropisch
Tepary-	<i>Phaseolus acutifolius</i> A. GRAY	Mittel-Amerika
Vielblütige	<i>Phaseolus polyanthus</i> GREENM.	Mittel-Amerika
Yams-	<i>Pachyrhizus erosus</i> (L.) URB.	Neotropisch



2. Altweltliche Arten		
Bohne,	Wissenschaftliche Bezeichnung	Ursprungsgebiet
Acker-	<i>Vicia faba</i> L.	Europa
Adzuki-	<i>Vigna angularis</i> (WILLD.) OHWI et OHASHI	Japan
Afrikan. Yams-	<i>Sphenostylis stenocarpa</i> (HOCHST. ex RICH.) HARMS	trop. W-Afrika
Augen-	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) WALP.	Afrika
Goa-	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> (STICKM.) DC.	Asien
Guar-	<i>Cyamopsis tetragonoloba</i> (L.) TAUB.	Asien
Helm-/ Hyazinth-	<i>Lablab purpureus</i> (L.) SWEET	trop. Afrika
Jack-	<i>Canavalia gladiata</i> (JACQ.) DC.	Palaeotropisch
Kandela-	<i>Macrotyloma geocarpum</i> (HARMS) MARÉCH. et BAUD.	Afrika
Matten-	<i>Vigna aconitifolia</i> (JACQ.) MARÉCHAL	Arabien – Indien
Mung-	<i>Vigna radiata</i> (L.) R. WILCZEK	O-Afrika, Asien
Pferdeaugen-	<i>Mucuna sloanei</i> FAWC. et RENDLE	Afrika
Reis-	<i>Vigna umbellata</i> (THUNB.) OHWI et OHASHI	Asien
Samt-	<i>Mucuna pruriens</i> (STICKM.) DC.	Asien
Sand-/ Trift-	<i>Strophostyles helvula</i> (L.) S. ELL.	Afrika
Soja-	<i>Glycine max</i> (L.) MERR.	Asien
Strauch-	<i>Cajanus cajan</i> (L.) HUTH	trop. Afrika
Urd-	<i>Vigna mungo</i> (L.) HEPPEL	Asien

Konventionell oder doch lieber unkonventionell?

Bis zum Jahre **1992** haben sich Nutzung und Schutz lebender natürlicher Ressourcen im Unterschied beispielsweise zu Grund und Boden, Kohle und Öl nicht zwingend an die wirtschaftliche Entwicklung koppeln lassen. Die pflanzen- und tiergenetischen Ressourcen, auch Kulturpflanzen und Haustiere, galten bis dahin als weltweit frei verfügbares lebendes kulturelles Erbe der ganzen Menschheit. Die Konferenz im brasilianischen Rio de Janeiro ist zu einem Meilenstein in der Menschheitsgeschichte geworden. Der dort verabschiedete, „Convention on Biological Diversity“ (CBD) oder deutsch „Übereinkommen über die Biologische Vielfalt“ (ÜBV) genannte, völkerrechtliche Vertrag hat als erster Teil des international geltenden Umweltrechtes mit dieser global praktizierten Tradition gebrochen. Wer meint, daß es sich dabei um ein weiteres Instrument zur Unterbindung des Handels mit gefährdeten Arten oder daraus hergestellten Produkten handeln würde, der irrt, denn die Convention on International Trade in Endangered Species (CITES = Washingtoner Artenschutzabkommen) gibt es schon seit 1973. Nein, es geht in der CBD hauptsächlich um wirtschaftlich verwertbare Kultur- und Nutzpflanzen, darunter halt auch die Bohnen. Wenn Anton ZEVEN im Juli 2004 (pers. Mitt.) noch über die Soldatenbohnen schreiben kann: „I even got material from the USA sent by people who took 'their'

