

Beschreibung, Nutzung und Bekanntmachung alter Kartoffelsorten NAP 03-31



1. Zwischenbericht, Februar 2008

ProSpecieRara
Philipp Holzherr
Projektleitung und Projektbearbeitung
Pfrundweg 14
5000 Aarau



Einleitung

Beim Projekt NAP 03-31 handelt es sich um die Fortführung der Arbeiten des Projektes NAP 02-53 „Beschreibung, Sanierung und Nutzung alter Kartoffelsorten“. Dabei laufen die im NAP 02-53 begonnenen Kartoffel-Sammlungen sowie die Sanierung und in vitro-Kultivation nun in eigenständigen Projekten.

Übersicht Kartoffelprojekte der dritten Phase des Nationalen Aktionsplans:

NAP 03-31 Beschreibung, Nutzung und Bekanntmachung

NAP 03-89 Sanierung und in vitro-Sammlung (Changins VD)

NAP 03-91 Freiland-Duplikatsammlung (Maran, Arosa GR)

NAP 03-92 Duplikatsammlung unter kontrollierten Bedingungen (Flawil SG)

Projektarbeiten und Zielsetzungen

Gemäss Projekteingabe vom 2. Oktober 2006 sollen im Projekt NAP 03-31 die folgenden Arbeiten umgesetzt resp. die folgenden Ziele per 2010 erreicht werden:

1. Morphologische Beschreibungen und fotografische Dokumentation von 40 weiteren alten Kartoffelsorten
2. Dokumentation von 40 weiteren alten Kartoffelsorten nach einheitlichem Muster
3. Übersetzung aller erstellten Sortenblätter in die französische Sprache
4. Weitere Aufarbeitung von Archivmaterial der Agroscope Reckenholz-Tänikon ART und Vergleich mit den aktuellen Sorteninformationen; die erhaltenen Sorten in den europäischen Kontext stellen
5. Überführen der erhobenen Daten und der Dokumentationen in die Nationale Datenbank der SKEK (NDB)
6. Weitere Evaluation von 40 alten Kartoffelsorten im Feldanbau durch das FiBL
7. Zugang zu gesundem Ausgangspflanzgut für Schaugärten, Private und kommerzielle Nutzer ermöglichen und damit eine nachhaltige Nutzung des genetischen Materials sichern
8. Öffentlichkeitsarbeit für alte Kartoffelsorten an Veranstaltungen und in Schaugärten, insbesondere Initiierung eines jährlich wiederkehrenden Degustationsanlasses

Ergebnisse Zwischenstand Ende 2007

1. Morphologische Beschreibungen und fotografische Dokumentation

2007 wurden die morphologischen Beschreibungen erstmals an der Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon (ART) durchgeführt. 20 Sorten wurden eigens für die Beschreibungen in grösseren Pflanzabständen gepflanzt und im Feld (Blatt, Blüte) sowie nach der Ernte (Knollen) bonitiert. Für die Lichtkeimbonitur wurde eine Apparatur mit kontrollierter Lichtstärke eingerichtet. Die Ergebnisse stehen noch aus, doch konnten nicht von allen 20 Sorten alle Daten erhoben werden, da die für die Bonitur idealen Zeitpunkte (Blüte und Blatt) bei gewissen Sorten nicht erwischt wurden. Das Jahr wurde hauptsächlich zur Justierung der Methode genutzt, wozu auch die aktuellen Resultate mit früheren Bonitierungsergebnissen verglichen werden.

2007 standen waren bereits alle in Pflanzgut vorhandenen Sorten fotografiert. Deshalb wurden die bereits gemachten Bilder (ca. 150) gezielt für die Sortenblätter grafisch durch den Fotografen bearbeitet.

2. Dokumentation der Sorten

14 weitere Sorten wurden in Sortenblättern analog zu den Sorten des Schweizerischen Richtsortiments erstellt (siehe Anhang C). Leider standen zum Zeitpunkt der Bearbeitung noch keine Daten der 2007 am FiBL untersuchten Sorten zur Verfügung. Da über die dokumentierten Sorten mit laufendem Erfahrungsgewinn und allenfalls weiteren Erhebungen stets weitere Kenntnisse hinzukommen, werden die Sortenblätter laufend ergänzt.

3. Französische Übersetzung der Sortenblätter

Die zu Projektbeginn bereits erstellten Sortenblätter (25) wurden durch Pierre Miauton, Präsident der SKEK-Kartoffelgruppe, auf Französisch übersetzt. Der Datenimport in die digitale Form der Sortenblätter (FileMaker-Datei) hat noch zu erfolgen.

4. Aufarbeitung Archivmaterial

In Zusammenarbeit mit ART wurde weitere Literatur aus dem Archiv von ART gefunden. Es handelt sich hauptsächlich um alte Publikationen zu Kartoffeln des Richtsortiments (1917-53). Es stehen diverse Daten zu Sorteneigenschaften zur Verfügung (siehe Anhang D). Ausserdem sollen geschichtliche Hintergründe zu den Sorten erfasst werden. Diese Arbeit ist noch im Gang und soll per Ende 2008 abgeschlossen sein. Je nach benötigtem Aufwand steht das restliche Budget für weitere Recherchen zu den Sorten der Positivliste im europäischen Kontext zur Verfügung.

5. Datenimport in die Nationale Datenbank (BDN)

Die erhobenen Daten und ergänzten resp. erstellten Sortenblätter werden nach regelmässig in die BDN importiert. Der Import von allenfalls zu den bisherigen Werten abweichenden, morphologischen Boniturwerten der aktuellen Untersuchungen wird vorgängig in der Arbeitsgruppe der SKEK besprochen. (Fallweise zu diskutieren: Ersatz oder Ergänzung der bisherigen Werte?)

6. Agronomische Evaluation von Kartoffelsorten

2007 untersuchte das FiBL 10 Sorten der Positivliste erstmals und drei weitere, bereits untersuchte Sorten der Positivliste sowie moderne Vergleichssorten als Referenz. Die Resultate in Form eines Berichtes stehen noch aus.

Diese Versuche konnten schon wertvolle Hinweise liefern, wenn über die Vermarktungseignung von attraktiven Sorten diskutiert wurde.

7. Zugang zu Pflanzgut für Schaugärten, Private und Kommerzielle

Aus dem in Eigenleistung finanzierten Schaugarten am Landwirtschaftlichen Zentrum Flawil SG, sowie zusätzlicher Vermehrungsfläche für einzelne Sorten konnten geschätzte 2t Pflanzgut in Saatgutqualität an sieben Schaugärten, über hundert Private und mehrere Landwirte verschickt werden. Das Basispflanzgut für diese Kleinmengenvermehrungen stammt aus der Duplikatsammlung Flawil.

Der über das Projekt gedeckte Aufwand beinhaltet die Ernte, bei der zusätzliche Daten zu den Sorten für die Beschreibungen erhoben werden, die Planung der Sorten für Sortengärten und den Versand inkl. Verpackungsmaterial und Porto.

8. Öffentlichkeitsarbeit und Degustationsanlass

Die beiden Kartoffelschaugärten in Flawil und Mara wurden am 27.6. resp. 27.7.2007 offiziell eröffnet. Anlässlich der Eröffnung in Maran Ende Juli in Zusammenarbeit mit der Betreiberin ART wurde im nahen Hotel Hof Maran ein spezielles Kartoffeldiner durchgeführt, welches die alten Sorten in ihrer geeigneten Verarbeitung in fünf Gängen präsentierte.

