

Rapunzel, Bützchen und Schinkenwurz

Suche, Züchtung und Verbreitung verschollener Delikatessen

Presstext

Kennen Sie "Rapunzel, Bützchen und Schinkenwurz"? Nein, das ist kein neu gefundenes Märchen. So heissen verschollene und vergessene Wurzelgemüse. Die wollen wir allerdings aus dem Dornröschenschlaf erwecken und neu beleben. Ziel ist die Wiederentdeckung und nachhaltige Nutzung von aus der Gartenkultur verschwundenen Wurzelgemüsearten.

Rapunzel, Bützchen, Golddistel und weitere seltene Arten gediehen früher in Kloster- und Heilpflanzengärten. Sie sind heute für die Kultur im Hausgarten und für den spezialisierten Erwerbsanbau gesucht. Mit neuen, überraschenden Geschmacksnoten und Verwendungsmöglichkeiten sind sie ebenso prädestiniert für den täglichen Familientisch und die festliche Tafel wie auch für die Haute Cuisine der Spitzenköche. Genau solche Gemüsearten sind eine willkommen geheissene Bereicherung der Küchengärten und Menükarten. Diese Wurzelgemüse sollen neu entdeckt, züchterisch gepflegt und nach einer Saatgutvermehrung für die Kultur in Kleingärten und im innovativen Erwerbsanbau verfügbar gemacht werden. Denn eine Sorte lebt, wird nachhaltig genutzt und langfristig erhalten, wenn sie in den Gärten gedeiht und Bestandteil einer gesunden Ernährung wird. Das ehrgeizige Projekt von Hortiplus will so die Kulturpflanzenvielfalt fördern und dem Verlust an Biodiversität entgegenwirken. Bei diesem Vorhaben wird Hortiplus vom Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) unterstützt.

Ziel ist die Wiederentdeckung und Inwertsetzung verschollener und verschwundener Wurzelgemüse. Sie sollen in einer auf die Pflege und Ernte von frischen und gesunden Lebensmittel ausgerichteten Gartenkultur verankert werden. Was wie ein Märchen tönt, soll Wirklichkeit werden. Helfen Sie mit!

Wer pflanzt noch seltene Wurzelgemüse wie Kaffezychorien und Golddistel?

Wo werden diese raren Arten noch im Garten gezogen und wer kann Samen oder Wurzeln davon abgeben? Hortiplus sucht Sorten von verschollenen und kaum mehr angepflanzten Wurzelgemüsen. Der Suchaufruf ist an alle Gärtner_innen gerichtet, denen die Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt und des hortikulturellen Erbes ein Bedürfnis und wichtiges Anliegen ist.

Aufruf

Wir suchen Rapunzel, Bützchen und Schinkenwurz Wer hat noch Samen und Wurzeln?

Helfen Sie mit beim Finden und Bewahren dieser verschollenen Wurzelgemüse!

Wer kultiviert diese Wurzelgemüse noch und kann Samen oder Wurzeln davon abgeben?

- Bützchen, Butzenklette – *Arctium lappa*
- Rapunzel, Rapunzel-Glockenblume – *Campanula rapunculus*
- Kaffeezichorie als Kaffeesurrogat – *Cichorium intybus* incl. Magdeburger
- Knollen-Platterbse – *Lathyrus tuberosus*
- Schinkenwurz, Gewöhnliche Nachtkerze – *Oenothera biennis*
- Gewöhnliche Eselsdistel – *Onopordum acanthium*
- Spanische Golddistel – *Scolymus hispanicus*
- Haferwurz – *Tragopogon porrifolium*

Haben Sie Fragen oder Fundmitteilungen? Dann nehmen Sie mit uns Kontakt auf!

Hortiplus GmbH
Sät Freiräume

Robert Zollinger
Dipl. Ing. Landschaftsökologie/
Freiraumplanung
CH-1897 Les Evouettes

Mobile +41 (0)79 332 43 85
robert.zollinger@hortiplus.ch
www.hortiplus.ch

Illustration



Hortiplus GmbH
Sät Freiräume



Bildlegende (alle drei obigen Bilder)

Ernte von Wurzelgemüse. Dargestellt im Tacuinum sanitatis, dem mittelalterlichen Bilderkodizes, der auf das aus dem 11. Jahrhundert stammenden Werk Taqwim es-sihha des nestorianisch-christlichen Arztes Ibn Butlan zurückgeht.

