

Die Erhaltung und Nutzung alter Gemüsesorten in Österreich – Bestandesaufnahme und Ausblick

W. Palme

Einleitung

Die moderne Pflanzenzüchtung hat in den letzten 50 Jahren wesentlich dazu beigetragen, die Produktion von Gemüse tiefgreifend zu verändern. Diese Entwicklung ging mit einem grundlegenden Strukturwandel bei der Vermarktung von Gemüse, mit gesellschaftlichen Umwälzungen und mit technischen Neuerungen einher. In der Züchtung rückten neben klassischen Zuchtzielen wie Ertragssteigerung und –sicherung Aspekte der Qualitätsverbesserung in den Vordergrund. Häufig wird der Qualitätsbegriff im Sinne eines Werturteils (gut oder schlecht) missverstanden. Laut DIN-Norm ist Qualität jedoch folgendermaßen definiert:

„Qualität ist die Gesamtheit aller Eigenschaften und Merkmale eines Produktes oder einer Produktgruppe, die sich auf deren *Eignung zur Erfüllung festgesetzter oder vorausgesetzter Erfordernisse* beziehen“ (DIN EN ISO 8.402, Hervorhebung durch den Verfasser).

Die Erfordernisse werden nun in der modernen Gemüseproduktion und –vermarktung vornehmlich durch den Lebensmitteleinzelhandel festgesetzt. So bekamen äußere Merkmale wie Größe, Form und Einheitlichkeit ebenso wie Eigenschaften der Lagerfähigkeit und Transportierbarkeit in der Pflanzenzüchtung eine hohe Priorität. Diese Entwicklung ging allerdings auf Kosten von Nutzungsvielfalt und Diversität. Geschmacksbezogenheit, verwendungsorientierte Differenzierung und regionalspezifische Adaption verloren ihre Bedeutung. Gerade beim Gemüse hatte dieser Paradigmenwechsel einen dramatischen Verlust an genetischer Vielfalt zur Folge.

Beteiligte Institutionen

Zur Erhaltung und Nutzung von alten Gemüsesorten sind in Österreich folgende öffentliche und private Institutionen und Initiativen aktiv:

Tabelle 1: Beteiligte Institutionen zur Erhaltung und Nutzung von genetischen Ressourcen bei Gemüse in Österreich

Institution	Kontakt	Zuständigkeit
AGES Linz	Institut für Kartoffelpflanzgut und genetische Ressourcen www.ages.at	DI Paul Freudenthaler, Ing. Wolfgang Kainz
Landwirtschaftliches Versuchszentrum Steiermark	Referat Spezialkulturen www.agrar.steiermark.at	DI Doris Lengauer
Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau	Abteilung Gemüsebau www.gartenbau.at	DI Wolfgang Palme
Verein Arche Noah	www.arche-noah.at	Mag. Beate Koller, DI Birgit Vorderwülbecke

Mit ca. 4.500 Herkünften liegt beim Verein Arche Noah die in Österreich größte Gemüsesortensammlung vor. Ein Teil der Sammlung wird zentral im Sortenarchiv in Schiltern/Niederösterreich gehalten, der andere Teil der Vermehrungs- und Erhaltungsarbeit aber erfolgt dezentral durch ein Netzwerk von ca. 150 Sortenerhaltern in ihren Gärten. Die Verfügbarkeit dieser Sorten wird durch die jährliche Herausgabe des Sortenhandbuchs ermöglicht.

Vom Landwirtschaftlichen Versuchszentrum Steiermark, Außenstelle Wies, wird eine Gemüsesortensammlung mit ca. 400 Akzessionen betrieben. Alte, traditionelle Regionalsorten werden darin erhalten und der Praxis zur Nutzung angeboten.

Die Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau in Wien betreut die Sammlung alter österreichischer Erwerbsgemüsesorten, die an der AGES Linz eingelagert ist.

Darüber hinaus gibt es in Österreich zahlreiche Fachleute, Berater, Betriebe, Firmen und interessierte Privatpersonen, die sich für die Nutzung von Gemüsevielfalt engagieren. Die Verbindung der Beteiligten erfolgt über die Initiative des Lebensministeriums durch die Einrichtung der Fachbereichsarbeitsgruppe für genetische Ressourcen, durch persönliche Fachkontakte untereinander und durch

die Zusammenarbeit im Rahmen von wissenschaftlichen Projekten und Öffentlichkeitsveranstaltungen.