Die Anlässe waren sehr gut besucht und sorgten für prominentes Medienecho, vorwiegend regional, für den Anlass in Maran sogar national (siehe Anhang E). Ausserdem sorgte ProSpecieRara an diversen weiteren Anlässen für die Präsentation alter Kartoffelsorten, z.B. an den Setzlingsmärkten Wildegg, Prangins und Castione und am Jubiläumsfest am 1./2.9.2007 in Bern anlässlich des 25-jährigen Bestehens der Stiftung, welches äusserst erfolgreich und in dutzenden Medien präsent war.

Ebenso waren die Kartoffeln als Teil des NAPs an der Sonderschau der OLMA 07 (NAP 03-42) mit Stellwänden, ausgestellten Sorten, Bildschirmpräsentation, Fühlkasten und nicht zuletzt den Experten der SKEK-Gruppe vertreten, was grösstenteils in Eigenleistung von ProSpecieRara bzw. der Experten geschah.

Ergänzung: Stand Duplikatsammlungen Maran und Flawil

Projekte NAP 03-91 und NAP 03-92

2007 wurden 28 neu sanierte Sorten von der Primärsammlung in Changins in Form von Minipflänzchen in die Duplikatsammlung unter kontrollierten Bedingungen in Flawil integriert. Die Sammlung enthält aktuell 67 Sorten der Positivliste (Anhang A). Von der Sammlung in Flawil wurden 17 Sorten in Form von Basispflanzgut (Knollen) in die Freiland-Duplikatsammlung Maran integriert. Damit enthält die Sammlung nun 61 Sorten der Positivliste, wovon 32 in sanierter Form vorliegen (Anhang B).

Ausblick 2008: Internationales Jahr der Kartoffeln

Im internationalen Jahr der Kartoffeln werden diverse Anlässe um das Thema durchgeführt. Eine Vielzahl von Sortengärten und Demonstrationsanlagen wird mit Kartoffel-Pflanzgut aus dem Projekt beliefert; die alten Kartoffelsorten werden ein viel gezeigtes Thema sein.

In Maran wird am 8.8.2008 erneut ein Diner mit alten Kartoffelsorten in Verbindung mit einem Anlass im Schaugarten durchgeführt. Dieses Jahr soll insbesondere der Tourismus noch mehr angesprochen werden.

Das Know-how aus den bisherigen Projekten steht für das anlässlich des Kartoffeljahres durchgeführte, einjährige Projekt NAP 03-103 mit diversen Anlässen in der Westschweiz zur Verfügung.

Die Facharbeiten werden gemäss Projektbeschreibung weiter geführt. Unter anderem ist die Prüf- und Vergleichsarbeit in Koordination mit dem Projekt NAP 03-89 zu erwähnen, in welchem Daten zur molekularen Charakterisierung erhoben

werden. Zusammen mit den morphologischen Deskriptoren von ART betrachtet, sollen Entscheide gefasst werden, ob gewisse Sorten Duplikate sind oder nicht. Z.B. wird dabei auch eine neue, aus Lumbrein Kt. GR zugesandte Sorte erfasst über deren Aufnahme auf die Positivliste aufgrund der Erhebungen entschieden wird. Nennenswert ist auch der morphologische Vergleich einer neuen Herkunft Ackersegen mit der Herkunft von ART, da bei dieser Abnormalitäten des Blattes festgestellt wurden, für welche Befall mit den bekannten Viren ausgeschlossen ist.

Anhänge

- Anhang A - Dupliaktsammlung Flawil – Liste der bis 2007 integrierten Sorten der Positivliste
- Anhang B - Dupliaktsammlung Maran – Liste der bis 2007 integrierten Sorten der Positivliste
- Anhang C - Sortenblätter von weiteren 14 Sorten in deutscher Sprache
- Anhang D - Liste der Sorten, die in der Archiviliteratur von ART zu finden sind, Datenaufnahme in Bearbeitung 2007/2008
- Anhang E - Medienberichte 2007

Anhang A

Duplikatsammlung Flawil - integrierte Sorten der Positivliste 2007

Name	PLCode	Aufnahme Flawil	Name	PLCode	Aufnahme Flawil
Aargauer Müsli	12-001-39	2007	Kaiserkrone	12-001-36	2007
Acht-Wochen-Nüdeli	12-001-63	2000	King Edward	12-001-45	2007
Ackerseggen	12-001-68	2005	Lauterbrunnen	12-001-3	2002
Allerfrüheste Gelbe	12-001-32	2007	Lerche	12-001-30	2005
Arran Banner	12-001-59	2007	Lilaschalige Uetendorf	12-001-23	2005
Avenir	12-001-33	2007	Lori	12-001-48	2007
Blaue Emmensteg	12-001-12	2000	Maikönig	12-001-11	2003
Blaue Ludiano	12-001-66	2000	Mittelfrühe Lötschentaler	12-001-19	2005
Blaue Österreich	12-001-58	2000	Müsli Oberkirch	12-001-38	2007
Blaue Schweden	12-001-64	2000	Parli	12-001-65	2000
Blaue Veltlin	12-001-29	2005	Parnassia	12-001-44	2007
Blaue Zimmerli	12-001-22	2005	Patates Verrayes	12-001-17	2005
Blauschalige Bristen	12-001-15	2005	Patrones	12-001-52	2007
Bleue	12-001-6	2002	Pfavi	12-001-26	2000
Bodenkraft	12-001-51	2007	Roosevelt	12-001-24	2005
Bona	12-001-43	2007	Rosafolia	12-001-37	2007
Carla	12-001-55	2007	Röseler	12-001-27	2000
Centifolia	12-001-34	2007	Roseval	12-001-4	2002
Corne de Gatte	12-001-40	2000	Rote Lötschentaler	12-001-2	2002
Cosima	12-001-49	2007	Safier	12-001-13	2002
Datura	12-001-50	2007	Spätrot	12-001-31	2005
Deodora	12-001-47	2007	Tennaer	12-001-25	2000
Early rose	12-001-18	2005	Ultimus	12-001-57	2007
Fläckler	12-001-9	2003	Up to date	12-001-61	2007
Frühkartoffel Prättigau	12-001-28	2000	Virgule Béroche	12-001-20	2005
Goldseggen	12-001-62	2007	Vitelotte	12-001-5	2002
Guarda	12-001-10	2003	Voran	12-001-54	2007
Highland Burgandy Red	12-001-67	2000	Vriner	12-001-16	2003
Ideaal	12-001-56	2007	Waldviertel Dekikatess	12-001-41	2000
Industrie	12-001-42	2007	Weisse Lötschentaler	12-001-7	2003
Institut de Beauvais	12-001-14	2005	Wiesner aus Wiesen	12-001-21	2005
Isola	12-001-60	2007	Wiesner aus Zillis	12-001-8	2003
Jakobi	12-001-35	2007	Wohlmann	12-001-53	2007
Jubel	12-001-46	2007			