beans with them when emigrating“, bleibt nur zu hoffen, daß das alles noch vor 1992 und damit legal erfolgte – sofern auch die erforderlichen phytosanitären Zeugnisse vorlagen. Der zitierte Satz belegt, daß die (Garten-)Bohnen den Atlantik mindestens drei mal überquert haben müssen. Damit dürfte es wohl vorbei sein, im Falle der USA auch aus vorgeschobenen Sicherheitsgründen. Andere Staaten werden sich über kurz oder lang an dem Beispiel orientieren. Deutlich erkennbar wird ein grenzüberschreitender Transfer von Saat- und Pflanzgut im Zeitalter der Globalisierung zunehmend erschwert und teils unter drakonische Strafen gestellt. Nur wenn es darum geht, transgene Pflanzen zu verbreiten und erschlichene Patentrechte durchzusetzen, fallen nach und nach alle moralischen Grenzen und gesetzlichen Schranken. Rechte indigener Völker, Gewissen und Anstand müssen auf der Strecke bleiben, wo sich die freien Kräfte eines freien Marktes frei entfalten.

Wenig bekannt ist das Beispiel der in den Anden Boliviens, Perus, Ecuadors und Kolumbiens als Suppenbohne gebräuchlichen nuña. In den Höhenlagen kocht das Wasser schon bei Temperaturen unter 100°C. „Normale“ Suppenbohnen werden dort einfach nicht gar. Die reifen Samen dieser regionalen Sortengruppe werden traditionell wie Puffmais und Puffreis gepoppt und erst dann gekocht [2]. Bleichgesichter⁴ können sich derartige „Ent-

⁴ Patents on *Phaseolus vulgaris*: US 6,040,503



deckungen“ offenbar noch immer patentieren lassen [3, 4]. Die gelben Enola-Bohnen⁵ gehören offenbar auch nicht mehr den Mexikanern, die sie ihrerseits vermutlich von den ursprünglich dort ansässigen Indios übernommen hatten. An diesen beiden Beispielen wird der Harmonisierungsbedarf zwischen unterschiedlichen internationalen Abkommen deutlich. Die Wurzeln dieser Widersprüche reichen aber viel tiefer.

Die CBD richtet sich an ihre Vertragsstaaten und „bekräftigt“ bereits in der Präambel, ausführlicher dann in den Artikeln 3 und 15 deren souveräne Rechte über die eigenen (!?) biologischen Ressourcen. Staatliche Besitz- und Eigentumsrechte an Tier- und Pflanzenarten bzw. Rassen und Sorten hat es bis dahin nicht gegeben. Es kann und darf sie auch nicht geben, denn diese Rechte sind sehr viel älter und stabiler als Staaten und deren Grenzen einst waren, heute sind und jemals werden können. Es muß also eine pauschale, widerrechtliche Enteignung all derjenigen Personen und Organisationen erfolgt sein, die bis dahin die Rechte, vor allem aber auch die Pflichten von Besitzern und Eigentümern wahrgenommen haben und die dies häufig bis heute tun. Gegen diesen unerhörten Vorgang und die Bindung an das Hoheitsgebiet eines Staates ist bisher kein Widerspruch eingelegt, keine Beschwerde erhoben und keine Klage eingereicht geworden. „Die eigentliche Umsetzung der Konvention muß durch eine Vielzahl von Akteuren geleistet werden, zu denen in besonderem Maße die Botanischen Gärten gehören“ meinen RAUER et al. (1999). Neben Politikern und Wissenschaftlern haben sich Ökonomen und vor allem Juristen bereits eingefunden. Botanische Gärten hoffen durch die Übernahme entsprechender Aufgaben auf mehr Anerkennung und Unterstützung. Folgerichtig hat der Verband Botanischer Gärten e.V. als erstes nationales Netzwerk eine „Erklärung zur Biologischen Vielfalt“ in bezug auf die CBD veröffentlicht, in der die Forschungs- und Bildungsaufgaben sowie die Bereitstellung von Pflanzen hervorgehoben, ausdrücklich gegen Patentierung Stellung bezogen, Kooperation und eine Berücksichtigung der Rechte indigener Völker eingefordert wird, wonach bei kommerzieller Nutzung die Rechte der Ursprungsländer zu berücksichtigen sind, mehr Engagement für die Erhaltung *in situ* verlangt und schließlich auch an die zur Lösung dieser Aufgaben nötige finanzielle und personelle Ausstattung erinnert

