

Einführung in das Projekt GRÜNE ARCHE



Hier wachsen historische Sorten von Mais, Zucchini, Stangenbohnen, junge Amarant Pflanzen mit Blumen in Mischkultur.

Gemüse retten: Die grüne Arche

Wussten Sie, dass in den letzten 100 Jahren in Europa 90 Prozent aller Kulturpflanzen-Sorten unwiederbringlich verloren gegangen sind? Und damit auch deren genetische Vielfalt. Wir wollen gegen den Klimawandel widerstandsfähige Sorten anbauen. Aber woher nehmen? Die kommerziellen Einheitsorten, die in Südafrika vermehrt werden, sind dafür sicherlich nicht optimal!

Wussten Sie, dass die meisten alten Sorten gar keine Sortenzulassung mehr haben? D.h., sie dürfen offiziell gar nicht mehr gehandelt werden? Und so drohen sie zu verschwinden, es sei denn: Wir bauen sie an, vermehren sie und reichen das Saatgut „über den Zaun“ weiter, wie es früher üblich war.

Zum Glück Gemüse:

Nichts ist frischer und gesünder, als selbst gezogenes Biogemüse aus dem eigenen Garten. Im Gemüse steckt alles drin, was wir brauchen: Vitamine, Ballaststoffe, Kohlenhydrate, Eiweiß, Mineralstoffe und Antioxidantien, die uns fit machen und gesund halten. Wollen Sie es nicht einmal mit einer raren, alten Sorte probieren: Sie haben die Auswahl von A wie Aubergine bis Z wie Zichorie?

Rote Liste auch für Nutzpflanzen:

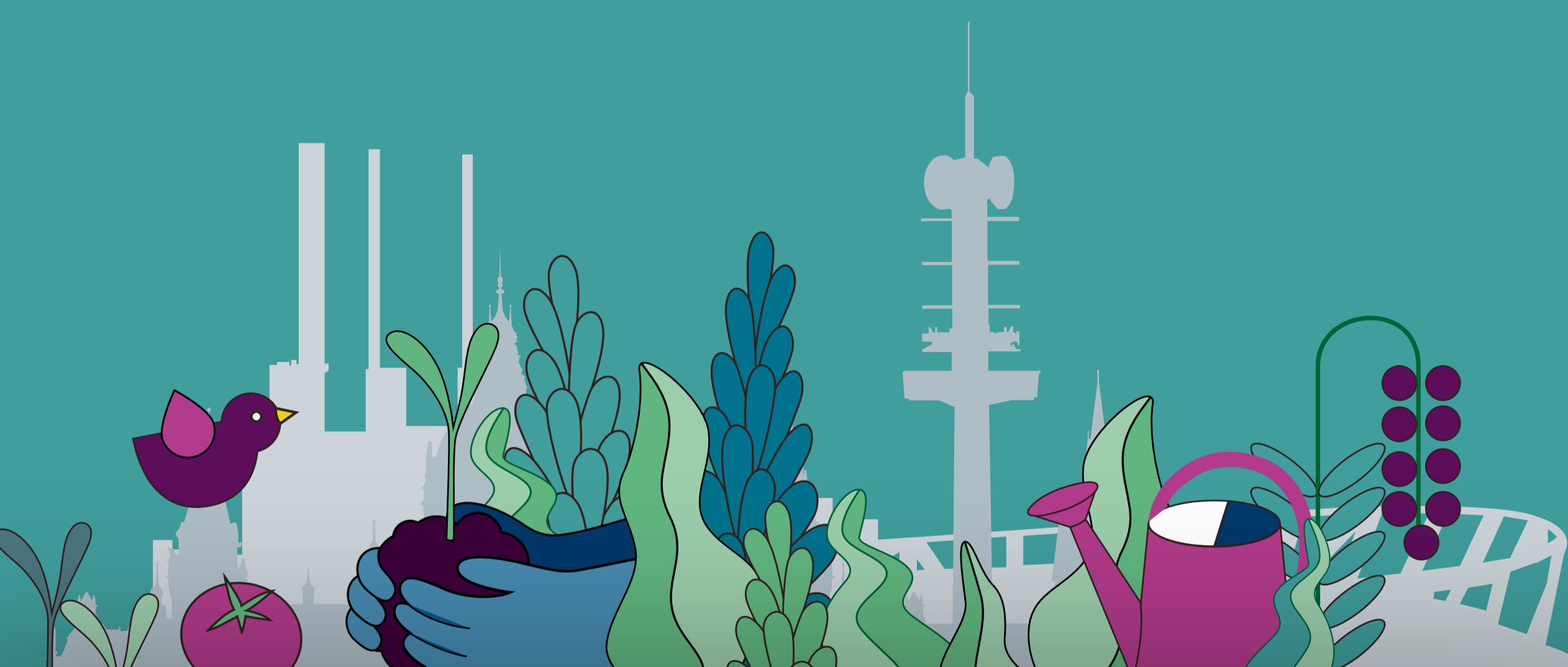
Doch es gibt sie noch: Einige tolle, alte Gemüsesorten konnten erhalten werden: In Genbanken, in kleinen Bio-Betrieben, in Hausgärten und in Ländern mit bäuerlicher Tradition, wo die Menschen noch traditionell eigenes Saatgut vermehren. Sie stehen auf der „Roten Liste“ der bedrohten Gemüsesorten. Und einige davon wollen wir wieder in viele Klein- und Hausgärten zurückbringen im Projekt „Grüne Arche“.