Anhang B

Duplikatsammlung Maran - integrierte Sorten der Postivliste 2007

Name	PLCode	*	Name	PLCode	*
Acht-Wochen-Nüdeli	12-001-63	2004	Lerche	12-001-30	2007
Ackersegen	12-001-68	2007	Maikönig	12-001-11	2005
Allerfrüheste Gelbe	12-001-32		Majestic	12-001-82	
Alma	12-001-70		Marijke	12-001-83	
Arran Banner	12-001-59		Maritta	12-001-84	
Avenir	12-001-33		Matilda	12-001-85	
Behaarte Kartoffel	12-001-72		Ostara	12-001-86	
Blaue Emmensteg		2007	Palma	12-001-87	
Blaue Ludiano	12-001-66	2007	Parli	12-001-65	2007
Blaue Österreich	12-001-58		Parnassia	12-001-44	
Blaue Schweden	12-001-64	2004	Patate Verrayes	12-001-17	2007
Blaue Veltlin	12-001-29	2007	Pfavi	12-001-26	2007
Blaue Zimmerli	12-001-22	2007	Roosevelt		2007
Blauschalige Bristen		2007	Rosafolia	12-001-37	
Bleue	12-001-6	2005	Röseler	12-001-27	2004
Bona	12-001-43		Roseval	12-001-4	2005
Corne de gatte	12-001-40	2007	Rote Lötschentaler	12-001-2	2005
Early rose	12-001-18	2007	Safier	12-001-13	2005
Eersteling	12-001-75		Sirtema	12-001-91	
Erdgold	12-001-77		Spätrot	12-001-31	2007
Fläckler	12-001-9	2005	Tennaer	12-001-25	2004
Frühkartoffel Prättigau	12-001-28		Up to date	12-001-61	
Granola	12-001-80		Virgule Béroche	12-001-20	2007
Guarda	12-001-10	2006	Vitelotte	12-001-5	2005
Hertha	12-001-81		Vriner	12-001-16	
Highland Burgandy Red	12-001-67		Waldviertler Delikatess	12-001-41	2004
Jakobi	12-001-35		Weisse Lötschentaler	12-001-7	2005
Jubel	12-001-46		Weltwunder	12-001-93	
Kaiserkrone	12-001-36		Wiesner aus Zillis	12-001-8	2005
King Edward	12-001-45		Wiesner aus Wiesen	12-001-21	2007
Lauterbrunnen	12-001-3	2007			

* Jahr der Integrierung von saniertem, virusfreiem Pflanzgut aus der Duplikatsammlung Flawil

Anhang D - Sorten in Archivliteratur von ART, Datenaufnahme in Bearbeitung 2007/2008

Ackersegen	Versuche 1931-1934, 1939-1947, 1953	Dänische Kart Krebsfeste Kart.	Niederl. Kart.	Kart. DDR	Äpfel und Kart.	
Allerfrüheste Gelbe	Versuche 1927-1931, 1939-1943, 1945-1947, 1949-1951		Niederl. Kart.			Studien dt.KS.
Alma	Versuche 1925-1931	Dänische Kart.			Äpfel und Kart.	Studien dt.KS.
Arran Banner	Versuche 1934, 1940-1942		Niederl. Kart.			
Augusta	Versuche 1953					
Avenir			Niederl. Kart.			
Bona	Versuche 1948-1951			Kart. DDR		
Centifolia	Versuche 1927-1931, 1941-1943, 1945-1947				Äpfel und Kart.	Studien dt.KS.
Colmo			Niederl. Kart.			
Datura	Kostproben 1929 und 1930					
Deodora / Deodara	Versuche 1917					Studien dt.KS.
Eersteling	Versuche 1936, 1948, 1949	Dänische Kart Krebsfeste Kart.	Niederl. Kart.	Kart. DDR		Studien dt.KS.
Eersterlingen	Versuche 1927-1931				Äpfel und Kart.	
Erdgold	Versuche 1929-1940, 1951-1952	Krebsfeste Kart.	Niederl. Kart.		Äpfel und Kart.	Studien dt.KS.
Ideaal	Versuche 1925-1927, 1931, 1936		Niederl. Kart.		Äpfel und Kart.	
Industrie	Versuche 1925-1931, 1934-1943	Krebsfeste Kart.	Niederl. Kart.		Äpfel und Kart.	
Jubel	Versuche 1925-1927, 1929-1934	Krebsfeste Kart.			Äpfel und Kart.	Studien dt.KS.
Kaiserkrone Niederarnbach	Versuche 1925-1926	Krebsfeste Kart.				Studien dt.KS.
King Edward		Dänische Kart.			Äpfel und Kart.	Studien dt.KS.
Majestic		Dänische Kart.		Niederl. Kart.		
Marijke				Niederl. Kart.		
Maritta	Versuche 1953			Niederl. Kart.		
Odenwälder Blaue	Versuche 1925-1929	Krebsfeste Kart.			Äpfel und Kart.	Studien dt.KS.
Parnassia	Versuche 1917, 1927	Krebsfeste Kart.				Studien dt.KS.
Patrones				Niederl. Kart.		
Rosafolia	Versuche 1929-1934					
Saskia	Versuche 1948-1950					
Saturna				Niederl. Kart.		
Spätrot	Versuche 1938-1940					
Up to date	Versuche 1927-1931	Dänische Kart.		Niederl. Kart.	Äpfel und Kart.	Studien dt.KS.
Weltwunder	Versuche 1925-1927, 1939-1943	Krebsfeste Kart.			Äpfel und Kart.	Studien dt.KS.

ART-Publikationen (ab 1925): untersucht wurden Rohertrag, Krankheiten, Trockensubstanzertrag sowie z.T. Speisequalität

ART-Publikationen (ab 1945): untersucht wurden Rohertrag, Stärkegehalt, Krankheiten sowie Knollenmerkmale

Medienberichte Kartoffelanlässe ProSpecieRara 2007

St. Galler Tagblatt, 30.6.2007:

Acht-Wochen-Nüdeli zu bestaunen

In Flawil eröffnete der «Kartoffel-Schaugarten» mit 60 verschiedenen Sorten

Flawil. Mit einem Rundgang wurde im Landwirtschaftlichen Zentrum Flawil ein Kartoffel-Schaugarten eröffnet. Auf 1000 Quadratmetern können Besucher kulturhistorisch wichtige Kartoffelsorten sehen und sich erklären lassen.