⁵ Patents on *Phaseolus vulgaris*: US 5,894,079

wird. Mit dieser Erklärung wird ferner begründet, wenn Botanische Gärten immer seltener Saatgut und Pflanzen an Privatpersonen abgeben (EMMERLING-SKALA 2004, pers. Mitt). Von der „offiziellen Seite“ wird nur zu gern vergessen, was sie privatem Engagement an Daten, Belegen und wertvollem Wissen verdankt. Diese Einstellung führt zwangsläufig dazu, daß sich engagierte Hobbybotaniker und Freizeitforscher anderer Quellen bedienen oder sich von der Thematik gänzlich abwenden – eine Tendenz, die leider auch auf anderen Gebieten der biologischen Feldforschung zu beobachten ist. Die restriktive Auslegung der Naturschutzbestimmungen und die intransparente Praxis der Erteilung von zeitlich und örtlich streng begrenzten Sammelgenehmigungen tun ein übriges.

Hat ein Land die Konvention ratifiziert, darf dort ohne Erlaubnis der zuständigen Behörden nichts Lebendes oder Totes mehr gesammelt bzw. ausgeführt werden. „Dies gilt für alle Organismen, nicht nur für bedrohte oder geschützte Arten, da es sich hierbei generell um Genetische Ressourcen handelt. Betroffen sind natürlich auch alle lebenden oder konservierten Pflanzenteile, aus denen DNA isoliert werden kann“ (RAUER et al. 1999). Auch wenn Ausnahmeregelungen für weltwirtschaftlich wichtige Arten die größten Defizite der Konvention relativieren sollen, stellt sich die Frage, ob die Umsetzung der CBD als Instrument nicht mehr Schaden verursacht als Nutzen stiftet. Ähnlich wie bei der Entdeckung Amerikas wird man aber wahrscheinlich erst in 500 Jahren ungefähre Schätzungen darüber wagen dürfen und sich einen anderen Umgang der „Entdecker des Wertes der Vielfalt an sich“ mit ihrer juristisch perfekt angeeigneten Materie wünschen.

Die bereits heute erkennbaren negativen Auswirkungen des bürokratischen Umgangs mit der Kulturpflanzenvielfalt auf staatlicher und überstaatlicher Ebene werden von HERMANN (2003) am Beispiel der Novel Food Regulation der Europäischen Union (EU Regulation 158/97) diskutiert. Wohl zur Vermeidung von Produkten aus transgenen Organismen erdacht, darf nach dieser Verordnung alles, was nicht nachweislich auch schon vor dem 15. Mai 1997 als Stichtag auf den Märkten eines Mitgliedsstaates für die angegebenen Zwecke gehandelt wurde, nur unter strengsten Auflagen gelistet werden. Zu diesen Auswirkungen gehört, daß den Erzeugern von Produkten aus vernachlässigten Arten der ohnedies schwere Zugang zum europäischen Markt gänzlich ver-



sagt wird. Durchaus wertvolle, in den Entwicklungsländern kultivierte und seit Jahrhunderten in anderen Erdteilen konsumierte Arten bekommen keine Zulassung. In der Folge werden noch mehr cash crops angebaut, vernachlässigte Arten geraten in Vergessenheit oder bleiben nur regional bekannt, ihre Potentiale können weder erkannt noch dürfen sie genutzt werden. Nur einzelne starke Konzerne erhalten Monopolstellungen für die betreffenden seltenen Produkte, wenn es ihnen gelingt, die Hürden der Zulassung zu überwinden. Wirkungsvoller können Innovationen nicht verhindert werden.

Ein bißchen Zukunft

Die Lösung des Ernährungsproblems ist sicher nicht nur in der Aufhebung des globalen Widerspruchs zwischen Produktion und Verteilung der Nahrungsmittel zu suchen. Heinz BRÜCHER (1982) beobachtete Waldarbeiter in Paraguay und schrieb: „Sie haben einen einfachen Ackerbau, der sich durch Familien- und Nachbarschaftshilfe ohne kostspielige Landmaschinen durchführen läßt. Dank der in Paraguay traditionellen Gemeinschaftsweide auf Staatsland halten sie gemeinsam etwas Vieh. Ihre Hausgärten liefern das ganze Jahr hindurch Gemüse und Früchte, deren Abfälle wiederum der Kleintierhaltung dienen. Feldbestellung und Ernte werden oft genossenschaftlich vorgenommen. Zwar werden diese Familien keine Reichtümer anhäufen (im übrigen liegt es ihrem Charakter ziemlich fern, danach zustreben), doch wird ihnen auf jeden Fall das freudlose Proletarier-Dasein wie in afrikanischen oder asiatischen Slums erspart oder eine Arbeitslosigkeit, wie sie jetzt über Millionen Menschen in den Industriestaaten Amerikas und Europas hereingebrochen ist.“

