

Aus gutem Grund: Samenfestes Saatgut



Rote Kugel
die Harmonische



Solvita
die Milde





www.gemuese-erleben.de

Wir essen, was andere säen, ernten und herstellen

»Die Wenigsten bauen ihr Obst, Gemüse und Getreide noch selbst an und verarbeiten es weiter. Kaum jemand hält privat Nutztiere. Wir vertrauen bei unseren Lebensmitteln auf die Kompetenz und Sorgfalt von Erzeugern und Herstellern sowie auf gesetzlich regulierte Qualität und Sicherheit. Im zugelassenen Rahmen gibt es jedoch Raum für himmelweite Unterschiede. So sind wesensgerecht gehaltene Tiere eine Ausnahme und leider unwürdige, aber rechtmäßige Zustände in Ställen die Regel. Auf den meisten Feldern werden fragwürdige Ackergifte ausgebracht, um mit homogenen Hochleistungshybriden maximale Ernteerträge zu erzielen, während andere sich durch Humusaufbau um langfristige Bodenqualität und regional geprägte samenfeste Sortenvielfalt bemühen. Wer Wert auf ökologisch erzeugte Lebensmittel und eine enkeltaugliche Landwirtschaft legt, ist heute deshalb mehr denn je gefordert. Kritische Konsumenten gestalten die Standards durch Nachfrage und erhalten gemeinsam das, was uns als Gesellschaft verbindet. Samenfestes Saatgut verdient in diesem Zusammenhang besondere Aufmerksamkeit, denn es steht sinnbildlich für Vielfalt und Freiheit und darf als Kulturgut auf dem Weg in die Zukunft auf keinen Fall verloren gehen.«

Familie Voelkel

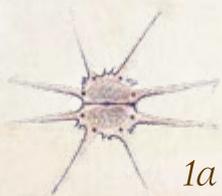
Von der Pflanze zum Saatgut

Samenfeste Gemüsesorten sind im Gegensatz zu Hybriden nachbaufähig. Aus jeder Pflanzengeneration werden Samen gewonnen, aus denen wiederum die nächste Generation mit denselben Eigenschaften entstehen kann. Diese Sorten entwickeln sich durch natürliche Selektion und traditionelle Züchtung weiter und passen sich so an den jeweiligen Standort an. Bei naturgemäßer Bodenpflege kommen sie, anders als die hybriden Hochleistungssorten, ohne treibende Stickstoffdünger aus und dank ihrer Robustheit kann auf den Einsatz von Pflanzenschutzgiften verzichtet werden.

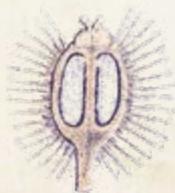
Samenfestes Saatgut für nachbaufähiges Gemüse

1a Querschnitt Möhrensamen

1b Längsschnitt Möhrensamen



1a



1b



2



3

Natürliche Sortenvielfalt

Im Laufe der Jahrhunderte ist mit der regional und individuell geprägten Kultivierung von Nutzpflanzen eine schier unerschöpfliche Vielfalt an Formen, Farben und Geschmacksausprägungen gewachsen. Die Unterschiede und Besonderheiten der einzelnen Arten bereichern unser Nahrungsmittelangebot und sind mitunter der ganze Stolz eines Hofes, wo sie als Familientradition oft über Generationen hinweg gepflegt und weiterentwickelt wurden.

Gegen Homogenität und Masse

Etwa drei Viertel der samenfesten Sorten, die noch vor 100 Jahren auf den Feldern dieser Welt angebaut wurden, gelten heute als verloren. Längst dominieren in der Landwirtschaft auf Hochleistung gezüchtete CMS-Hybridpflanzen, die zwar große und homogene Ernten garantieren, dafür aber nicht nachbaufähig sind. LandwirtInnen müssen das Saatgut jedes Jahr neu kaufen. Ein Geschäftsmodell, das die Macht monopolbildender Konzerne wie Bayer, Syngenta und Pioneer stärkt und der Landwirtschaft als einer unserer ältesten Kulturtechniken hohe politische Brisanz verleiht. Die Konzerne haben nicht nur ein Monopol auf das Saatgut, sie machen Landwirtschaft und Welternährung auch abhängig von ihren Kunstdüngern und Pflanzengiften, die unsere Böden langfristig auslaugen und unser Grundwasser vergiften.