Norbert Rechsteiner

«Das ist eine Kuriosität, sie ist innen und aussen rot und behält die Farbe auch beim Kochen», sagt Philipp Holzherr von Pro specie rara beim Rundgang im Flawiler «Kartoffel-Schaugarten». Mit einem Messer teilt er eine «Highland Burgandy Red-Kartoffel». Saft entweicht der Knolle dieser alten schottischen Sorte, und ihre rote Fleischfarbe wird deutlich sichtbar. Interessiert beobachten die Besucher das Geschehen. Holzherr verheimlicht nicht, dass der Geschmack dieser Kartoffel allerdings etwas gewöhnungsbedürftig sei.
Nischenprodukt

Weniger gewöhnungsbedürftig ist das Aroma der «Acht-Wochen-Nüdeli», einer kleinen Sorte mit länglichen Formen. «Diese Sorte hat die Hürde zum Grossverteiler überwunden», weiss der Projektleiter von Pro specie rara zu berichten. Zu den vierzig alten Sorten im Schaugarten zählt auch «Parli», die Urkartoffel aus Graubünden. Sie ist prädestiniert für das Berggebiet. «Parli» eigne sich bestens für traditionelle Bündner Gerichte wie Gnocchi und Maluns, erfuhren die Besucher. Nach den Aussagen von Christoph Gämperli, Geschäftsführer der St. Gallischen Saatzeitgenossenschaft, werde diese Sorte in Höhenlagen von über 1200 Metern über Meer angepflanzt. «Parli» sei ein Nischenprodukt und nicht mechanisierbar. Grosse Knollen und Top-Erträge werden der gelbfleischigen «Guarda» bescheinigt. Den Einzug ins Coop-Sortiment schaffte mitunter auch die «Blaue Schweden». Diese Sorte mit violetter Fleischfarbe eignet sich besonders für Kartoffelstock, Geschwellte und Rösti. Weiter anzutreffen im Schaugarten sind die «Blaue Emmensteg», «Ackersegen», «Blauer Zimmerli», «Blaue Österreich», «Fläckler», «Roseval», «Early Rose», «Prättigauer», «Maikönig» und «Röseler». Als erste Schweizer Züchtung ist auch die «Blaue St. Galler» zu bewundern. Die Kreuzungssorte, entstanden aus «Blaue Schweden» und «Prättigauer», wurde von Gämperli gezüchtet. Speziell bei dieser Sorte ist die blaue Farbe, die auch beim Kochen nicht verschwindet. Die Nachfrage nach der Blauen St. Galler ist vorhanden. Erfreulich für den Züchter ist, dass die Neuzüchtung auch schon exportiert werden konnte. Eine erfolgreiche Erhaltung alter Kartoffelsorten erfordert gesundes Ausgangsmaterial, denn Kartoffeln sind sehr anfällig für Viren, die durch Blattläuse übertragen werden. Dazu Christoph Gämperli: «Praktisch alle alten Sorten, die wir auffinden, sind mit Viren befallen und müssen deshalb zuerst in einem sehr aufwendigen Verfahren <gesund gemacht> werden.» In Nyon, an der Agroscope Changins-Wädenswil (ACW), wird das Material im Labor von Viren befreit und in einer «in vitro»-Sammlung eingelagert. Das gesunde Ausgangsmaterial kommt im Reagenzglas nach Flawil, wo die virenfreien Knollen ins Freiland gesetzt werden. Im ersten Jahr erfolgt der Erhaltungsanbau in insektensicheren

Plastiktunnels. Anschliessend wird das Saatgut in den Kartoffel-Schaugarten gepflanzt.
Ziel: 100 Sorten

Der Sorten-Garten Flawil ist Teil des schweizweiten Schauenetzes von Pro specie rara, den die St. Gallische Saatzeitgenossenschaft betreibt. Ein weiterer befindet sich in Maran GR. Durch die Zusammenarbeit von Pro specie rara, der St. Gallischen Saatzeitgenossenschaft und Coop konnten bereits Erfolge erzielt werden. Vier alte Sorten finden Abnehmer im Grosshandel. Im Schaugarten werden heute 40 alte und 20 neue Sorten angepflanzt. Weitere 30 Sorten sind nach den Aussagen von Christoph Gämperli in Vorbereitung. Das Ziel der laufenden Projekte ist, bis 2010 etwa 100 kulturhistorisch wichtige Sorten zu erhalten.

Blaue St. Galler, Blaue Schweden

Schaugarten mit 40 alten und neuen Kartoffelsorten eröffnet

FLAWIL. In Flawil ist am Mittwoch ein Kartoffel-Schaugarten eröffnet worden. Der zweite in der Schweiz – neben jenem bei Arosa.

REGULA WEIK

Knorrig, glatt, blau, rotschalig, violett blühend, blaustängelig. Die Kartoffel ist vielfältig. Über 40 kulturhistorisch wichtige Sorten können im Schaugarten in Flawil bestaunt werden. Über Jahre hat Pro specie rara, die Schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren, nach alten Kartoffelsorten gesucht – und ist fündig geworden. «Vor allem im Berggebiet», sagt Christoph Gämperli, Geschäftsführer der St. Gallischen Saatzeit in Flawil. Im Bündnerland seien bis zu 150-jährige Sorten entdeckt worden.

Von Viren befreien

Doch mit dem Auffinden war es nicht getan. «Gesund machen»

nennt Gämperli die Arbeit, welche dann folgte. Kartoffeln sind anfällig. «Die alten Sorten sind oft krank», sagt Gämperli. In den Knollen stecken Viren, übertragen durch Blattläuse. Mit einem aufwendigen Verfahren werden die Kartoffeln von den Viren befreit, nach Flawil geliefert – «die Pflanzen kommen im Reagenzglas zu uns» – und dort vermehrt und wieder ausgepflanzt. Oberstes Ziel dabei: Schutz vor erneutem Befall. «Die Pflanzen werden geschützt und abgeschirmt, so gut als möglich», sagt Gämperli. Die Anfälligkeit für Viren und Fäulnis sind die Hauptgründe für das Verschwinden vieler alter Sorten.

Eigene Kreuzung

Wer durch den Schaugarten beim Landwirtschaftlichen Zentrum spaziert, entdeckt Blaue Emmensteg, Roseval, Blauer Veltlin, Fläckler, Spätrot und Guarda. «Eine für Bauern interessante Sorte», sagt Gämperli. Die ovale, gelbfleischige Knolle ist früh reif und

bringt einen hohen Ertrag. Und der Gast bestaunt Blaue St. Galler. Ihr Züchter ist Gämperli. Er hat Blaue Schweden und Prättigauer gekreuzt – mit dem Vorteil: Die Blaue St. Galler behält beim Kochen die Farbe und bleicht nicht aus wie die Blaue Schweden. Das macht die «St. Galler» interessant für den Markt, selbst den internationalen. «Als eines der wenigen landwirtschaftlichen Produkte der Schweiz wird diese Kartoffel in den EU-Raum exportiert», sagt ihr «Erfinder» stolz.

Blaue Schweden haben dafür Eingang ins Coop-Sortiment gefunden. Genauso wie die beiden alten Sorten Parli und Acht-Wochen-Nüdeli.



Neuer Kartoffel-sorten-Garten

FLAWIL SG. Jede Region züchtete einst ihre eigene Kartoffelsorte, die einen wesentlichen Beitrag zur Ernährung der Bevölkerung leistete. Diese Sortenvielfalt hat sich jedoch im letzten Jahrhundert drastisch vermindert. Die Stiftung Pro Specie Rara wirkt diesem Trend seit den 1980er-Jahren entgegen, indem sie alte Sorten wieder aufspürt und vermehrt. So gedeihen nun ungefähr 60 verschiedene Kartoffel-

sorten, alte wie auch neue, im Sorten-Garten Flawil, den die St. Gallische Saatzeitgenossenschaft betreibt. Am Mittwoch, 27. Juni, wird er im Rahmen einer kleinen Feier offiziell ins Pro-Specie-Rara-Schaunetz aufgenommen. Der offizielle Start steht um 17.00 Uhr auf dem Programm. Danach können die Besucher rund 40 kulturhistorisch wichtige Kartoffelsorten bestaunen, wie blaue,

rote oder müsliförmige. *mgf*

FLAWIL SG: Kartoffel-Schaugarten eröffnet

Vielfältige alte Kartoffelsorten

Kürzlich wurde im Landwirtschaftlichen Zentrum Flawil ein Kartoffel-Schaugarten mit 60 Sorten eingeweiht.