Der Konzentration von Macht, Reichtum und Armut auf engstem Raum folgen meist Expansionsbestrebungen. Im Rückblick auf die Eroberer und ihre Leistungen fällt auf, daß eine vergleichende Analyse der jeweiligen Ernährungssituation in der Geschichtsschreibung kaum berücksichtigt wird. Sei es 1. beim Einfall der Hunnen in Mitteleuropa unter König Attila (Etzel) und der Zerschlagung ihres Reiches bald nach dessen Tod oder 2. bei der Entdeckung der „Neuen Welt“, der beiden Amerika, durch den genuesischen Seefahrer Cristoforo Colombo, besser bekannt als der in Diensten der spanischen Krone stehende Cristóbal Colón mit seinen Gefolgsleuten oder 3. bei den ersten tapsigen Schritten des Erdenmenschen auf dem Mond, der wenig später sogar seine

Fühler nach dem Mars ausstreckt und sich nun in bekannter Manier anschickt, das Weltall zu erobern, unter seinesgleichen aufzuteilen, es zu vermarkten (KNEIP 2004): Diese drei beispielhaft gewählten Ereignisse standen im Zeichen der rücksichtslosen Aneignung von „Neuland“, das bereits besiedelt und kultiviert sein kann. Die Ausdehnung einer Kultur auf Kosten und zu Lasten anderer führt häufig dazu, daß Teile der unterlegenen Kultur in die Weiterentwicklung der überlegenen einfließen. Früher wie heute verlaufen die Auseinandersetzungen teils aggressiv und kriegerisch, teils freund- und friedlich, oder sie sind vertraglich geregelt. Der Ansturm der Hunnen brach nicht allein durch den Tod des Anführers zusammen, sondern maßgeblich durch fehlenden Nachschub; die Spanier kamen halbtot in Amerika an, obwohl sie reichlich Vorräte an Bord ihrer Flotte hatten, der Atlantik reich an Fischen war und es gelegentlich regnete. In beiden Fällen gelang die Unterwerfung militärisch unterlegener Völker gleicher Artzugehörigkeit. Über den Ausgang des dritten Experiments wissen wir noch rein gar nichts. Trotz zahlreicher science-fiction-Szenarien gibt es noch keinen Kontakt zu außerirdischen Lebewesen. Doch eines wissen wir ganz sicher: Eventuelle künftige menschliche Bewohner anderer Planeten werden sich nicht über Generationen hinweg mit auf der Erde hergestellter Fertignahrung zufrieden geben und die Zivilisationsabfälle auf die Erde zurückschicken, damit diese ihrer Ressourcen nicht gar zu schnell beraubt wird. Mit anderen Worten, sind sie nicht vorhanden, müssen Lebensbedingungen geschaffen werden, die dem Menschen ein menschenwürdiges Überleben in einer unwirtlichen, gegebenenfalls abiotischen Umwelt ermöglichen. *Homo sapiens* L. wird sich auch künftig nicht ausschließlich von hochproduktiven Algen und Hefen ernähren wollen, die mit synthetischen Geschmacksstoffen angereichert wurden, sondern in himmlischen Siedlungen wohnend an irdischen Genüssen festhalten wollen. Das darf er nach heute geltendem Recht so einfach wohl nicht mehr. Material Transfer Agreements (MTAs), Patente und andere Regelungen wurden erfunden, um die früher scheinbar so einfach erfolgte „unkontrollierte“ Über- oder Rückführung von Wild- und Kulturpflanzen aus anderen Florengebieten oder auch nur aus den meist staatlichen Sammlungen in die landwirtschaftliche Praxis und Verarbeitung zu unterbinden. Eine kulturelle Bindung an bestimmte Arten, Sorten und Rassen, wie sie gegenwärtig bei der weltweit



anhaltenden Migration noch immer gegeben ist (vgl. GLADIS 2001), wird damit zunehmend gelockert, erschwert, schließlich verhindert. Es ist unglaublich schwer, die einmal unterbrochene Verbindung wiederherzustellen (GLADIS und SCHULZE 2004).