Köstliche Bohnenvielfalt – wieder entdeckt

„Berliner Brech“, eine historische Buschbohnenorte mit gelben langen Bohnen, die jung geerntet mit etwas Knoblauch gegart werden. Alternativ werden die besonders eiweißreichen Körner aus den reifen Hülsen gepult und vielfältig in der vegetarischen Küche genutzt.

Alle Fotos und Grafiken:
© Copyright:
by Sibylle Maurer-Wohlatz
BUND Region Hannover



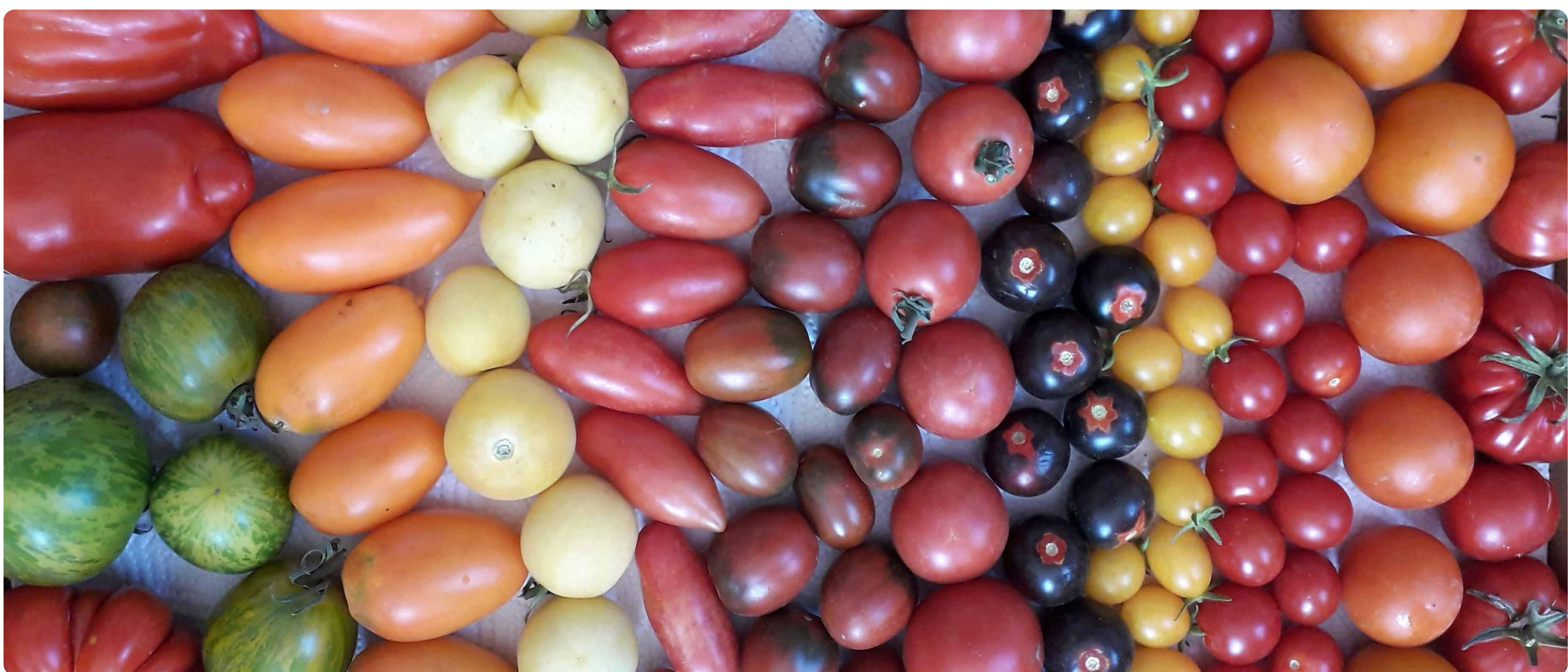
Mein_
Einkaufsbahnhof
Immer für mich da.