Für Vitalität, Geschmack und Bekömmlichkeit

Wenn wir weiterhin widerstandslos essen, was die Saatgutkonzerne dieser Welt uns servieren, dann verlieren wir die natürliche Vielfalt unserer Nahrungsmittel und schränken uns auf eine vergleichsweise kleine und zudem ernährungsphysiologisch reduzierte Auswahl ein. Wassertomaten, Riesenerbsen und schnurgerade Gurken sind längst nicht so reich an wertvollen Pflanzenstoffen, Vitalkraft und Geschmack wie ihre samenfesten Pendanten aus biologisch-dynamischem Anbau. Mit dem Verlust von Sorten, die nicht vorrangig lukrativ sind, geht zudem ein alarmierender Vormarsch von Gleichförmigkeit und Abhängigkeit einher.



Altes bewahren, Neues wagen

Seit Mitte der 1980er Jahre zunehmend Hybride die samenfesten Sorten verdrängten, wächst auch das Engagement unabhängiger SaatgutforscherInnen für deren Weiterentwicklung, denn die alten Sorten sind ein bunter Gen-Pool, aus dem durch Auslese und Kombination immer wieder neue Sorten entstehen können. Da das mit sterilen CMS-Hybriden überhaupt nicht möglich ist, geht es angesichts existentieller Veränderungen, wie beispielsweise dem Klimawandel, hierbei keineswegs um Nostalgie, sondern um unsere Ernährung in der Zukunft: Nur mit Biodiversität können LandwirtInnen den regionalen oder stark schwankenden Standortbesonderheiten erfolgreich begegnen und den Ernährungsbedürfnissen der Menschen gerecht werden.



1 Möhrenblüte
2 Möhrenpflanze

Für eine nachhaltige Ernährung

In der unabhängigen Saatgutforschung trifft traditionelles Handwerk auf hochspezialisiertes Wissen. GärtnerInnen und ForscherInnen kümmern sich um Archivierung und Erhalt alter Sorten und um Neuzüchtung und Verbesserungen. Im Zentrum ihrer Arbeit stehen die Vitalität, der Geschmack und die Bekömmlichkeit unserer Nutzpflanzen. Vereine, wie der 1994 gegründete Kultursaat e.V., leisten mit ZüchterInnen wie Christina Henatsch einen unbezahlbaren, aber kosten- und zeitintensiven Beitrag für ein vielseitiges Angebot aus wertvollen und nachhaltigen Lebensmitteln in der Zukunft.

Mehr Informationen zur Arbeit des Vereins gibt es auf:
www.kultursaat.org



Unser Engagement für samenfeste Sorten

Als Naturkostsafterei unterstützen und honorieren wir das Engagement von LandwirtInnen, die samenfeste Sorten auf ihren Feldern kultivieren. Insbesondere der biologisch-dynamische Anbau ist vergleichsweise aufwändig und liefert niedrigere Erträge als der konventionelle Anbau von Hybriden. Dafür sichert er den Erhalt gesunder und fruchtbarer Böden auch für kommende Generationen. Wir sind überzeugt von der ideellen Bedeutung und der deutlich höheren Qualität samenfester Demeter-Rohware und verarbeiten für Voelkel Gemüsesäfte ausschließlich diese. Mit sicheren Abnahmemengen und fairen Preisen, die wir unabhängig von guten oder schlechten Erntejahren garantieren, ermutigen wir AnbaupartnerInnen zur Umstellung.



Mehr zum Thema

www.gemuese-erleben.de

www.kultursaat.org

www.demeter.de

Fragen zur feldfrischen Gemüsesaftvielfalt von Voelkel und zu samenfesten Sorten beantworten wir gern montags bis freitags in der Zeit von 10-15 Uhr unter unserer kostenlosen Hotline: 0800 9509505

Unser Dank gilt ZüchterInnen wie Christina Henatsch vom Gut Wulfsdorf, die mit ihrer Arbeit einen wichtigen Beitrag für die natürliche Vielfalt unserer Nutzpflanzen leisten.

*Gemeinsam für eine
enkeltaugliche Landwirtschaft*



Voelkel GmbH | Fährstraße 1 | 29478 Hühbeck/OT Pevestorf | www.voelkeljuice.de 40851
Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-007