Angesichts der gerade beginnenden Eroberung des Weltalls durch den Menschen, im Zwiespalt zwischen der Sicherung der Grundernährung und in der Erwartung immer neuer Gaumenfreuden, aber auch vor dem Hintergrund unserer Kulturgeschichte, des seit rund 10.000 Jahren währenden Domestikationsprozesses von Haustieren und Kulturpflanzen müssen wir uns fragen, ob die jüngst eingeführten, plötzlich weltweit geltenden Konventionen und Regelungen über den Austausch genetischer Ressourcen zwischen irdischen Ländern, über die aktuellen politischen Grenzen unseres fragilen irdischen Wertesystems hinweg, das einzig richtige Instrument zur Lösung gegenwärtiger und künftiger Ernährungsfragen sind. Genügt es zum Beispiel wirklich, sich bei der Erhaltungsarbeit auf die vor rund 100 Jahren gegründeten Landsorten-Sammlungen zu verlassen? Einst Stätten einer im besten Sinne des Wortes umfassenden Kulturpflanzenforschung entwickeln sich die Genbanken immer mehr zu Deponien für ausgemusterte Zeugnisse des Züchtungsfortschrittes, seien es kostspielig erzeugte Mutanten (1950er Jahre), Hybridlinien (seit den 1970er Jahren) oder transgene Pflanzen (spätestens seit den 1980ern). Das gegenwärtig nicht auflösbare Dilemma läßt sich vielleicht folgendermaßen in Worte fassen: Wer, um unanfechtbar zu bleiben, Verantwortung delegiert, mag ruhig darauf vertrauen, daß die Vielfalt in uniformen, zentralen Strukturen am besten aufgehoben ist. Eine nachhaltige Nutzung konnte auf diese Weise allerdings bisher nirgendwo gesichert werden. Wenn sich andererseits heterogene, dezentrale Netzwerke mit ausgeprägter persönlicher Verantwortung ausschließlich die Rosinen herauspicken, um diese zu erhalten, zu nutzen und zu vermarkten, bleibt das Interesse an dem ganzen Kuchen der Biologischen Vielfalt über kurz oder lang auf der Strecke. Dann sterben die unendlich vielen namenlosen, heute bereits scheinototen Sammlungsmuster eines Tages wirklich. Der in der Einleitung beschriebenen Tendenz zur Verengung des Blickwinkels wird die Einengung des Handlungsspielraumes folgen.

Danksagung

Den Herren Dr. A. Emmerling-Skala, Prof. Dr. K. Hammer, Dr. habil. H.-D. Krausch und Dr. habil. P. Hanelt sei an dieser Stelle herzlich für Anregungen und interessante Hinweise gedankt.

Literatur

- BERLIN, B., 1992: Ethnobiological Classification. Principles of Categorization of plants and animals in traditional societies, Princeton, New Jersey, 1992, 335 S.
- BRINKBÄUMER, K. und C. HÖGES, 2004: Die letzte Reise – Expedition Columbus. Spiegel 25, 148-165 und 26, 120-128.
- BROCKHAUS-Enzyklopädie, 1967: 25 Bände. F.A. Brockhaus Wiesbaden. Band 3, S. 82.
- BRÜCHER, H., 1982: Die sieben Säulen der Welternährung. Senckenberg-Buch 59, Verl. W. Kramer, Frankf./M., 208 S.
- CASTIÑEIRAS, L., M. ESQUIVEL, L. LIOI and K. HAMMER, 1991: Origin, diversity and utilization of the Cuban germplasm of common bean (*Phaseolus vulgaris* L.) Euphytica 57, 1-8.
- DROSDOWSKI, G., 1977: Duden. Das große Wörterbuch der deutschen Sprache. 6 Bände. Bibl. Inst. Mannheim, Wien, Zürich. Band 1, S. 414.
- EMMERLING-SKALA, A., 2003: Überlegungen zu einer sortengeschichtlichen Datenbank. Schriften des VEN 2, Lennestadt, 117 S.
- GLADIS, Th., 2001: Wertevielfalt, Biodiversität und genetische Ressourcen. Schriften zu Genetischen Ressourcen 16, 14-22.
- GLADIS, Th. und U. SCHULZE, 2004: Wege zu einem on-farm-Management pflanzengenetischer Ressourcen in Deutschland. Vorträge für Pflanzenzüchtung Heft 62, 23-33.
- HAMMER, K., M. ESQUIVEL and H. KNÜPFER (eds.), 1992 - 1994: „... y tienen faxones y fabas muy diversos de los nuestros...“ – Origin, evolution and diversity of Cuban plant genetic resources. IPK Gatersleben, 3 Vols., 824 pp.
- HAMMER, K., 1992: Anmerkungen zur Einführungsgeschichte der Bohne in der Alten Welt. Amerika – Zur Entdeckung – Kulturpflanzen – Lebensraum Regenwald. Katalog zur Ausstellung „Lebensraum Regenwald“. Schloßmuseum Linz. Kataloge des OÖ Landesmuseums N.F. Nr. 61, 253-256.