Auf europäischer Ebene arbeiten Fachleute aus Österreich in den working groups (Allium, Brassica, Solanaceae, Umbellifer) des European Cooperative Programme for Plant Genetic Resources (ECPGR) mit.

Strategien

Da die oben beschriebene Entwicklung des Ersatzes von regionalen Traditionssorten durch moderne Hochleistungssorten noch immer im Gange ist, besteht auch heute die Notwendigkeit, auslaufende Sorten in die Erhaltung aufzunehmen. Bei einzelnen Gemüsearten könnten Sammelaktivitäten noch Erfolge zeigen, wie etwa bei Allium-Arten (SCHACHL, 1998) oder bei Gärtnerselektionen von großknolligen Radieschen. Die österreichischen Genbanken wurden angelegt, um akut vom Aussterben bedrohte Gemüsesorten zu erhalten und für Sichtung- und Züchtungszwecke zugänglich zu machen. Die Bemühungen der letzten Jahre bei der Beschreibung der eingelagerten Sorten sollen dazu dienen, zusätzlich zu den reinen Passportdaten auch Evaluierungsdaten zu gewinnen, die eine Anwendung der genetischen Ressourcen ermöglichen. Auf Grund der botanischen

Autor: DI Wolfgang PALME, HBLFA f. Gartenbau, Grünbergstr. 24, A-1131 WIEN, w.palme@gartenbau.bmlfuw.gv.at

Vielfalt von Gemüsekulturen ist der aufwändige Prozess der Evaluierung bei weitem noch nicht abgeschlossen. Neben dem ex-situ-Erhaltungskonzept, das eine Konservierung der Sorten außerhalb der gemüsebaulichen Nutzungssysteme bedeutet und nur eine regelmäßige Regeneration im kleinparzelligen Maßstab vorsieht, wird besonderes Augenmerk wieder auf die in situ- bzw. on-farm-Erhaltung gerichtet. Dieses dynamische Erhaltungskonzept, das auch die Sortenentwicklung und damit die Anpassung an sich ständig verändernde Produktions- und Vermarktungsverhältnisse beinhaltet, bietet bei Gemüse ein interessantes Potential, das zur Zeit noch kaum ausreichend genutzt wird. Auf der anderen Seite werden dabei nur einseitig jene alten Sorten gefördert, bei denen eine Marktfähigkeit gegeben ist. Erfahrungsgemäß ist es nur ein relativ geringer Teil der genetischen Ressourcen, bei dem die Erhaltung durch eine fortlaufende, wirtschaftlich vertretbare Nutzung abgesichert erscheint. Gemeinsam mit dem Saatgut muss auch für eine Weitergabe des spezifischen Wissens um die Verwendung und Verarbeitung der erhaltenen Sorten gesorgt werden. Um Enttäuschungen bei der erwerbsmäßigen Produktion vorzubeugen, ist eine realistische Einschätzung des Potentials einer alten Sorte nötig. Traditionelle Gemüsesorten weisen im Allgemeinen keine spezifischen Resistenzeigenschaften und kein vereinheitlichtes Wuchs- und Ertragsverhalten auf. Das erfordert eine umso höhere gärtnerische Kompetenz beim professionellen Umgang mit ihnen. „Denn der Erhalt ... alter Sorten on-farm ist kein Hobby, sondern im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung eine Notwendigkeit.“ (CLAUSEN, 2004).

Andererseits wird vom Verein Arche Noah auch erfolgreich der Weg der „ingarden“-Erhaltung beschritten. Sie bietet die Chance, den Zwängen des modernen Produktions- und Vermarktungssystems zu entgehen, indem hier alte Sorten durch engagierte Hausgärtner genutzt und damit erhalten werden. Um dem Wissensverlust bei der Saatgutgewinnung und Vermehrung von Gemüse entgegenzuwirken und die Fertigkeiten im Zusammenhang mit fachgerechter Saatgutproduktion zu vermitteln, werden begleitend

Seminare, Schulungen und unterstützende Literatur (z.B. HEISTINGER, 2004) angeboten. Erhalternetzwerke werden initiiert mit dem Ziel, den Erfahrungsaustausch untereinander zu fördern und die Identifikation mit der „eigenen“ Sorte zu stärken.