NORBERT RECHSTEINER

Die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft, Partner von Pro Specie Rara im Bereich Kartoffeln, betreibt seit 1995 am Landwirtschaftlichen Zentrum in Flawil eine Station zur Erhaltung alter Kartoffelsorten. Auf einer Fläche von 1000 Quadratmetern sind Ende Juni etwa 40 alte und 20 neue Sorten angepflanzt. Weitere 30 alte Sorten sind in Vorbereitung. Das Ziel der laufenden Projekte ist, so Christoph Gämperli, Geschäftsführer der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft, bis 2010 etwa hundert für die Schweiz kulturhistorisch wichtige Sorten zu erhalten.

Viren als Problem

Für eine erfolgreiche Erhaltung alter Kartoffelsorten ist gesundes Ausgangsmaterial besonders wichtig, denn Kartoffeln sind sehr anfällig für Viren, die vor allem durch Blattläuse übertragen werden. Dazu Christoph Gämperli: «Praktisch alle alten Sorten, die wir auffinden, sind mit Viren befallen und müssen deshalb zuerst in einem sehr aufwendigen Prozess 'gesund gemacht werden.» In Nyon an der Agroscope Changins-Wädenswil (ACW) wird das Material im Labor von Viren befreit und in ei-

ner «In vitro»-Sammlung eingelagert. Das gesunde Ausgangsmaterial kommt im Reagenzglas nach Flawil, wo die virenfreien Knollen ins Freiland gesetzt werden. Im ersten Jahr erfolgt der Erhaltungsanbau in insektensicheren Plastiktunnels. Anschliessend wird das Vorstufensaatgut in den Kartoffel-Schaugarten gepflanzt.

Rare alte Sorten

Der Kartoffel-Schaugarten in Flawil ist Teil des schweizweiten Schaunetzes von Pro Specie Rara. Ein weiterer befindet sich in Maran GR. Durch die Zusammenarbeit von Pro Specie Rara, der St. Galler Saatzuchtgenossenschaft und Coop konnten bereits Erfolge erzielt werden: Vier alte Sorten finden Abnehmer im Grosshandel. Beim Rundgang durch den Schaugarten entdeckt der Besucher nebst der grossen Sortenvielfalt auch recht unterschiedliche Formen, Farben und Grössen der Knollenfrüchte. Auffällig ist das kleine und schmale «Acht-Wochen-Nüdeli». Dem Namen alle Ehre erweist der «Fläckler»; eine alte, gescheck-



te Sorte aus dem Wallis. Bei einer alten, schottischen Sorte erläuterte Philipp Holzherr von Pro Specie Rara: «Speziell bei dieser «Highland Burgandy Red» ist, dass sie rotschalig und rotfleischig ist.» Zum Beweis teilte er mit einem Messer eine Knolle. Als alte und typische Bündnersorte wurde die Parli vorgestellt. Diese Sorte, so erfuhren die Besucher, eigne sich bestens für traditionelle Bündner Gerichte wie Gnocchi und Maluns. Trotz dem hohen Stärkegehalt zerfallen die geschmackvollen Parli beim Kochen nicht und eignen sich auch besonders gut für Geschwellte.



Interessierte Besucher besichtigen den neu angelegten Kartoffelgarten. (Bild: Norbert Rechsteiner)

Flawiler Kartoffel-Schaugarten im Schaunetz von ProSpecieRara

Kartoffel-Schaugarten eröffnet

Mit einem Rundgang wurde im Landwirtschaftlichen Zentrum SG in Flawil der Kartoffel-Schaugarten eingeweiht. Er ist Teil des schweizweiten Schaunetzes von ProSpecieRara und wird von der St.Gallischen Saatzuchtgenossenschaft betrieben.

Text und Bild:
Norbert Rechsteiner, Oberuzwil

In den letzten Jahren verschwanden viele alte Kartoffelsorten zugunsten industriell beliebter Sorten wie zum Beispiel Charlotte, Urgenta und Bintje von der Bildfläche. Nur dank Liebhabern und Genbanken konnten viele dieser alten Sorten überleben. Entsprechend schwierig ist es, solche Kartoffeln in Form von Speisekartoffeln aufzutreiben.

Ziel: 100 Sorten

Die St.Gallische Saatzuchtgenossenschaft betreibt seit 1995 am Landwirtschaftlichen Zentrum in Flawil eine Station zur Erhaltung alter Kartoffelsorten. Auf einer Fläche von 1000 Quadratmetern sind heute etwa 40 alte und 20 neue Sorten angepflanzt. Weitere 30 alte Sorten sind in Vorbereitung. Das Ziel der laufenden Projekte ist es, bis 2010 etwa 100 für die Schweiz kulturhistorisch wichtige Sorten zu erhalten, so Christoph Gämperli, Geschäftsführer der St.Gallischen Saat-

zuchtgenossenschaft.

Anfällig auf Viren

Die erfolgreiche Erhaltung alter Kartoffelsorten bedarf eines gesunden Ausgangsmaterials, denn Kartoffeln sind anfällig auf Viren, die durch Blattläuse übertragen werden. Dazu Gämperli: «Praktisch alle alten Sorten, die wir auffinden, sind von Viren befallen und müssen zuerst in einem aufwendigen Prozess «gesund gemacht» werden.» In Nyon, an der Agroscope Changins-Wädenswil (ACW), wird das Material im Labor von Viren befreit und in einer «in vitro»-Sammlung eingelagert. Das gesunde Ausgangsmaterial kommt im Reagenzglas nach Flawil, wo die virenfreien Knollen ins Freiland gesetzt werden. Im ersten Jahr erfolgt der Erhaltungsanbau in insektensicheren Plastiktunnels. Anschliessend wird das Vorstufensaatgut in den Kartoffel-Schaugarten gepflanzt.

Der Kartoffel-Schaugarten in Flawil ist Teil des schweizweiten Schaunetzes von ProSpecieRara. Ein weiterer befindet sich in Maran GR. Durch die Zusammenarbeit von ProSpecieRara, der St.Galler Saatzuchtgenossenschaft und Coop konnten bereits Erfolge erzielt werden: Vier alte Sorten finden heute schon Abnehmer im Grosshandel.

Kuriositäten

Beim Rundgang durch den Schaugarten entdeckt der Besucher unterschiedliche Formen, Farben und Grössen der alten Knollenfrüchte: blaue, rote, müsliförmige, knorrige, violett blühende und blaustängelige. Auffällig ist die kleine und schmale Sorte «Acht-Wochen-Nüdeli», bekannt für ihr gutes Aroma. Bei einer alten schottischen Sorte mit dem Namen Highland Burgandy Red erläutert Philipp Holzger von ProSpecieRara: «Das ist eine Kuriosität. Sie ist innen und aussen rot und behält die Farbe auch beim Kochen.» Er verheimlicht nicht, dass der Geschmack dieser Kartoffel allerdings etwas gewöhnungsbedürftig ist.