Inszeniert von:
www.luminar.de



Projekt „GRÜNE ARCHE“

Tomatenvielfalt



Tomatenvielfalt für alle Sinne

Tomaten sind nicht nur das beliebteste Gemüse. Ihre Sortenvielfalt sprengt alle Superlative:

Mehr als 10.000 Sorten sind bekannt. Und es gibt noch viele unentdeckte, nur regional bekannte Haussorten.



Wir wollen Ihnen unseren ‚Onkel Gustav‘ vorstellen

Der ‚Onkel Gustav‘ wurde so von einer Familie aus Hamburg benannt, denn der gleichnamige Onkel hegte diese besonders schmackhafte und süße Cocktailtomate über viele Jahre liebevoll in seinem Garten. Seine Nichte hat Saatgut vom ‚Onkel Gustav‘ einem langjährigen Mitglied des Vereins zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN), Ursula Reinhard, übergeben mit der Bitte, diesen Familienschatz zu bewahren und lebendig zu erhalten. Der ‚Onkel Gustav‘ ist wegen seines vorzüglichen Geschmacks zu einer der beliebtesten Tomatensorten der Erhaltringe des VEN geworden.

Was ist das Besondere einer Haussorte?

Eine Haus- oder auch Hofsorte ist über viele Jahre oder Jahrzehnte an das örtliche Klima und den jeweiligen Standort angepasst. Jedes Jahr wird nur von den reifen Tomaten der vitalsten Pflanzen Saatgut gewonnen, um es in der nächsten Saison wieder auszusäen. Auch eine Geschmacksauslese ganz nach den eigenen Bedürfnissen findet statt. Durch diese ständige Auslese entwickelt sich mit der Zeit eine „eigene“ Sorte, die sich von der ursprünglichen unterscheidet. Und weil die meisten Tomatensorten samenfest sind, sich also nicht miteinander kreuzen, lässt sich recht leicht die eigene Lieblingstomate im Garten erhalten.

Weitere Infos
Grüne Arche:



Alle Fotos und Grafiken:
© Copyright:
by Sibylle Maurer-Wohlatz
BUND Region Hannover

Mein_
Einkaufsbahnhof
Immer für mich da.

Inszeniert von:
www.luminar.de

Projekt „GRÜNE ARCHE“

Grünkohl



Kennen Sie diese Palme schon?

Eine ganz besondere Palme wächst im Norden: Die ostfriesische Palme. Ihr Name verspricht, was sie auch hält. Sie wird bis 2 Meter hoch. Und sie ist an der windreichen Küste standfest. Diese sehr alte Grünkohlsorte wurde traditionell in ostfriesischen Bauerngärten angebaut. Und dass sie heute wieder vielerorts wächst, verdanken wir dem für die Erhaltung alter Sorten engagierten Biogärtner Reinhard Lühring aus Rhaderfehn. Er hat in seiner Heimat diese und mindestens weitere 30 Grün- und Braunkohlra-ritäten gefunden: In den letzten 20 Jahren hat er systematisch Bauerngärten besucht, mit den meist älteren Menschen gesprochen und nach alten Sorten gefragt. Oft bekam er die Antwort: „Ja, diese Sorte haben schon meine Großeltern angebaut.“



Regionale Gemüsevielfalt

Benannt nach den Anbauorten gibt es da den ‚Rhadermoor‘, den ‚Eilsumer oost-freeske‘ oder den ‚Niedrigen von Rosenweide‘. Diese Vielfalt ist ein Kulturschatz der ganz besonderen Art. Sie werden nicht nur nach ihrer Farbe, sondern auch danach unterschieden, ob sie eher grob- oder feinkrausige Blätter haben und natürlich auch nach der Art der Nutzung.