Darüber hinaus besteht weiterhin Handlungsbedarf bei der wissenschaftlichen Aufarbeitung des Themas in Form von Sortensichtungen und Gebrauchswertprüfungen (wie z.B. PALME und KUPFER, 2006) bis hin zur Behandlung von Fragestellungen zur Sortenidentifikation oder etwa zur Inhaltsstoffzusammensetzung von alten Sorten.

Besondere Bedeutung kommt auch einer regionalen, professionellen Pflanzenzüchtung zu. In Österreich ist in den letzten Jahrzehnten ein Rückgang an Züchtungsaktivitäten im Bereich Gemüse zu beobachten (ENIGL und KOLLER, 2003). Dabei wäre ein Gegengewicht zur Globalisierung, Konzentrierung und Industrialisierung der modernen Saatgutwirtschaft, das heimische Klima- und Marktbedingungen berücksichtigt (GÖTTFRIED, 1999) und sich so gegen eine internationale Austauschbarkeit stellt, heute notwendiger denn je.

Beispiele

Im folgenden sollen einige österreichische Traditionssorten aus verschiedenen Gemüsegruppen kurz portraitiert werden, um ihr Potential auch für den heutigen professionellen Anbau zu dokumentieren.

„Grazer Krauthäuptel“: Eissalat

Diese lokale, steirische Salatsorte, die eigentlich in die Gruppe der Batavia-Salate einzuordnen ist, zeichnet sich durch das blasiges Blatt mit den typischen, zartroten Anthocyanrändern aus. Geschmacklich hebt sie sich deutlich positiv von den Eissalaten ab. Deshalb ist der „Grazer“, wie er umgangssprachlich auch genannt wird, dessen Anbau bereits seit 1917 belegt ist (ARNDORFER, 2005), auch im Handel immer noch äußerst beliebt und erzielt überdurchschnittliche Preise. Probleme verursacht in den letzten Jahren das verstärkte Auftreten von Blattranden in den Sommermonaten. Man versucht hier auf Ersatzsorten aus-

zuweichen, die eine geringere Anfälligkeit zeigen, was allerdings nicht ohne Qualitätsverlust (vor allem im Geschmack) möglich ist.

„Forellenschluss“: Kochsalat

Im Grazer Raum wird dieser grüne Kochsalat mit braunroter Sprengelung bis heute angebaut. Der Sortenname gibt den in früheren Zeiten wichtigen Hinweis auf die Fähigkeit der Sorte, selbstschließend zu sein. Damit ersparte man sich das mühsame, händische Zusammenbinden der Kochsalatblätter während der Kultur (das früher sonst üblich war und die alte Bezeichnung „Bindesalate“ erklärt). Unter dem Schlagwort „Romana-Salate“ finden die Kochsalate heute wieder eine neue Belebung in der Frischsalat-Verarbeitung. Im jungen Zustand sind die rohen Blätter auch von ‚Forellenschluss‘ ausgesprochen zart und wohlschmeckend. Sie können in Salaten verwendet werden.

„Riesen von Aspern“: Radieschen

Typisch für den österreichischen Radieschenanbau sind traditionell die großknolligen Sorten. Die karminrot gefärbte Wiener Sorte ‚Riesen von Aspern‘ eignet sich für eine Kultur im Freiland. Trotz Knollendurchmesser von 6 cm bleibt das Knollenfleisch butterzart mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen Pelzigkeit.

„Wiener Riesen“: Knollensellerie

Die alte Selleriesorte ‚Wiener Riesen‘ entspricht in ihrem äußeren Erscheinungsbild überhaupt nicht den Anforderungen des modernen Gemüsehandels. Die dunkelbraune Schalenfarbe mit ihrer gerunzelten Oberfläche steht in kräftigem Gegensatz zu den hellen und glatten Typen, die heute den Sortenmarkt dominieren. Das außergewöhnlich gesunde und kräftige Laub, das in seiner Widerstandsfähigkeit gegen Septoriabefall moderne Sorten deutlich übertrifft, ist allerdings ein gutes Beispiel dafür, dass bestimmte alte Gemüsesorten durchaus auch für den Anbau interessant sein können.