Ursprung und Verbreitung

Die Kartoffel stammt aus Südamerika, wo sie seit 4000 Jahren von den Indios angebaut wird. Bereits diese Ureinwohner kannten zahlreiche unterschiedliche Kartoffelsorten. Seither hat sich die Kartoffel stark verbreitet und ist weltweit zu einem wichti-





Die Sorte «Guarda» stammt aus dem Engadin.



Philipp Holzherr mit dem Nischenprodukt «Parli».

gen Grundnahrungsmittel geworden. Diese Verbreitung und die grosse Bedeutung der Kartoffel führten zu einer

Vergrosserung der Sortenvielfalt. Heute kennt man über 5000 Kartoffelsorten, davon werden weltweit etwa 1000 angebaut.

Die Kartoffel (*Solanum tuberosum*) gehört zur Familie der Nachtschattengewächse. In der Schweiz werden auf einer Fläche von rund 14 000 Hektaren über 20 Sorten angebaut. Der Verbrauch liegt bei ungefähr 45 Kilogramm pro Kopf und Jahr.

Die verbreitete Ansicht, dass Kartoffeln dick machen, ist falsch. Kartoffeln enthalten etwa 87 Kilokalorien pro 100 Gramm, etwa so viel wie Äpfel. Kartoffeln sind eine gute und billige Vitamin- und Mineralstoffquelle, insbesondere dann, wenn man sie mit der Schale zubereitet. Ein Gericht mit Kartoffeln enthält etwa gleich viele B-Vitamine wie zwei Scheiben Vollkornbrot. Dazu kommen noch Eisen und Spuren von Kupfer und anderen Mineralstoffen.

Nischenprodukt «Parli»

Als alte und typische Bündnersorte wurde die «Parli» vorgestellt. Diese Sorte eigne sich bestens für traditionelle Bündnergerichte wie Gnocchi und Maluns. Trotz des hohen Stärkegehalts zerfallen die geschmackvollen «Parli» beim Kochen nicht und eignen sich auch gut für Geschwellte. Ihr besonderes Merk-

mal sind die tiefliegenden Augen. Bevor diese Kartoffelsorte geschält wird, sollte sie deshalb gekocht werden. Nach den Aussagen von Gämperli eignet sich «Parli» besonders für den Anbau in Höhenlagen von über 1200 Metern über Meer. «Parli» sei ein Nischenprodukt und nicht mechanisierbar. Grosse Knollen und Top-Erträge werden der gelbfleischigen «Guarda», die aus dem Engadin stammt, bescheinigt. Den Einzug ins Coop-Sortiment schaffte mitunter auch die «Blaue Schweden». Diese Sorte mit violetter Fleischfarbe eignet sich besonders für Kartoffelstock, Geschwellte und Rösti. Weiter anzutreffen im Schaugarten sind «Blaue Emmensteg», «Ackersegen», «Safier», «Blaue Österreich», «Blauer Zimmerli», «Fläckler», «Roosevelt», «Prättigauer», «Maikönig», «Blauer Veltin», «Mittelfrühe Lötschentaler» und «Röseler».

Kreuzung «Blaue St.Galler»

Als erste Schweizer Züchtung ist auch die «Blaue St.Galler» zu sehen. Die Kreuzungssorte, entstanden aus «Blaue Schweden» und «Prättigauer», wurde von Christoph Gämperli gezüchtet. Speziell bei dieser Sorte ist die blaue Farbe, die auch beim Kochen nicht verschwindet. Die Nachfrage nach der «Blauen St.Galler» ist vorhanden. Erfreulich ist, dass die Neuzüchtung auch schon exportiert werden konnte.

Sonntags Zeitung 15.7.2007:

TAPASTAPAS

Kartoffel-Event

Sie mache dick, dumm und treu, hiess es früher. Heute sind es nur noch die Dummen, die dicke Lügen über die Kartoffel verbreiten. Die Unterirdische kann überirdisch gut schmecken, wenn man ihre Sorten kennt und zuzubereiten versteht. Um mehr Wissen rund um die Kartoffel bemüht sich auch die Stiftung ProSpecieRara. Am 27. Juli eröffnet sie den Kartoffelschaugarten Maran Arosa mit über 100 Sorten, die zurzeit in Blüte stehen. Experten führen durch das 1800 Meter hoch gelegene Areal, wissen Spannendes zu erzählen. Am Abend kann man die raren Sorten bei einem Diner kosten. Infos über www.prospecierara.ch und www.arosa.ch. Weitere Anlässe rund um die Knolle: www.kartoffel.ch



Coop Zeitung 24.7.2007:

Blaue Schweden in Arosa

**AROSA – DIESEN FREITAG
WIRD UM 15 UHR DER PRO
SPECIE RARA-ALPENGARTEN
MARAN ERÖFFNET.**

Die Kartoffel steht im Zentrum des Pro Specie Rara-Alpengartens Maran in Arosa. Über 100 Kartoffelsorten sind dort in voller Blüte auf 1800 Metern zu entdecken: von der urtümlichen Parli über die Blauen Schweden bis hin zur ursprünglichen Sorte mit dem bezeichnenden Namen Ackersegen. Kartoffel-Experten der eidgenössischen Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz führen durch den Schaugarten und berichten über das Erhaltungsprojekt. Im Anschluss wird ein fünfgängiges Diner im Golf- & Sporthotel Hof Maran mit raren Kartoffelsorten angeboten. Es hat nur eine begrenzte Anzahl Plätze für das Kartoffeldiner, melden Sie sich bis spätestens Donnerstag, 26. Juli, unter Tele-

fon 081 378 51 51 an. Vom Bahnhof Arosa fährt der Ortsbus zum Schaugarten Maran und zum Hotel, der Rücktransport ist durch die Veranstalter organisiert. kis



AROSA GR: Kartoffelvielfalt wird gezeigt

157 alte und neue Sorten

In der alpinen Versuchstation Maran im bündnerischen Arosa ist ein Kartoffel-Schaugarten eröffnet worden.

LEO CORAY

Anlass für die Eröffnung war die Herausgabe des Ausflugsführers «Sortengärten und Arche-Höfe in der Schweiz». Darin sind 52 Orte und Anlagen beschrieben, wo bedrohte Nutzpflanzen und Haustierrassen gehegt und gepflegt werden. Herausgegeben wurde der 150-seitige Führer von der Pro Specie Rara und der Schweizerischen Kommission für die Erhaltung der Kulturpflanzen (SKEK).

Schon seit 75 Jahren

Einer dieser Orte ist die 1850 Meter hoch gelegene Versuchstation Maran in Arosa. Betrieben wird sie seit 75 Jahren von der Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Täniken (ART), wie Direktor Paul Steffen an der Eröffnung sagte. Neben der Erhaltung alter Kartoffelsorten im Rahmen des nationalen Aktionsplans steht dort der Bergfutterbau unter erschwerten klimatischen Bedingungen im Zentrum. Laut Steffen hat der Anbau von Kartoffeln in dieser Höhe den Vorteil, dass sie von keinen Schädlingen befallen werden und somit gesundes Saatgut gewonnen werden kann. Ziel sei aber auch, die Eigenschaften alter Sorten bei

den Konsumenten bekannt zu machen. Wie Béla Bartha, Geschäftsführer von Pro Specie Rara, sagte, verkauft Coop bereits drei alte Kartoffelsorten.