Zweifachnutzung: für Mensch und Tier

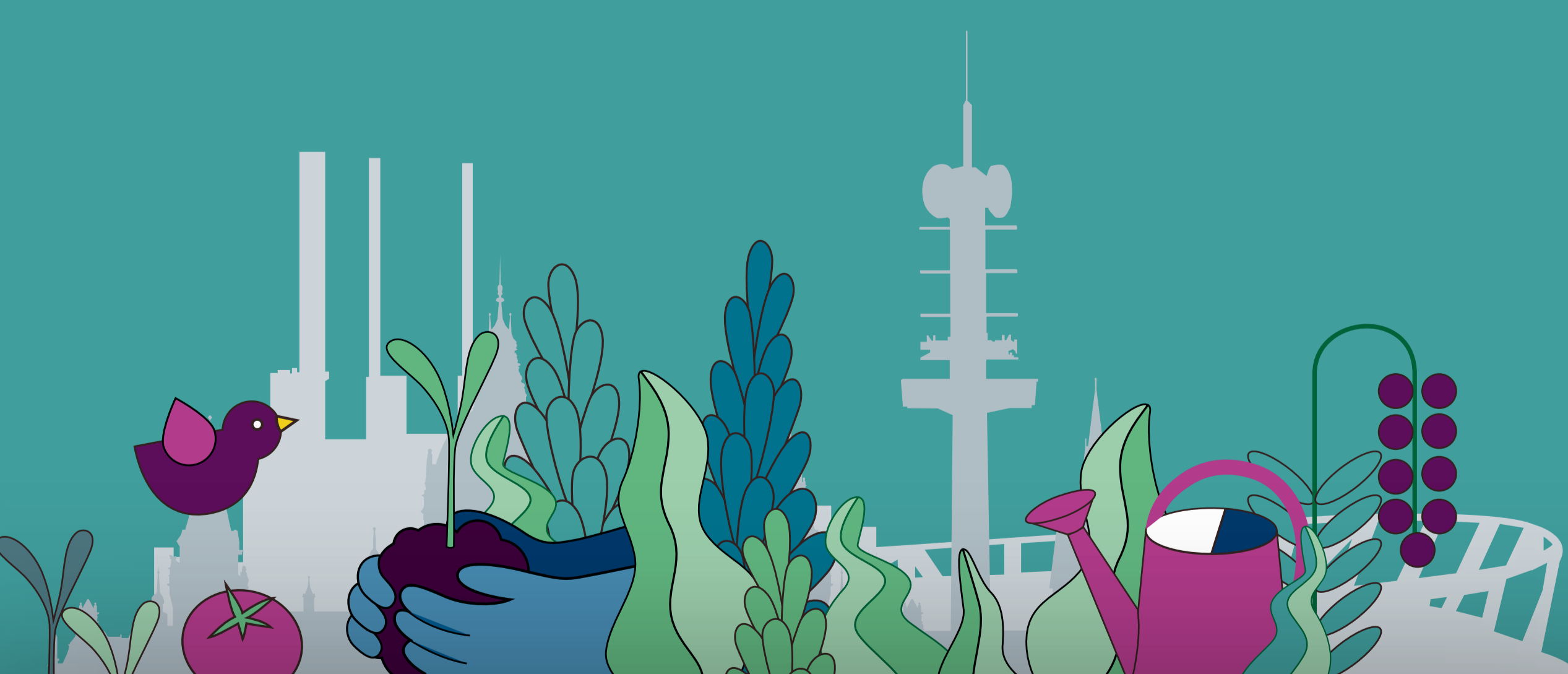
Wussten Sie, dass in Ostfriesland Braunkohl-Sorten mit besonders kräftigen Strünken nicht nur für die Küche, sondern auch als Tierfutter für Hühner und Kühe angebaut wurden? Das geht auch heute noch: Ab August werden die unteren Blätter abgepflückt, gegessen oder verfüttert. Im Herbst wird die ganze Pflanze als Winterfutter eingemietet.



Dreschflegel
Saatgut:



Alle Fotos und Grafiken:
© Copyright:
by R. Lühring



Mein_
Einkaufsbahnhof
Immer für mich da.

Inszeniert von:
www.luminar.de



Projekt „GRÜNE ARCHE“

Grünkohl



Grünkohl als Salat?