HANELT, P., 1972: Zur Geschichte des Anbaues von *Vicia faba* L. und ihrer verschiedenen Formen. Kulturpflanze 20, 209-223.

HEGI, G. und H. GAMS, 1924: *Phaseolus coccineus* L. - In: HEGI, G.: Illustrierte Flora von Mitteleuropa. Lehmanns Verlag München, Band 4,3, S. 1637-1639.

HEISTINGER, A., 2004: Die Saat der Bäuerinnen. Saatkunst und Kulturpflanzen in Südtirol; Innsbruck, 149 S. (135).

HERMANN, M., 2003 (unpubl.): The amendment of the EU Novel Food Regulation: Opportunity for recognizing the special status of exotic traditional foods. Discussion paper. International Potato Center (CIP), Lima, 14pp.

KNEIP, A. 2004: Runter von meinem Mond. Spiegel 6, 75.

KÖRNICKE, F.A., zit. nach: ANON., 1971: 150 Jahre Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität zu Bonn 1818-1968. Bonner Gelehrte. Beiträge zur Geschichte der Wissenschaften in Bonn. Landwirtschaftswissenschaften. Bouvier Verlag, Ludwig Röhrscheid Verlag, Bonn, 189 S.

KORTH, M., 2005: Anleitung zum Glücklichein – eine Philosophie der Bescheidenheit. Eschborn Verlag, in Vorbereitung.

MARZELL, H., 1977: Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen. Lizenzausgabe 2000 Parkland Verlag Köln.

QUEST-RITSON, Ch. 2003: 16. Kasseler Rundgespräch in Sangerhausen: Kletterrosen des 20. Jahrhunderts. - Rosenjahrbuch 2003. Verein Deutscher Rosenfreunde: 45-52.

RAUER, G., P.L. IBISCH, M. VON DEN DRIESCH, W. LOBIN und W. BARTHLOTT, 1999: Die Biodiversitäts-Konvention und Botanische Gärten. - In: BfN (Hrsg.): Botanische Gärten und Biodiversität. Bundesamt für Naturschutz, 25-70.

SCHULTZE-MOTEL, J. (ed.), 1986: Rudolf-Mansfeld-Verzeichnis landwirtschaftlicher und gärtnerischer Kulturpflanzen – ohne Zierpflanzen. 2. Aufl. Springer Verl. Berlin, Heidelberg, New York, Tokyo, 4 Bände, 1998 S.

Links

[1]<http://www.nutzpflanzenvielfalt.de/Bohnen/Volksnamen.htm>

[2]http://www.floridata.com/ref/P/phas_vul.cfm

[3]<http://ip.aaas.org/tekindex.nsf/TEKPAD?OpenFrameSet>

[4]<http://www.indigenas.bioetica.org/biopat2.htm>

Dr. Thomas Gladis

dienstlich:
Universität Kassel,
Fachbereich 11
Fachgebiet Agrarbiologie
Steinstr. 19
37213 Witzenhausen

privat:
Silbergrasweg 50
12439 Berlin