Ein Nischenprodukt

Alte Sorten zu erhalten, sei wichtig für die Nahrungsmittelsicherheit, sie könnten aber auch ein Nischenprodukt des Bergackerbaus sein, sagte Nationalrat Hansjörg Hassler. Mit dem Verschwinden alter Sorten, sei auch der Bergackerbau fast verschwunden, bedauerte Peter Kuchler, Direktor des LBBZ Plantahof in Landquart. Zum Abschluss wurde den 70 Eröffnungsgästen im Hotel Hof Maran ein Kartoffel-Diner mit sieben alten Sorten geboten. Alle waren überrascht, wie vielfältig die Verwendungsmöglichkeiten von Kartoffeln sind und wie schmackhaft die gelben, roten und blauen Knollen zubereitet werden können.



So vielfältig können Kartoffeln sein (Bild: Leo Coray)

In Arosa lässt sich die Vielfalt der Kartoffelsorten entdecken

In Graubünden gibt es zwei Sortengärten, in denen alte und bedrohte Nutzpflanzen gezüchtet werden. Zu diesen Anlagen gibt es nun eine Broschüre, die kürzlich in Arosa vorgestellt worden ist.

Von Leo Coray

Arosa. – Dass der neue Ausflugsführer «Sortengärten und Arche-Höfe in der Schweiz» in der alpinen Versuchstation Maran in Arosa präsentiert wurde, ist kein Zufall. Dort betreibt die Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Täniken seit 75 Jahren verschiedene Sortengärten. Dabei geht es primär um die Erhaltung alter Kartoffelsorten und Versuche mit neuen Sorten. Zudem gedeihen im angegliederten Alpengarten 450 verschiedene Alpenblumen und -kräuter.

Der neue Ausflugsführer beschreibt ausführlich 52 öffentlich zugängliche Schweizer Orte und Anlagen, in denen bedrohte Nutzpflanzen und Haustierrassen gehegt und gezüchtet werden. Zwei der Anlagen befinden sich in Graubünden. Herausgegeben wurde die 150-seitige Broschüre von der Stiftung Pro Spezie Rara und der Schweizerischen Kommission für die Erhaltung der Kulturpflanzen.

Blaue, violette und rote Kartoffeln

In Arosa erklärte Paul Steffen, Direktor der Agroscope Reckenholz-Täniken, am Beispiel der Versuchstation Maran den Zweck solcher Sortengärten. Wie er sagte, werden in Arosa 157 alte und neue Kartoffelsorten angebaut, darunter auch blaue, violette und rote Exemplare. In einer Höhe

von 1850 Metern würden die Nachschattengewächse von keinen Krankheiten befallen, weshalb gesundes Saatgut gewonnen werden könne. Ein weiteres Ziel sei, die alten Sorten bei den Konsumenten bekannt zu machen.

Laut Béla Bartha, Geschäftsführer von Pro Spezie Rara, verkauft der Detailhändler Coop bereits drei alte Kartoffelsorten. Die Stiftung Pro Spezie Rara sammelt bereits seit 20 Jahren alte Kartoffelsorten, die in Arosa das Sortiment der Agroscope Reckenholz-Täniken ergänzen.

Die Erhaltung alter Sorten sei wichtig für die Nahrungsmittelsicherheit, sagte der Bündner SVP-Nationalrat Hansjörg Hassler, der bis vor kurzem Präsident der Schweizerischen Kommission für die Erhaltung der Kulturpflanzen war. Ausserdem seien sie eine wichtige Ergänzung des Bergackerbaus. Würden wie in der EU gerade mal drei Kartoffelsorten 90 Prozent des Bedarfs abdecken, könnten sich Krankheiten verheerend auf die Versorgung auswirken, mahnte Hassler. Laut ihm sind weltweit eine halbe Million Kartoffelsorten bekannt. Davon sind rund 30 000 essbar.

In der Landwirtschaft sei die Artenvielfalt in vielen Bereichen verschwunden, bedauerte Peter Kuchler, Direktor des landwirtschaftlichen Bildungs- und Beratungszentrum Planta-hof in Landquart. Weil auch die Berglandwirtschaft nach wirtschaftlichen Kriterien produzieren müsse, seien nicht nur die alten Kartoffelsorten, sondern auch der Bergackerbau selbst fast verschwunden. Dieser werde heute nur noch auf kleinen Flächen in Graubünden und im Wallis betrieben.



Rote Safier, blaue Ludiano und Müsli

Pro Specie Rara hegt und pflegt in Maran einen besonderen Schatz: rund 100 Kartoffelsorten, von denen die meisten Konsumenten nicht einmal die Namen kennen.

Sie sehen aus wie Kaktusfeigen oder Tannenzapfen, sie heissen Guarda oder Nüdeli, sie waren Teufelswerk oder Gottesgabe. Sie stammen aus Südamerika und waren jahrhundertlang ein Grundnahrungsmittel für die Schweizer Bergbevölkerung und jetzt sind viele dieser Erdäpfelsorten vom Aussterben bedroht. «Heute gibt es noch zwei Dutzend hochgezüchtete Kartoffelsorten im Handel, viele davon für industrielle Produkte wie Pommes frites oder Chips», weiss der Agronom Philipp Holzherr von Pro Specie Rara. «Sorten, die nicht in dieses Schema passen, werden kaum mehr angepflanzt.» Doch die Vorstellung von Kartoffeln, die alle in etwa gleich aussehen und gleich schmecken, ist nicht nur der Pro Specie Rara, sondern auch dem Bund und der

Landwirtschaftlichen Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Tänikon zuwider. In einem gemeinsamen Projekt pflanzen sie darum hoch über Arosa rund 100 Erdäpfelsorten, welche oft in langwieriger Arbeit gesammelt, klassifiziert und von Krankheiten geheilt wurden. «Hier, auf über 1800 Metern, gedeihen diese Nachtschattengewächse nun gut vor pflanzlichen Viren geschützt», sagt Holzherr. Und so reihen sich Fläckler aus dem Wallis an Müsli aus Oberkirch LU, welche in die USA exportiert und nach dem Aussterben im Luzernischen wieder in die Schweiz importiert wurden. Da gibt es die rötlichen Safier und die tiefblauen Ludiano.

Stammland all dieser und 1300 weiterer Formen ist das Hochland von Peru/Nordchile/Bolivien. Bei

ihren Goldraubzügen stiessen die spanischen Eroberer auch auf die Kartoffel. Von Spanien und von England aus eroberte die Kartoffel Europa und kam ab etwa 1590 auch in die Schweiz. Doch was der Bauer nicht kennt, das frisst er nicht. Die Eidgenossen hatten nicht gerade auf dieses seltsame Gewächs gewartet. Die Kartoffel war Teufelszeug, wurde für Missbildungen, Fehlgeburten und Verstopfung verantwortlich gemacht. Doch



weil Hungersnöte bis ins 20. Jahrhundert hinein Europa heimsuchten, schafften es die Erdäpfel dann doch noch auf den Esstisch und wurden vom Teufelszeug zur lagerfähigen Gottesgabe, welche über den Winter half. «In Graubünden etwa stand die mehligkochende und nach Marroni schmeckende Sorte Parli Pate für lokale Gerichte wie Maluns, aber auch für Gnocchi.» Ausserdem hat die Kartoffel der Kulturlandschaft ihren Stempel auf-

gedrückt: «Noch heute kann man die terrassenförmigen Hänge in den Bergflanken sehen, auf denen die Kartoffeläcker angelegt wurden», erzählt Holzherr. Ist ja alles recht und gut. Aber soll man sich heute nicht auf Kartoffeln konzentrieren, die von Form und Farbe her problemlos angebaut und verarbeitet werden können? Holzherr winkt ab: «Die Pro Specie Rara-Sorten sind ein Stück Schweizer Kulturgeschichte, ein Nischenprodukt für Bergbauern und ein Gen-

pool für Neuzüchtungen.» Doch wenn Sie wirklich wissen wollen, warum Parli, Acht-Wochen-Nüdeli oder Blaue Schweden ihre Berechtigung haben, dann probieren Sie diese alten Sorten doch einfach mal aus.