Was? Wir kennen eigentlich nur die gekochten Varianten, wenn traditionell die deftige Grünkohlsaison im November eröffnet wird. Berühmt ist Grünkohl mit Pinkel, einer Mettwurst mit Speck, sowie als Zutaten Zwiebeln und Hafergrütze. Aber wenn der Grünkohl im Herbst länger in der Kälte oder im ersten Frost gestanden hat, wird er süßer. Zarte Blätter der Lerchenzungen oder der Roten Palme eignen sich besonders gut als Salatzutaten. Wir haben es probiert und es schmeckt.



Gehörnte Mauerbiene in Lerchenzungen

Grünkohl vermehren und Saatgut erhalten

Kohl ist zweijährig: Deshalb lassen wir die vitalsten Pflanzen, die gut überwintert haben, im zweiten Jahr blühen. Sie sind zugleich eine wertvolle Insektenweide, die wiederum für die Bestäubung sorgen. Da sich alle Kohlsorten aus der Art „Brassica oleracea“ kreuzen können, vermehren wir nur eine einzige Sorte und halten Abstand zu blühendem Kohl in der Nachbarschaft. Viele alte Grünkohl-sorten sind bei Dreschflegel erhältlich.



Ostfriesische Palme



Rote Palme

Weitere Infos
Grüne Arche:



Alle Fotos © Copyright:
Frau Sibylle Maurer-Wohlatz
vom BUND Hannover

Mein_
Einkaufsbahnhof
Immer für mich da.

Inszeniert von:
www.luminar.de



Projekt „GRÜNE ARCHE“

Bunte Salate rund ums Jahr

Von des Teufels Ohren, der Zunge vom Hirsch und goldenen Forellen

Das klingt wie in einem Märchen. Und märchenhaft lecker, zart oder knackig können Salate im eigenen Garten sein. Mit der historischen Salatvielfalt ist das möglich. Einige alte Sorten waren schon fast verschwunden, sind dann aber doch gerettet worden. Wie der ‚Amish Deer‘ oder ‚Hirschzunge‘, ein besonders knackiger grüner Salat: Die ausgewanderten Amish People haben diesen Schatz nach Amerika mitgenommen und über zwei Jahrhunderte dort angebaut und vermehrt. Oder das ‚Teufelsohr‘, ein Römersalat mit lockerem Kopf und hübschen rot-grünen Blättern. Er steht sogar wieder als sog. Amateursorte auf der EU-Liste der zugelassenen Gemüsesorten, weil sich Dreschflegel darum gekümmert hat. Die ‚Goldforelle‘, erstmals vom legendären Samenhändler E. Benary aus Erfurt 1882 erwähnt, schlummert noch in der Saatgutbank. Glücklicherweise entdecken viele Biogärtner diese ganz besonders zarten Forellen.



Teufelsohren



Hirschzunge (Amish Deer)



Goldforelle



Kassler Strünckchen

Salat im Kochtopf?

Wussten Sie, dass Salat auch gekocht werden kann? Naja, vielleicht nicht der ganze Salatkopf. Ein traditioneller Bindsalat aus Nordhessen ist dazu geeignet: Das ‚Kassler Strünckchen‘. Die jungen Blätter werden zunächst als Salat geerntet.

Doch dann fängt der ‚Kassler‘ an zu schießen. Und weil der kräftige Strunk nicht holzig wird, wird die ganze Pflanze, kurz bevor sich die Blüte ausbildet, geerntet. Die Strüncke werden geputzt und in Butter dünstet: eine Delikatesse mit Tradition im Raum Kassel. Der Geschmack erinnert etwas an jungen Kohlrabi oder sogar Spargel.

Dreschflegel
Saatgut:



Alle Fotos und Grafiken:
© Copyright:
by Sibylle Maurer-Wohlatz
BUND Region Hannover

Mein_
Einkaufsbahnhof
Immer für mich da.

Inszeniert von:
www.luminar.de



Projekt „GRÜNE ARCHE“

Bunte Salate rund ums Jahr



Weihnachten Salat ernten?

Salat kann zur Selbstversorgung rund um das Jahr im Garten gesät und schon ab Februar auf der Fensterbank angezogen und Ende März ins Freiland gepflanzt werden.

Aber wächst Salat auch im Winter? Bei all den heute üblichen Frühlingssalaten, wurden die wertvollen historischen Wintersalate wie der ‚Altenburger Winter‘ oder ‚Wintersalat Nansen‘ fast vergessen.

Wintersalate werden erst von Juli bis September ausgesät. Die ganz spät gesäten Sorten können sogar als Jungpflänzchen mit etwas Reiser abgedeckt überwintern. So können wir wie früher vom Herbst bis zum im zeitigen Frühjahr Salat ernten.