Hortiplus GmbH
Sät Freiräume

Anlass

Rapunzel, Bützchen und Schinkenwurz - und dazu einen guten Muckefuck. Nein, das ist nicht ein gemütliches Kaffekränzchen, an dem Märchen erzählt werden. Vielmehr sind das vergessene Wurzelpflanzen, die in der älteren Gartenliteratur gelobt werden und teilweise schon von den gartenkundigen Mönchen in mittelalterlichen Klöstern kultiviert und geschätzt wurden. Nicht für den technisierten Anbau und die normierte Verarbeitungskette geeignet, verschwanden solche Arten zuerst aus den Samenkatalogen und dann aus dem Bewusstsein der Gärtner_innen. Mit der Wiederbelebung der Nutzgarten-tradition und einem mit Auge, Nase und Gaumen urteilenden Qualitätsbewusstsein gewinnen geschmackvolle Gemüse neue Bedeutung.

Von Bützchen, Rapunzel, Schinkenwurz, Kaffeezichorie, Knollen-Platterbse, Eselsdistel, Spanischer Golddistel und Haferwurz ist heute kaum mehr Saatgut und noch viel weniger qualitativ hochstehender Samen von züchterisch gepflegten Sorten zu finden. Das ist bedauerlich, denn diese Wurzelgemüse geben leckere und nahrhafte Gerichte. Und spezielle Geschmacksnoten und bekömmliche, gesunde Lebensmittel sind voll im Trend. Darum werden seltene Arten und Sorten von Kleingärtner_innen ebenso gesucht wie von innovativen Produktionsbetrieben und der Spitzengastronomie. Höchste Zeit, diese Schätze neu zu entdecken.

Fast alle der ausgewählten Arten sind einheimische Pflanzen. Deren Nutzung als Nahrungsmittel ist historisch belegt. So wird das Bützchen (*Arctium lappa*) bereits im 9. Jh. im *Capitulare de villis vel curtis imperii* Karls des Großen als Nutzpflanze erwähnt. Die Klettenwurz wird heute noch in Japan, Taiwan und Korea als Delikatesse angebaut. Die Sorte "Takinogawa" gilt dort als Referenz bezüglich Ertrag und Geschmack.

Lucas, Eduard (1894:255) beschreibt die Goldwurz (*Scolymus hispanicus*): "Die Wurzel dieser zweijährigen distelartigen Pflanze dient als Gemüse und man kann auch die jungen Blätter als einen ganz wohlschmeckenden Spinat verwenden. Ich sah sehr schöne Wurzeln davon an der Pariser Ausstellung 1858." Derselbe Autor unterscheidet verschiedene Sorten von Schinkenwurz (*Oenothera biennis*): "Ausser der gewöhnlichen hat man eine Grosse gelbe Salat-Raponitca und eine kleine feine weisse Raponitca, welche für die beste gilt." (ebenda:261)

Drack, Ed. (1913:63) schrieb, die Rapunzel (*Camplanula rapunculus*) "ist eine weisse, fingerlange und fingerdicke Salatwurz, die ihres ausgezeichneten Geschmackes wegen in den besten Küchen Verwertung findet."

Becker-Dillingen, Josef (1928) widmet im Handbuch des Hackfrucht- und Handelspflanzenbaus der Kultur von Kaffeezichorie (*Cichorium intybus*) ein ganzes Kapitel mit detaillierten Angaben.

Bearbeitete Arten

Im Projekt "Rapunzel, Bützchen und Schinkenwurz werden folgende Arten bearbeitet:

(Latein – Deutsch)

- *Arctium lappa* – Bützchen, Butzenklette,
- *Campanula rapunculus* – Rapunzel, Rapunzel-Glockenblume,
- *Cichorium intybus* incl. Magdeburger – Kaffeezichorie als Kaffeesurrogat,
- *Lathyrus tuberosus* – Knollen-Platterbse,
- *Oenothera biennis* – Schinkenwurz, Gewöhnliche Nachtkerze,
- *Onopordum acanthium* – Gewöhnliche Eselsdistel,
- *Scolymus hispanicus* – Spanische Golddistel,
- *Tragopogon porrifolium* – Haferwurz.

(Deutsch - Latein)

- Bützchen, Butzenklette – *Arctium lappa*
- Rapunzel, Rapunzel-Glockenblume – *Campanula rapunculus*
- Kaffeezichorie als Kaffeesurrogat – *Cichorium intybus* incl. Magdeburger
- Knollen-Platterbse – *Lathyrus tuberosus*
- Schinkenwurz, Gewöhnliche Nachtkerze – *Oenothera biennis*
- Gewöhnliche Eselsdistel – *Onopordum acanthium*
- Spanische Golddistel – *Scolymus hispanicus*
- Haferwurz – *Tragopogon porrifolium*