In den Bergen gedeihen die ursprünglichen Kartoffelsorten besonders gut. Bei Arosa werden über 100 Sorten kultiviert.



Hoch über Arosa präsentiert der Pro Specie Rara-Fachmann Philipp Holzerr 5 seltene Kartoffelsorten.



Viele ursprüngliche Kartoffelsorten sind rot oder blau.



Manchmal erinnern Kartoffeln an exotische Früchte.



Alte und neue Sorten pflegen

In den Kantonen St. Gallen und Graubünden gibt es sieben Sortengärten, wo alte und bedrohte Nutzpflanzen angebaut werden. Nun ist darüber eine Broschüre erschienen.

Von Leo Coray

Arosa/Region. – Dass der Ausflugsführer «Sortengärten und Arche-Höfe in der Schweiz» in der alpinen Versuchsstation Maran in Arosa präsentiert wurde, ist kein Zufall. Dort betreibt die Forschungsanstalt Agroscope Reckenholz-Täniken (ART) seit 75 Jahren verschiedene Sortengärten. Im Zentrum stehen die Erhaltung alter und Versuche mit neuen Kartoffelsorten sowie der Berg-Futteranbau unter erschwerten klimatischen Bedingungen. Im angegliederten Alpengarten sind ferner 450 verschiedene Alpenblumen und -kräuter zu sehen.

Der neue Führer beschreibt ausführlich 52 öffentlich zugängliche Orte und Anlagen in der Schweiz, wo bedrohte Nutzpflanzen und Haustierrassen gehegt und gepflegt werden. Sieben davon befinden sich in den Kantonen St. Gallen und Graubünden. Herausgegeben wurde die 150-seitige Broschüre, die sich vor allem an Familien richtet, von der Stiftung Pro Spezie Rara und der Schweizerischen Kommission für die Erhaltung der Kulturpflanzen (Skek).

Am Beispiel der Versuchsstation Maran erläuterte ART-Direktor Paul Steffen den Zweck solcher Sortengärten. Wie er sagte, werden in Arosa 157 alte und neue Kartoffelsorten angebaut, darunter auch wohlgeschmeckende blaue, violette und rote. In einer Höhe von 1850 Metern würden

Kartoffeln von keinen Krankheiten befallen, womit gesundes Saatgut gewonnen werden könne. Ziel sei aber auch, die Eigenschaften alter Sorten bei den Konsumenten bekannt zu machen und Landwirten ein zusätzliches Einkommen zu ermöglichen.

Laut Béla Bartha, Geschäftsführer von Pro Spezie Rara, verkauft Coop bereits drei alte Kartoffelsorten. Die Stiftung Pro Spezie Rara sammelt seit 20 Jahren ebenfalls alte Kartoffelsorten, die in Arosa die Sammlung der ART ergänzen.

Gefährliche Sortenarmut

Die Erhaltung alter Sorten sei wichtig für die Nahrungsmittelsicherheit, sagte der Bündner Nationalrat Hansjörg Hassler, bis vor kurzem Präsident der Skek. Ausserdem könnten sie als Ergänzung der neuen ein Nischenprodukt des Bergackerbaus sein. Wenn wie in der EU nur drei Kartoffelsorten 90 Prozent des Bedarfs abdecken, könnten sich auftretende Krankheiten verheerend auf die Versorgung auswirken, mahnte er. Laut Hassler sind weltweit eine halbe Million Kartoffelsorten bekannt. Davon sind 30 000 essbar.

In der Landwirtschaft sei die Artenvielfalt in vielen Bereichen verschwunden, bedauerte Peter Kuchler, Direktor des Landwirtschaftlichen Bildungs- und Beratungszentrums Plantahof in Landquart. Weil auch die Berglandwirtschaft wirtschaftlich produzieren müsse, seien nicht nur die alten Kartoffelsorten, sondern auch der Bergackerbau fast verschwunden.

Zwei Sortengärten in Salez

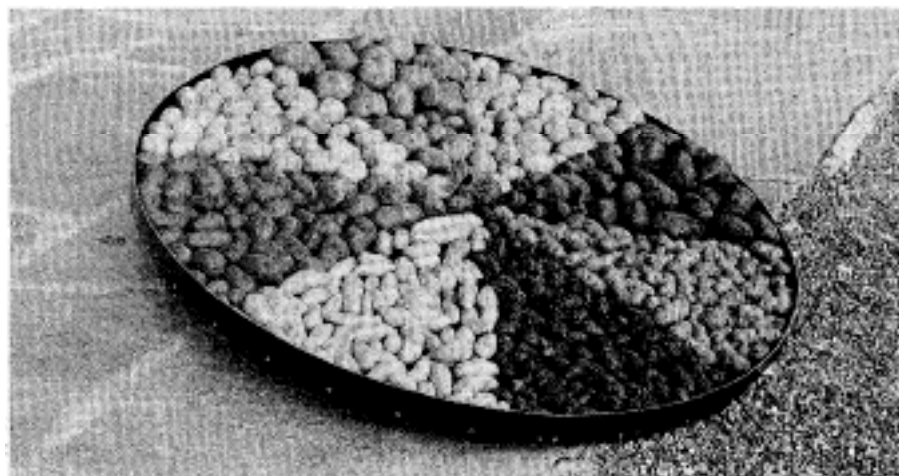
Im Kanton St. Gallen gibt es fünf Orte, die im Sortengartenführer erwähnt und öffentlich zugänglich sind. Das landwirtschaftliche Zentrum St. Gal-



len betreibt in Frümsen einen Rebberg mit über 100 gefährdeten Rebsorten sowie im Rheinhof in Salez einen Sortengarten mit Getreide, Mais, Gemüse, Heil-, Aroma- und Gewürzpflanzen. In Flawil werden ebenfalls 40 alte Kartoffelsorten gepflegt, im Schloss Wartegg in Rorschacherberg alte Kulturpflanzen und über 100 ver-

schiedene Kräuter, Blumen, Gemüse und Beeren. Ein voralpiner Obstgarten mit 400 Obst- und 100 Wildobst- und Beerensorten befindet sich in Dicken sowie einer in Hemberg.

Notiz: Der Führer «Sortengärten und Arche-Höfe in der Schweiz» ist im Buchhandel erhältlich. Preis 18 Franken.



Vielfältige Auswahl: Kartoffeln unterscheiden sich nicht nur farblich, sondern auch geschmacklich.

Bild Leo Coray