„Altenburger Winter“



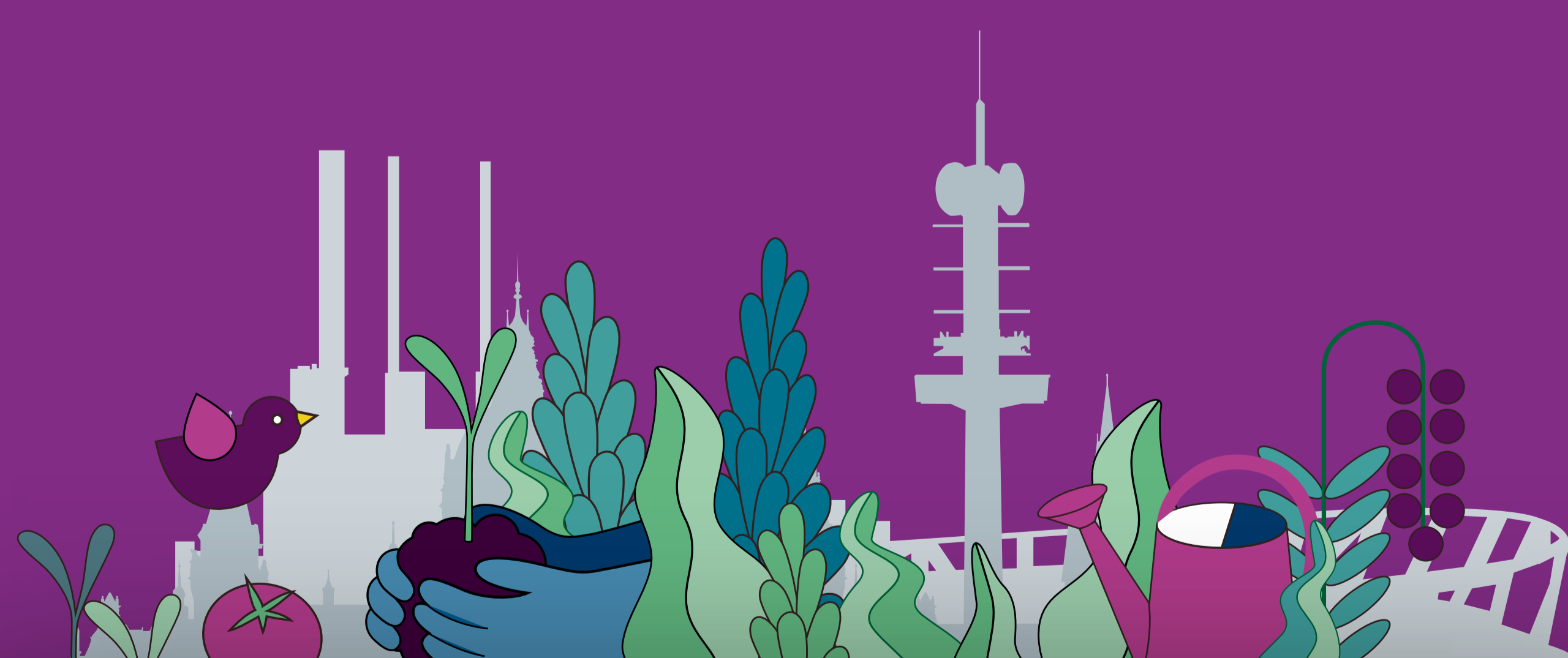
„Nansen Winter“ geerntet kurz vor Weihnachten in einem milden Herbst.



Salat zu vermehren ist kinderleicht

Da alle Salatsorten aus der Familie „Lactuca sativa“ sich selbst befruchten, ist es ganz einfach, samenfestes Saatgut zu gewinnen. Wir lassen zwei bis drei gesunde Pflanzen stehen. Früh gepflanzt, blühen sie bereits im Frühsommer mit vielen kleinen gelben Blüten. Angebunden an einen Stab, reifen die Samen. Wir pflücken die reifen Samenkapseln ab, trocknen sie nach und können so unsere ganze Nachbarschaft mit unserer Lieblingsorte versorgen!

Alle Fotos und Grafiken:
© Copyright:
by Sibylle Maurer-Wohlitz
BUND Region Hannover



Mein_
Einkaufsbahnhof
Immer für mich da.

Inszeniert von:
www.luminar.de

