

Alte Sorten retten und sich selbst versorgen

Ideensuche auf dem Saatgut-Festival der Solidarischen Landwirtschaft im Botanischen Obstgarten

Von Harald Schmidt

HEILBRONN Als wahres Eldorado für Gartenfreunde und alle Interessierte alter und samenfester Kultur- und Wildpflanzen präsentierte sich am Sonntag bereits zum dritten Mal das Heilbronner Saatgut-Festival der Solidarischen Landwirtschaft Heilbronn/Weinsberger Tal (Solawi) im Botanischen Obstgarten. Die Auswahl an Saatgut schien beim Blick auf die Angebote unendlich zu sein. Angefangen bei der vollroten Speisemelde und der koreanischen Gurke der Vielfaltsgärtnerin von den Fildern über die ostfriesische Feldbohne und die Geißrute der Regenbogenschmiede aus dem rheinland-pfälzischen Mohrbach bis hin zur riesigen Tomatenauswahl der Gärtnerei Haas aus Wertheim war für jede Vorliebe und jeden Geschmack das Passende dabei.

Patrick Kaiser vom mitveranstaltenden Netzwerk für Sorten Erhal-

ter „Genbänkle“ aus Tettngang hatte allein 400 Arten im Sortiment. „In meinem Keller lagern bis zu 3000 Sorten, davon baue ich selbst jährlich rund 100 Sorten selbst an und ernte diese. Ich kann mich damit vollständig ernähren“, berichtete er. Trotz der Vielfältigkeit der Saatsorten seien rund 90 Prozent aller Kulturarten verschollen. Viele alte Gemüse- und Pflanzenarten wie beispielsweise die Haferwurzel oder die Kerbelrübchen seien wieder im Kommen, und auch alte Speisen wie „Omas Schwabenbohnen“ kämen wieder auf den Tisch, erzählte der Agrarwissenschaftler und studierte Saatguttechniker. „Überhaupt sind Hülsenfrüchte wegen ihres hohen Proteingehaltes sehr gefragt“, ergänzte er.

Veganes Bei den Besuchern sehr gefragt war die Auswahl vegetarischer und veganer Speisen, die von den Solawi-Freunden zubereitet



Freunde alter und samenfester Kultur- und Wildpflanzen wurden fündig. So wie Claudia Hundsdörfer (rechts) am Stand der Gärtnerei Haas aus Wertheim. Foto: Schmidt

wurden. „Wir verwenden nur selbst-angebaute und regionale Bioprodukte“, erzählte Marirosa Esposito aus Offenau, die mit Gemüsedips, Gurken und Tomaten leckere Brote

zubereitete. Oliver Moll hatte nicht nur Saatgut im Angebot, sondern stellte in einem Vortrag den „Essbaren Waldgarten“ der Solawi dem Publikum vor. In dem Gemeinschafts-

garten können alle mithelfen und die Früchte und Gaben mitnehmen. „Wir sind der einzige Markt dieser Art“, freute er sich über die vielen Besucher, die dem unbeständigen Wetter trotzten. „Saatgut von der Samenbank bringt nichts, unser Saatgut ist gesünder, gehaltvoller und resistenter“, versicherte er.

Erträge Dieser Ansicht ist auch Claudia Hundsdörfer aus Mainhardt, die ihren eigenen Garten bewirtschaftet und sich zudem seit zwei Jahren vegan ernährt. „Ich bin auf der Suche nach neuen Ideen und war auch vergangene Woche hier auf dem Herbstmarkt zu Besuch“, berichtete sie. Auch Edith Zerbs aus Mosbach verzichtet auf tierische Produkte und kann sich und ihren Partner das ganze Jahr über aus den Erträgen ihres Gartens versorgen. „Mit meinem Besuch möchte ich den Erhalt der alten Saatsorten unterstützen“, sagte sie.