„Seibersdorfer“: Einschneidekraut

Diese Landsorte aus dem Wiener Becken wird vereinzelt noch heute feldmäßig genutzt. Zwar weisen die modernen Hybridsorten eine wesentlich größere Einheitlichkeit im Feldbestand auf, das „Seibersdorfer“ wird aber als schmackhafte Sorte für die Erzeugung von frischem Sauerkraut geschätzt.

„Neusiedler Ideal“: Paprika

Diese österreichische Paprika-Traditionssorte entstand in den 30er Jahren des 20. Jahrhunderts im Seewinkel. Sie ermöglichte einen Freilandanbau für den Frischmarkt. Die dünnwandigen, zylindrischen Früchte weisen in der Grünreife einen hellgrünen Farbton auf und färben dann rot aus. Traditionellerweise wurden sie im grünreifen Stadium verkauft, was eine frühere Ernte und höhere Erträge im Anbau ermöglichte. Als Alternative zu den blockigen, dickfleischigen Typen, die den Markt bestimmen, eignet sich „Neusiedler Ideal“ mit seinem milden Geschmack zum Füllen.

Ausblick

In Zeiten, in denen der Konsument für Themen wie Klimawandel und Transportproblematik zunehmend sensibilisiert

wird, liegen große Chancen im Anbau von Traditionssorten, die Authentizität und Regionalität vermitteln. In Kombination mit ökologischer Wirtschaftsweise und direkt vermarktenden Strukturen kann die Glaubwürdigkeit sogar noch gesteigert werden. Besondere Bedeutung kommt auch der Aufbereitung, Verarbeitung und Verpackung dieser Produkte zu. Keinesfalls soll der Eindruck von Rückständigkeit entstehen, weshalb auf eine innovative Verbindung mit zeitgemäßem Lebensstil geachtet werden muss. So können mit alten Gemüsesorten durchaus auch „Fast Food“-Produkte hergestellt werden, die die Bezeichnung „Fast Good“ verdienen. Oder es werden Möglichkeiten für einen völlig neuen, produktbezogenen Zugang in der Küche aufgezeigt. Einige spannende Beispiele der letzten Zeit aus den Bereichen Schönbrunner Seminare, Arche Noah und Slow Food zeigen sehr eindrücklich, dass hier noch großes Entwicklungspotential liegt. Unbedingt sollte der Begriff der Nutzung genetischer Ressourcen bei Gemüse auch in Richtung Gemüseraritäten und Wildgemüse verstanden werden (GLADIS, 1996), sodass ein echter Impuls zur Förderung von Gemüsevielfalt entsteht. Für heimische Gemüsebaubetriebe ergeben sich so völlig neue Produktions- und Absatzchancen, die einen Ausweg aus Billigpreis und Austauschbarkeit weisen. Es

werden ihnen allerdings Flexibilität, Aufgeschlossenheit, Kommunikationsfähigkeit und die Bereitschaft zu ständiger Weiterentwicklung abverlangt.

Literatur

- ARNDORFER, M., 2005: Bluza, Köch & Umrücken. Auf den Spuren traditioneller Gemüsesorten in Österreich; Eigenverlag Arche Noah, Schiltern
- CLAUSEN, J., 2004: in Agrobiodiversität; Broschüre des Institutes für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW), Berlin
- ENIGL M. und KOLLER B., 2003: Kulturpflanzenvielfalt: Entstehung und Gefährdung. Fallbeispiele aus Österreich; Eigenverlag Arche Noah, Schiltern
- GÖTTFRIED, E., 1999: Entwicklung der Gemüsesortenzüchtung in Österreich österreichischer Pflanzenzüchter, Gumpenstein
- GLADIS, Th., 1996: Vorkommen und potentielle Nutzung von seltenen Gemüsearten und -sorten; Schriften zu genetischen Ressourcen, Tagungsband eines Symposiums vom 11.-13. 10. 1995 in Bogensee, Band 2, Bonn
- HEISTINGER, A., 2004: Handbuch Samengärtnerei; loewenzahn, Innsbruck
- PALME, W. und KUPFER, J., 2006: Ertrags- und Sortenwertprüfung von Marktsorten und Raritäten aus der Familie der Hülsenfrüchte zur Abschätzung des gemüsebaulichen Potentials unter voralpinen Klimabedingungen; Versuchsbericht der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau, Heft 41, Wien
- SCHACHL, R., 1998: Index Seminum Austriae; Sonderausgabe der Zeitschrift „Förderungsdienst“ 2c, Wien