Projektbeschreibung

Gemüse eignet sich bestens um die Diversität der Kulturpflanzen sowohl auf Arten- als auch auf Sortenebene zu zeigen und ein breites Publikum anzusprechen. Alle von Hortiplus bearbeiteten Arten sind aktuell als Gemüsenutzpflanzen oder als Genussmittel nicht beachtet. Sie werden heute kaum noch angebaut. Gerade solche Arten und Sorten weisen jedoch unbekannte Eigenschaften wie Farben, Formen und Aromen auf. Die Wiedereinführung dieser Artenvielfalt mit neuen, überraschenden Geschmacksnoten und Verwendungsmöglichkeiten ist prädestiniert für einen starken Auftritt in den Medien und eine willkommen geheissene Bereicherung der Küchengärten und Menükarten. Die im Projekt bearbeiteten Wurzelgemüse sind für die Öffentlichkeitsarbeit nicht alleine von ihren exklusiven Nutzungseigenschaften her geeignet. Als mehrheitlich einheimisch gehören sie zu ökologisch wertvollen Pflanzengemeinschaften wie Eselsdistel-Gesellschaften, Magere Kalksaumgesellschaften, Echte Halbtrockenrasen (*Onopordetalia*, *Origanetalia*, *Mesobromion*). Damit nicht genug: Alle Arten blühen reich und bunt. Sie werden damit eine Zierde des Gartens.

Genau diese Arten und Sorten tragen die Absichten und Botschaften des Nationalen Aktionsplans zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung der pflanzengenetischen Ressourcen für Ernährung und Landwirtschaft (NAP-PGREL) in die Hausgärten, Wochenmärkte, auf den Familientisch und die Gastronomie der Spitzenköch_innen.

Solche Sympathieträger braucht es, um den Wert verschollener Gemüsearten und die Wichtigkeit der Biodiversität bekannt zu machen!

Zuerst müssen die seltenen Wurzelgemüse gefunden werden. Die ausgelesenen Arten und Sorten werden aktiv gesucht, gesammelt, beschrieben, züchterisch bearbeitet, vermehrt und in ein marktwirtschaftliches Umfeld eingebettet.

Über Artikel in Zeitschriften wird auf das Projekt aufmerksam gemacht. Damit verbunden ist der Aufruf für eine Sortensuche. Noch kultivierte Exemplare oder Samen der gewünschten Arten werden gesammelt.

In einer Sichtung werden die gefundenen Sorten zusammen mit Akzessionen aus Genbanken beschrieben und verglichen.

Von jeder Art werden die besten Sorten züchterisch bearbeitet und davon Saatgut geerntet.

Veröffentlichungen wecken Interesse an den seltenen Wurzeln. Das Thema ist süffig und liegt im Trend. Saatgut für die Verbreitung ist vorhanden.

Die nachhaltige Nutzung wird fortgesetzt und über den Samenverkauf finanziert.

Das im Projekt angewendete methodische Vorgehen ist an dem in Sichtungs- und Erhaltungsprojekten des NAP-PGREL erprobten und bewährten Massnahmenplan orientiert.

In weiten Teilen ist das Projekt mit Sichtungs- und Erhaltungsprojekten des NAP-PGREL vergleichbar. Dies bereits ab der Startphase bei der Sortensuche und der Sichtung von Akzessionen. Ebenso bei der Akzessionsbeurteilung und der Akzessionsauswahl. Danach findet dasselbe Vorgehen Anwendung, wie es in Erhaltungsprojekten für die generative Vermehrung von Gemüseakzessionen erprobt ist. Damit wird eine vom Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) akzeptierte Qualitätssicherung während allen Projektabläufen eingehalten.

Als Resultat ist hochwertiges Saatgut von gepflegten und anbauwürdigen Akzessionen vorhanden und frei zugänglich. So finden vergessene und verlorene Gemüse wieder ihren Platz in den Gärten und bereichern als Spezialitäten den Speiseplan.

Sortensuche, Sichtung und Identifikation

Bei den oben erwähnten Arten fehlt bisher in der Schweiz eine aktuelle, auf die Nutzung als Gemüse bezogene Sortensuche, Sichtung und Identifikation vollkommen. Auch die Nutzung der Wurzel von *Cichorium intybus* als Genussmittel - Kaffeezichorie - wird bisher nicht bearbeitet.

Nachhaltige Nutzung

Das Projekt "Rapunzel, Bützchen und Schinkenwurz" macht verschollene und vergessene Wurzelgemüse für den spezialisierten Erwerbsanbau und die Kultur in privaten Gärten gezielt verfügbare und nutzbar. Mit der Bekanntmachung dieser seltenen Delikatessen und der Verbreitung von deren Saatgut sollen Sorten ausgewählter Arten wieder in den Gärten kultiviert und beim Familienessen, aber auch in der an Spezialitäten interessierten Gastronomie, ihren Platz finden. Die Einbindung des Saatguthandels zeigt dessen Interesse an seltenen Gemüsearten und garantiert gleichzeitig auch die langzeitige Projektförderung. Das ist ein effizientes nachhaltiges Nutzungsdesign.